

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

# *FOUR COMBI-VAPEUR*

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](http://www.dedietrich-electromenager.com)

De Dietrich



# SOMMAIRE

---

<b>Sécurité et précautions importantes .....</b>	<b>4</b>
<b>1/ Installation.....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Environnement .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / Présentation du four .....</b>	<b>8</b>
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
Plat support aliment spécial 100% vapeur .....	11
Le tiroir de remplissage .....	13
Premiers réglages - mise en service .....	14
<b>4 / Les modes de cuisson .....</b>	<b>15</b>
Mode «Expert» .....	16
Mode «Expert vapeur» .....	16
◦ Plat support spécial vapeur 100%.....	17
◦ Pourcentage de vapeur .....	18
◦ Favoris (cuissons mémorisées).....	19
◦ Fonctions de cuisson expert.....	20
◦ Séchage .....	22
Mode «Guide culinaire».....	23
Mode «Guide vapeur» .....	23
◦ Liste des plats sans vapeur .....	24
◦ Liste des plats avec vapeur associée.....	25
◦ Liste des plats «100% vapeur» .....	26
Mode «Basse température» .....	27
◦ Liste des plats «Basse température» .....	28
<b>5 / Réglages.....</b>	<b>29</b>
Verrouillage des commandes .....	30
<b>6 / Minuterie.....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Entretien - Nettoyage .....</b>	<b>31</b>
Surface extérieure .....	31
Démontage des gradins .....	31
Nettoyage des vitres intérieures .....	31
Démontage et remontage de la porte .....	31
Remplacement de la lampe .....	33
Fonction nettoyage .....	33
◦ Pyrolyse.....	34
◦ Vidange du réservoir d'eau .....	35
◦ Détartrage de la chaudière .....	36
<b>8 / Anomalies et solutions .....</b>	<b>37</b>
<b>9 / Service Après-Vente.....</b>	<b>38</b>
Relations consommateurs France .....	38
Interventions France .....	38
<b>10 / Aide à la cuisson .....</b>	<b>39</b>
Tableaux de cuissons .....	39
Essais d'aptitude a la fonction .....	40
Recettes avec levure .....	40

---

# 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 dévisser 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.

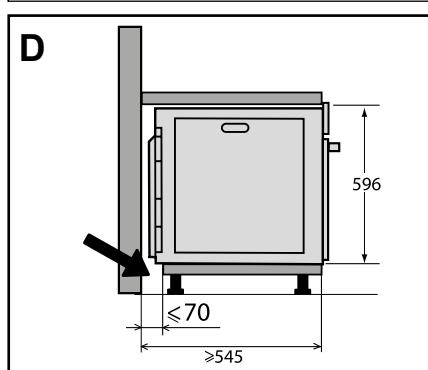
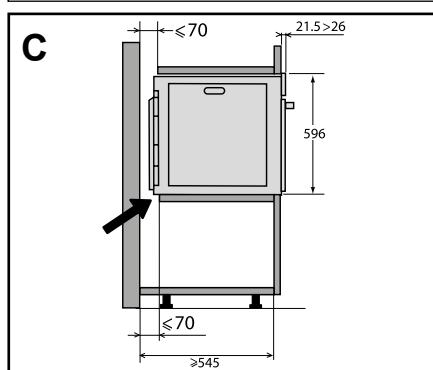
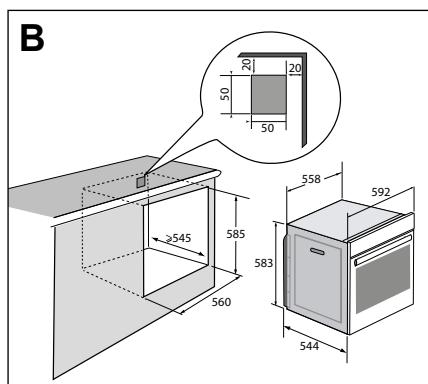
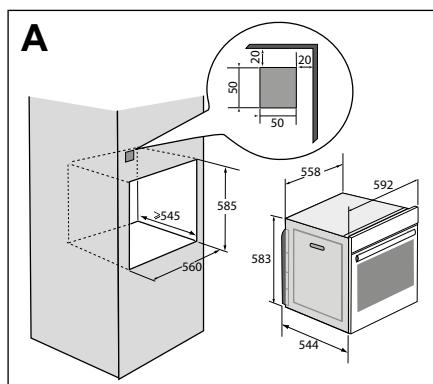
# • 1 INSTALLATION

## 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 Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

Replacez 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.



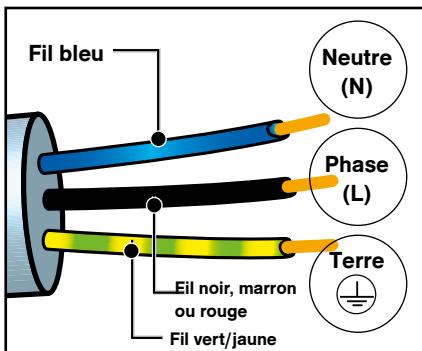
# • 1 INSTALLATION

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (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.

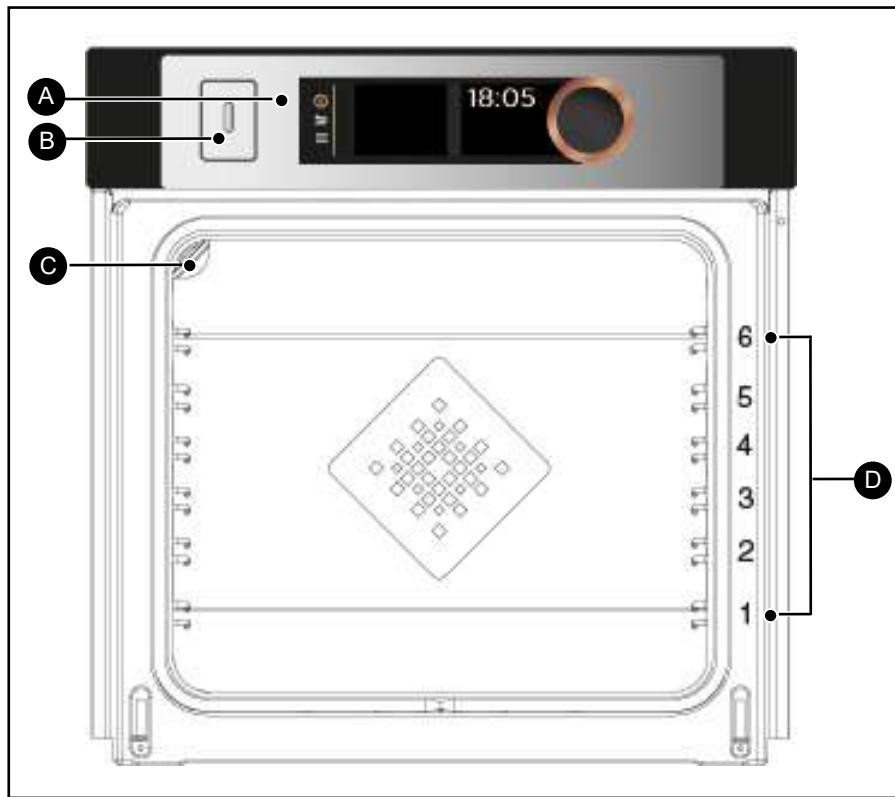
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## PRESENTATION DU FOUR



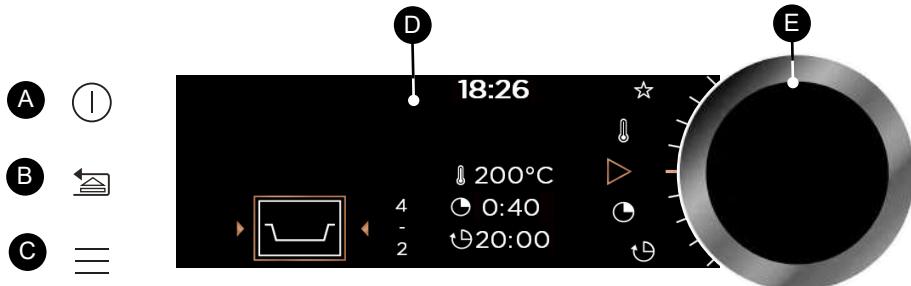
- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)

---

## • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

### LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



- A** Touche arrêt du four (appui long)
- B** Touche retour en arrière (appui court) et / ou Touche ouverture tiroir (appui long)
- C** Touche d'accès au MENU (cuissons, réglages, minuterie, nettoyage)

- D** Afficheurs
- E** Manette rotative avec appui central (non démontable) :
  - permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
  - Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

---

### SYMBOLES DES AFFICHEURS

---

	Démarrage de la cuisson		Vapeur
	Arrêt de la cuisson		Mémorisation de cuissons
	Degrés de température		Indicateur de verrouillage du clavier
	Durée de cuisson		Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse
	Heure de fin de cuisson (départ différé)		
	Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats.		

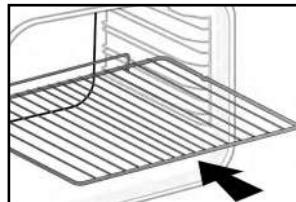
# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti basculement

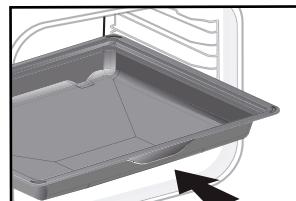
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



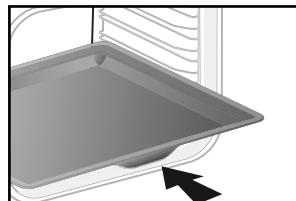
### - Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

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.



### - Plat Pâtisserie, 20 mm

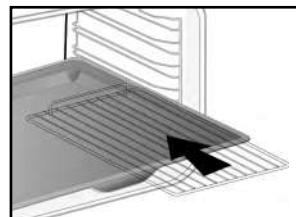
Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



### - Grilles «saveur»

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou 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.

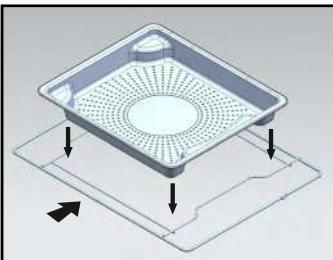


## • 3 PRESENTATION DU FOUR

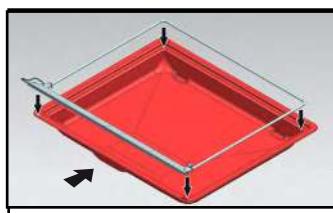
### - PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

#### Attention

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



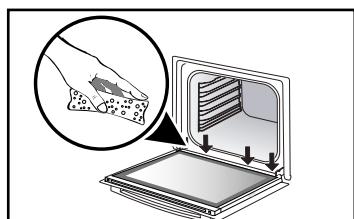
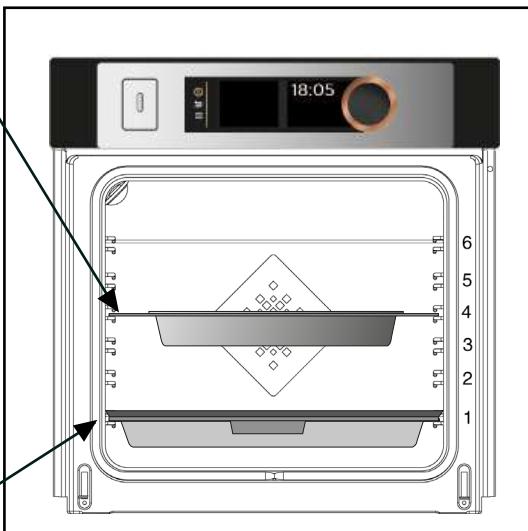
- ① - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au **gradin niveau 4**.



- ② - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au **gradin du bas niveau 1**. Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.



Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.



#### Attention

Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulotte en bas de la porte.

# • 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

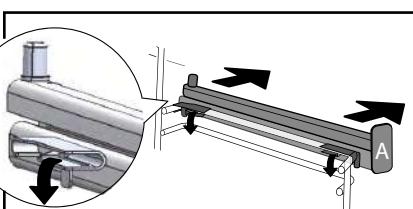
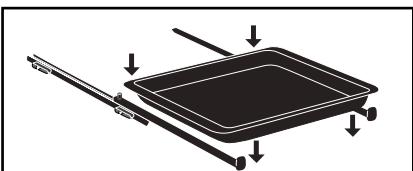
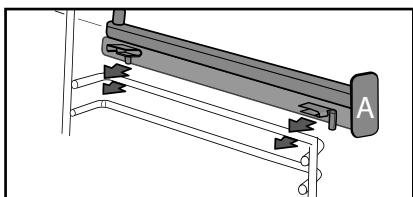
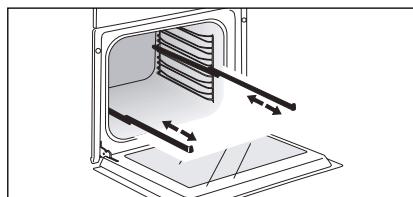
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

### Conseil

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

# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

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

La contenance du réservoir est de 1 litre. En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

Remplissez le réservoir.

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

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

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

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



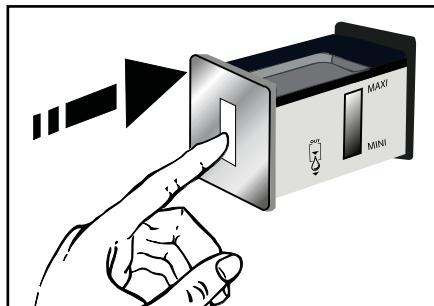
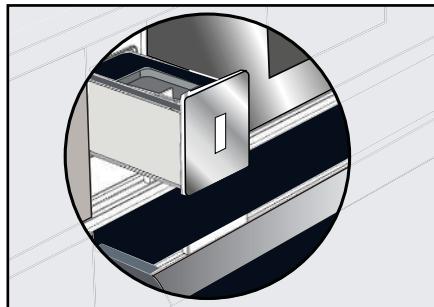
**Conseil**  
Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.  
Réajustez le niveau si nécessaire.



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



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



# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

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

### - Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.

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

Votre four affiche l'heure.

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

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

### - Démarrage - Menu général

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

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

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



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

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

# • 4 CUISSON

## LES MODES DE CUISSON

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



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



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



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



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



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

# • 4 CUISSON



1

## LE MODE «EXPERT»

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

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

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



Chaleur tournante



Chaleur combinée



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Shabbat

\*\*\*\*\*



**Favoris** (permet de mémoriser 3 cuissons)



2

## LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet de combiner une cuisson classique associée à de la vapeur afin d'obtenir des cuissages plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Ainsi les aliments ne se déssèchent pas et conservent leur croustillant.

Tout comme le mode Expert vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

**Sélectionnez le mode «EXPERT VAPEUR» dans le menu général puis validez.**

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

- Pour cuisiner uniquement à la vapeur



Vapeur 100%

\*\*\*\*\*

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



Traditionnel ventilé vapeur



Gril ventilé vapeur



Chaleur tournante vapeur



Régénérer le pain de la veille  
(Durée recommandé 8mn)

- Baguette

- Pain

- Pain boule

- Croissants



**Attention**

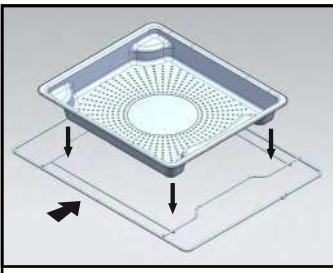
Lors de la cuisson l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte. Eloignez les enfants. Veillez à ne pas rester dans le flux de vapeur.

# • 4 CUISSON

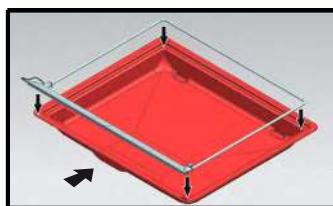
## - PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

### Attention

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

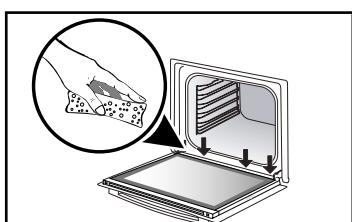
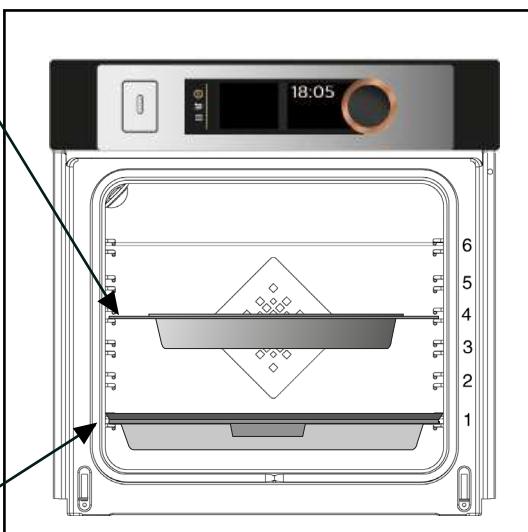


- 1** - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au gradin niveau 4.



- 2** - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au gradin du bas niveau 1. Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.

**!** Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.



### Attention

Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulote en bas de la porte.

# • 4 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

## CUISISON IMMEDIATE

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

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

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

## MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

## DUREE DE CUISSON

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

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

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

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



## POURCENTAGE DE VAPEUR

(Expert Vapeur uniquement)

Pour les cuissons combinées , le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %)\* en tournant la manette puis validez votre choix.

Pour les cuissons 100% vapeur le four vous préconise 100% de vapeur.

Pour modifier le pourcentage, sélectionnez le symbole vapeur puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 50 et 100 %)\* en tournant la manette puis validez votre choix.

\* Sauf régénération du pain de la veille.

---

# • 4 CUISSON

---



(Expert et Expert Vapeur)

## CUISSON DEPART DIFFERE

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

- Sélectionnez le symbole fin de cuisson et validez.

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

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

## ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

Le four indique un message : «Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?». Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.



## FAVORIS (mode Expert uniquement)

### - Mémorisez une cuisson

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

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

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

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

**NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.**  
**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

### - Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction “Favoris”

Allez dans le menu “Expert”, validez. Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette. Validez.

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

Le four démarre.

# • 4 CUISSON



## FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation	
	Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
	Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
	Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
	ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
	Gril 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 cœur 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'email.**

# • 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. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 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.
 Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

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

# • 4 CUISSON



## FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

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

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

essuyez-les.

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

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

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

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments

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

# • 4 CUISSON



3

## LE MODE «GUIDE CULINAIRE»



4

## LE MODE «GUIDE CULINAIRE + VAPEUR»



## COMBINÉ VAPEUR



## GUIDE VAPEUR 100%

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

### CUISSON IMMEDIATE

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

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

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

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

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

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

- Enfournez 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

### CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

# • 4 CUISSON



## LISTE DES PLATS SANS VAPEUR



### LE VOLAILLER

- Poulet
- Canard
- Magrets de canard \*
- Dinde



### LE PATISSIER

- Tarte aux fruits
- Crumble de fruits
- Génoise
- Cupcakes
- Crème caramel
- Gâteau chocolat
- Sablés / Cookies \*
- Cake
- Gâteau au yaourt



### LE BOUCHER

- Epaule d'agneau rosé
- Bœuf saignant
- Bœuf à point
- Bœuf bien cuit
- Rôti de Porc
- Rôti de veau
- Côtes de veau \*



### LE POISSONNIER

- Saumon
- Truite
- Terrine de poisson



### LE TRAITEUR

- Lasagnes
- Pizza
- Quiche



### LE PRIMEUR

- Gratin de pommes de terre
- Tomates farcies
- Pommes de terre entières



### LE BOULANGER

- Pâte feuilletée
- Pâte brisée
- Pâte levée
- Pain
- Baguettes
- Brioche

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

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

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.  
Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

# • 4 CUISSON



## LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉ



### LE VOLAILLER

Poulet  
Magrets \*  
Canard



### LE BOUCHER

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



### LE POISSONNIER

Poissons cuisinés  
Terrine de poisson  
Poissons entiers  
Saumon cocotte



### LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois  
Légumes farcis  
Pommes de terre entières



### LE PATISSIER

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



### LE BOULANGER

Pain  
Baguettes  
Pain précuit  
Pâte surgelée



### LE TRAITEUR

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



### DECONGELATION

Viande  
Poisson  
Pains-Gâteaux

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

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

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

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

# • 4 CUISSON

**!** Utiliser l'accessoire 100% vapeur pour la fonction cuisson 100% vapeur.  
Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



## LISTE DES PLATS 100% VAPEUR



### 100% VAPEUR (GUIDE VAPEUR)



### LE BOUCHER

Blancs de poulet  
Escalopes de dinde  
Porc - filet



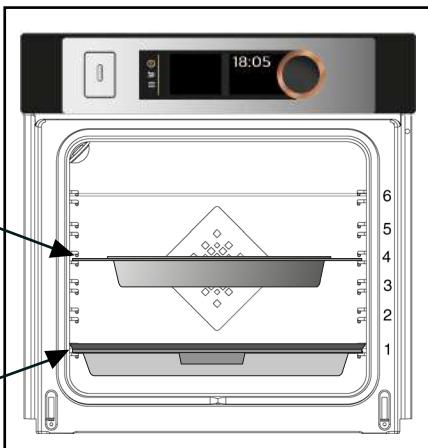
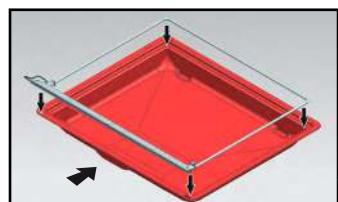
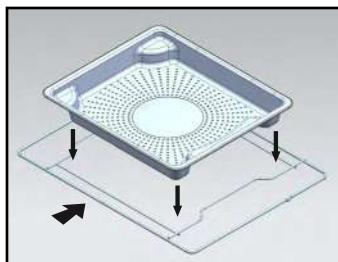
### LE POISSONNIER

Poissons entiers frais  
Filets de poisson frais  
Moules  
Coques  
Crevettes  
Langoustines



### LE PRIMEUR

Choux-fleurs  
Brocolis  
Haricots verts  
Carottes en rondelles  
Pommes de terre coupés en morceaux  
Petits pois  
Poireaux coupées en morceaux  
Courgettes coupées en morceaux  
Potiron coupé en cubes  
Artichauts  
Asperges  
Céleris branche coupé en morceaux  
Courges coupées en morceaux  
Cotes de Blettes  
Epinards  
Choux de Bruxelles



# • 4 CUISSON



5

## 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.

**A** **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.**  
**La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.**

**A** 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.

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

---

# • 4 CUISSON

---



## LISTE DES PLATS “BASSE TEMPERATURE”



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

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



### L'heure

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



### La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



### Le son

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



### Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.  
Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présen-

tation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

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



### La gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés :

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

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

Choisissez votre position et validez.



**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.**

---

## • 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 disparaîsse de l'écran.

---

## • 6 MINUTERIE

---



### FONCTION MINUTERIE

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

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

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

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

# • 7 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

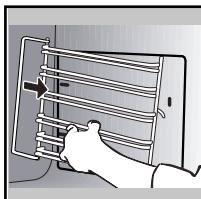
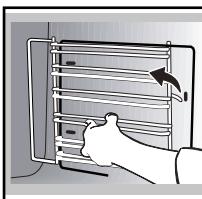
### SURFACE EXTERIEURE

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

### DEMONTAGE DES GRADINS

#### Parois latérales avec gradins-fils :

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



### LES VITRES INTERIEURES

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

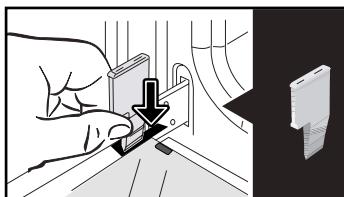


#### Mise en garde

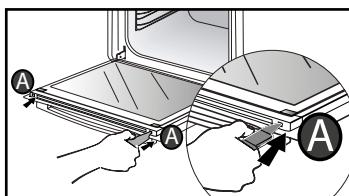
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

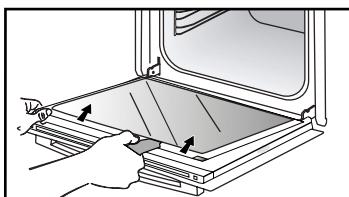
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



Retirez la première glace clippée :  
A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements A afin de déclipper la glace.

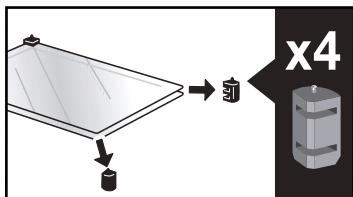


Retirez la glace.



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

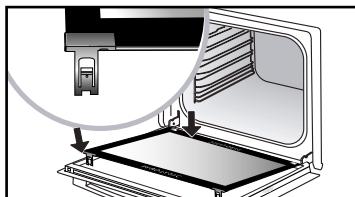
## • 7 ENTRETIEN



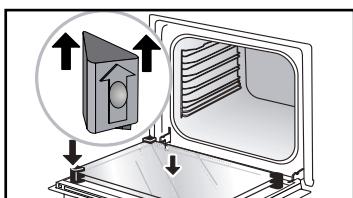
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

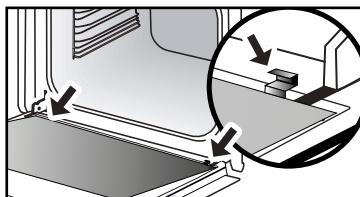
Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.



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



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



# • 7 ENTRETIEN

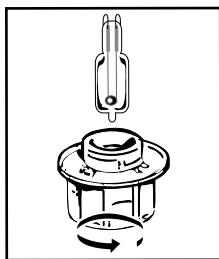


## REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

### **!** Mise en garde

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

**Caractéristiques de l'ampoule:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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



## FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



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

### 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 saillisses 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.

# • 7 ENTRETIEN



## 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.

indisponible pendant ce temps.

**Q** 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 DIFFERÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé) puis validez.
- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez deux fois.

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

## 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 programmeur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste

# • 7 ENTRETIEN



## FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)

**⚠** Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

- Choisissez le cycle «Vidange» puis validez. Le tiroir s'ouvre.
- Choisissez une des 2 vidanges, SPEED ou AUTO (voir détail ci-après) et procéder de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

La vidange automatique en fin de cuisson :

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

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.



## Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.



## Vidange AUTO :

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

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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

# • 7 ENTRETIEN



## FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

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

### **⚠ Attention**

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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

### **ETAPE 1 : VIDANGE**

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

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

### **ETAPE 2 : NETTOYAGE**

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

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

### **ETAPE 3 : RINÇAGE**

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

### **ETAPE 4 : VIDANGE**

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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

---

# • 8 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---

## - «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. Replacez votre four.

## - De l'eau se trouve sur la sole du four.

La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de **«DETARTRAGE»**. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

# • 9 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

- > consulter notre site :  
[www.dedieterich-electromenager.com](http://www.dedieterich-electromenager.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

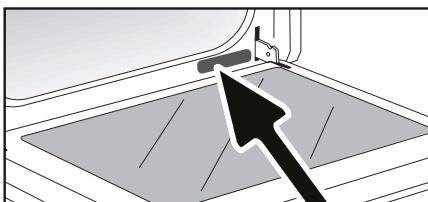
Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.

### NOTA:

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

## INTERVENTIONS FRANCE

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

**09 69 39 34 34** ► Service gratuit  
+ prix appel

PLATS		*		*		*		*		*		*		Temps de cuisson en minutes
		thermometre °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
POISSONS	Côtes de mouton			210	3									20-30
	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
LEGUMES	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
PÂTISSERIES	Tomates farcies	170	3									170	3	30
	Biscuit de Savoie - Génoise											180	3	180
	Biscuit roulé	220	3									180	2	190
	Brioche	180	3			200	3					180	3	180
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	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
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Pâtes à choux	200	3									180	3	200
	Petits fours feuillettés	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3									175	3	180
	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)

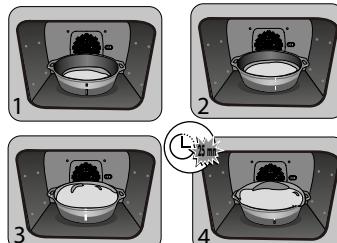
#### Ingrédients:

- 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 grilles 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

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

NÁVOD PRO UŽIVATELE

# *TROUBA – KONVEKTOMAT*

De Dietrich 

CS

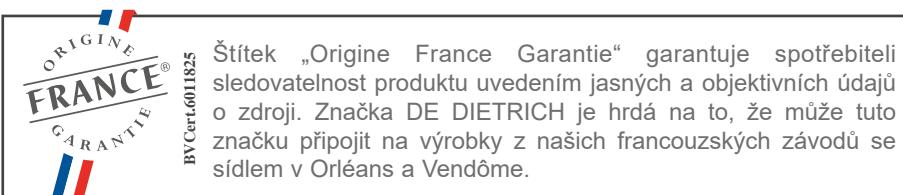
# VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

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

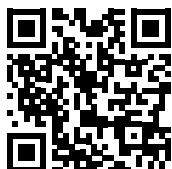
Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

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



[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich

---

# OBSAH

---

<b>Bezpečnost a důležitá opatření .....</b>	<b>4</b>
<b>1 / Instalace .....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Životní prostředí .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / Popis trouby.....</b>	<b>8</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	9
Příslušenství .....	10
Speciální plech pod potraviny PÁRA 100%.....	11
Plnící šoupátko .....	13
První nastavení – uvedení do provozu .....	14
<b>4 / Režimy pečení v troubě .....</b>	<b>15</b>
Režim „Expert“.....	16
Režim „Parní expert“ .....	16
° Oblíbené programy (pečení uložené do paměti) .....	18
° Funkce pečení .....	20
° Sušení.....	22
Režim „Kuchařský průvodce“ .....	23
Režim „Konvektomat“.....	24
° Seznam chodů .....	25
Režim „Nízkoteplotní pečení“ .....	27
<b>5 / Nastavení.....</b>	<b>29</b>
Uzamčení ovládacího panelu .....	30
<b>6 / Minutka .....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Údržba – čištění .....</b>	<b>31</b>
Vnější povrch.....	31
Demontáž vodicích lišt.....	31
Čištění vnitřních ploch skel .....	31
Demontáž a opětovná montáž dvírek .....	31
Výměna žárovky .....	33
Funkce čištění .....	33
° Pyrolýza .....	34
° Vyprázdnění nádrže na vodu.....	35
° Odstraňování vodního kamene kotle .....	36
<b>8 / Řešení případných problémů .....</b>	<b>37</b>
<b>9 / Poprodejní servis .....</b>	<b>38</b>
<b>10 / Pomůcky pro vaření .....</b>	<b>39</b>
Stoly na pečení .....	39
Testy funkčnosti .....	40
Recepty s droždím .....	40

---

# **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 uveděte 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 zahrát 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 zajistěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiélem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které

zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

— 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 spíz 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**).

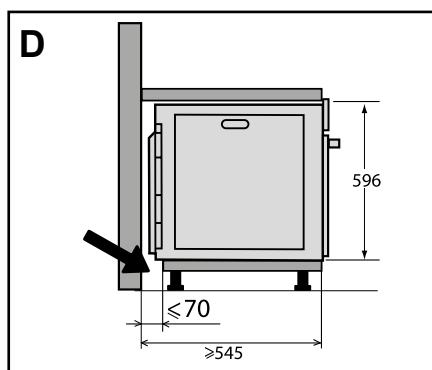
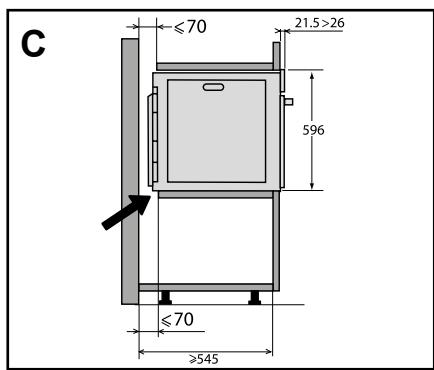
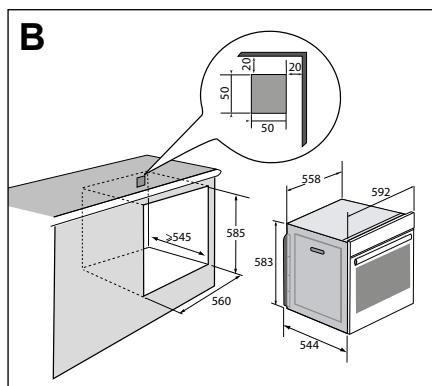
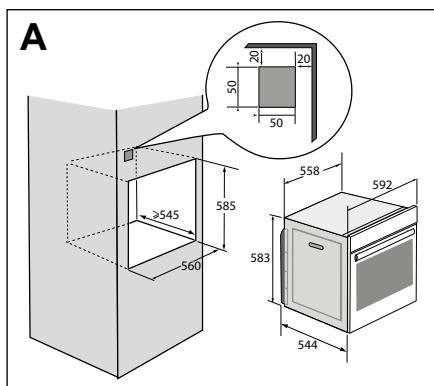
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech

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.



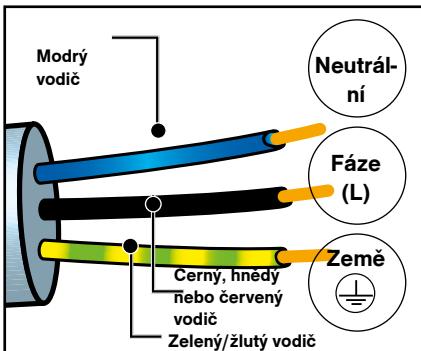
# • 1 INSTALACE

## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTI

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm<sup>2</sup> (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 mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným

typem odpadů.

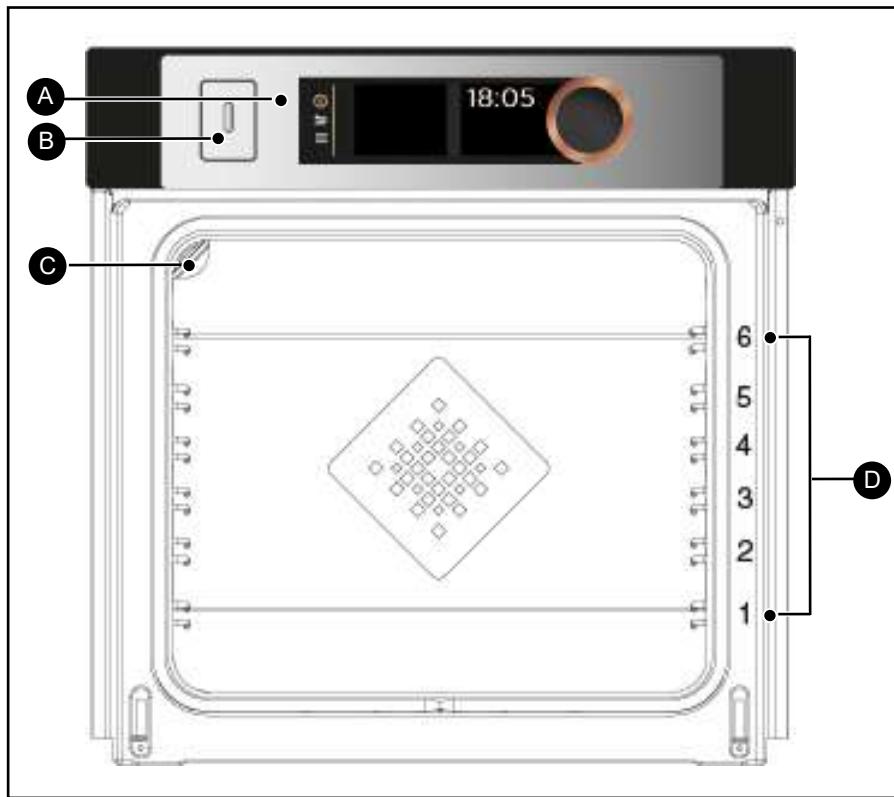
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

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

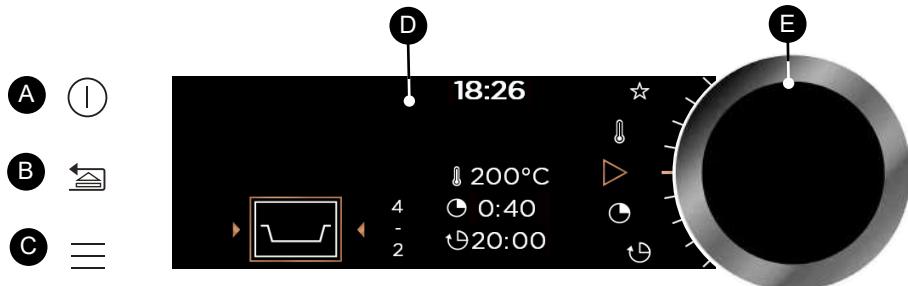
## POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupátko nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

# • 3 POPIS TROUBY

## OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLAY



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

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

## SYMBOLY NA DISPLAYÍCH

- Zahájení pečení
- Vypnutí pečení
- Teplota
- Doba pečení
- Čas konce pečení (odložený start)

- Pára
- Uložení pečení do paměti
- Ukazatel uzamčení tlačítek
- Ukazatel uzamčení dvírek během pyrolýzy

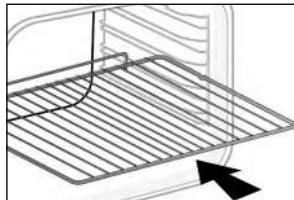
- Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

# • 3 POPIS TROUBY

## PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

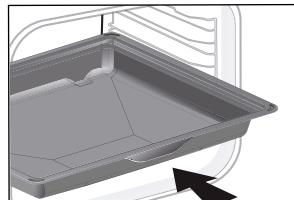
### - Rošt s pojistkou proti překlopení

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



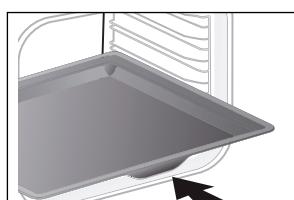
### - Multifunkční odkapávací plech 45 mm

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



### - Plech na pečení 20 mm

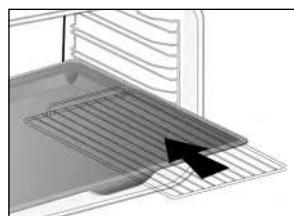
Vsouvá se do vodicích lišť, rukojeť musí být obrácená ke dvírkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišť pod rošt.



### - 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.

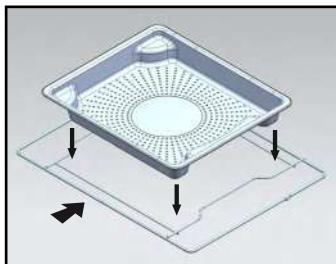


# • 3 POPIS TROUBY

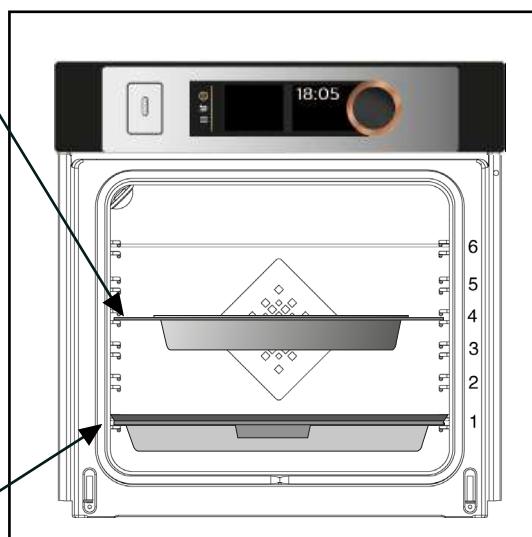
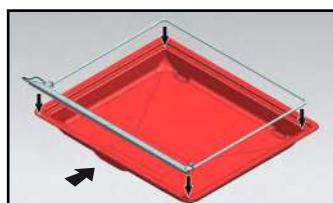
## - 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN



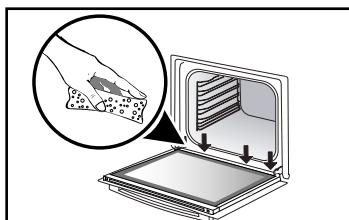
Důležité upozornění  
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



- 1 - Miska z perforové nerezové oceli, která umožnuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici úrovni 4.



- 2 -- Silikonový bryndák s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytily kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovni 1. Silikonové těsnění zajistuje vodotěsnost dveří.



Varování  
Po každém napařování nezapomeňte otrít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.

- Q Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.

# • 3 POPIS TROUBY

## - Systém posuvných lišť

Díky systému posuvných lišť je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednoduší práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmout, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprostě bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmout pokrmy z trouby mnohem snadněji.

## MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

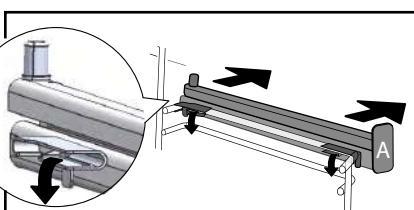
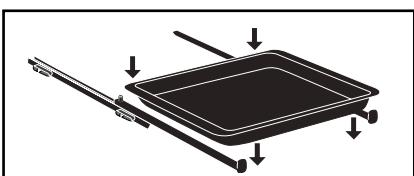
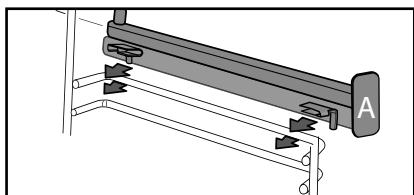
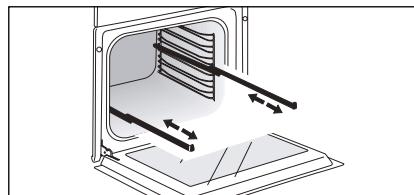
Po vyjmání obou rámu s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadte pravou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

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

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

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

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



### 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

## PLNICÍ ŠOUPÁTKO

### - Plnicí šoupátko nádrže na vodu

Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna. Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



### Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.



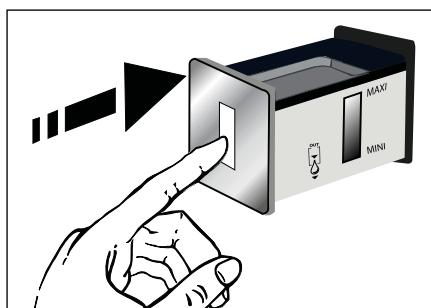
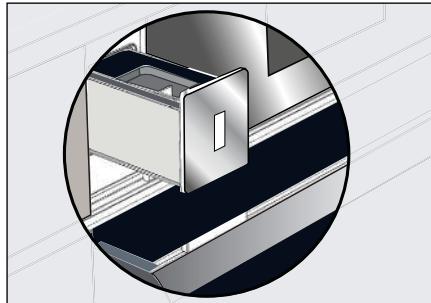
### Důležité upozornění

**Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.**



### Důležité upozornění

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



# • 3 POPIS TROUBY

## PRVNÍ NASTAVENÍ – UVEDENÍ DO PROVOZU

### - Volba jazyka

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

### - Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

Otačením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzuje 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.

Otačením 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 dobrě jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:



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



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



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



Režim „**KONVEKTOMAT**“ je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla.

Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nevhodnějších parametrů.



Režim „**NÍZKOTEPLONÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé pečení).

# • 4 PEČENÍ



## REŽIM „EXPERT“

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

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

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

Pečení s ventilátorem

Kombinované pečení

Konvenční pečení

EKO vaření

Gril s ventilátorem

Spodní ohřev s ventilátorem

Variabilní gril

Udržování teploty

Rozmrazování

Chléb

Sušení

Shabbat

\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

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

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

- K vaření pouze s párou

100% ve službě Steam  
\*\*\*\*\*

- Kombinace klasického vaření kombinovaného s párou (kombinovaný režim):

Tradiční odvětrávaná pára

Parní gril s ventilátorem

Horkovzdušná pára

Zregenerujte včerejší chléb  
(Doporučená doba trvání 8 mil.)

- Bageta

- Chléb

- Kulový chléb

- Croissants



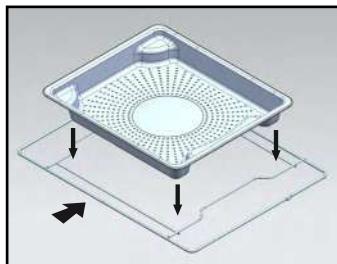
### Varování

Během vaření se spotřebič zahřívá.

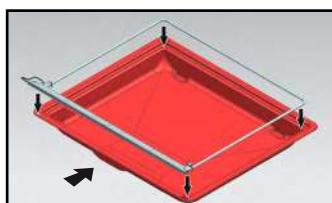
Když otevřete dveře, unikne horká pára. Udržujte děti mimo dosah. Dávejte pozor, abyste nezasekli v proudu páry.

## • 4 PEČENÍ

### - 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN



- 1 - Miska z perforové nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici úrovně 4.

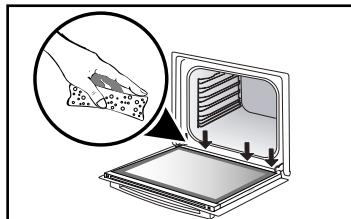
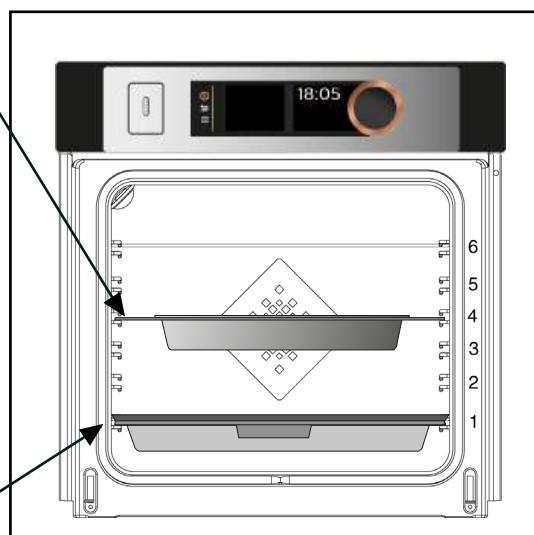


- 2 - Silikonový bryndák s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytily kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.



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



Varování

Po každém napařování nezapomeňte otřít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.

# • 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

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

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

## ÚPRAVA TEPLITOVY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu.

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

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

## DOBA PEČENÍ

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

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

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

**Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.**



## PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol a potvrďte.

Zadejte procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením knoflíku a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

# • 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

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

## VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

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



OBLÍBENÉ  
(pouze režim Expert)

### - Uložení nastavení pečení do paměti

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

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

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

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

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

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

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte. Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené “. Potvrďte.

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

Trouba se zapne.

# • 4 PEČENÍ



1

## FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
	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.
	Kombinované pečení 205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
	Konvenční pečení 200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
	EKO* 200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze pečit bez předehřátí trouby.
	Gril s ventilátorem 200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
	Spodní ohřev s ventilátorem 180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, 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 allobal 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.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečící nádobu položme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrzování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku 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 bylinky. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Shabbat	90°C	Speciální sekvence: trouba pracuje bez přerušení pouze 25 nebo 75 hodin pouze při 90 ° C.

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

# • 4 PEČENÍ



## FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

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

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

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnomořně 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

# • 4 PEČENÍ



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“**



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE + PÁRA“**



**KONVEKTOMAT**



**PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE 100%**

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

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

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

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

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

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

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.



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

Trouba lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm štávou.

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

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.



**U receptů vyžadujících předechnání nelze nastavit odložený start pečení.**

# • 4 PEČENÍ



## SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



### DRŮBEŽÁŘ

Kuře  
Kachna  
KACHNÍ PRSA \*  
Krůta



### CUKRÁŘ

Koláč s ovocem  
Drobenkový koláč  
Piškotové těsto  
Cupcake  
Karamelový krém  
Čokoládová buchta  
Sušenky \*  
Koláč  
Jogurtová buchta



### ŘEZNIK

Narůžovělá jehněčí plec  
Málo propečený hovězí steak  
Středně propečený hovězí steak  
Hodně propečený hovězí steak  
Vepřová pečeně  
Telecí pečeně  
Telecí žebra \*



### PRODAVAČ RYB

Losos  
Pstruh  
Rybí terina



### LAHŮDKÁŘ

Lasagne  
Pizza  
Lotrinský koláč



### ZELINÁŘ

Gratinované brambory  
Plněná rajčata  
Celé brambory



### PEKAŘ

Listové těsto  
Křehké těsto  
Kynuté těsto  
Chléb  
Bagety  
Brioška

\* U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předechnít.



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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

# • 4 PEČENÍ



## SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



### DRŮBEŽÁŘ

Kuře  
Prsa \*  
Kachna



### LAHÚDKÁŘ

Lazaně  
Klafoutis  
Kandovaná zelenina  
Brambory  
Rizoto  
Čerstvá jídla  
Mražená jídla



### ŘEZNÍK

Jehněčí  
Vepřová pečeně  
Telecí pečeně  
Telecí svíčková  
Vepřový roštěnec



### ROZMRAZOVÁNÍ

Maso  
Ryby  
Chleby – dorty



### PRODAVAČ RYBY

Vařené ryby  
Rybí nákyp  
Celé ryby  
Losos v tlakovém hrnci



### ZELINÁŘ

Zapékáné brambory  
Nadívaná zelenina  
Celé brambory



### CEJKRÁŘ

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



### PEKAŘ

Chléb  
Bagety  
Předvařený chléb  
Zmrzařené těsto  
Regenerace starého chleba

\* U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předeřít.



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

Zvukový signál vám ohláší konec předeřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

## • 4 PEČENÍ

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



### SEZNAM POKRMŮ 100% PÁRA



#### 100% PÁRA (PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE)



#### ŘEZNÍK

Kuřecí prsa  
Krůtí řízky  
Vepřové maso - svíčková



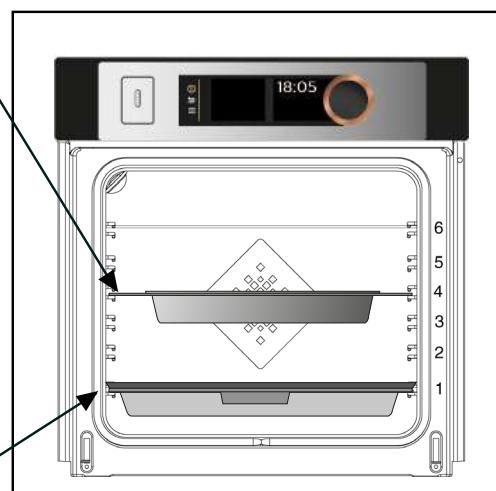
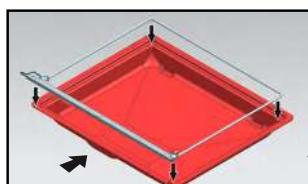
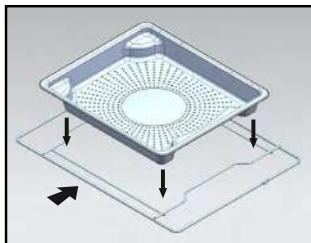
#### PRODAVAČ RYB

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



#### ZELINÁŘ

Květák  
Brokolice  
Fazolové lusky  
Mrkev na kolečka  
Brambory nakrájené na kousky  
Hrášek  
Pór nakrájený na kousky  
Cuketa nakrájená na části  
Dýně nakrájená na kostky  
Artyčoky  
Chřest  
Celerová větev nakrájená na kousky  
Squash nakrájíme na části  
Kurz švýcarského mangoldu  
Špenát  
Růžičková kapusta



# • 4 PEČENÍ



## REŽIM „NÍZKOTEPLOTNÍ PEČENÍ“

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

**⚠ V režimu „NÍZKOTEPLOTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu předehřívat.**

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 „NÍZKOTEPLOTNÍ 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 zachtávání tuku (úroveň 1).
- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se 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 ②. Zobrazení bliká; otočným knoflíkem nastavte čas konce pečení a dvakrát potvrďte.

Zobrazení konce pečení již nebliká.

---

# • 4 PEČENÍ

---



## SEZNAM POKRMŮ



Telcí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečené – 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 zahytávání 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 znova potvrďte.



### Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



### Zvukový signál

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



### Režim DEMO

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

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



### Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:  
Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

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

Zvolte polohu a potvrďte.

**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.

---

## • 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 ①.

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, vratěte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.

# • 7 ÚDRŽBA

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

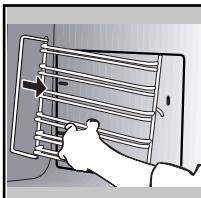
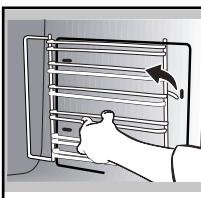
### VNĚJŠÍ POVRCH

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

### DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

#### Boční strany s vodicími lištami:

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



### VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

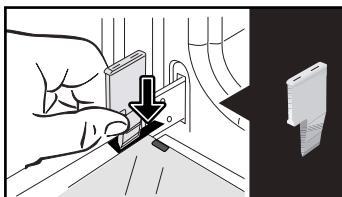


#### Upozornění

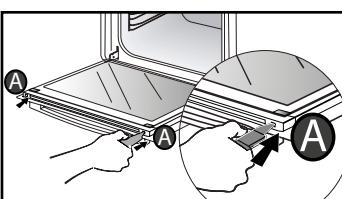
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

### DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍREK

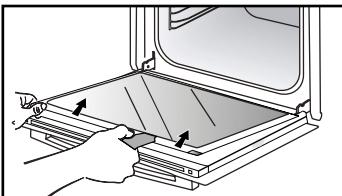
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



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

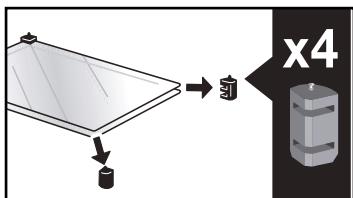


Vyjměte sklo.



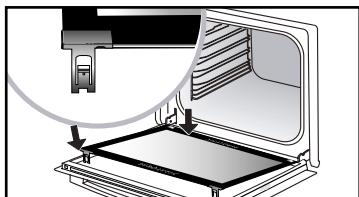
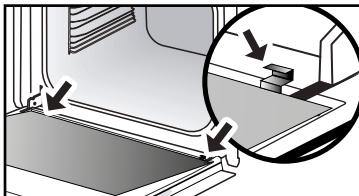
## • 7 ÚDRŽBA

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

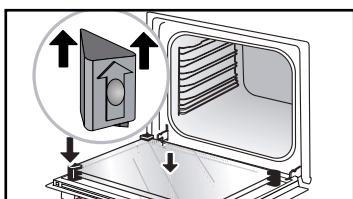


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.  
**Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění znova nasaděte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.



Vyjměte plastovou zarážku.  
Váš spotřebič je opět provozuschopný.



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

# • 7 ÚDRŽBA



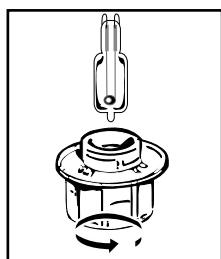
## VÝMĚNA ŽÁROVKY



### Upozornění

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

**Technické údaje žárovky:**  
25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



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



## FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



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

## 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 dvírkách pomocí navlhčené houbičky. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvírka automaticky zablokována. Dvírka pak nelze otevřít.

## PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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

# • 7 ÚDRŽBA



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 trvající 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 nevhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

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

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



Po vychladnutí trouby setřete vlnkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znova 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 dvakrát potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .

# • 7 ÚDRŽBA



## FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)

**⚠️ Před každým pečením je nutné vodu vypustit.**

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.  
- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.  
- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo AUTO (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

### Automatické vypuštění po pečení:

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

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

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

**Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.**



### Vypuštění SPEED:

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



Čas vypuštění je cca 20 sekund.

### Vypuštění AUTO:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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

# • 7 ÚDRŽBA



## FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



### Důležité upozornění

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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

### KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

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

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

### KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

### KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

### KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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

---

# • 8 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

---

- **Zobrazí se 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 přetrávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě.

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

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

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

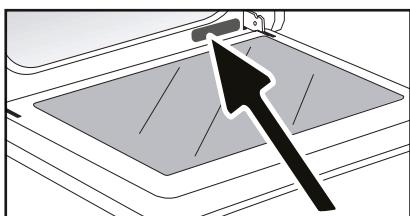
- **Na dně trouby se nachází voda.**

Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejný servis.

# • 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.



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

### POZNÁMKA:

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

POKRYMY		*	*	*	*	*	*	*	*	Doba Přípravy				
		°C	STUPĚN	°C	STUPĚN	°C	STUPĚN	°C	STUPĚN	°C				
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2							190	2	60		
	Telci 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		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		
	Ryby smažené v papilotě (v papíře)	220	3							200	3	15-20		
ZELÉNINA	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2							30		
	Královská gratinovaná zelenina	200	3							180	3	45		
	Lasagne	200	3							180	3	45		
	Plněná rajčata	170	3							170	3	30		
PEČIVO	Savojský - Janovský piškot									180	3	180	4	35
	Svinutý piškot	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3		200	3		180	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	180	2	20-25
	Cake - čtyři čtvrtiny	180	3					180	3	180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3							190	3	190	3	30-35
	Cookies	175	3							170	3	170	3	15-20
	Kugelhopf							180	2					40-45
	Sněhové pusinky	100	4					100	4	100	4	100	4	60-70
	Madeleinky	220	3							210	3	210	3	5-10
	Pálené těsto	200	3				180	3	200	3				30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3							200	3	200	3	5-10
RŮŽNÉ	Savarin	180	3				175	3	180	3				30-35
	Dort z máslového těsta	200	1							200	1	200	1	30-40
	Dort z jemného listkového těsta	215	1							200	1	200	1	20-25
	Paštika zapékána v hliněné misce	200	2							190	2	190	2	80-100
	Pizza				240	1								15-18
	Quiches	190	1		180	1				190	1	190	1	35-40
	Nákyp						180	2						50
TOPINKY	Koláče plněná masem	200	2							190	2	190	2	40-45
	Chleba	220	2							220	2	220	2	30-40
	Topinky			275	4-5									2-3

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

\* podle modelu

**⚠️ PØED VLOŽENÍM POKRMÙ TROUBU PØEDEHØEJTE**

EKVIVALENCE : ÈÍSLA → °C

ÈÍSLA	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.	Předehřívání
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 ohřevech ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

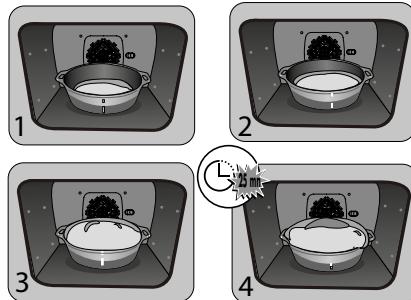
### Recept s kvasnicemi (podle modelu)

#### Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sůl 40 g • 4 balení sušeného droždí
- Těsto smichujte mixérem a kvasnice nechte vykouknout v troubě.

**Postup:** Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou plochu, vymíňte 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 dojít. Využíváte zbylého tepila.**



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

BRUGSANVISNING

# *KOMBINERET DAMPOVN*

De Dietrich 

DA

## KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



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

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich The logo icon is a diamond shape containing a stylized letter 'D'.

---

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

Sikkerhed og vigtige forholdsregler .....	4
1 / installation .....	6
2 / Miljø .....	7
3 / Præsentation af ovnen.....	8
Betjeninger og display .....	9
Tilbehør .....	10
Særlig plade til tilberedning af mad med 100 % DAMP .....	11
Skuffe til påfyldning .....	13
Første indstillinger - ibrugtagning .....	14
4 / Tilberedningsfunktioner .....	15
Funktionen "Program valg" .....	16
Funktionen "Expert damp" .....	16
◦ Favoritter (gemte tilberedninger) .....	19
◦ Tilberedningsfunktioner .....	20
◦ Tørring .....	22
Funktionen "Kulinarisk vejledning" .....	23
Funktionen "Kombineret damp" .....	23
◦ Liste over retter .....	24
Funktionen "Lav temperatur" .....	28
5 / Indstillinger .....	29
Låsning af betjeningerne .....	30
6 / Minutur .....	30
7 / Vedligeholdelse - Rengøring .....	31
Udvendige flader .....	31
Aftagning af ribberne .....	31
Rengøring af glasruderne indvendigt .....	31
Aftagning og isætning af lågen .....	31
Udskiftning af pære .....	32
Funktionen rengøring .....	32
◦ Pyrolyse .....	33
◦ Tømning af vandtanken .....	35
◦ Afkalkning af vandvarmer .....	36
8 / Fejl og løsninger .....	37
9 / Eftersalgsservice .....	38
10 / Hjælpemidler til madlavning .....	39
Bageborde .....	39
Funktionalitetstest .....	40
Opskrifter med gær .....	40

---

# VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

---

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



### Vigtigt:

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

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

### ADVARSEL:

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

Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

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

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

Det anbefales at holde børn på afstand.

Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

---

## VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

---



### PAS PÅ :

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



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

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

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

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

ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

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

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

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

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

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

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

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

# • 1 INSTALLATION

## VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

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

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

Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm\* (**fig. C**), (**fig. D**).

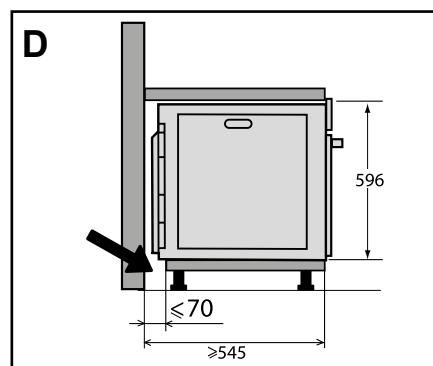
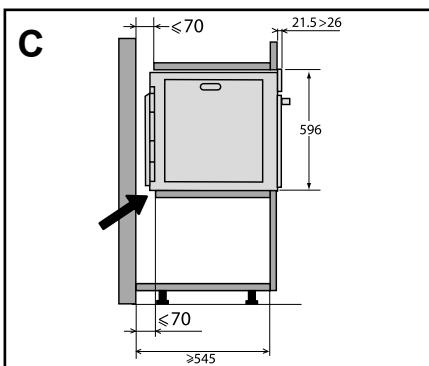
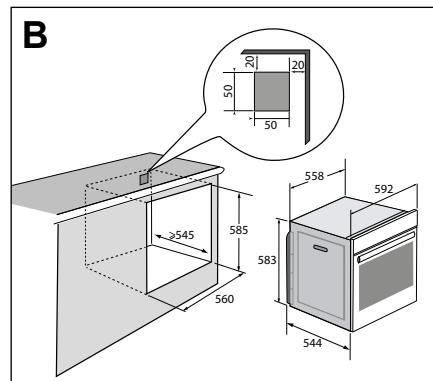
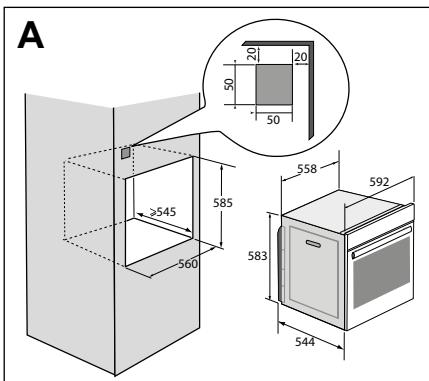
Når møblet er lukket bagpå, skal der

laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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

### Godt råd

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



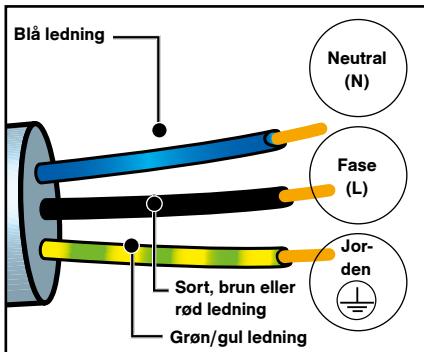
# • 1 INSTALLATION

## ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standardiseret forsyningkabel med tre ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbunes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbunes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A.

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



### OBS:

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

# • 2 MILJØ

## PAS PÅ MILJØET

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



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

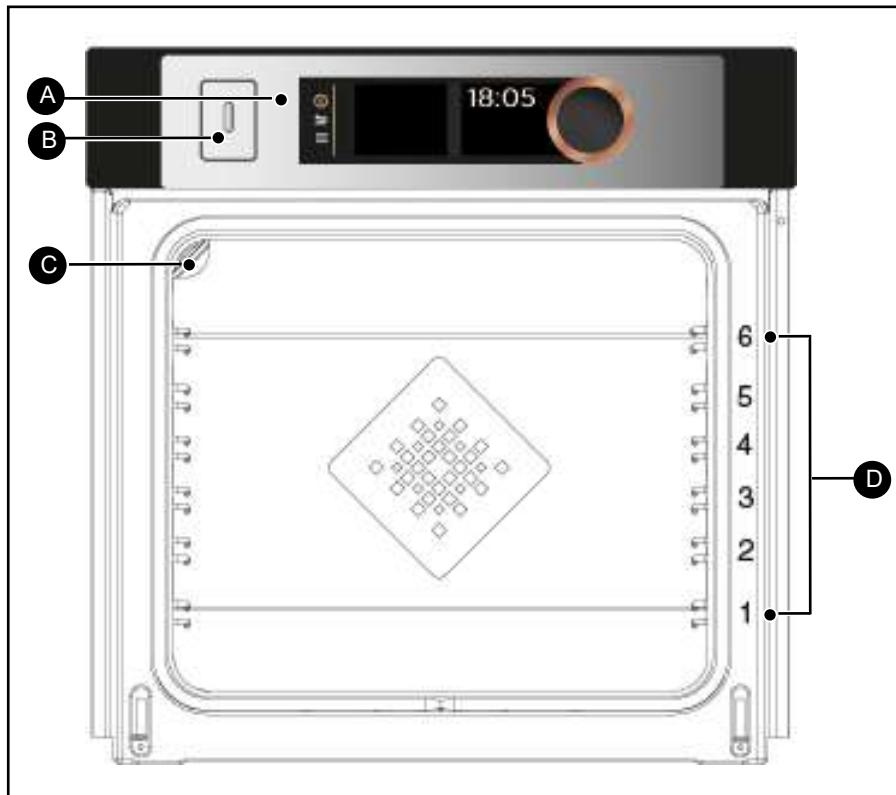
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

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

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

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

## PRÆSENTATION AF OVNEN



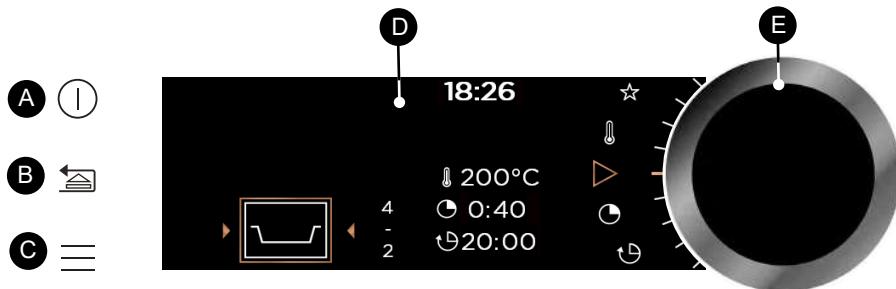
- A** Betjeningspanel
- B** Skuffe til påfyldning af vandtanken
- C** Lampe
- D** Ribber (6 disponible højder)

---

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

---

## BETJENINGER OG DISPLAY



**A** Tast Stop  
(langt tryk)

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

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

**D** Displays

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

- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.
- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.

---

## DISPLAYETS SYMBOLER

---



Start på tilberedning



Sluk for tilberedning



Temperatur i grader



Tilberedningstid



Klokkeslæt for  
tilberedningens afslutning  
(udskudt start)



Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i  
ovnen



Damp



Registrering i hukommelsen af  
tilberedninger



Indikator for spærring af tastatur



Indikator for spærring af lågen  
under en pyrolyse

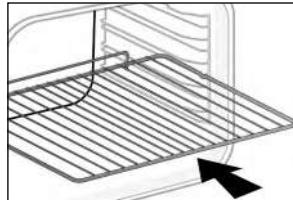
# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

## TILBEHØR (ifølge modellen)

### - Sikker rist, der ikke kan vippe

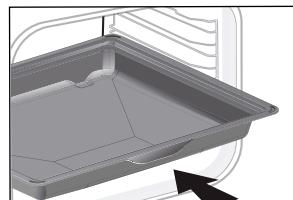
Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



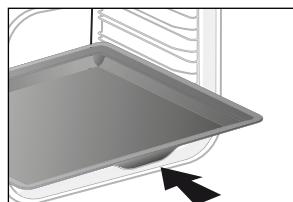
### Universalplade, bradepande 45 mm

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



### - Bageplade, 20 mm

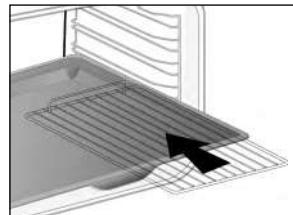
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt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



### - Riste "for mere smag"

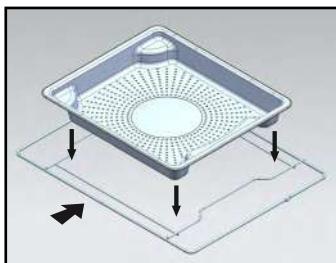
Disse halve riste for "mere smag", bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med sikkerhedsgrebet ind mod bunden af ovnen.

Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.



# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

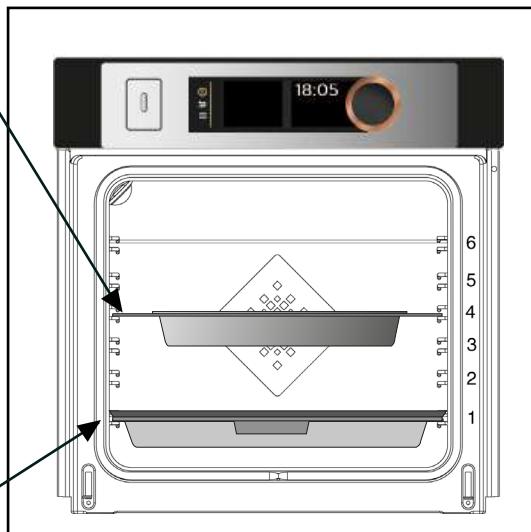
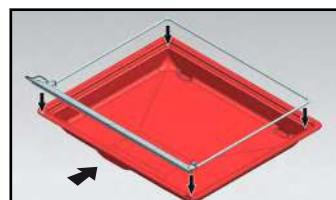
## - SÆRLIG PLADE TIL TILBEREDNING AF MAD MED 100



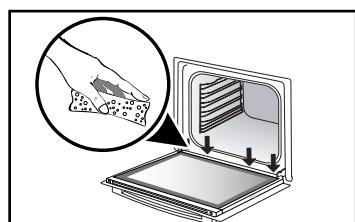
### Vigtigt

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

- 1 - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau 4 hylde.



- 2 - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drypbakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau 1. Silikoneforseglingen sikrer, at døren er vandtæt.



### Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.



# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

## - System med glideskinner

Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.

## MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

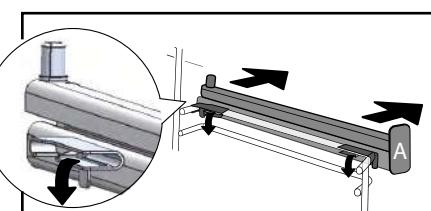
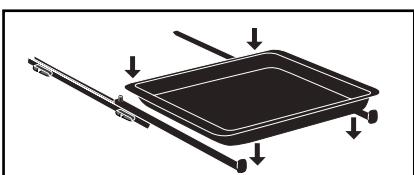
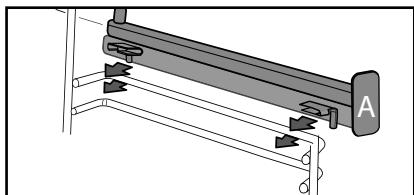
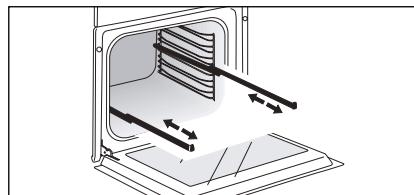
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i foreenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre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

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

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

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

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



### Q Gode råd

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

### Q Varmen kan påvirke tilbehøret, så

det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

## SKUFFE TIL PÅFYLDNING

### - Påfyldning af vandtanken

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

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

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

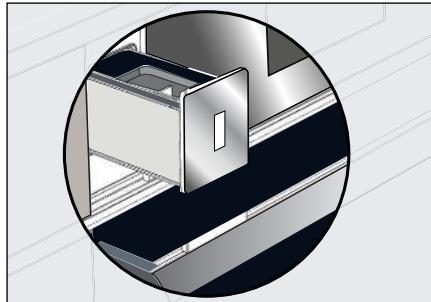
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkningen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

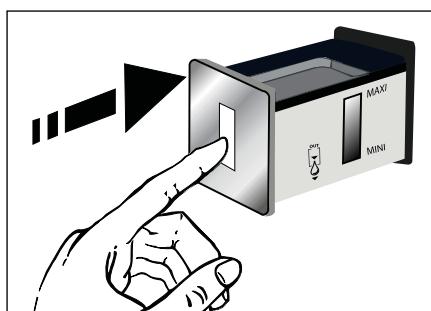
Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



### Gode råd

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

Efterfyld om nødvendigt.



### Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

### Vigtigt

Lav en udtømning før hver tilberedning.

En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

## DE FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

### - Vælg sprog

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

### - Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.

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

Ovnen viser klokken.

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

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

### - Start - Generel menu

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

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer :



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

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

# • 4 TILBEREDNING

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER

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



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



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



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



4 Du kan vælge funktionen **«VEJLEDNING DAMP”** for en klassisk opskrift med brug af damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen.

Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.



5 Vælg funktionen **“LAV TEMPERATUR”** for en opskrift, der styres helt af ovnen takket være et specifikt elektronisk program (langtids tilberedning).

# • 4 TILBEREDNING



## FUNKTIONEN "PROGRAM VALG"

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

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



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Shabbat

\*\*\*\*\*



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



## FUNKTIONEN "EKSPERT DAMP"

Med denne tilberedningsfunktion kan du kombinere klassisk tilberedning med damp for at opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. På denne måde udtørres maden ikke, og den bevarer sin sprødhed.

Ligesom i funktionen programvalg kan du selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

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

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

- Kun til madlavning med damp



Damp 100%

\*\*\*\*\*

- Sådan kombineres klassisk madlavning kombineret med damp (kombineret tilstand):



Traditionel ventileret damp



Ventilatorassisteret dampgrill



Varmluftdamp



Regenererer gårdsdagens brød  
(Anbefalet varighed 8 minutter)

- Baguette

- Brød

- Kuglebrød

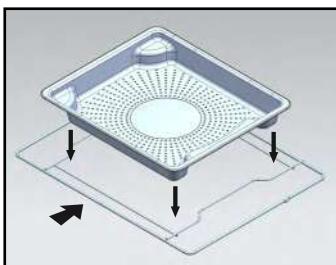
- Croissanter



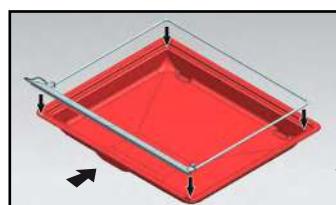
Advarsel

Under tilberedningen bliver apparatet varmt. Varm damp slipper ud, når du åbner døren. Hold børn væk. Pas på ikke at sidde fast i dampstrømmen.

## • 4 TILBEREDNING



- 1 - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau 4 hylde.

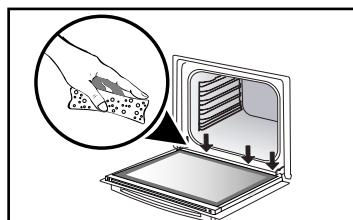
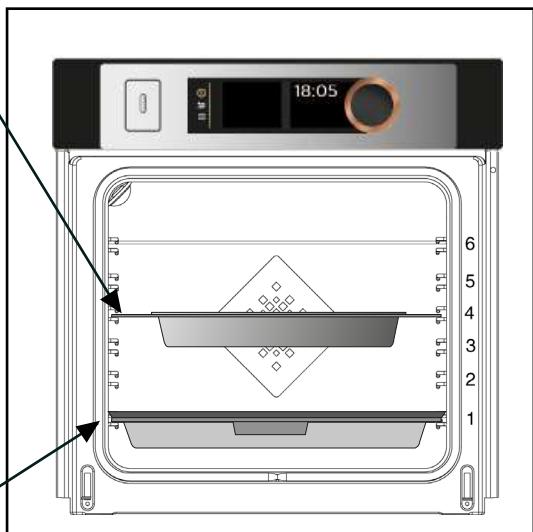


- 2 - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drypbakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau 1. Silikoneforsiglingen sikrer, at døren er vandtæt.

Sørg for, at silikonmagten er i kontakt med dørlasret.

### Vigtigt

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



### Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.

# • 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

## ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

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

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

## TILBEREDNINGSVARIGHED

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

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

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

Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.



## DAMPPROCENT

(kun for Expert damp)

## ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

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

For kombinerede tilberedninger anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

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

Indtast den nye dampprocent (mellem 20 og 80 %) ved at dreje på drejeknappen, og godkend dit valg.

# • 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

## TILBEREDNING MED UDSKUDET START

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

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

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

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

## STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnens viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

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



## FAVORITTER

(kun funktionen Programvalg)

### - Gemme en tilberedning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ovnens starter.

# • 4 TILBEREDNING

1

## FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C	anbefalet mini - maks.	Anvendelse
	Kombineret varmluft	180 °C. 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
	Kombineret varme	205 °C 35 °C - 230°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
	Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
	ØKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarming.
	Varmluft grill	200 °C 100 °C - 250 °C	Fjerkære og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkære eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
	Ventileret undervarme	180 °C 75 °C - 250 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.

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



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

## • 4 TILBEREDNING

Position	T °C	anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke		4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Hold varm		60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning		35 °C 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugtærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (ködet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød		205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring		80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.
 Shabbat		90°C	Speciel rækkefølge: Ovnen kører kun 25 eller 75 timer uden afbrydelse ved 90 °C.

 Gode råd til energibesparelse.

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

# • 4 TILBEREDNING



## TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

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

Brug kun friske madvarer.  
Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag.

Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).

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

Vejledende tabel for tørring af madvarer

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

# • 4 TILBEREDNING



**3 FUNKTIONEN  
“KULINARISK  
VEJLEDNING”**



**4 FUNKTIONEN  
“KULINARISK  
VEJLEDNING + DAMP”**



kombineret damp



vejledning for  
100 % damp

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

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

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

## TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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

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

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

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

## ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

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

- Vælg kategorien, f.eks. “Fjerkræshandleren”, og godkend derefter.

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

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

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

- Sæt retten i ovnen, og godkend.

---

# • 4 TILBEREDNING

---



## LISTE OVER RETTER UDEN DAMP



### FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling  
And  
Andebryst \*  
Kalkun



### KONDITOREN

Frugttærte  
Crumble  
Lagkage  
Cup cakes  
Karamelcreme  
Chokoladekage  
Småkager \*  
Cake  
Yoghurtkage



### SLAGTEREN

Rosa lammebov  
Rød bøf  
Rosa bøf  
Gennemstegt bøg  
Svinesteg  
Kalvesteg  
Kalvekotelet \*



### FISKEHANDLEREN

Laks  
Ørred  
Fisketerrin



### LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner  
Pizza  
Quiche



### GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin  
Farserede tomater  
Hele kartofler



### BAGEREN

Butterdej  
Mørdej  
Hævet dej  
Brød  
Flute  
Brioche

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



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

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

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

# • 4 TILBEREDNING



## LISTE OVER RETTER MED DAMP



### FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling  
Andebryst \*  
And



### SLAGTEREN

Lam  
Svinesteg  
Kalvesteg  
Kalvefilet  
Svinefilet



### FISKEHANDLEREN

Tilberedte fisk  
Fisketerrin  
Hele fisk  
Gryderet med laks



### GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin  
Farserede grønsager  
Hele kartofler



### KONDITOREN

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



### BAGEREN

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



### LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner  
Clafoutis  
Kandiserede grøntsager  
Kartofler  
Risotto  
Friske retter  
Frosne retter



### OPTØNING

Kød  
Fisk  
Brød og kager

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



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

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

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

## • 4 TILBEREDNING

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



### LISTER OVER RETTER



#### 100 % damp (vejledning for damp)



#### SLAGTEREN

Kyllingebryst  
Kalkunfilet  
Svinekød, mørbrad



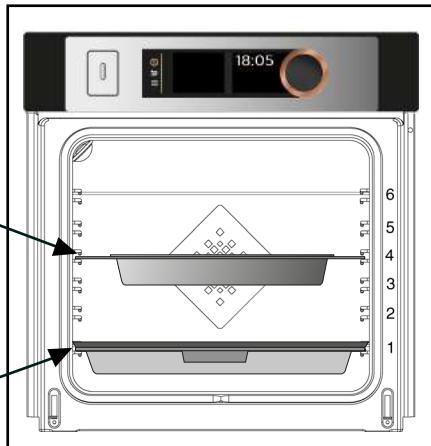
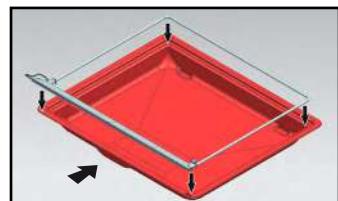
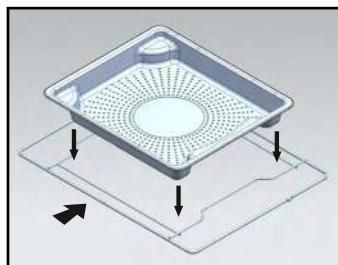
#### FISKEHANDLEREN

Hele friske fisk  
Friske fiskefiletter  
Muslinger  
Skaldyr  
Rejer  
Hummere



#### GRØNTHANDLEREN

Blomkål  
Broccoli  
Grønne bønner  
Skivede gulerødder  
Kartofler skåret i stykker  
Ærter  
Porrer skåret i stykker  
Courgetter skåret i dele  
Græskar skåret i terninger  
Artiskokker  
Asparges  
Selleri gren skåret i stykker  
Squash skåret i dele  
Swiss chard odds  
Spinat  
rosenkål



# • 4 TILBEREDNING



## FUNKTIONEN "LAV TEMPERATUR"

Denne tilberedningsfunktion gør fibrene i kødet mere takket være den **langsomme** tilberedning og de lave temperaturer.  
Tilberedningskvaliteten er optimal.

**⚠ Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen for at bruge funktionen "LAV TEMPERATUR".  
Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**

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

### ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

- I den generelle menu vælger du tilberedningen «Lav temperatur» med drejeknappen, og du godkender derefter. Ovnen foreslår et udvalg af retter (se listen med retter i det følgende).

- Vælg din ret.  
Når du har valgt din ret, f.eks. kalvesteg, sættes kødet på risten i den ribbe, der er angivet øverst på skærmen (nr. 2), og bradepanden skubbes ind nedenunder (nr. 1).  
- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen. Opvarmningen starter.

Ved slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og udsender et lydsignal.

- Tryk på tasten Stop①.

### TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, vælges symbolet for tilberedningens afslutningstid ⏱. Visningen blinker. Indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen, og godkend to gange. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

---

# • 4 TILBEREDNING

---



## LISTER OVER RETTER



Kalvesteg (4 t)



Oxesteg:



meget rød (3 t)



gennemstegt (4 t)



Svinesteg (5 t)



Lam:



lyserødt (3 t)



gennemstegt (4 t)



Kylling (6 t)



Små fisk (1t 20 min.)



Store fisk (2 t 10 min.)



Yoghurt (3 t)



**BEMÆRKNING:** Risten skal ikke  
bruges til følgende programmer:  
Små fisk - store fisk og yoghurt.

Sæt dem direkte i bradepanden på den  
ribbe, der er angivet på skærmen.

# • 5 INDSTILLINGER



## FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen «INDSTILLINGER» med drejeknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- **ur, sprog, lyd, demotilstand, styring af lampe.**

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



### Ur

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



### Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



### Lyden

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



### Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.  
Hvis ovnen er indstillet i tilstanden

DEMO (position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

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



### Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder:  
Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).  
Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.  
Væg din position, og godkend.



Hvis brugeren ikke foretager noget i 90 sekunder, vil displayets lys blive mindsket for at begrænse energiforbruget, og lampen i ovnen slukker (når den er i funktionen "AUTO"). Et enkelt tryk under tilberedningen på tasten Tilbageeller Menuer nok til at genetablere belysningen på displayet og aktivere lampen, hvis det er nødvendigt.

---

## • 5 INDSTILLINGER

---



### LÅSNING AF BETJENINGERNE

#### Børnesikring

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

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

BEMÆRK: Kun tasten Stop forbliver aktiv.

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

---

## • 6 MINUTUR

---



### FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.  
I den generelle menu vælger du funktionen «MINUTUR» med drejeknappen, og du godkender derefter.

Om00s vises på skærmen.  
Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og trykke for at godkende, nedtællingen starter.  
Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

**NB:** Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet.  
For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s.  
Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

# • 7 VEDLIGEHOLDELSE

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

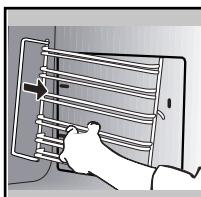
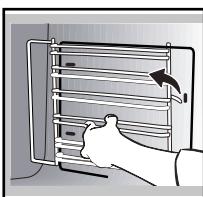
### UDVENDIGE FLADER

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

### AFTAGNING AF RIBBERNE

#### Sidevægge med ribber:

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



### GLASRUDERNE INDVENDIGT

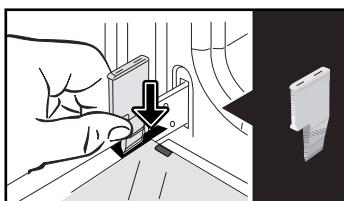
Lågen afmonteres for at rengøre glasruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



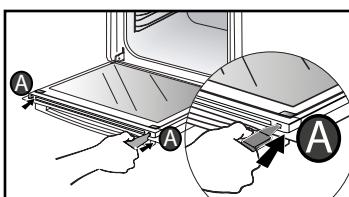
**Advarsel**  
Der må aldrig anvendes  
slibemidler, slibesvampe eller svampe  
af metal til rengøring af ovnlåger af  
glas, da dette kan ridse overfladen og  
måske føre til, at glasset sprænger.

### AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

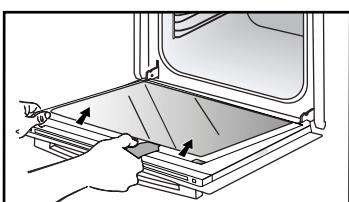
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



Tag det første fastklipsede glas ud:  
Ved brug af den anden kile (eller en  
skruetrækker) trykkes på punkterne **A**  
for at afklipse glasset.

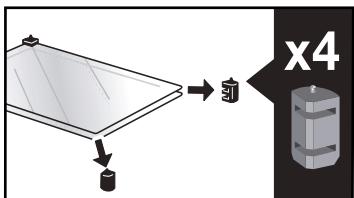


Tag glasset ud.



Lågen består af to supplerende glasruder  
med et sort gummi mellemstykke i hvert  
hjørne.

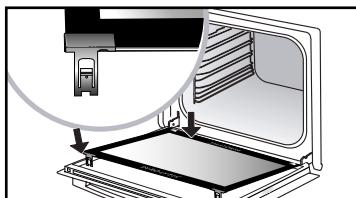
## • 7 VEDLIGEHOLDELSE



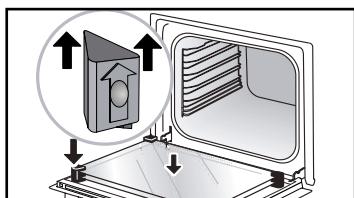
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

**Ruderne må ikke lægges i vand.** Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

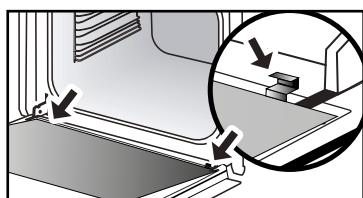
Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.



Tag plastkilen ud.  
Nu er apparatet klar til brug igen.



Sæt det sidste glas i metalstoppene, og klips det med siden med "PYROLYTIC" vendt mod dig selv i læseretningens.



# • 7 VEDLIGEHOLDELSE



## UDSKIFTNING AF PÆRE

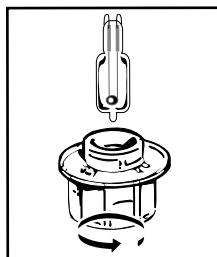


### Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



## FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



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

## SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

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

Før du går i gang med en ovnrennsning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp. Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

## UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Tre pyrolyse-cyklinger tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:

# • 7 VEDLIGEHOLDELSE



Pyro Express: tager 59 minutter

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

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



Pyro Auto: tager mellem 1 time og 30 min. - 2 timer og 15 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer

for en mere dybdegående ovnrensning.

angive, at ovndøren er låst. Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase på 30 minutter finder steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.

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

## AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

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

- Indstil afslutningstidspunktet for pyrolysen med drejeknappen, og godkend to gange.

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

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

## AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

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

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

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

Under pyrolysen vises symbolet i betjeningspanelets display for at

# • 7 VEDLIGEHOLDELSE



## FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



**Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.**

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

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

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

### Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

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

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

### Skuffen åbner automatisk for tømningen.



#### Tømningen HURTIG:

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

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



#### Tømningen AUTO:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås. Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet. Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

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

# • 7 VEDLIGEHOLDELSE



## AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

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

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

### **!** Vigtigt

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

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

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

### TRIN 1: TØMNING

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

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

### TRIN 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

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

### TRIN 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

### TRIN 4: TØMNING

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

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

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

---

# • 8 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

---

## - "AS" vises (Auto Stop system).

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

## - Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

## - Ovnen varmer ikke op.

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

## - Lampen i ovnen fungerer ikke.

Udskift pærener eller sikringen.

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

## - Køleeventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.

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

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

Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

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

Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

## - Der er vand i ovnens undervarme.

Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

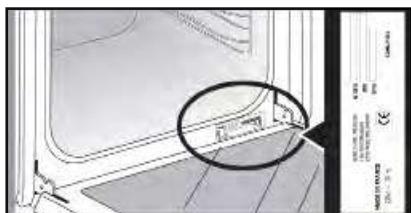
# • 9 KUNDESERVICE

## REPARATIONER

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

## BEMÆRKNING:

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



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

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

\* afhængig af model

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

Øvnens foropvarmes til temperaturen anført

### ÆKVIVALENS: TAL → °C

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

**TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350**

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

\* afhængig af model

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

**Opskrift med gær** (afhængig af model)

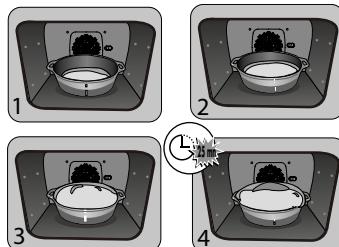
**Ingredienser:**

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

**Fremgangsmåde:**

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

# *KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER*

**De Dietrich** 

DE

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

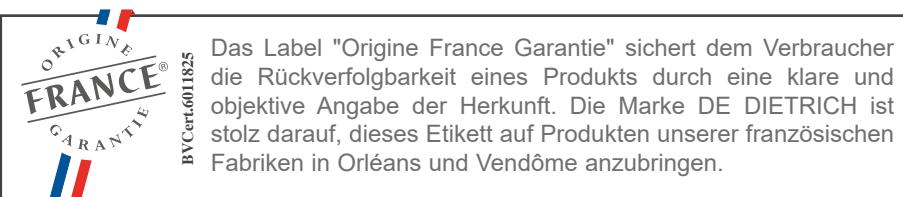
Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen  
nach einer Berührung auf.

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

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

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



[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich 

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen .....	4
1 / Einbau .....	6
2 / Umwelt .....	7
3 / Beschreibung des Backofens .....	8
Bedienelemente und Anzeige.....	9
Zubehör .....	10
Geschirrrückstützung spezialnahrung steam 100%.....	11
Füll-Schubfach.....	13
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme .....	14
4 / Garmethoden .....	15
Funktion „Experte“ .....	16
Funktion „Experte Dampfgaren“ .....	16
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen) .....	19
◦ Garfunktionen .....	20
◦ Trocknen.....	22
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ .....	23
Funktion „Kombi-Dampfgaren“ .....	23
◦ Liste der Gerichte .....	23
100% Dampf (Leitfaden Dampf) .....	26
„Niedertemperatur-Programm“ .....	27
5 / Einstellungen .....	29
Sperrung der Bedienelemente .....	30
6 / Zeitschaltuhr .....	30
7 / Pflege - Reinigung .....	31
Außenfläche .....	31
Demontage der Einschubleisten.....	31
Reinigung der inneren Scheiben .....	31
Aus- und Einbau der Tür .....	31
Austausch der Lampe.....	33
Reinigungsfunktion .....	33
◦ Pyrolyse .....	34
◦ Entleeren des Wassertanks .....	35
◦ Entkalkung des Dampferzeugers .....	36
8 / Funktionsstörungen und Lösungen .....	37
9 / Kundendienst.....	38
10 / Hilfsmittel zum Kochen .....	39
Backtische .....	39
Funktionstests .....	40
Rezepte mit Hefe .....	40

---

## **SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

---

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.**

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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



#### **Wichtig:**

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### **WARNUNG:**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.
- Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.
- Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.
- Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

---

## SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

---



### WARNUNG:

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



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

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

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

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

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

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

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

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

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

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

# • I EINBAU

## WAHL DES AUFSTELLUNGSPORTS UND EINBAU

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

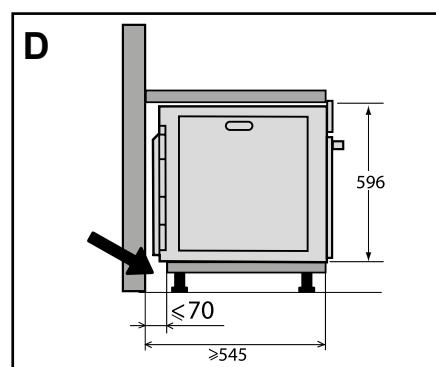
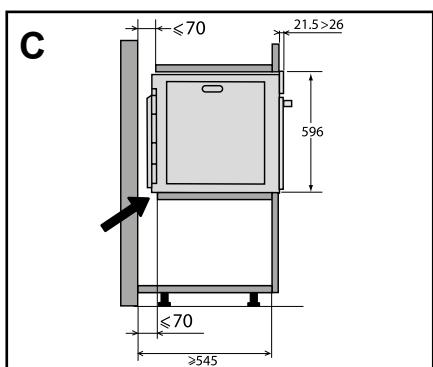
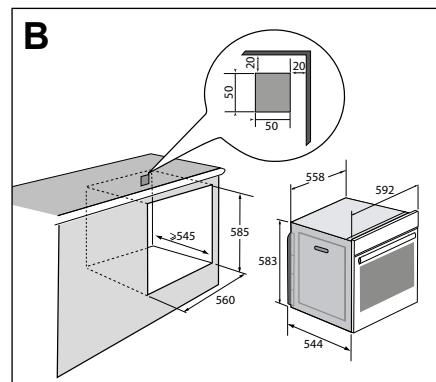
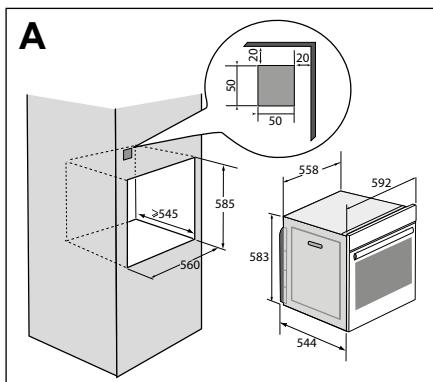
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschränk (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des MöBELs geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschränk), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm

betragen\* (**Abb. C, Abb. D**).

Wenn das MöBEL auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

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



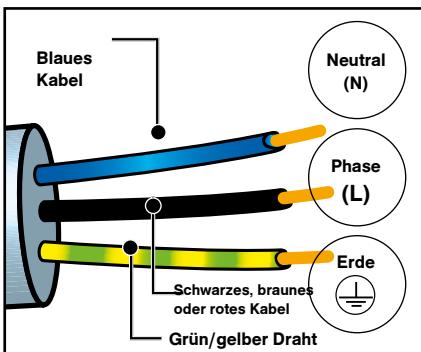
# • 1 EINBAU

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



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

# • 2 UMWELT

## UMWELTSCHUTZ

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



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

dürfen.

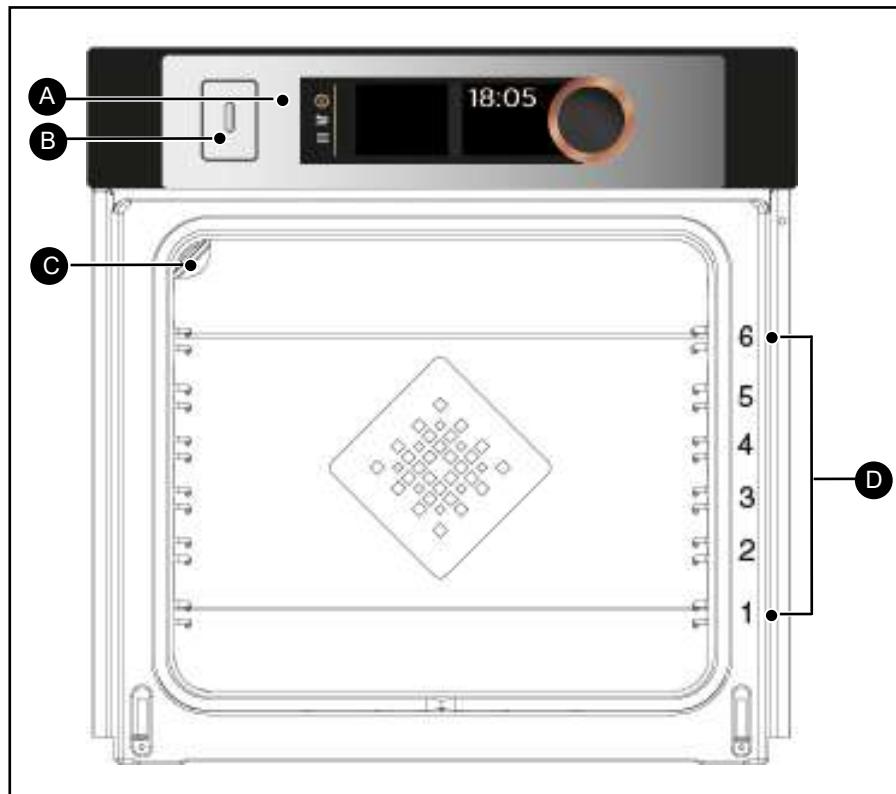
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

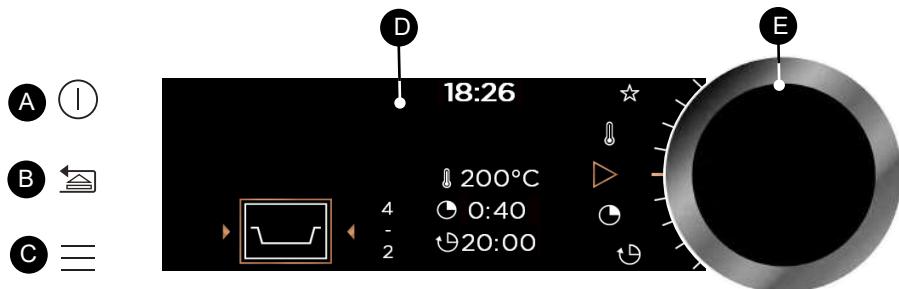
## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Ausschalttaste Backofen  
(lange drücken)

B Taste zurück (kurz drücken) und/  
oder

Öffnungstaste des Schubfachs  
(lange drücken)

C Taste Zugang MENÜ  
(Gararten, Einstellungen, Zeitschal-  
tuhr, Reinigung)

D Anzeigen

E Drehschalter für mittig ausgeüb-  
ten Druck (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.
- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

## ANZEIGESYMBOLE



Start des Garvorgangs



Ausschalten des Garvorgangs



Temperaturstufen



Garzeit



Ende der Garzeit  
(Startzeitvorwahl)



Dampf



Speicherung der Gararten



Anzeige Verriegelung  
der Tastatur



Anzeige Verriegelung  
der Tür während der Pyrolyse



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen  
zum Einschieben der Bleche

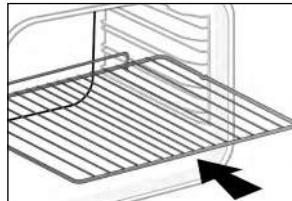
# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## ZUBEHÖR (je nach Modell)

### - Sicherheitsrost mit Kippschutz

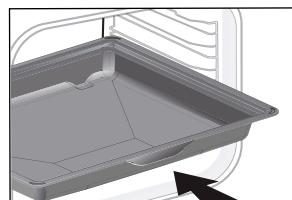
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



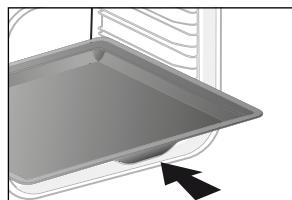
### - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

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



### - Kuchenblech, 20 mm

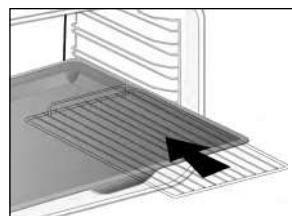
Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden,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



### - Grillpfannen „Feinschmecker“

Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“ werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet.

Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.

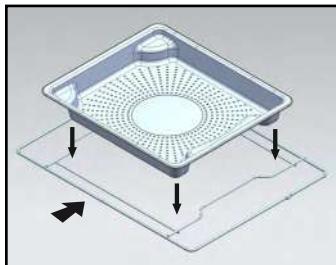


## • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

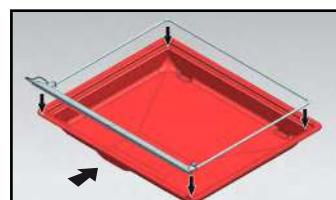
### - GESCHIRRUNTERSTÜZUNG SPEZIALNAHRUNG STEAM 100%

#### **Achtung**

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

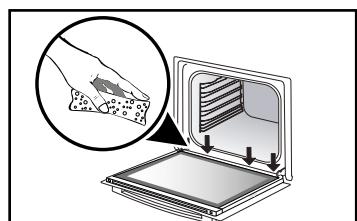
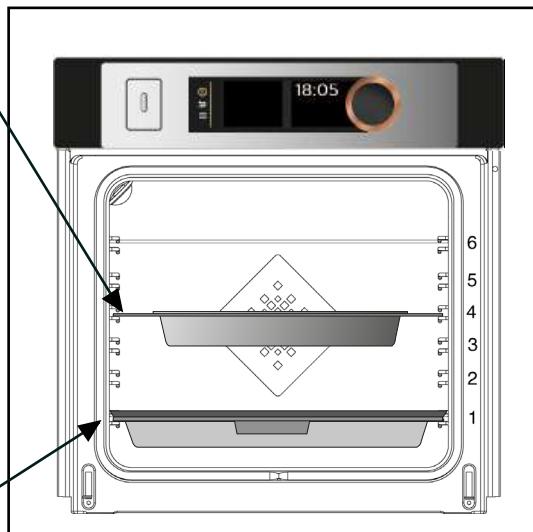


- 1** - Perforiertes Edelstahlblech, das die Ableitung von Kondenswasser aus den einzufüllenden Lebensmitteln auf Stufe 4 ermöglicht.



- 2** Silikonlätzchen mit seinem Stützrahmen. Stellen Sie den Rahmen auf die 45-mm-Mehrzweck-Tropfschale, um das Kondenswasser der Speisen aufzufangen. Setzen Sie ihn in der unteren Ebene 1 ein. Die Silikondichtung sorgt dafür, dass die Tür wasserdicht ist.

**!** Achten Sie darauf, dass das Silikonlätzchen mit dem Türglas in Kontakt kommt.



#### **Achtung**

Achten Sie darauf, dass nach jedem Dämpfvorgang das Wasser, das sich entlang des Guletes unten an der Tür befindet, entfernt wird.

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## - Auzugschienensystem

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff.

Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

## EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

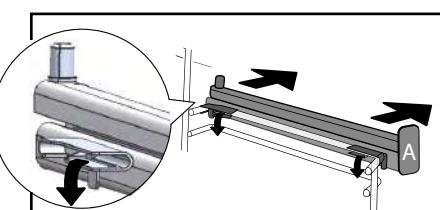
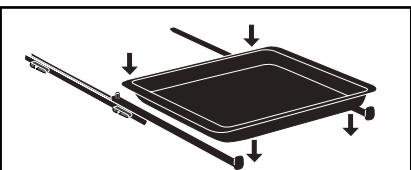
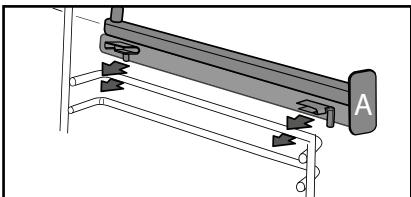
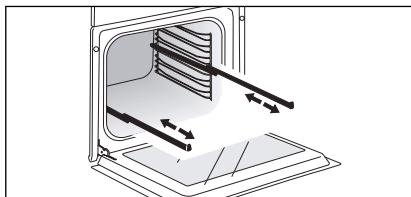
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

**HINWEIS:** Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **(A)** befindet sich gegenüber von Ihnen.

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

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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



### Empfehlung

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

### Unter Hitzeinwirkung

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

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## FÜLL-SCHUBFACH

### - Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

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

Füllen Sie den Tank.

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

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

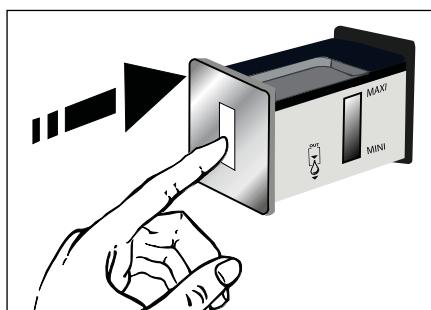
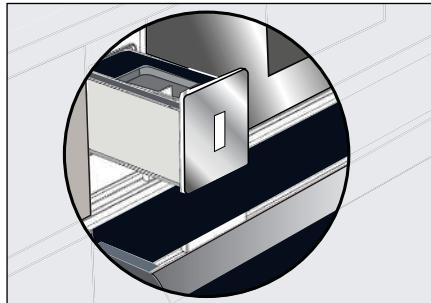
Nach der Füllung schieben Sie das Fach zum Schließen von der Hand hinein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.

### Empfehlung

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

Füllen Sie bei Bedarf nach.



### Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

### Achtung

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

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

### - Wählen Sie die Sprache aus

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

### - Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.

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

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

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

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

### - Start - Allgemeines Menü

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

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

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

# • 4 GAREN

## GARMETHODEN

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

1



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

2



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

3



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

4



Wählen Sie die Funktion **«KOMBI-DAMPFGAREN»** zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen.

Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

5



Wählen Sie die Funktion **“NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langes Garen).

# • 4 GAREN



1

## FUNKTION „EXPERTE“

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

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

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



Heißluft



Ober- und Unterhitze



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Shabbat

\*\*\*\*\*

**Favoriten** (Speicherung von 3 Gararten)



2

## FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein klassisches Gericht mit Dampf kombinieren, um ein weicheres, sanfteres, geschmackserhaltendes Garen zu erreichen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und sie bleiben knusprig.

Wie mit der Funktion „Experte“ können Sie selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

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

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

- Nur für Dampfgaren



100% Dampf

\*\*\*\*\*

- Um konventionelles Kochen mit Dampf zu kombinieren (kombinierter Modus).



Traditionell Umluft mit Dampf



Umluftgrill mit Dampf



Umluft mit Dampf



Regenerieren Sie das Brot vom Vortag

- Baguette

- Brot

- Miche

- Halbmond



Achtung

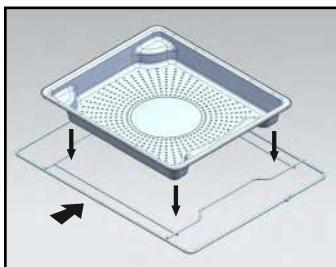
Beim Kochen wird das Gerät heiß. Wenn Sie die Tür öffnen, entweicht heißer Dampf. Halten Sie Kinder fern. Bleiben Sie nicht im Dampfstrom.

# • 4 GAREN

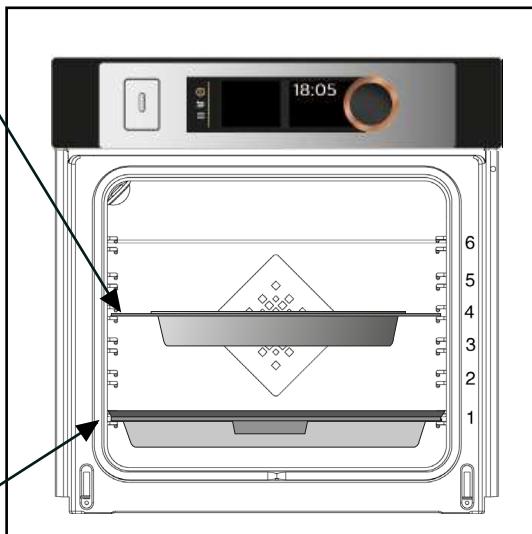
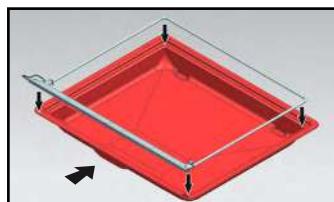
## - GESCHIRRUNTERSTÜTZUNG SPEZIALNAHRUNG STEAM 100%

### Achtung

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

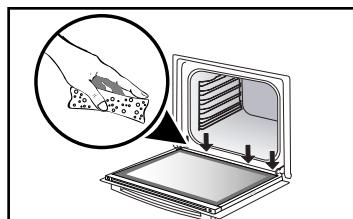


- 1** - Perforiertes Edelstahlblech, das die Ableitung von Kondenswasser aus den einzufüllenden Lebensmitteln auf Stufe 4 ermöglicht.



- 2** Silikonlätzchen mit seinem Stützrahmen. Stellen Sie den Rahmen auf die 45-mm-Mehrzweck-Tropfschale, um das Kondenswasser der Speisen aufzufangen. Setzen Sie ihn in der unteren Ebene 1 ein. Die Silikondichtung sorgt dafür, dass die Tür wasserdicht ist.

**!** Achten Sie darauf, dass das Silikonlätzchen mit dem Türglas in Kontakt kommt.



### Achtung

Achten Sie darauf, dass nach jedem Dämpfvorgang das Wasser, das sich entlang des Gulets unten an der Tür befindet, entfernt wird.

# • 4 GAREN



(Experte und Experte Dampfgaren)

## SOFORTIGES GAREN

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

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

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

## ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

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

## GARZEIT

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

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

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

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



## DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfgaren)

Für Kombi-Gargänge gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

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

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %)\* ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.

\* Ausgenommen ist die Regenerierung des Brotes vom Vortag.

---

# • 4 GAREN

---



(Experte und Experte Dampfgaren)

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende und bestätigen Sie.

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

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

## ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

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



## FAVORITEN (nur Funktion Experte)

### - Garmodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

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

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

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

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

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol «Favoriten » durchscrollen. Bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher oder auswählen und zur Bestätigung drücken. Der Backofen geht in Betrieb.

# • 4 GAREN



1

## EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
	Heißluft*  180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
	Ober- und Unterhitze  205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
	Traditionell  200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
	ECO*  200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
	Umluftgrill  200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
	Heißluft unten  180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

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

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

---

# • 4 GAREN

---

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warm-halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.



Energiespar-Tipp:  
Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.

# • 4 GAREN



## FUNKTION TROCKNEN (nur Funktion Experte)

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen. Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen. Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben). Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

**Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel**

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

# • 4 GAREN



## FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



## FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF“



## KOMBI-DAMPFGAREN



## LEITFADEN DAMPF 100%

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

## SOFORTIGES GAREN

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

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

- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.
- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Hähnchen“ und bestätigen Sie.

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

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

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.

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

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

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

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

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

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

# • 4 GAREN



3

## LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF



### DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen  
Ente  
Entenbrust \*  
Truthahn



### DER KONDITOR

Obstkuchen  
Streuselkuchen  
Biskuitkuchen  
Cupcakes  
Karamellcreme  
Schokoladenkuchen  
Mürbegebäck / Cookies \*  
Englischer Kuchen  
Joghurt-Kuchen



### DER METZGER

Lammschulter rosa  
Rindfleisch rot  
Rindfleisch medium  
Rindfleisch durchgebraten  
Schweinebraten  
Kalbsbraten  
Kalbskotelett \*



### DER FISCHHÄNDLER

Lachs  
Forelle  
Fischterraine



### DER CATERER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin  
Gefüllte Tomaten  
Ganze Kartoffeln



### DER BÄCKER

Blätterteig  
Mürbeteig  
Hefeteig  
Brot  
Baguettes  
Brioche

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

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat. Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit. Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

---

# • 4 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE MIT DAMPF



### DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen  
Entenbrustfilets \*  
Ente



### DER METZGER

Lamm  
Schweinebraten  
Kalbsbraten  
Kalbsfilet  
Schweinsfilet



### DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte  
Fischterrine  
Ganze Fische  
Lachs im Topf



### DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf  
Gefülltes Gemüse  
Ganze Kartoffeln



### DER KONDITOR

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



### DER BÄCKER

Brot  
Baguettes  
Vorgebackenes Brot  
Tiefkühleig



### DER CATERER

Lasagne  
Clafoutis  
Kandierte Gemüse  
Kartoffeln  
Risotto  
Frische Gerichte  
Tiefgekühlte Gerichte



### AUFTAUEN

Fleisch  
Fisch  
Brot - Kuchen

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



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

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

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

# • 4 GAREN

## ⚠ Achtung

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



### - GERIET ZUR UNTERSTÜZUNG DER ERNÄHRUNG SPEZIELL 100% STEAM



### 100% DAMPF (LEITFAÐDEN DAMPF)



### DER METZGER

Hähnchenbrust  
Putenschnitzel  
Geschnetzeltes  
Schweinefleisch - Filet



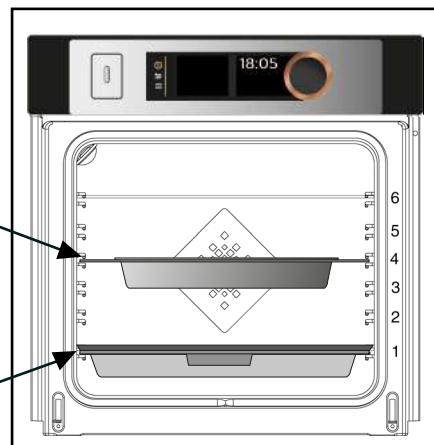
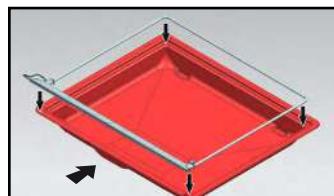
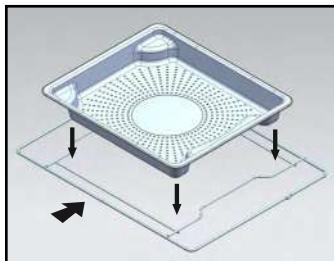
### DER FISCHHÄNDLER

Ganze frische Fische  
Frische Fischfilets  
Miesmuscheln  
Herzmuscheln  
Garnelen  
Scampi



### DER GEMÜSEHÄNDLER

Blumenkohl  
Brokkoli  
Grüne Bohnen  
Karottenscheiben  
In Stücke geschnittene  
Kartoffeln  
Erbsen  
Lauch in Stücke geschnitten  
Zucchini geschnitten in  
Strecken  
Gewürfelter Kürbis  
Artischocken  
Spargel  
In Stücke geschnittener  
Selleriezweig  
Kürbisse geschnitten in  
Strecken  
Chard-Zitate  
Spinat  
Rosenkohl



# • 4 GAREN



## FUNKTION NIEDERTEMPERATUR

Langsames **Garen** bei niedrigen Temperaturen sorgt bei diesem Garvorgang für zarte Fleischfasern. Die Garqualität ist optimal.

**⚠ Für die Funktion  
NIEDERTEMPERATUR-  
PROGRAMM ist kein Vorheizen erforderlich.**

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofenbeginnen.

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

### SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Garart „Niedertemperatur-Programm“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.
- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: Kalbsbraten. Legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).
- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste Stopp ①.

### STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Auswahl Ihres Programms wählen Sie das Symbol Kochzeitende ⏱. Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie zwei Mal die Eingabe.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

---

# • 4 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE



Kalbsbraten (4h00)



Rinderbraten:



Englisch (3h00)



durch (4h00)



Schweinebraten (5h00)



Lamm:



rosa (3h00)



durch (4h00)



Hähnchen (6h00)



Kleine Fische (1h20)



Großer Fisch (2h10)



Joghurt (3h00)



**HINWEIS:** Die Grillfunktion nicht für folgende Programme verwenden: Kleine Fische - große Fische und Joghurt.

Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

# • 5 EINSTELLUNGEN



## FUNKTION EINSTELLUNGEN

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

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

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

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

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



### Uhrzeit

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



### Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



### Signalton

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



### Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

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

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



### Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

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

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

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



**Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).**

**Einfaches Drücken der Rücktaste ↺ oder der Menütaste ⌂ genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.**

---

## • 5 EINSTELLUNGEN

---



### SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

#### Kindersicherung

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

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

**HINWEIS:** Nur die Taste Stopp ① bleibt aktiv.

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

---

## • 6 ZEITSCHALTUHR

---



### FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.  
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen

ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

**Hinweis:** Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

# • 7 WARTUNG

## REINIGUNG UND PFLEGE:

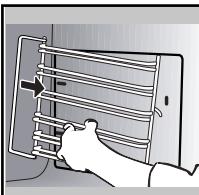
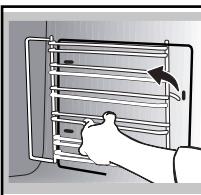
### AUSSENFLÄCHE

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

### DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

#### Seitenwände mit Einschubleisten:

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



### DIE INNEREN SCHEIBEN

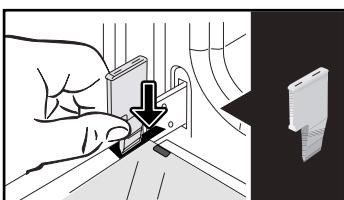
Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

#### ⚠ Warnung

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

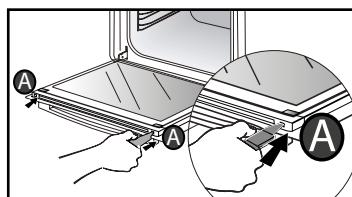
### AUS- UND EINBAU DER TÜR

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



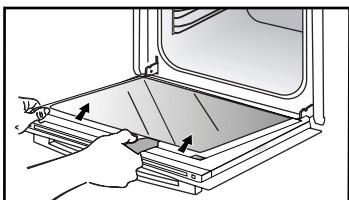
Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

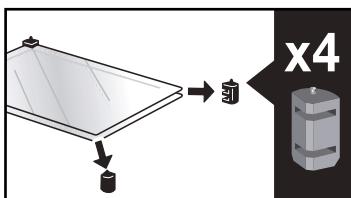


Entfernen Sie die Scheibe.

## • 7 WARTUNG



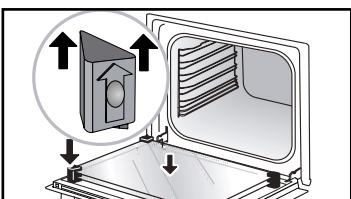
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



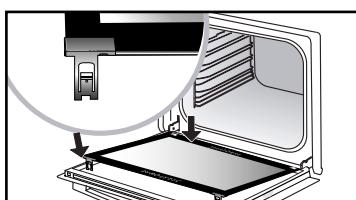
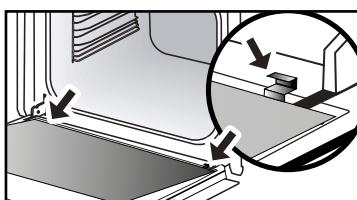
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

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



Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „PYROLYTIC“ lesbar sein.



Entfernen Sie den Plastikkeil.  
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

# • 7 WARTUNG



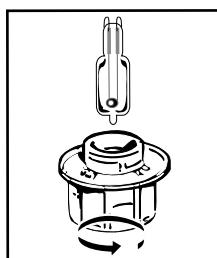
## AUSWECHSELN DER LAMPE



### Warnung

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

**Techn. Daten der Glühlampe:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



## FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



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

## SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

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

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

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

# • 7 WARTUNG

## EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

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



Pyro-Express: 59 Minuten

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

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse von 1,50 Stunden eingestellt.**



Pyro Auto: Zwischen 1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h

für die Tiefenreinigung des Garraums

## SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion «REINIGUNG» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbtreinigungszyklus, z. B. Pyro

Turbo und bestätigen Sie dann. Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt. Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol in der Programmliste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00. Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

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

## SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen und bestätigen.
- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal bestätigen. Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ① aus.

# • 7 WARTUNG



## ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)

**⚠ Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.**

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

- Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.
- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder AUTO aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

### Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung AUTO aus und bestätigen Sie dann.

**Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.**



### Entleerung SPEED:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang

starten möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



### Entleerung AUTO:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.  
Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten. Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer. Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.

# • 7 WARTUNG



## ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

**Achtung**  
! Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann.  
Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

### SCHRITT 1: ENTLEERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers

einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißer Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

### SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.  
Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 4: ENTLEERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.  
Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.  
Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.

---

# • 8 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

---

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

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

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Wasser auf dem Ofenblech.

Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

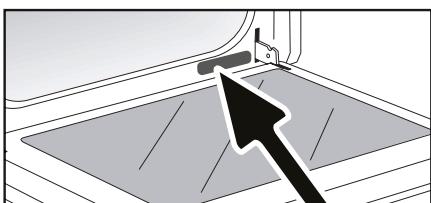
# • 9 KUNDENDIENST

## REPARATURARBEITEN

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

### HINWEIS:

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



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

B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

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

\* Modellabhängig

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

**A Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.**

### ÜBERSICHT: POSITION → °C

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

**VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350**

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

\* Modellabhängig

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

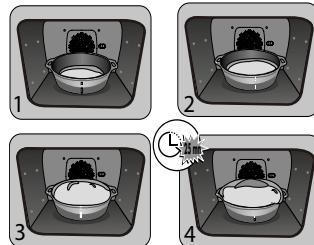
**REZEPT MIT HEFETEIG** (modellabhängig)

**Zutaten:**

- 2 kg Mehl • 1 240 ml Wasser • 40 g Salz • 4 Päckchen Trockenhefe  
DEN TEIG MIT DER KÜCHENMASCHINE DURCHKNETEN UND IN EINER OFENFESTEN FORM AUF DEN BODEN DES OFENS STELLEN.

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

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



FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

# ΦΟΥΠΝΟΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΑΤΜΟΥ

De Dietrich 

ΕΛ

## ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

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

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας.

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.  
Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BVCert6011825

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

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις .....	4
1 / Εγκατάσταση .....	6
2 / Περιβάλλον .....	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου.....	8
Οι εντολές και η οθόνη.....	9
Εξαρτήματα .....	10
Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων - ΑΤΜΟΣ 100% .....	11
Συρτάρι γεμίσματος.....	13
Αρχικές ρυθμίσεις – έναρξη λειτουργίας .....	14
4 / Τρόποι μαγειρέματος.....	15
Λειτουργία «Έξτέρ» .....	16
Λειτουργία «Έξπέρ ατμός» .....	16
° Αγαπημένα (τρόποι μαγειρέματος που έχουν αποθηκευτεί στη μνήμη) .....	18
° Λειτουργίες μαγειρέματος .....	19
° Αποξήρανση.....	23
Λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής» .....	24
Λειτουργία «Συνδυασμός ατμού» .....	24
° Λίστα φαγητών.....	26
Λειτουργία «Χαμηλή θερμοκρασία» .....	27
5 / Ρυθμίσεις .....	29
Κλείδωμα των εντολών .....	30
6 / Χρονοδιακόπτης .....	30
7 / Καθαρισμός και συντήρηση .....	31
Εξωτερική επιφάνεια.....	31
Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης .....	31
Καθαρισμός των εσωτερικών τζαμιών .....	31
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πόρτας .....	31
Αντικατάσταση της λυχνίας .....	32
Λειτουργία καθαρισμού .....	32
° Πυρόλυση .....	34
° Άδειασμα του δοχείου νερού.....	35
° Αφαίρεση αλάτων από τον βραστήρα.....	36
8 / Προβλήματα και λύσεις .....	37
9 / Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών .....	38
10 / Βοηθήματα μαγειρικής .....	39
Τραπέζια ψησίματος .....	39
Δοκιμές λειτουργικότητας.....	40
Συνταγές με μαγιά .....	40

## **ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ**

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

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

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

**Σημαντικό:**

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

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

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

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

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

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

---

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

---

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



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

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

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

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

σκοπό αυτό.

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

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

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

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

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

# • 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

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

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

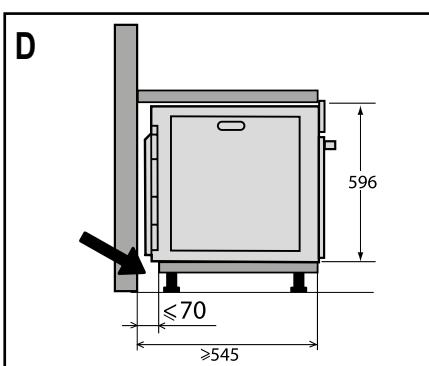
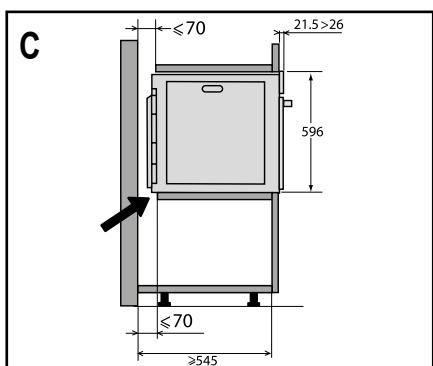
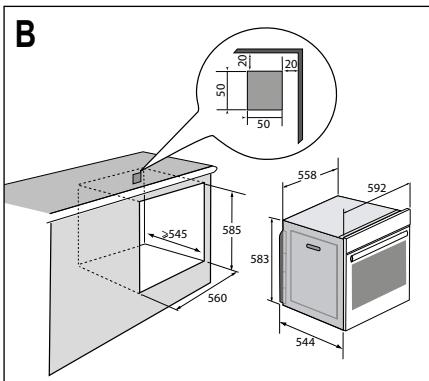
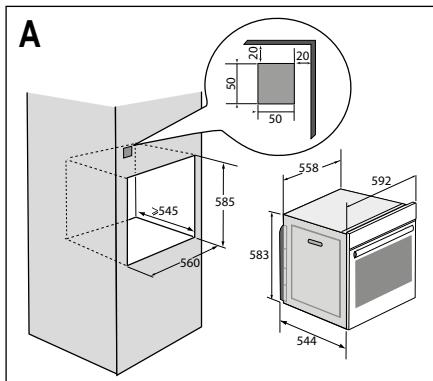
Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά\* (εικ. C,D).

Εάν το έπιπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή Ø 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επιπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επαναποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.



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



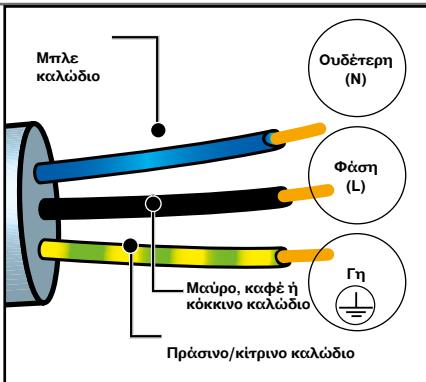
# • 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm<sup>2</sup> (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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



### ⚠ Προσοχή:

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

# • 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος. Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες

συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

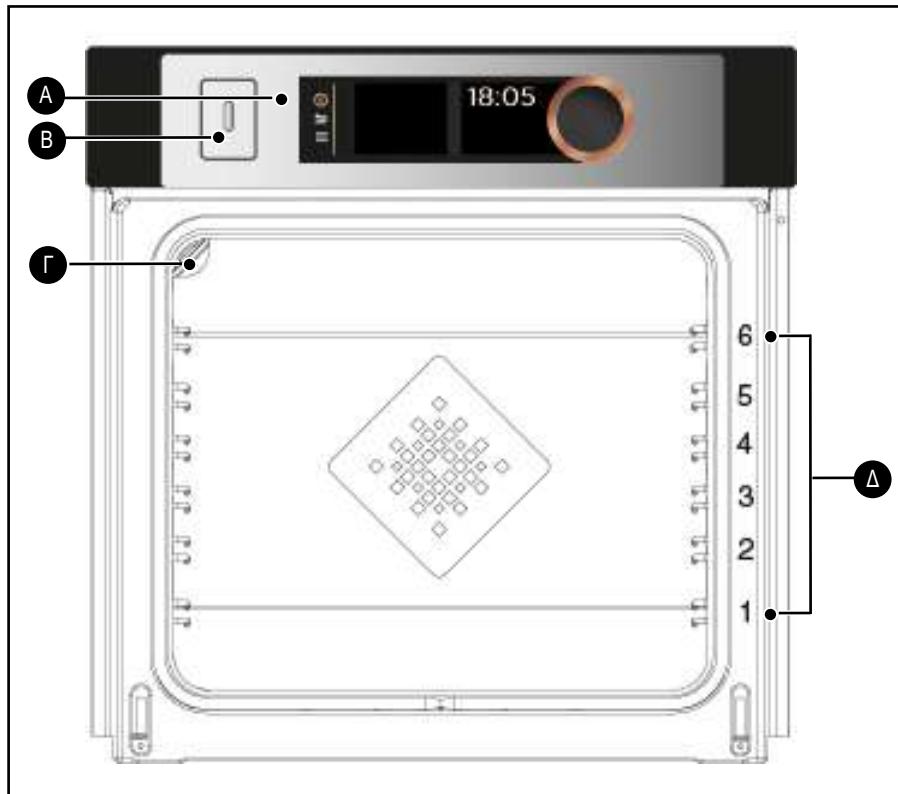
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

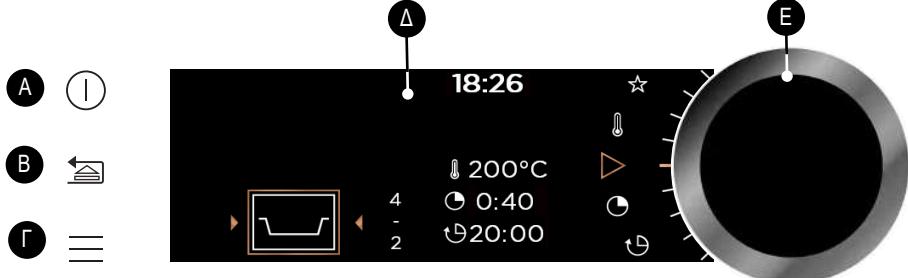
## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Ⓐ Πίνακας χειρισμού
- Ⓑ Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού
- Ⓒ Λυχνία
- Ⓓ Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



**A** Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας  
(παρατεταμένο πάτημα)

**B** Πλήκτρο επιστροφής  
(σύντομο πάτημα) ή/και  
Πλήκτρο Άνοιγμα συρταριού  
(παρατεταμένο πάτημα)

**Γ** Πλήκτρο πρόσβασης στο ΜΕΝΟΥ  
(τρόποι μαγειρέματος, ρυθμίσεις,  
χρονοδιακόπτης, καθαρισμός)

**Δ** Οθόνες

**E** Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό  
πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

- Στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και  
αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.
- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε  
ενέργεια.

## ΣΥΜΒΟΛΑ ΣΤΙΣ ΟΘΟΝΕΣ



Έναρξη μαγειρέματος



Διακοπή μαγειρέματος



Βαθμοί θερμοκρασίας



Διάρκεια μαγειρέματος



Ώρα τερματισμού μαγειρέματος  
(καθυστερημένη έναρξη)



Ατμός



Αποθήκευση τρόπων μαγειρέματος  
στη μνήμη



Ένδειξη κλειδώματος των πλήκτρων



Ένδειξη κλειδώματος της πόρτας  
κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης



Ένδειξη συνιστώμενου ύψους των ραγών στήριξης για την  
τοποθέτηση ταψιών στον φούρνο

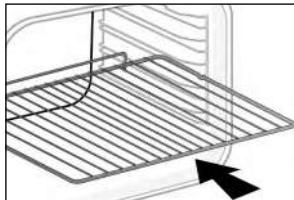
# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

### - Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

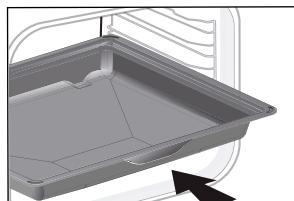
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκραπινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



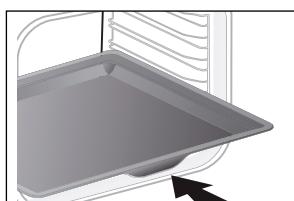
### - Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

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



### - Ταψί ζαχαροπλαστικής, 20 mm

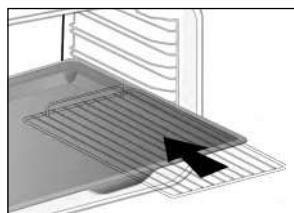
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



### - Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

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

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

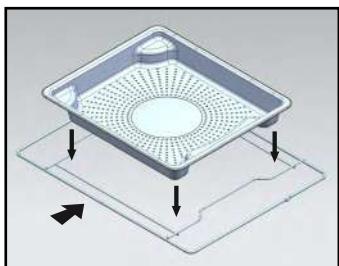


# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

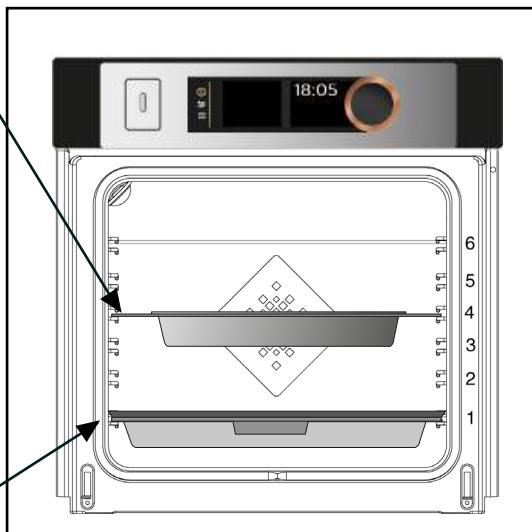
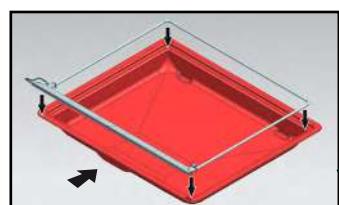
- Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων - ΑΤΜΟΣ 100%

## Προσοχή

Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.

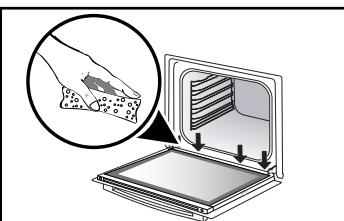


1 - Διάτρητο πιάτο από ανοξείδωτο ατσάλι που επιτρέπει την εκκένωση συμπυκνωμένου νερού από τρόφιμα για εισαγωγή στο ράφι επιπέδου 4.



2 - Σιλικονούχος σαλιάρα με το πλαίσιο στήριξης. Τοποθετήστε το πλαίσιο πάνω στο δίσκο στάγδην πολλαπλών χρήσεων 45 mm για να συλλαμβάνει το νερό συμπύκνωσης από το φαγητό. Τοποθετήστε το στο κάτω επίπεδο 1. Η σφραγίδα σιλικόνης εξασφαλίζει ότι η πόρτα είναι στεγανή.

Q Βεβαιωθείτε ότι το σαλόνι σιλικόνης είναι σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.



## Προειδοποίηση

Μετά από κάθε ατμό, φροντίστε να σκουπίσετε τυχόν νερό που μπορεί να βρεθεί κατά μήκος του στομίου στο κάτω μέρος της πόρτας.

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σύστημα συρόμενων ραγών

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

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

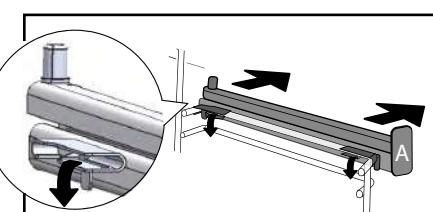
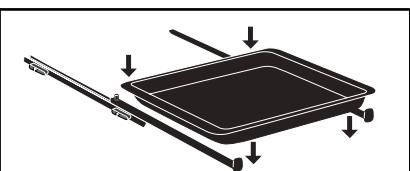
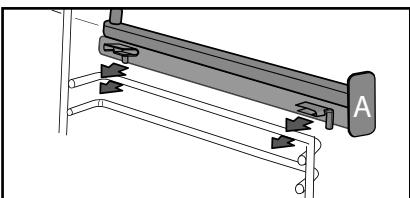
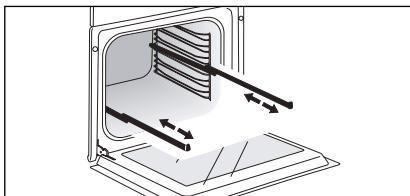
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

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

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

Τοποθετήστε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών στη θέση τους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ταψί στις 2 συρόμενες ράγες: το σύστημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.

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



## Συμβουλή

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

Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα **(B)** ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυώσουν.

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

### - Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

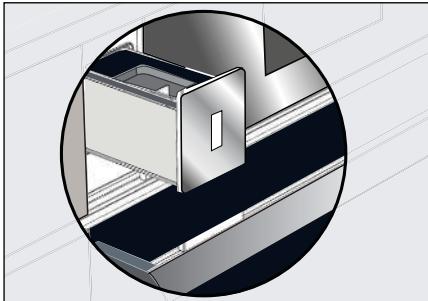
Πριν από κάθε νέο μαγείρεμα με ατμό, πρέπει να γεμίζετε το δοχείο με νερό. Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο.

Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα. Γεμίστε το δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο έως το ανώτατο επιπτερέπτο όριο.

Συμβουλευτείτε την ένδειξη ανώτατου ορίου στη μια πλευρά του συρταριού.

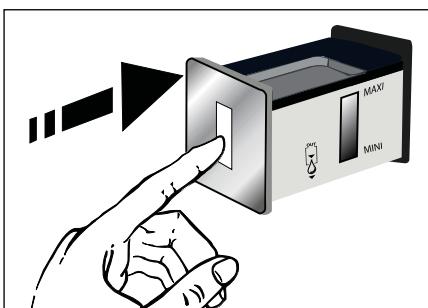
Μετά από αυτές τις ενέργειες, κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να ψήσει με συνδυαστική χρήση ατμού.



### Συμβουλή

Καθώς γεμίζετε το δοχείο, θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να σταθεροποιηθεί η στάθμη του νερού.

Προσαρμόστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.



### Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε απιονισμένο νερό.

### Προσοχή

**Άδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα.** Η διάρκεια του κύκλου αυτόματου αδειάσματος είναι περίπου τρία λεπτά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συντήρηση - Λειτουργία αδειάσματος»

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### - Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας ή μετά από διακοπή ρεύματος, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

### - Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

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

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να αλλάξετε ξανά την ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

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

### - Έναρξη - Γενικό μενού

Πατήστε το πλήκτρο **MENOY** για πρόσβαση στο γενικό μενού, όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα.

Φτάνετε στον πρώτο τρόπο μαγειρέματος: στη λειτουργία Εξπέρ.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν τα διάφορα προγράμματα:



Για να μεταβείτε στην επιλεγμένη λειτουργία, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Για επιστροφή (εφόσον το μαγείρεμα δεν είναι σε εξέλιξη), πατήστε το πλήκτρο επιστροφής και για να σταματήσετε το φούρνο, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

## ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας, επιλέξτε μία από τις παρακάτω λειτουργίες:



1 Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΞΞΠΕΡ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.



2 Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΞΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία, το ποσοστό ατμού και τη διάρκεια μαγειρέματος.



3 Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**» εάν πρόκειται για συνταγή για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ**»



4 εάν πρόκειται για κλασική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό και για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο.

Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.



5 Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**» για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα (αργό μαγείρεμα).

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα, πατήστε το πλήκτρο **MENOY** για να φτάσετε στο γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τη λειτουργία «Εξπέρ».

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιλέξετε από την παρακάτω λίστα τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Θερμός αέρα



Συνδυαστική θερμότητα



Κλασικό



Μαγείρεμα Eco



Γκριλ με αέρα



Κάτω επιφάνεια με αέρα



Μεταβαλλόμενο γκριλ



Διατήρηση θερμότητας



Ξεπάγωμα



Ψωμί



Αποξήρανση



Shabbat

\*\*\*\*\*

**★ Αγαπημένα** (επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 τρόπων μαγειρέματος)



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ»

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος σας επιτρέπει να συνδυάσετε το κλασικό μαγείρεμα με τον ατμό, για πιο αφράτο και απαλό ψήσιμο, διατηρώντας όλη τη γεύση. Έτσι, τα φαγητά δεν ξεραίνονται και διατηρούν την τραγανή υφή τους.

Όπως και στη λειτουργία Εξπέρ, μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, καθώς και το ποσοστό ατμού.

Επιλέξτε τη λειτουργία «Εξπέρ Ατμός» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στη συνέχεια, επιλέξτε μια από τις προτεινόμενες λειτουργίες μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα και επιβεβαιώστε:

- Για μαγείρεμα μόνο με ατμό



Ατμός 100%

\*\*\*\*\*

- Για να συνδυάσετε το κλασικό μαγείρεμα σε συνδυασμό με τον ατμό (συνδυασμένη λειτουργία):



Παραδοσιακός αεριζόμενος ατμός



Υδραυλική ψησταριά



Ατμός ζεστού αέρα



Αναγεννήστε το χθεσινό ψωμί  
(Συνιστώμενη διάρκεια 8 εκατ.)

- Μπαγκέτα

- Ψωμί

- Ψωμί

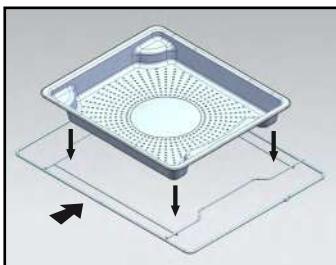


Προειδοποίηση

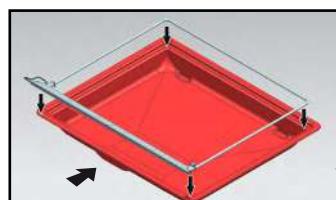
Κατά το μαγείρεμα, η συσκευή ζεσταίνεται. Ο καυτός ατμός διαφεύγει όταν ανοίγετε την πόρτα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά. Προσέξτε να μην κολλήσετε στη ροή ατμού.

## • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### - Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων - ΑΤΜΟΣ 100%



1 - Διάτρητο πιάτο από ανοξείδωτο ατσάλι που επιτρέπει την εκκένωση συμπυκνωμένου νερού από τρόφιμα για εισαγωγή στο ράφι επιπέδου 4.

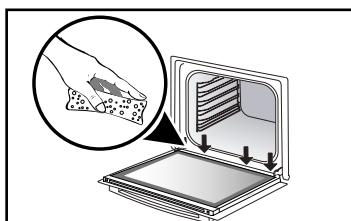
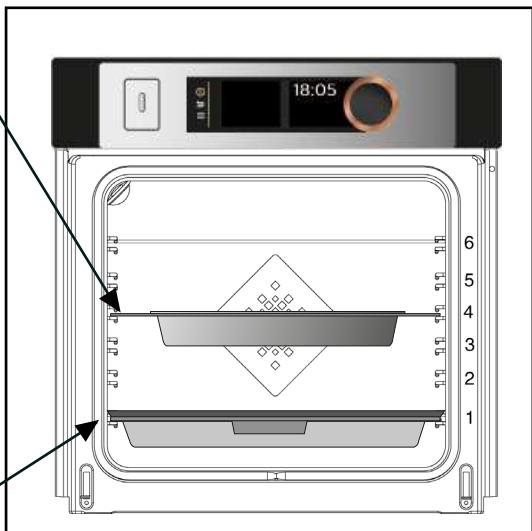


2 - Σιλικονούχος σαλιάρα με το πλαίσιο στήριξης. Τοποθετήστε το πλαίσιο πάνω στο δίσκο στάγδην πολλαπλών χρήσεων 45 mm για να συλλαμβάνει το νερό συμπυκνωσης από το φαγητό. Τοποθετήστε το στο κάτω επίπεδο 1. Η σφραγίδα σιλικόνης εξασφαλίζει ότι η πόρτα είναι στεγανή.

Q Βεβαιωθείτε ότι το σαλόνι σιλικόνης είναι σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.

#### Προσοχή

! Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.



#### Προειδοποίηση

! Μετά από κάθε ατμό, φροντίστε να σκουπίσετε τυχόν νερό που μπορεί να βρεθεί κατά μήκος του στομίου στο κάτω μέρος της πόρτας.

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος, ο φούρνος σάς προτείνει μία ή δύο θέσεις (σε διαφορετικό ύψος) για τη ράγα στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.
- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν (ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία), προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, ποσοστό ατμού και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

## ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σάς προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος. Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε το σύμβολο της θερμοκρασίας και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

## ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος για το φαγητό σας, επιλέγοντας το σύμβολο της διάρκειας μαγειρέματος στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

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

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.



## ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ Ατμός)

Για συνδυαστικό μαγείρεμα, ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού. Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε το σύμβολο του ατμού και επιβεβαιώστε.

Πληκτρολογήστε το νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

-Επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού. Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

## ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος εμφανίζει ένα μήνυμα: «Θέλετε να διακόψετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη;».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «Δέχομαι» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «Άρνούμαι» και επιβεβαιώστε, για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.



**ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**  
(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ)

## - Αποθήκευση ενός τρόπου μαγειρέματος στη μνήμη

Η λειτουργία «Αγαπημένα» επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 συνταγών της λειτουργίας «Εξπέρ» που εκτελείται συχνά.

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε πρώτα τρόπο μαγειρέματος, θερμοκρασία και διάρκεια.

Στη συνέχεια, επιλέξτε το σύμβολο στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, για να αποθηκευτεί αυτός ο τρόπος μαγειρέματος στη μνήμη και επιβεβαιώστε.

Τότε, στην οθόνη προτείνεται η καταχώριση αυτών των παραμέτρων στη μνήμη ή . Επιλέξτε μία από αυτές και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Ο τρόπος μαγειρέματος αποθηκεύεται στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και οι 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

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

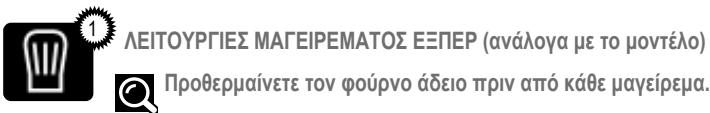
Χρησιμοποιήστε μια μνήμη που έχει ήδη καταχωριστεί στη λειτουργία «Αγαπημένα».

Μεταβείτε στο μενού «Εξπέρ», επιβεβαιώστε. Εμφανίστε τις λειτουργίες έως ότου φτάσετε στο σύμβολο «Αγαπημένα », στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε μία από τις μνήμες που έχουν ήδη καταχωριστεί ή και πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
	Θερμός αέρας*	180°C 35°C - 250°C  Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
	Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C  Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
	Κλασικό	200°C 35°C - 275°C  Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
	ECO*	200°C 35°C - 275°C  Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
	Γκριλ με αέρα	200°C 100°C - 250°C  Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
	Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C  Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.

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

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

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, σπόροι, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα για την αποξήρανση.
 Shabbat	90°C	Ειδικό πρόγραμμα: ο φούρνος λειτουργεί αδιάκοπα για 25 ή 75 ώρες, αποκλειστικά στους 90°C.

 Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ (αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ)

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιπρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.  
Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.  
Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και

τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.  
Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).  
Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

### Ενδεικτικός πίνακας για την αποξήρανση των τροφίμων

Φρούτα, λαχανικά και μυρωδικά	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε ώρες	Εξαρτήματα
Φρούτα με κουκούτσια (σε κομμάτια πάχους 3 mm, 200 g ανά σχάρα)	80°C	5-9	1 ή 2 σχάρες
Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)	80°C	8-10	1 ή 2 σχάρες
Τριμμένες βρώσιμες ρίζες (καρότα, παστινάκια) που έχουν ζεματιστεί	80°C	5-8	1 ή 2 σχάρες
Μανιτάρια σε λωρίδες	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Ντομάτα, μάνγκο, πορτοκάλι, μπανάνα	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Κόκκινα παντζάρια σε λωρίδες	60°C	6	1 ή 2 σχάρες
Μυρωδικά	60°C	6	1 ή 2 σχάρες

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»**



**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ + ΑΤΜΟΣ»**



**με συνδυαστική χρηση ατμού**



**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ  
ΜΕ ΑΤΜΟ 100%**

Αυτές οι δύο λειτουργίες επιλέγουν για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Πρόκειται για συνταγές με ή χωρίς χρήση ατμού ή με αποκλειστική χρήση ατμού.

## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ» ή «ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σάς προτείνει πολλές κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν πολλά φαγητά (βλ. παρακάτω την αναλυτική λίστα με τα φαγητά):

- Επιλέξτε κατηγορία, π.χ. «Πουλερικά» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε συγκεκριμένα το πιάτο που θέλετε να ετοιμάσετε, π.χ. «κοτόπουλο» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε το βάρος (ή το μέγεθος).

- Προτείνεται ένα βάρος. Εισαγάγετε το βάρος και επιβεβαιώστε. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τη διάρκεια μαγειρέματος, καθώς και το ύψος

των ραγών στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο και επιβεβαιώστε.



**Για ορισμένες συνταγές, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.**

Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε σπιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος: επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δύο φορές για επιβεβαίωση.



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

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



## ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΤΜΟ



### ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο  
Πάπια  
Φιλέτο στήθους πάπιας \*  
Γαλοπούλα



### ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ωμος αρνιού μέτρια ψημένο  
Βοδινό σενιάν  
Βοδινό μέτρια ψημένο  
Βοδινό καλουψμένο  
Ψητό χοιρινό  
Ψητό μοσχαράκι  
Μοσχαρίσιες μπριζόλες \*



### ΨΑΡΙΚΑ

Σολωμός  
Πέστροφα  
Τερίνα ψαριού



### ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζανία  
Πίτσα  
Κις



### ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν  
Ντομάτες γεμιστές  
Πατάτες με τη φλούδα



### ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σφολιάτα  
Τραγανή ζύμη  
Ζύμη που φουσκώνει  
Ψωμί  
Μπαγκέτες  
Μπριός



### ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων  
Κραμπλ  
Αφράτο κέικ  
Καπκέικ  
Κρέμα καραμελέ  
Κέικ σοκολάτας  
Σαμπλέ / Μπισκότα \*

\* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιπευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



## ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ATMO



### ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο  
Φιλέτο στήθους πάππιας\*  
Πάππια



### ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αρνί  
Ψητό χοιρινό  
Ψητό μοσχαράκι  
Φιλέτο μοσχάρι  
Χοιρινό φιλέτο



### ΨΑΡΙΚΑ

Ψάρια μαγειρευτά  
Τερίνα ψαριού  
Ολόκληρα ψάρια  
Σολομός σε χύτρα



### ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν  
Γεμιστά λαχανικά  
Πατάτες με τη φλούδα



### ΓΛΥΚΑ

Αφράτο κέικ  
Κρέμες  
Κέικ  
Καπκέικ  
Κέικ κατρ-καρ  
Μηλόπιτα  
Καρυδόπιτα  
Κρέμα καρύδας



### ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ψωμί  
Μπαγκέτες  
Προψημένο ψωμί  
Κατεψυγμένη ζύμη  
Φρεσκάρισμα του ψωμιού της  
προηγούμενης ημέρας



### ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια  
Κλαφούτι  
Λαχανικά κονφί<sup>\*</sup>  
Πατάτες  
Ριζότο  
Φρέσκα πιάτα  
Κατεψυγμένα πιάτα



### ΑΠΟΨΥΞΗ

Κρέας  
Ψάρι  
Ψωμί-Γλυκά

\* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιπευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

## • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

**!** Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό.  
Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.



### ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



### 100% ΑΤΜΟΣ (ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΑΤΜΟ)



### ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Στήθος κοτόπουλο  
Σνίτσελ γαλοπούλας  
Χοιρινό, φιλέτο



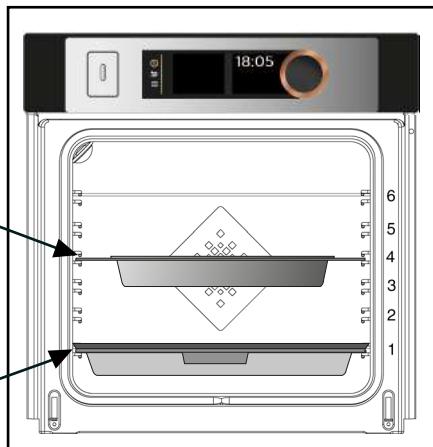
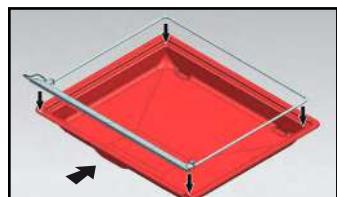
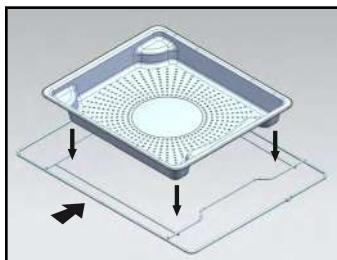
### ΨΑΡΙΚΑ

Ολόκληρα ψάρια νωπά  
Φιλέτα νωπού ψαριού  
Μύδια  
Κυδώνια  
Γαρίδες  
Καραβίδες



### ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κουνουπίδι  
Μπρόκολο  
Φασολάκια  
Καρότα σε φέτες  
Πατάτες κομμένες σε κομμάτια  
Αρακάς  
Πράσα κομμένα σε κομμάτια  
Κολοκυθάκια κομμένα σε ανταλλακτικά  
Κολοκύθα κομμένη σε κύβους  
Άγκινάρες  
Σπαράγγι  
Κλαδί σέλινου κομμένο σε κομμάτια  
Κολοκύνθη κομμένα σε ανταλλακτικά  
Ελβετικές αποδόσεις  
Σπανάκι  
Λαχανάκια Βρυξελλών



# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ»

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο **αργό** μαγείρεμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Επιπυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.

**⚠ Δεν απαιτείται προθέρμανση για τη χρήση της λειτουργίας ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**  
**Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.**

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

## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «Χαμηλή Θερμοκρασία», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή φαγητών (βλ. παρακάτω αναλυτικά τα φαγητά).

- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.
- Μόλις επιλέξτε το φαγητό (π.χ. ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα, στο υψηλότερο επίπεδο που εμφανίζεται στην οθόνη (αρ. 2) και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζωμών στο χαμηλότερο επίπεδο (αρ. 1).
- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει

αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

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

Αφού επιλέξτε το πρόγραμμα, επιλέξτε το ① σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού του μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

---

# • 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

---



## ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Ψητό μοσχαράκι (4 ώρες)



Ψητό βοδινό:



σενιάν (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Ψητό χοιρινό (5 ώρες)



Αρνί:



μέτρια ψημένο (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Κοτόπουλο (6 ώρες)



Μικρά ψάρια (1 ώρα και 20 λεπτά)



Μεγάλο ψάρι (2 ώρες και 10 λεπτά)



Γιασούρτια (3 ώρες)



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα για τα εξής προγράμματα: μικρά ψάρια, μεγάλο ψάρι και γιασούρτια.

Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζωμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

# • 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπητη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις:  
- την ώρα, τη γλώσσα, τον ήχο, τη λειτουργία επίδειξης και τη ρύθμιση της λυχνίας.

Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπητη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

### Ώρα



Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά.



### Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.



### Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



## Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.



Για να τεθεί σε κανονική λειτουργία, επιλέξτε τη θέση OFF και επιβεβαιώστε.

### Ρύθμιση της λυχνίας

Υπάρχουν δύο επιλογές ρύθμισης: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO).

Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.



**Εάν περάσουν 90 δευτερόλεπτα χωρίς να υπάρξει κάποια ενέργεια από τον χρήστη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται, προκειμένου να περιοριστεί η κατανάλωση ενέργειας, και η λυχνία του φούρνου σβήνει (όταν έχει επιλεγεί η λειτουργία «AUTO»).**

Ένα απλό πάτημα των πλήκτρων επιστροφής ↲ ή μενού ⚡ αρκεί για να επανέλθει η φωτεινότητα της

## • 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιστροφής και μενού έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο του λουκέτου στην οθόνη.

Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

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

## • 6 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗΣ



### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗΣ

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

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβιάστε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

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

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 0m00s.

Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη.

# • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

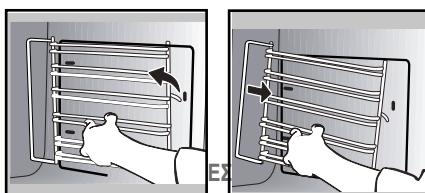
### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

### ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

#### Πλαινά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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



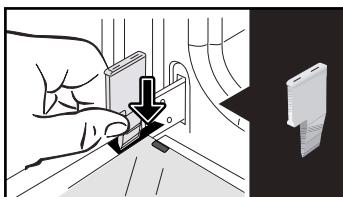
Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

### Προειδοποίηση

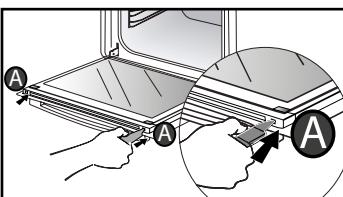
**!** Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

### ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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

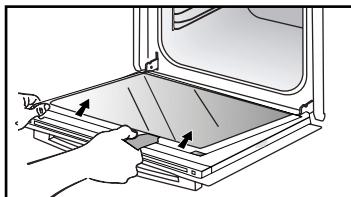


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A** ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

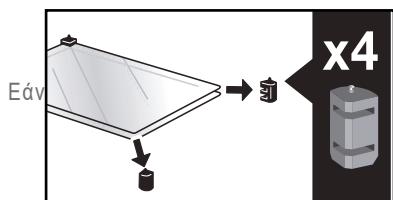


Αφαιρέστε το τζάμι.

## • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.

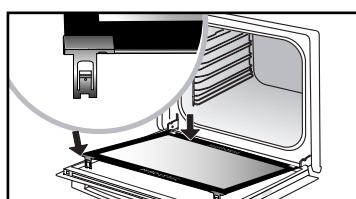
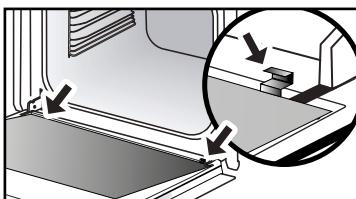


είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

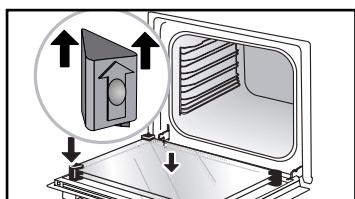
**Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.**

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στοπ από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.

«PYROLYTIC» στραμμένη προς το μέρος σας, με τρόπο ώστε να μπορεί να διαβαστεί.



Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ. Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.



Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με την πλευρά που φέρει την ένδειξη

# • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

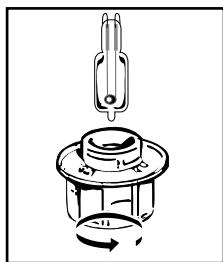


## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

### Προειδοποίηση

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (του θαλάμου)



Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, τψιά ζαχαροπλαστικής, επιχωριωμένες σχάρες) καθώς και όλα τα σκεύη.

## ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση:

Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών.

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

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

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:

# • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Pyro Express: σε 59 λεπτά

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα. Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.

Pyro Auto: κυμαίνεται από 1 ώρα και 30 λεπτά έως 2 ώρες και 15 λεπτά

Για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.

Pyro Turbo: σε 2 ώρες



Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

## ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού (π.χ. Pyro Turbo) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η ανίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση.

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

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

Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυώματος διάρκειας 30 λεπτών, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

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

## ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε το σύμβολο της ώρας τερματισμού (καθυστερημένη έναρξη) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο ①

# • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ  
(του δοχείου νερού)

**⚠ Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα.**

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Άδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.
- Επιλέξτε μία από τις δύο επιλογές άδειάσματος, SPEED (γρήγορο) ή AUTO (αυτόματο) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και το αυτόματο άδειασμα στο τέλος του μαγειρέματος.

## Αυτόματο άδειασμα στο τέλος του ψησίματος:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με ατμό, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο νερού. Μπορείτε να επιλέξετε να μην κάνετε το συγκεκριμένο άδειασμα, επιλέγοντας «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε.

Έπειτα επιλέξτε άδειασμα SPEED ή άδειασμα AUTO και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάστε.

## Άδειασμα SPEED:



Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του άδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.



## Άδειασμα AUTO:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του άδειάσματος: περίπου 2 έως 3 δευτερόλεπτα.

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το άδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το άδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το άδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντας με το χέρι.

# • 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ  
(του βραστήρα ατμού)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ένδειξη «συνιστάται αφαίρεση αλάτων» μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Άρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Θα έχετε την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 αικόμα μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με ατμό». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει οπωσδήποτε να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

## Προσοχή

**⚠ Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.**

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα.

Ακολουθήστε τα βήματα με τη σειρά:

## BHMA 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

- Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

- Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

## BHMA 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό ζίδι μέσα στο δοχείο.

- Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

## BHMA 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

## BHMA 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Ένα δεύτερο ξέβγαλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.

---

## • 8 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

---

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

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

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

Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

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

- **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.**

Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια.

Ελέγχετε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

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

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

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

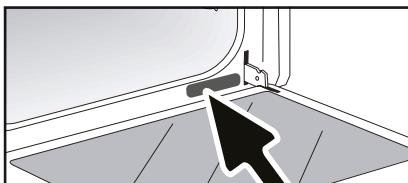
- **Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.**

Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει άλατα. Ακολουθήστε τη διαδικασία ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΆΛΑΤΩΝ. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

# • 9 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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



A	B	C
SERVICE:	<b>C</b>	TYPE: <b>D</b>
	<b>E</b>	<b>F</b>
Nr	<b>H</b>	Made in France

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

Η: Σειριακός αριθμός

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ		*		*		*		*		*		*		Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
		Θ	°C	Θ	°C	Θ	°C	Θ	°C	Θ	°C	Θ	°C	
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2									190	2	60
	Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Ψητό βοδινό	240	2									200	2	30-40
	Αρνί (μπούτη, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Πουλέρικα (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Μπούτικα κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μασχαρίσιες μπριζόλες			210	3			210	3					20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Αρνιάσια πατιάδικα			210	3			210	3					20-30
	Ψάρια σχάρας			275	4									15-20
ΦΑΓΑΔΑ	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3									190	3	30-35
	Ψάρια παπιγιότ	220	3									200	3	15-20
	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2									30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3									180	3	45
	Λαζανά	200	3									180	3	45
ΛΑΧΑΝΙΑ	Ντομάτες γεμιωτές	170	3									170	3	30
	Biscuit de Savoie - Ζενούλι									180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3							180	2	190	3	5-10
	Τσουφρέκι	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Μπράσανις	180	2									180	2	20-25
	Κέικ	180	3							180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3									190	3	30-35
	Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Μαρέγκες	100	4							100	4	100	4	60-70
ΛΥΚΑ	Μαντλέν	220	3									210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3							180	3	200	3	30-40
	Πιπ-φουρ σφολιάτας	220	3									200	3	5-10
	Σαβαρέν	180	3							175	3	180	3	30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1									200	1	30-40
	Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1									200	1	20-25
	Πατέ σε τερίν	200	2									190	2	80-100
	Πίτσα					240	1							15-18
	Κις	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ									180	2			50
ΔΑΦΝΗ	Πίτα	200	2									190	2	40-45
	Ψωμί	220	2									220	2	30-40
	Ψωμί στο γκριλ			275	4-5									2-3

\* Ανάλογα με το μοντέλο

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

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

#### ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ Θ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C

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

**ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΚΕΙ 60350**

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

\* Ανάλογα με το μοντέλο

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τα ψησίματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάζετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

**Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)**

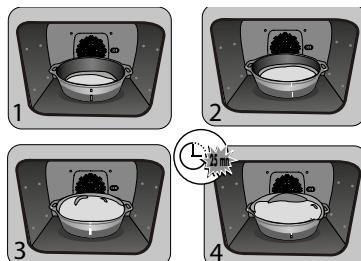
Συστατικά:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

USER GUIDE

# *COMBI-STEAM* OVEN

De Dietrich 

EN

# *DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,*

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

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

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

Thank you for choosing a De Dietrich product.



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](http://www.dedietrich-electromenager.com)

**De Dietrich**



---

# CONTENTS

---

Safety and important precautions .....	4
1 / Installation .....	6
2 / Environment .....	7
3 / Description of the oven.....	8
The controls and display .....	9
The accessories.....	10
The refill tray .....	13
Initial settings - using the oven for the first time .....	14
4 / The cooking modes.....	15
«Expert» mode.....	16
«Expert steam» mode .....	16
° Favourites (saved cooking programmes) .....	19
° Cooking functions .....	20
° Drying .....	23
«Cooking guide» mode .....	23
«Combined steam» mode .....	23
° List of dishes.....	24
° List of dishes without steam .....	25
° List of dishes with associated steam .....	26
100% steam mode .....	27
«Low temperature» mode .....	27
5 / Settings .....	29
Locking the controls.....	30
6 / Minute Minder .....	30
7 / Maintenance - Cleaning .....	31
External surface.....	31
Removing the shelf runners .....	31
Cleaning the inner glass .....	31
Removing and putting back the door .....	31
Replacing the light bulb.....	33
Cleaning function .....	33
° Pyrolysis .....	34
° Emptying the water tank .....	35
° Descaling the boiler.....	36
8 / Anomalies and solutions .....	37
9 / After-Sales Service.....	38
10 / Cooking aids .....	39
Baking tables .....	39
Functionality tests .....	40
Recipes with yeast .....	40

---

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

---

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

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

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

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

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as : Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises. Farms. Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

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

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

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

# • 1 INSTALLATION

## CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

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



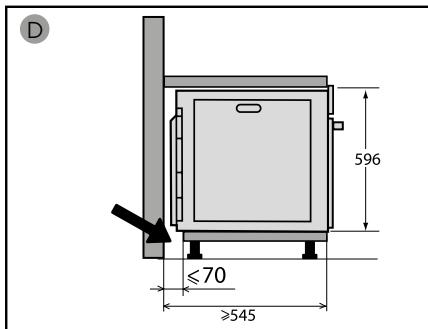
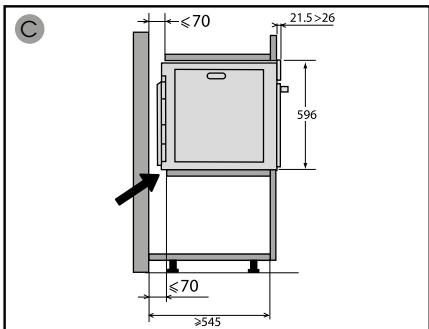
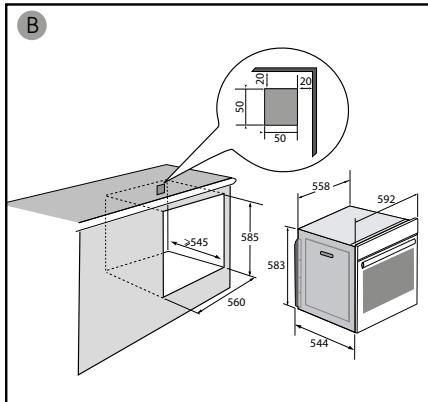
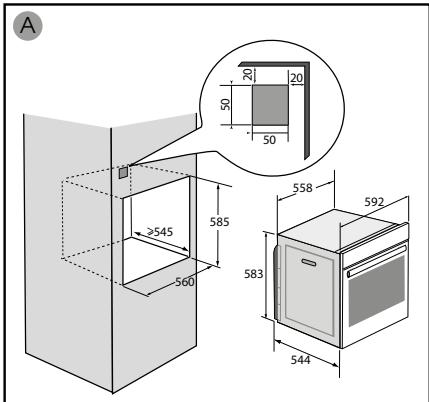
### Tip

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



### Warning :

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

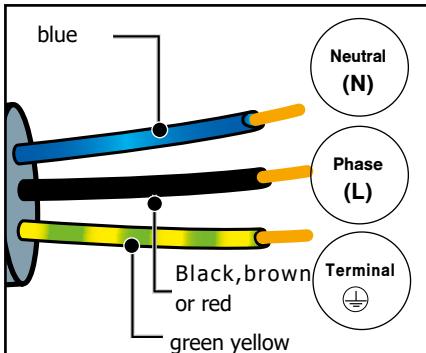


# • 1 INSTALLATION

## ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (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

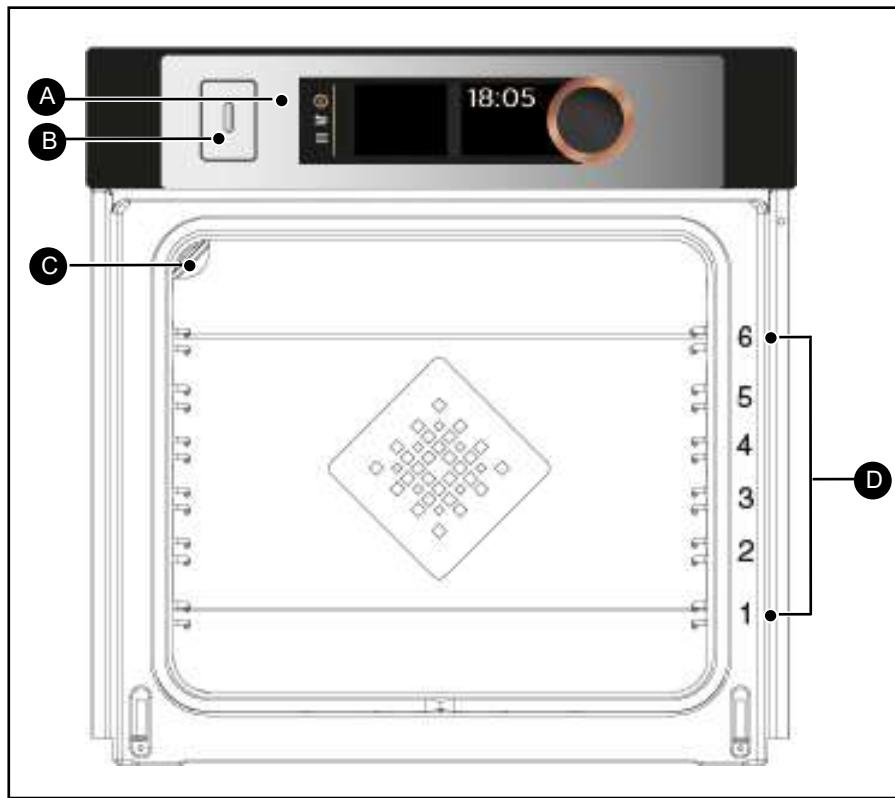
organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

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



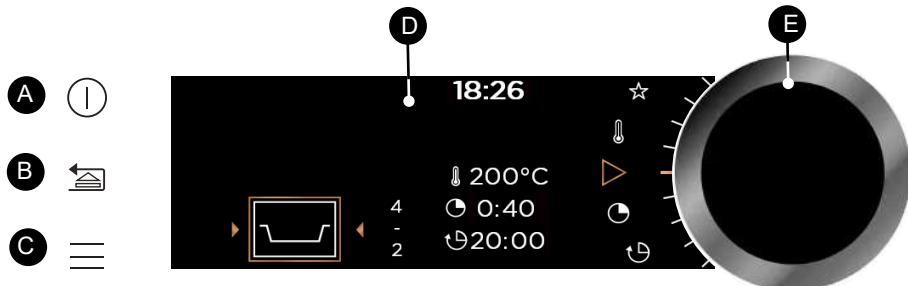
- Ⓐ Control panel
- Ⓑ Water tank refill tray
- Ⓒ Lamp
- Ⓓ Shelf runners (6 heights available)

---

# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## THE CONTROLS AND DISPLAY



- A** Oven off touch control  
(press and hold)
- B** Go back touch control  
(press and release) and / or  
**Tray open key**  
(press and hold)
- C** MENU access touch control  
(cooking, settings, minute minder, cleaning)

- D** Displays
- E** Rotating knob with central button  
(cannot be removed):
  - Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
  - Validate each action by pressing the centre.

---

## DISPLAY SYMBOLS

---

	Start a cooking programme		Steam
	Stop a cooking programme		Saved cooking programmes
	Temperature degrees		Keypad locked indicator
	Cooking time		Door locked indicator during pyrolysis
	Cooking end time (delayed start function)		Recommended shelf height indicator for placing dishes.

---

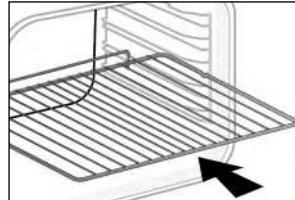
# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## ACCESSORIES (depending on model)

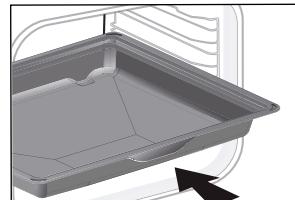
### - Anti-tip safety rack

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.



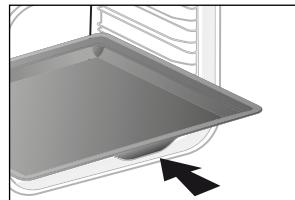
### Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

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.



### - 20 mm pastry dish

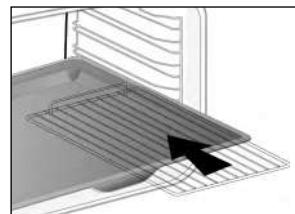
Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.



### - «Flavour» grills

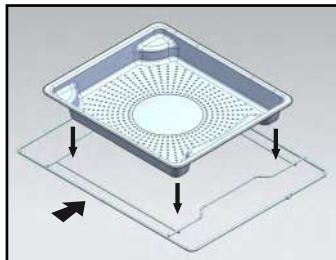
These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven.

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

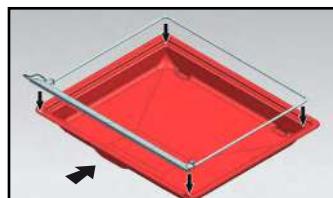


## • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

### - SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM



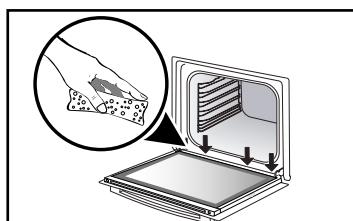
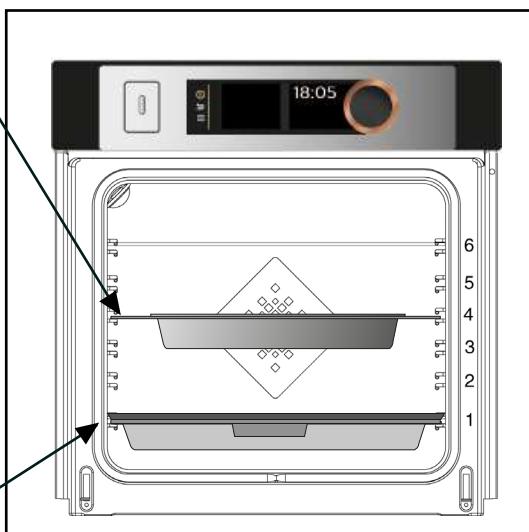
- 1 - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.



- 2 - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.  
Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.

#### Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis..



#### Caution

After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.

# • 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

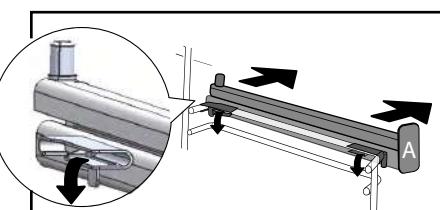
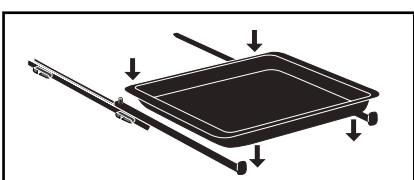
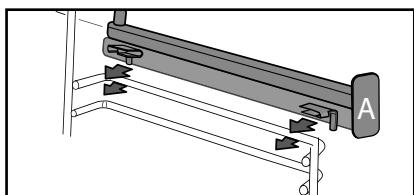
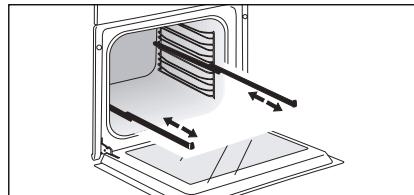
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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



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

# • 4 COOKING

## The refill tray

### - Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

At the start of combined steam cooking, the refill tray opens automatically.

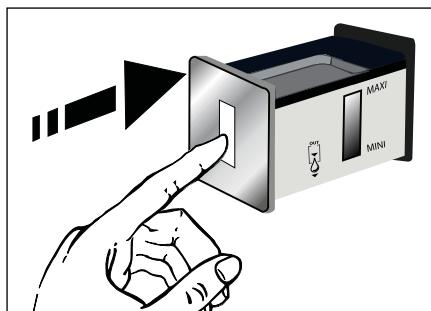
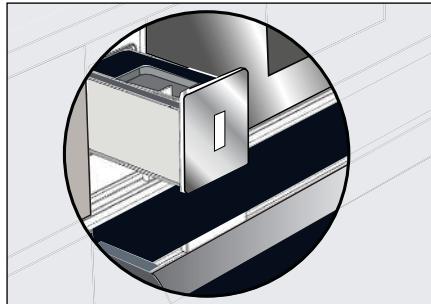
Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

To do this, use the maximum level marker visible on one of the sides of the tray.

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



### Tip

When filling the tank, it takes a few seconds for the water level to settle. Readjust the level if necessary.

### Caution

Do not use softened or demineralised water.

### Caution:

Empty the tank every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the «Care - Emptying function» chapter.

# • 4 COOKING

## INITIAL SETTINGS - USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

### - Select the language

The first time you use your oven or after a power cut, turn the knob to select your language and press to confirm your choice.

### - Set the time

The displays flashes 12:00.

Adjust the hours and minutes by turning the knob, then press to confirm.

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the «Settings» chapter.

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

### - Starting - General menu

Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

---

# • 4 COOKING

---

## THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:



1 Select “**EXPERT**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.



2 Select the “**EXPERT STEAM**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.



3 Select the «**COOKING GUIDE**» mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.



4 Select the «**COMBINED STEAM**» mode for a traditional recipe associated with steam 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.



5 Select “**LOW TEMPERATURE**” mode for a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme (slow cooking).

# • 4 COOKING



1

## «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 choose, then confirm:



Fan cooking



Combined heat



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Shabbat

\*\*\*\*\*



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)



2

## «EXPERT STEAM» MODE

This cooking mode enables you to combine normal cooking with steam in order to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness.

Just like the Expert mode, this function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the «EXPERT STEAM» mode in the general menu and confirm.  
Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm:



Steam100%

\*\*\*\*\*

- To combine classic cooking with steam (combined mode):



Traditional ventilated + steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam



Regenerate the bread from the day before

(Recommended duration 8mn)

- Baguette

- Bread

- Bread ball

- Croissants

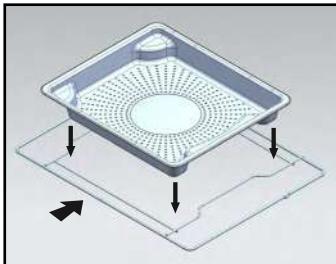


Caution

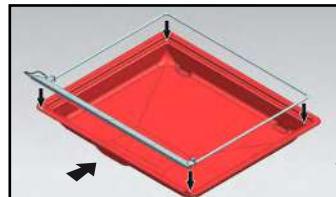
During cooking the appliance becomes hot. Hot steam escapes when you open the door. Keep children away. Make sure that they do not remain in the steam flow.

# • 4 COOKING

## - SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM



- 1 - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.

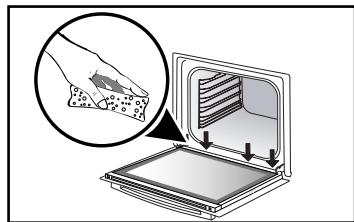
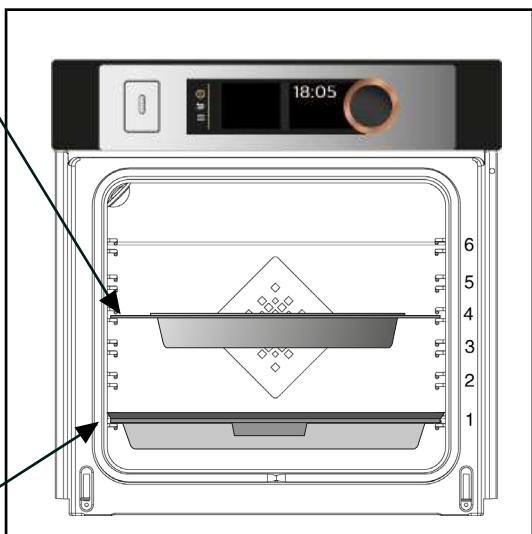


- 2 - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.

Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.

### Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.



### Caution

After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.

# • 4 COOKING



(Expert and Expert Steam)

## IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.

- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

**Note:** Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.

## CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This can be adjusted as follows:

- Select the temperature symbol then confirm.
- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

## COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

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

**The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.**



## STEAM PERCENTAGE

(Expert Steam only)

For combined cooking, the oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select the steam symbol and confirm.

Enter the new steam percentage (between 20 and 80%) by turning the knob and confirm your selection.

---

# • 4 COOKING

---



(Expert and Expert Steam)

## DELAYED START

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

-Select the cooking end symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the «Stopping cooking in progress» chapter).

## STOPPING COOKING IN PROGRES

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

The oven displays a message: «Do you want to stop the cooking in progress?». Confirm by selecting «I agree» then validate or select «I refuse» and validate to continue cooking.



## FAVOURITES (Expert mode only)

### - Memorise a cooking

The «Favourites» function lets you save 3 recipes in «Expert» mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.

The screen then suggests saving these parameters in a memory   or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised.

Confirm again to start cooking.

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

**A delayed start cannot be programmed for memorisations.**

### - Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the «Favourites » function by turning the control knob. Confirm.

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

The oven starts.

# • 4 COOKING

1



## EXPERT COOKING FUNCTIONS (depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
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.
Combined heat	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
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.
Bottom heat ventilated	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).
 Defrost	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. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 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 runs for 25 or 75 hours without interruption 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



## DRYING FUNCTION

(Expert mode only)

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

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

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

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3). Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

### Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans

---

# • 4 COOKING

---



## “COOKING GUIDE» MODE



## “COOKING GUIDE + STEAM» MODE



## COMBINED STEAM



## STEAM 100% GUIDE

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated or with 100% steam.

### IMMEDIATE COOKING

- Select the “COOKING GUIDE” or “COMBINED STEAM” modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example “The poultreter”, then confirm.
- Choose the specific dish to be prepared, for example “chicken”, and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.

- Place your dish in the oven and confirm.



For certain recipes the oven must be warmed up before you place your disk in it.

You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.

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

### DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end symbol and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.



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

# • 4 COOKING



## 3 LIST OF DISHES WITHOUT STEAM



### THE POULTERER

Chicken  
Duck  
Duck breast \*  
Turkey



### THE PASTRY COOK

Fruit pie  
Fruit crumble  
Sponge cake  
Cupcakes  
Crème caramel  
Chocolate cake  
Short bread / Cookies \*  
Cake  
Yoghurt cake



### THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb  
Rare beef  
Beef medium done  
Well-cooked beef  
Roast pork  
Roast veal  
Veal rib \*



### THE FISHMONGER

Salmon  
Trout  
Fish terrine



### THE CATERER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### THE GREENGROCER

Potato gratin  
Stuffed tomatoes  
Jacket potatoes



### THE BAKER

Puff pastry  
Shortcrust pastry  
Leavened dough  
Bread  
Baguettes  
Brioche

\* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your dish in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

---

# • 4 COOKING

---



## LIST OF DISHES WITH STEAM ASSOCIATED



### THE POULTERER

Chicken  
Duck breast \*  
Duck



### THE CATERER

Lasagne  
Clafoutis  
Vegetable confit  
Potatoes  
Risotto  
Fresh meals  
Frozen meals



### THE BUTCHER

Lamb  
Roast pork  
Roast veal  
Veal fillet  
Pork fillet



### DEFROSTING

Meat  
Fish  
Bread-Cakes



### THE FISHMONGER

Cooked fish  
Fish terrine  
Whole fish  
Salmon casserole



### THE GREENGROCER

Potatoes au gratin  
Stuffed vegetables  
Jacket potatoes



### THE PASTRY COOK

Sponge cake  
Flans / creams  
Cake  
Cupcakes  
Pound cake  
Apple cake  
Nut cake  
Coco flan



### THE BAKER

Bread  
Baguettes  
Pre-cooked bread  
Frozen dough

\* For these dishes, the oven must be pre-heated before you place your dish in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

# • 4 COOKING

## ⚠ Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.



## LIST OF DISHES 100% STEAM



## 100% STEAM (STEAM GUIDE)



### THE BUTCHER

Chicken breast  
Turkey scallop  
Sliced pork-fillet



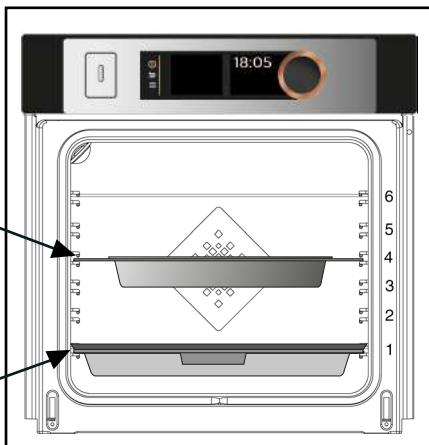
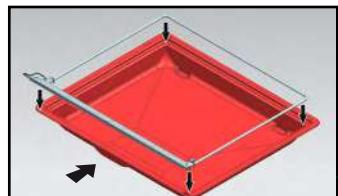
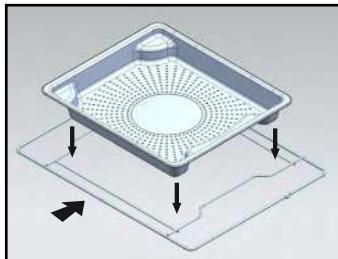
### THE FISHMONGER

Whole fresh fish  
Fresh fish fillets  
Mussels  
Cockles  
Shrimp  
Langoustines



### THE GREENGROCER

Cauliflower  
Broccoli  
Green beans  
Sliced carrots  
Potatoes cut in pieces  
Peas  
Leeks cut in pieces  
Courgettes  
Pumpkin cut in cubes  
Artichokes  
Asparagus  
Celery branch cut in pieces  
Squashes cut into tracks  
Chard  
Spinach  
Brussels sprouts



---

# • 4 COOKING

---



## 5 «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 twice.

The cooking end time display stops flashing.

---

# • 4 COOKING

---



## 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:  
- **time, language, sound, demo mode and lamp management.**

Select the function you want by turning the control knob and then confirm.  
Then set your parameters and confirm them.



### Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



### Language

Choose your language and confirm.



### Sound

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



### DEMO mode

By default, the oven is configured in normal heating mode.  
If it is activated in DEMO mode (ON position), the mode for presenting products in stores, your oven will not warm up.  
To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



### Lamp management

Two setting options are proposed:

Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).  
Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.  
Choose your position and confirm.



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.

---

## • 5 SETTINGS

---



### LOCKING THE CONTROLS

#### Child safety lock

Press the back and menu keys at the same time until the padlock symbol displays on the screen.

Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

NOTE: only the stop key ① remains active.

To unlock the keypad, press the back and menu keys at the same time until the padlock symbol disappears from the screen.

---

## • 6 MINUTE MINDER

---



### MINUTE MINDER FUNCTION

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

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

00:00 is displayed on the screen.  
Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.  
Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

# • 7 CARE

## CLEANING AND MAINTENANCE:

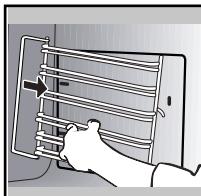
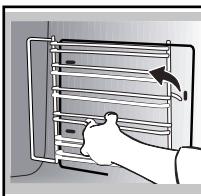
### EXTERNAL SURFACE

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

### REMOVING THE SHELF RUNNERS

#### Side liners with shelf runners:

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



### CLEANING THE INNER GLASS

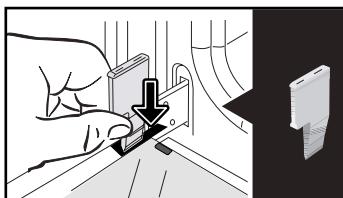
To clean the inner glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



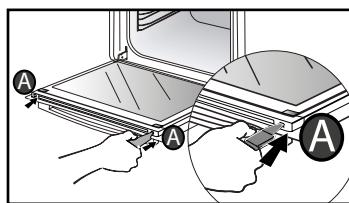
**Warning** Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

### REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

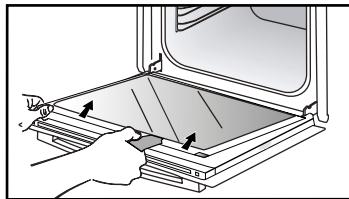
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.



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

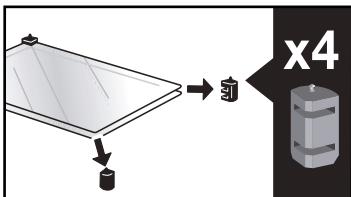


Remove the glass panel.



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

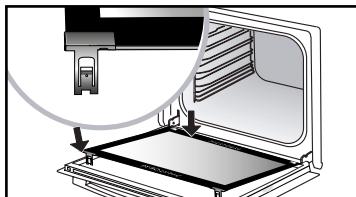
## • 7 CARE



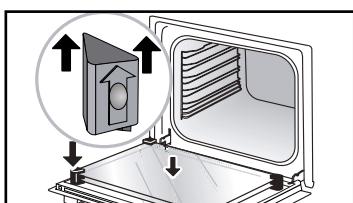
If necessary, remove them to clean them.

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

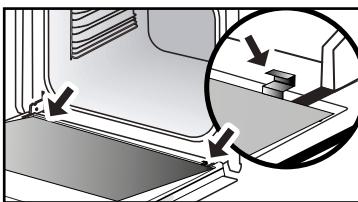
After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.



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



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



# • 7 CARE



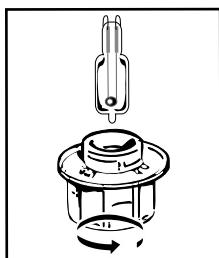
## REPLACING THE LIGHT BULB



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

### Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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.



## “CLEANING” FUNCTION (the cavity)



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware.

## 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

---

# • 7 CARE

---

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 displays in the programmer to indicate that the door is locked.

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

There is a 30 minute cooling phase after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.



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

## SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start) and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice. After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.  
When the pyrolysis is complete, switch your oven off by pressing the key.

---

## • 7 CARE

---



### EMPTYING FUNCTION (water tank)

 **Empty the tank every time before cooking.**

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.
- Select the «Emptying» cycle and confirm. The tray opens.
- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or AUTO (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

#### — Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank.

You may choose not to empty the tank by selected «I refuse», otherwise select «I accept» and confirm.

Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

**The tray will open automatically to be emptied.**



### SPEED emptying:

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.



### AUTO emptying:

This fully empties the boiler and the tank to avoid stagnant water.

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water.

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

Once the emptying finished, the screen will indicate 0 m 0 s. Close the tray manually.

# • 7 CARE



## DESCALING FUNCTION (steam boiler)

**Descaling is a cleaning cycle which eliminates limescale from the boiler.**

You must regularly descale the boiler. When the oven suggests «descaling recommended» you may decide not to do it by selecting «I refuse» and confirm. You will be able to cook 5 more times before the «combination steam» functions are no longer effective. However, if the message «descaling compulsory» appears, you must descale the boiler and select «I accept» and confirm.

### **⚠ Caution:**

**When the display indicates «Descaling compulsory», you must imperatively descale the boiler.**

To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.

- Select the «Descale» cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

### **PHASE 1: EMPTYING**

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water and confirm.

- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### **PHASE 2: CLEANING**

- Pour 110 ml of pure white vinegar in the tank.

- Close the tray manually. The «Cleaning» cycle starts and lasts for 30 min. at the end of the cycle the tray opens automatically.

### **PHASE 3: RINSING**

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.
- The «Rinsing» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### **PHASE 4: EMPTYING**

A second rinsing cycle is required; refill the water tank up to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.
- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

At the end of the cycle, the descaling is complete.

A beep sounds. Close the tray manually. Your oven is now ready for use again.

---

## • 8 ANOMALIES AND SOLUTIONS

---

- **«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.

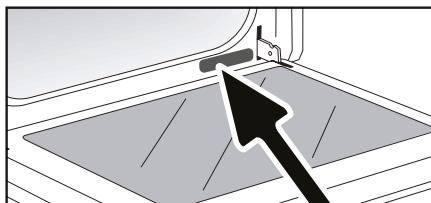
- **There is water on the floor of the oven.**

- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

# • 9 AFTER-SALES SERVICE

## INTERVENTIONS

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



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

### NOTE:

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.

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			210	3					20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3					20-30
FISH	Lamb chops			210	3									20-30
	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35
VEGETABLES	Fish in papillotte	220	3									200	3	15-20
	Gratins (cooked foods)			275	2									30
	Potato gratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
PASTRIES	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
	Sponge cake											180	3	180
	Swiss roll	220	3									180	2	190
	Buns	180	3			200	3					180	3	180
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Pound cake	180	3									180	3	180
	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
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Choux pastry	200	3									180	3	200
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3									175	3	180
	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
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465

**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)	[ wavy ]	5	Grill	275	3-6	yes

\*Depending on model

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

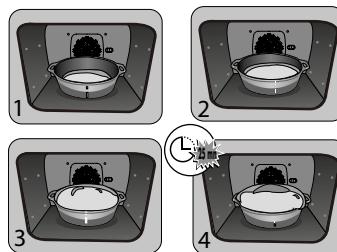
**Recipe with yeast dough (depending on model)**

**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.





FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

# *HORNO DE VAPOR COMBINADO*

GUÍA DEL USUARIO

**De Dietrich** 

ES

## *ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA*

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.



La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich**

---

# ÍNDICE

---

Seguridad y precauciones importantes .....	4
1 / Instalación .....	6
2 / Medio ambiente .....	7
3 / Presentación del horno.....	8
Los mandos y la pantalla.....	9
Los accesorios .....	10
Bandeja soporte alimento especial vapor 100 % .....	11
El cajón de llenado .....	13
Primeros ajustes - Puesta en servicio.....	14
4 / Los modos de cocción.....	15
Modo «Experto».....	16
Modo «Experto vapor».....	16
° Favoritos (cocciones memorizadas).....	18
° Funciones de cocción .....	20
° Secado .....	22
Modo de guía culinaria .....	21
Modo Combo de vapor .....	21
Lista de platos sin vapor .....	22
° Lista de platos con vapor asociado .....	23
100% modo de vapor .....	24
° 100% de la guía de cocina a vapor .....	25
Modo de baja temperatura .....	27
5 / Ajustes.....	29
Bloqueo de los mandos.....	30
6 / Avisador .....	30
7 / Mantenimiento y limpieza .....	31
Superficie exterior.....	31
Desmontaje de los niveles.....	31
Limpieza de los cristales interiores.....	31
Desmontaje y montaje de la puerta .....	31
Sustitución de la bombilla .....	33
Función limpieza .....	33
° Pirólisis .....	34
° Vaciado del depósito de agua .....	35
° Desincrustación de la caldera .....	36
8 / Anomalías y soluciones.....	37
9 / Servicio técnico .....	38
10 / Ayudas para cocinar .....	39
Mesas de cocción .....	39
Pruebas de funcionalidad .....	40
Recetas con levadura.....	40

---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



#### **Importante:**

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

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



#### **ADVERTENCIA:**

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



**ADVERTENCIA :** Para evitar cualquier riesgo de electrocución,

---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

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

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

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través

de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

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

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales. Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

# • 1 INSTALACIÓN

## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo en columna (fig. A) o una encimera (fig. B).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (fig. C).

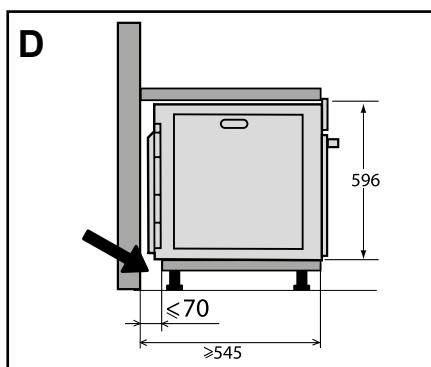
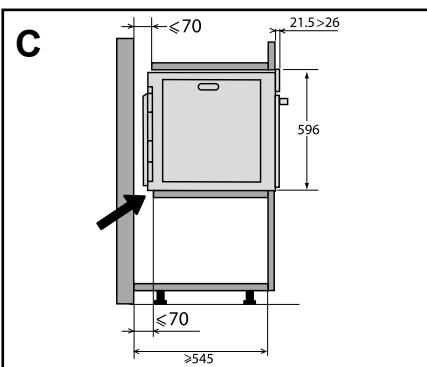
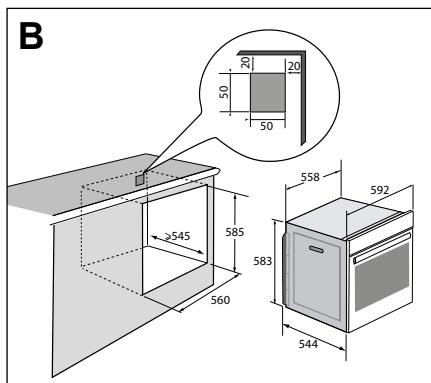
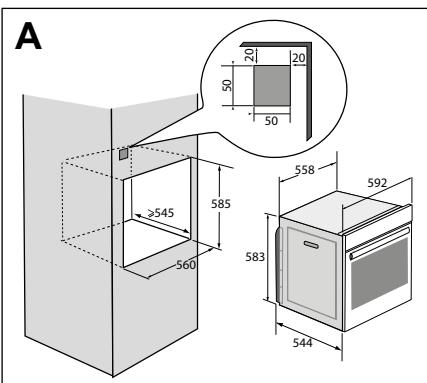
Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para

el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.

### Consejo

Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

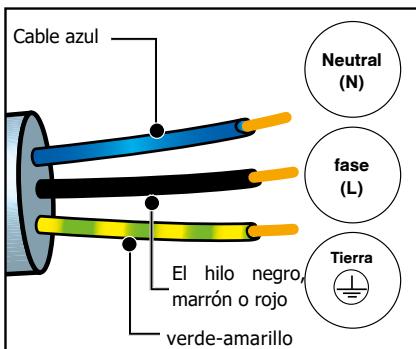


# • 1 INSTALACIÓN

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1 N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



### Atención:

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

# • 2 MEDIO AMBIENTE

## RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse

con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

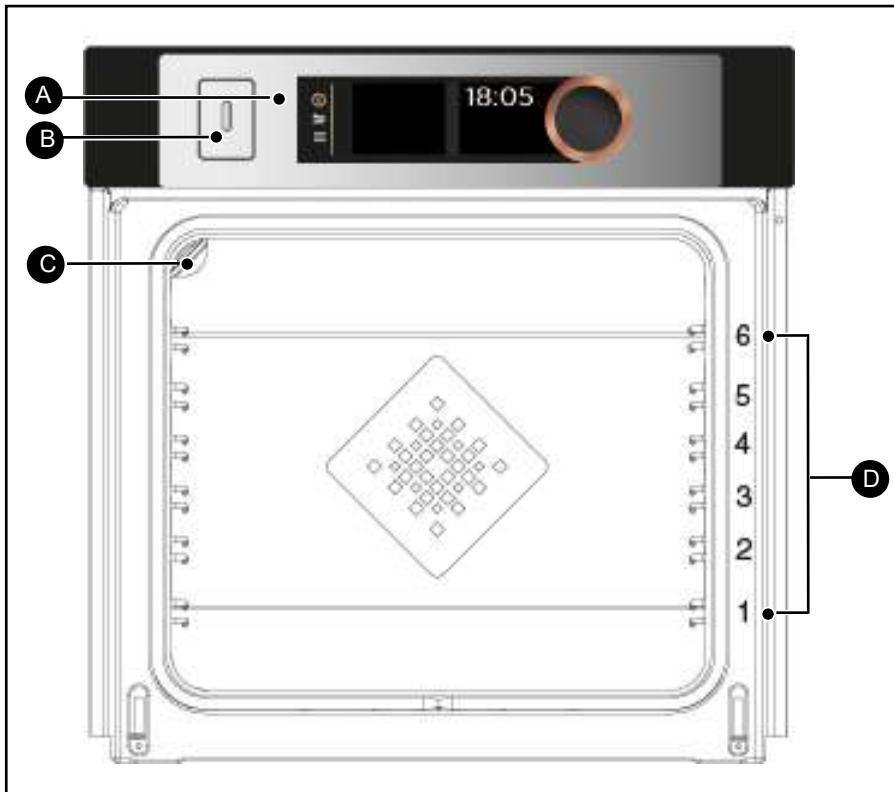
## ENVASES



® - Esta marca «Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

## • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

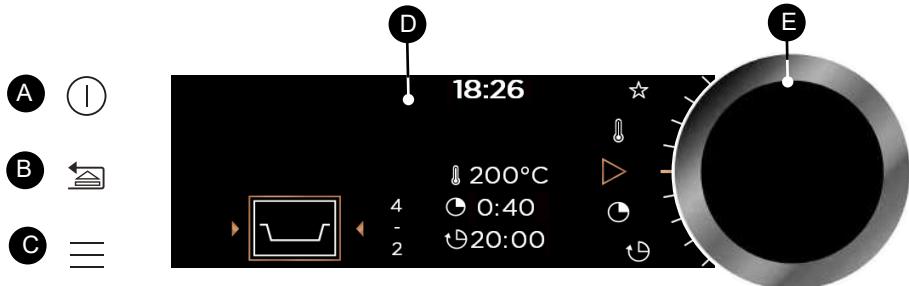
### PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua
- C** Luz
- D** Niveles (6 alturas disponibles)

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón para retroceder (pulsación breve) y/o Tecla de apertura del cajón (pulsación larga)
- C** Botón de acceso al MENÚ (cocciones, ajustes, avisador, limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):
  - permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
  - permite validar cada acción pulsando en el centro

## SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

	Inicio de cocción		Vapor
	Parada de cocción		Memorización de cocciones
	Grados de temperatura		Indicador de bloqueo del teclado
	Tiempo de cocción		Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis
	Hora de fin de cocción (inicio diferido)		

Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar.

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

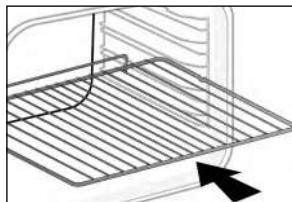
## LES ACCESORIOS (según el modelo)

### - Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para cocinar o gratinar.

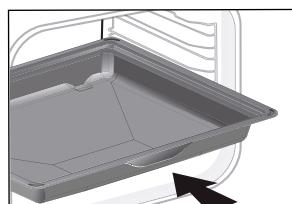
También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



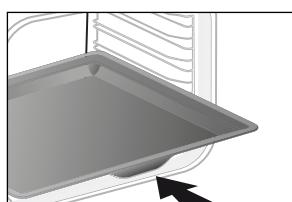
### - Bandeja multiusos, grasería 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



### - Bandeja de repostería de 20 mm

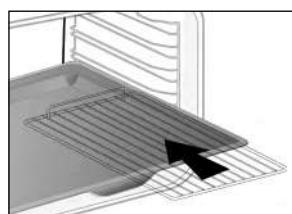
Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



### - Parrillas «sabor»

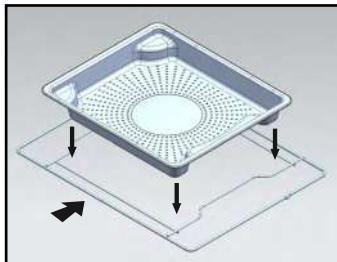
Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



## • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

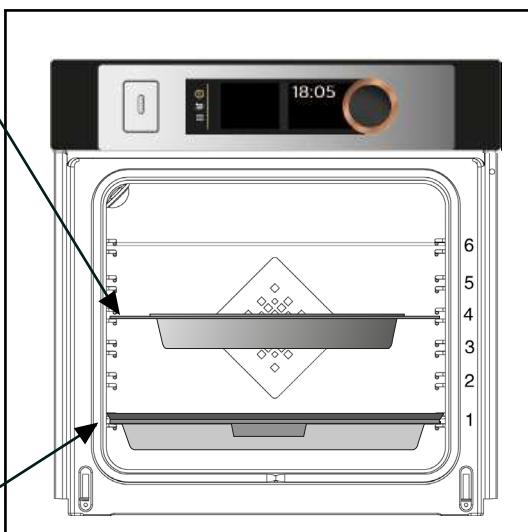
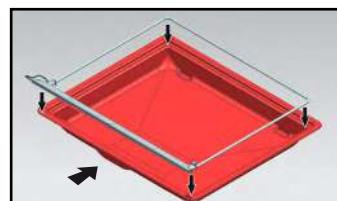
### - BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %



#### ! Atención

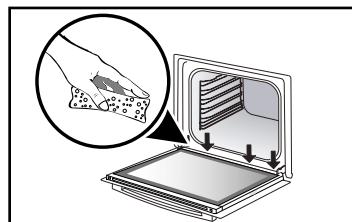
Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.

**1** - Placa de acero inoxidable perforada que permite la evacuación del agua de condensación de la comida para ser insertada en el nivel 4.



**2** - Babero de silicona con su marco de soporte. Coloque el marco en la bandeja de goteo de 45 mm para recoger el agua de condensación de los alimentos. Insértalo en el nivel inferior 1. La junta de silicona garantiza la estanqueidad de la puerta.

Asegúrate de que el babero de silicona esté en contacto con el cristal de la puerta.



#### ! Atención

Después de cada proceso de vaporización, asegúrese de borrar cualquier agua que pueda estar a lo largo del goulote en la parte inferior de la puerta.

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## - Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total.

Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

## INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

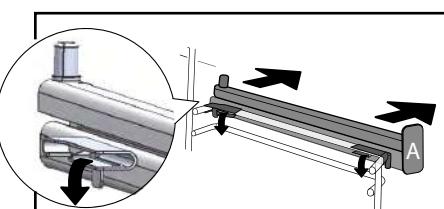
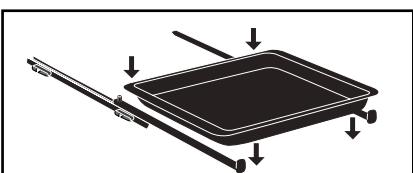
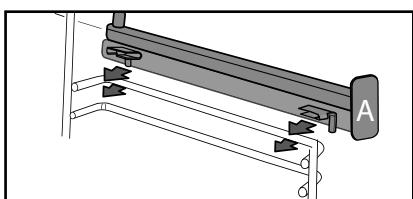
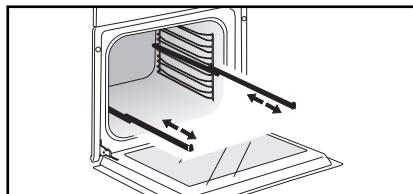
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encave la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda del mismo modo para la guía derecha.

NOTA: la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope **A** orientado hacia usted.

Coloque los dos niveles y luego la placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



### Consejo

Para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasa.

### Consejo

Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## EL CAJÓN DE LLENADO

### - Llenado del depósito de agua

Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua.

La capacidad del depósito es de 1 litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

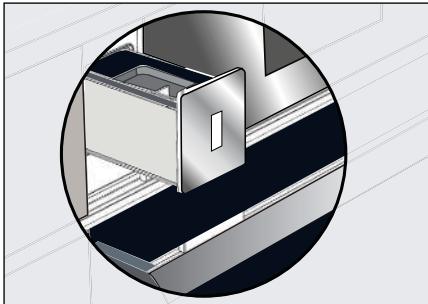
Llene el depósito.

Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

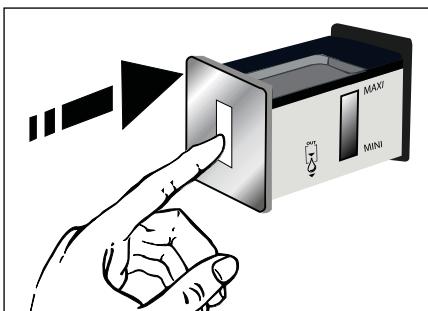
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



### Consejo

Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.

Reajuste el nivel si es necesario.



### Atención

No use agua ablandada ni destilada.

### Atención

Efectúe un vaciado antes de cada cocción. La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo «Mantenimiento - Función de vaciado».

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

### - Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

### - Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00. Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

 **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

### - Inicio - Menú general

Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón «Retorno»  y pare el horno pulsando unos segundos el botón de parada .

# • 4 COCCIÓN

## LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:



1 El modo «**EXPERTO**» para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.



5 El modo «**BAJA TEMPERATURA**» para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico (cocción lenta).



2 Seleccione el modo «**EXPERTO VAPOR**» para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura, el porcentaje de vapor y el tiempo de cocción.



3 Seleccione el modo «**GUÍA CULINARIA**» para una receta para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.



4 Seleccione el modo «**COMBINADO VAPOR**» para una receta clásica asociada a la función vapor para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

# • 4 COCCIÓN



1

## EL MODO «EXPERTO»

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



Calor giratorio



Calor combinado



Tradicional



Cocción Eco



Grill ventilado



Solera ventilada



Grill variable



Mantener caliente



Descongelación



Pan



Secado



Shabbat

\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*



Favoritos (permite memorizar 3  
cocciones)



2

## EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite combinar una cocina tradicional con vapor para obtener la cocción más suave y esponjosa que preserva el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente.

Como en el modo Experto, puede configurar usted mismo todos los parámetros de cocción y el porcentaje de vapor.

Seleccione el modo «Experto vapor» en el menú general y valide.

A continuación, elija una de las funciones de cocción de la siguiente lista y valide:

- Sólo para cocinar al vapor



100% Vapor

\*\*\*\*\*

- Para combinar la cocción convencional con el vapor (modo combinado):



El tradicional vapor ventilado



Parrilla ventilada a vapor



Vapor de calor rotativo



Regenera el pan del día anterior  
(Duración recomendada 8mn)

- Baguette

- Pan

- Bola de pan

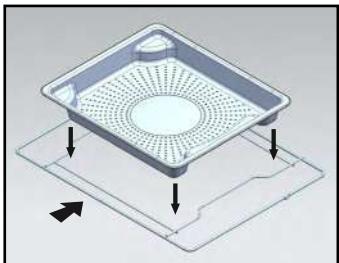
- Croissants

### Atención

Durante la cocción, el aparato se calienta. El vapor caliente se escapa al abrir la puerta. Mantén a los niños alejados. No te quedes en el flujo de vapor.

# • 4 COCCIÓN

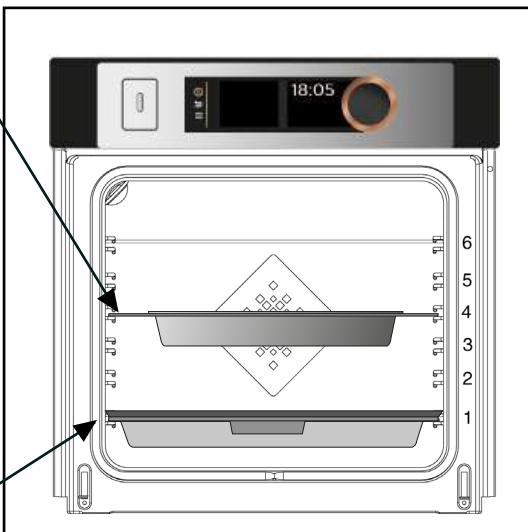
## - BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %



### Atención

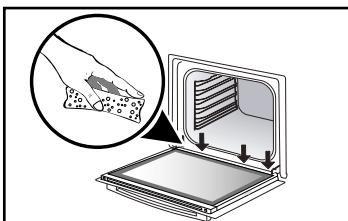
Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.

- 1 - Placa de acero inoxidable perforada que permite la evacuación del agua de condensación de la comida para ser insertada en el nivel 4.



- 2 - Babero de silicona con su marco de soporte. Coloque el marco en la bandeja de goteo de 45 mm para recoger el agua de condensación de los alimentos. Insértalo en el nivel inferior 1. La junta de silicona garantiza la estanqueidad de la puerta.

💡 Asegúrate de que el babero de silicona esté en contacto con el cristal de la puerta.



### Atención

Después de cada proceso de vaporización, asegúrese de borrar cualquier agua que pueda estar a lo largo del goulote en la parte inferior de la puerta.

# • 4 COCCIÓN



(Experto y Experto vapor)

## COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su cocción, el horno le recomendará uno o dos niveles para cocinar.

- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

**Nota:** Algunos parámetros se pueden modificar (en función del modo seleccionado) antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción, porcentaje de vapor e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione el símbolo temperatura y valide.
- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

## TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

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

**La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**



## PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

En las cocciones combinadas, el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo vapor y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %)\* girando la rueda y valide.

# • 4 COCCIÓN



(modo Experto y Experto vapor)

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de final de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de finalización de la cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el símbolo de fin de cocción y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin. En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo «Parar una cocción en curso»).

## PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje: «¿Parar la cocción en curso?». Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.



**FAVORITOS**  
(solo modo Experto)

- Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suela cocinar.

En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.

Luego seleccione el símbolo girando el mando para memorizar esta cocción y valide.

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

**Nota:** si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide. Gire el mando y haga desfilar las funciones hasta el símbolo «Favoritos ». Valide.

- Seleccione una de las memorias ya registradas o y pulse para validar.

El horno se pondrá en marcha.

# • 4 COCCIÓN



## MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
	Calor giratorio*  180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
	Calor combinado  205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
	Tradicional  200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
	ECO*  200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
	Grill ventilado  200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasa en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
	Solera ventilada  180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

\*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.

**⚠ No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.**

# • 4 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.

 Consejo de ahorro de energía.

Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

# • 4 COCCIÓN



## FUNCTION DE SECADO (solo modo Experto)

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos y impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos. Láveles cuidadosamente, escúrralos y

séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

**Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos**

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas

# • 4 COCCIÓN



## EL MODO «GUÍA CULINARIA»



## EL MODO «GUÍA CULINARIA + VAPOR»



## combinada al vapor



## guía vapor 100 %

Estos dos modos seleccionan para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Se trata de recetas con o sin vapor asociado o 100 % vapor.

### COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «GUÍA CULINARIA» o «COMBINADO VAPOR» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada a continuación):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pollero» y valide.
  - Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «pollo» y valide.
- Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).
- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.
  - Introduzca el plato en el horno y valide.



Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.

Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

### COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin cocción y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.



Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.

# • 4 COCCIÓN



## 3 LISTA DE PLATOS SIN VAPOR



### EL POLLERO

Pollo  
Pato  
Magret de pato \*  
Pavo



### EL PASTELERO

Pastel de frutas  
Crumble  
Bizcocho genovés  
Cupcakes  
Flanes  
Pastel de chocolate  
Galletas/Cookies \*  
Pastel  
Pastel de yogur



### EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco  
hecha  
Roast beef poco hecho  
Roast beef al punto  
Roast beef bien hecho  
Asado de cerdo  
Ternera asada  
Costillas de ternera \*



### EL PESCATERO

Salmón  
Trucha  
Terrina de pescado



### EL TRAITEUR

Lasaña  
Pizza  
Quiche



### EL FRUTERO

Gratinado de patatas  
Tomates rellenos  
Patatas rellenas



### EL PANADERO

Masa de hojaldre  
Masa quebrada  
Masa crecida  
Pan  
Baguette  
Brioche

\* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

---

# • 4 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS CON VAPOR



### EL POLLERO

Pollo  
Magret \*  
Pato



### EL TRAITEUR

Lasaña  
Clafoutis  
Verduras confitadas  
Patatas  
Risotto  
Platos frescos  
Platos congelados



### EL CARNICERO

Cordero  
Asado de cerdo  
Ternera asada  
Filete de ternera  
Solomillo de cerdo



### DESCONGELACIÓN

Carne  
Pescado  
Pan-Pasteles



### EL PESCATERO

Guisos de pescado  
Pastel de pescado  
Pescados enteros  
Salmón en cazuela



### EL FRUTERO

Patatas gratinadas  
Verduras rellenas  
Patatas rellenas



### EL PASTELERO

Bizcocho genovés  
Flanes/Cremas  
Pastel  
Cupcakes  
Bizcocho  
Pastel de manzana  
Pastel de nueces  
Flan de coco



### EL PANADERO

Pan  
Baguette  
Pan precocinado  
Pan congelado

\* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

# • 4 COCCIÓN

**!** Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.

4



## LISTA DE PLATOS 100% VAPOR



**100 % vapor**  
(guía vapor)



### EL CARNICERO

Pechuga de pollo  
Escalopes de pavo  
Cerdo - lomo



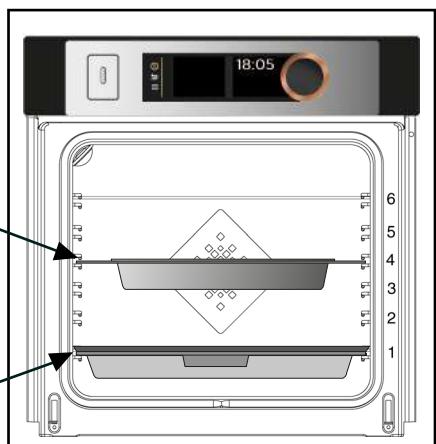
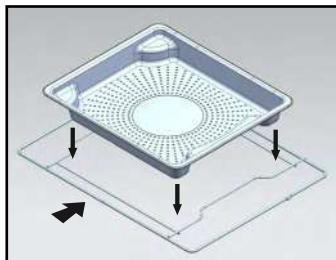
### EL PESCATERO

Pescados enteros frescos  
Filetes de pescado frescos  
Mejillones  
Berberechos  
Gambas  
Cigalas



### EL FRUTERO

Coliflor  
Brócoli  
Frijoles verdes  
Rebanadas de zanahoria  
Patatas cortadas en trozos  
Guisantes  
Los puerros cortados en pedazos  
Calabacín cortado en pistas  
Calabaza en cubos  
Alcachofas  
Espárragos  
Rama de apio cortada en trozos  
Las calabazas cortadas en pistas  
Citas de Chard  
Espinacas  
Coles de Bruselas



# • 4 COCCIÓN



## EL MODO «BAJA TEMPERATURA»

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción **lenta** asociada a temperaturas poco elevadas.  
La calidad de cocción es óptima.

**⚠ El modo BAJA TEMPERATURA no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

**⚠** Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

### COCCIÓN INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «Baja temperatura» con la rueda y valide.

El horno ofrece varios platos distintos (ver lista detallada abajo).

- Seleccione su plato.
- Una vez seleccionado el plato, p. ej.: ternera asada, coloque la carne en el nivel superior indicado en la pantalla (n.º 2) y ponga la grasa en el nivel inferior (n.º 1).
- Confirme la selección pulsando la rueda. Se inicia la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

- Pulse el botón de parada ①.

### COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a «baja temperatura».

Una vez elegido el programa, seleccione el símbolo fin cocción ④. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda y valide dos veces.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

---

# • 4 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS



Ternera asada (4h)



Roast beef:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Asado de cerdo (5h)



Cordero:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Pollo (6h)



Pescado pequeño (1h20)



Pescado grande (2h10)



Yogur (3h)

 NOTA: no utilice la parrilla para los siguientes programas: pescados pequeños, pescados grandes y yogures.

Colóquelos directamente sobre la grasa en el nivel indicado en la pantalla.

# • 5 AJUSTES



## FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:  
**- hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes de luz.**

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



### Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



### Idioma

Seleccione el idioma y valide.



### Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.



### El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de caleamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentará.

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



### Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles:  
Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción. Seleccione la posición y valide.



**Si pasan 90 segundos sin que el usuario realice ninguna acción, el brillo de la pantalla disminuye a fin de limitar el consumo de energía y la luz del horno se apaga (cuando está en modo «AUTO»).**

**Al pulsar el botón retorno ☰ o menú ☰ se puede restaurar el brillo de la pantalla y activar la luz durante la cocción en caso necesario.**

---

## • 5 AJUSTES

---



### BLOQUEO DE LOS MANDOS

#### Seguridad niños

Pulse simultáneamente los botones retorno y menú hasta que aparezca el símbolo del candado en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

**NOTA:** solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno y menú hasta que desaparezca el símbolo de candado de la pantalla.

---

## • 6 AVISADOR

---



### FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

**Nota:** se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el avisador.

# • 7 MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

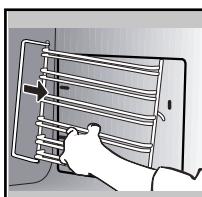
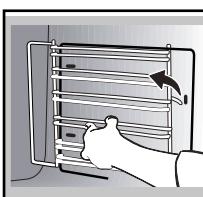
### SUPERFICIE EXTERIOR

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

### DESMONTAJE DE LOS NIVELES

#### Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



### LOS CRISTALES INTERIORES

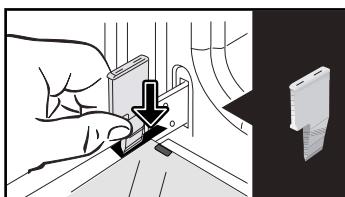
Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

#### **Advertencia**

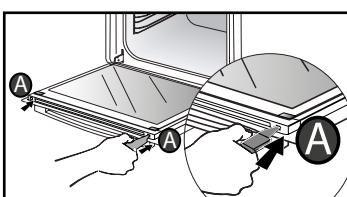
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arrancar la superficie y provocar la rotura del cristal.

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

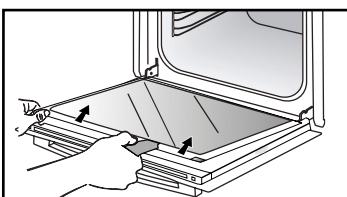
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras **A** para desenganchiar el cristal.

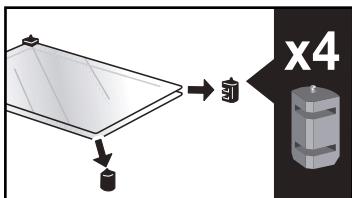


Quite el cristal.

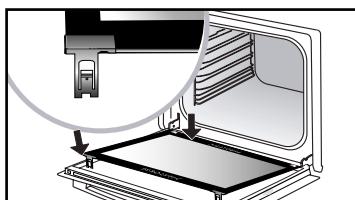


La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

## • 7 MANTENIMIENTO

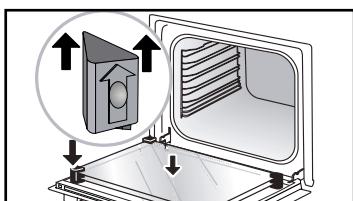


Si es necesario, retírelos para limpiarlos.  
**No sumerja los cristales en el agua.**  
Enjuáguelos con agua limpia y séquelos  
con un trapo que no suelte pelusa.

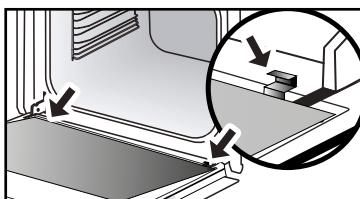


Retire la cuña de plástico.  
El aparato ya está nuevamente  
operativo.

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.



Encage el último cristal en los topes  
metálicos y después engánchelo, con  
la cara que indica «PIROLÍTICO»  
orientada hacia usted y legible.



# • 7 MANTENIMIENTO

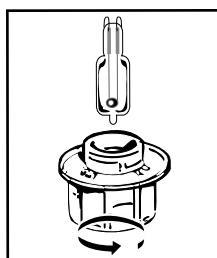


## AJUSTES LUZ

### ⚠ Advertencia

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

**Características de la bombilla:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



## FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías telescopicas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

### AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno está equipado con una función de autolimpieza por pirólisis: La pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

### EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Este horno ofrece tres ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.

# • 7 MANTENIMIENTO



## Pyro Express: 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis de 1h30 automáticamente.**



## Pyro Auto: entre 1h30 y 2h15

para una limpieza con la que se ahorra energía.



## Pyro Turbo: 2 horas

Para una limpieza más profunda del interior del horno.

### AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo «LIMPIEZA» cuando esté en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, el símbolo en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.

**Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.**

### AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido) y valide.
- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces. Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ①.

# • 7 MANTENIMIENTO



## FUNCTION VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo «Vaciado» y valide. El cajón se abrirá.
- Seleccione uno de los 2 vaciados, SPEED o AUTO (ver detalle a continuación) y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

### El vaciado automático al finalizar la cocción:

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando «No acepto» y validando, o bien, si acepta, seleccione «Acepto» y valide.

Seleccione a continuación el vaciado SPEED (rápido) o un vaciado AUTO (automático) y valide.

### El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



#### Vaciado SPEED :

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



#### Vaciado AUTO:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.  
El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, la pantalla muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

# • 7 MANTENIMIENTO



## FUNCTION DESINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

**La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.**

Desincruste regularmente la caldera.

Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando.

Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones «con vapor» dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje «desincrustación obligatoria», es obligatorio y hay que seleccionar «Acepto» y validar.



### Atención

**Cuando la pantalla indique «Desincrustación obligatoria», deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.**

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo «Desincrustación» y valide.

El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

### FASE 1: VACIADO

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.

- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

### FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.

- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de «Limpieza», que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

### FASE 3: ACLARADO

Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

- Arranca el ciclo «Aclarado», que dura 3 min 30 s.

### FASE 4: VACIADO

Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

Al final del ciclo se completa la desincrustación.

Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

# • 8 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES



## FUNCTION VACIADO (del depósito de agua)

**!** Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo «Vaciado» y valide. El cajón se abrirá.
- Seleccione uno de los 2 vaciados, SPEED o AUTO (ver detalle a continuación) y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

### El vaciado automático al finalizar la cocción:

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando «No acepto» y validando, o bien, si acepta, seleccione «Acepto» y valide.

Seleccione a continuación el vaciado SPEED (rápido) o un vaciado AUTO (automático) y valide.

### El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



#### Vaciado SPEED:

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



#### Vaciado AUTO:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanke el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, la pantalla muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

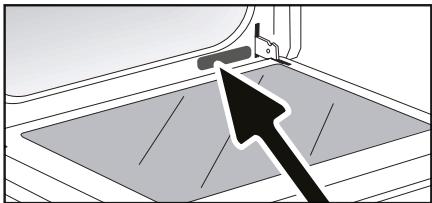
# • 9 SERVICIO TÉCNICO

## INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.

### NOTA:

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



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

B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

PLATOS		*		*		*		*		*		*		TIEMPO DE COCCION	
		°C	GALVANA	°C	GALVANA	°C	GALVANA	°C	GALVANA	°C	GALVANA	°C	GALVANA		
CARNE	Asado de cerdo (1kg)	200	2								190	2	60		
	Asado de ternera (1kg)	200	2								190	2	60-70		
	Asado de buey	240	2								200	2	30-40		
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Muslos de pollo			220	3			210	3					20-30	
	Costillas de cerdo / ternera			210	3									20-30	
	Costillas de buey (1kg)			210	3			210	3					20-30	
	Costillas de cordero			210	3									20-30	
VERDURAS	Pescados asados			275	4									15-20	
	Pescados cocinados (dorada)	200	3								190	3	30-35		
	Pescados en papillote	220	3								200	3	15-20		
	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30	
PASTELES	Gratenes «dauphinois»	200	3								180	3	45		
	Lasañas	200	3								180	3	45		
	Tomates rellenos	170	3								170	3	30		
	Bizcocho esponjoso - Tarta										180	3	180	4	35
	Brazo de gitano	220	3								180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3				180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2										180	2	20-25
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3								180	3	180	3	45-50
	Tarta de cerezas	200	3										190	3	30-35
VARIOS	Galletas - Polvorones	175	3										170	3	15-20
	Kugelhopf										180	2			40-45
	Merengues	100	4								100	4	100	4	60-70
	Magdalenas	220	3										210	3	5-10
	Masa de buñuelos	200	3								180	3	200	3	30-40
	Pastas hojaldradas	220	3										200	3	5-10
	Pastel Savarin	180	3								175	3	180	3	30-35
	Tarta de masa quebrada	200	1										200	1	30-40
	Tarta de hojaldre fino	215	1										200	1	20-25
	Paté en terrina	200	2										190	2	80-100
	Pizza masa quebrada					240	1								15-18
	Quiches	190	1			180	1						190	1	35-40
	Suflé										180	2			50
	Empanadas	200	2										190	2	40-45
	Pan	220	2										220	2	30-40
	Pan tostado			275	4-5										2-3

\* según modelo

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.

**! CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.**

EQUIVALENCIA : CIFRAS → °C

Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350						
ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	ACCESORIOS	°C	TIEMPO min.	
Galletas de mantequilla (8.4.1)	[ ]	5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)	[*]	5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)	[*]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)	[○]	3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)	[○]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)	[ ]	5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)	[*]	5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)	[*]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)	[○]	3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)	[○]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	[ ]	4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	[*]	4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	[*]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	[○]	3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	[○]	2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)	[ ]	1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)	[*]	1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)	[○]	3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)	[W]	5	parilla	275	3-6	

\* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

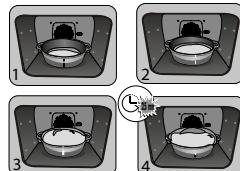
#### Receta con levadura (según el modelo)

##### Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1.240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada. Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

**Procedimiento:** Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

**Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.**



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

# *HÖYRY-YHDISETELMÄUUNI*

KÄYTÖOHJE

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

FI

## ***HYVÄ ASIAKAS!***

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäysellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensovista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

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

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!



BVCert.6011825

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

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

**De Dietrich** A diamond-shaped logo symbol consisting of a stylized letter 'D' or a gear-like pattern.



# SISÄLLYSLUETTELO

---

Turvallisuus ja tärkeät varotoimet .....	4
<b>1 / Asennus .....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Ympäristö .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / Uunin yleiskuvaus .....</b>	<b>8</b>
Ohjauspainikkeet ja näyttö .....	9
Lisävarusteet .....	10
Erityinen 100 % HÖYRY .....	11
Täytöläatikko .....	13
Alkuasetukset - käyttöönotto .....	14
<b>4 / Kypsennystilat .....</b>	<b>15</b>
"Ohjelmalalinta"-tila .....	16
"Ohjelmalalinta Höyrytys" -tila .....	16
° Suosikit (muistiin tallennetut kypsennystilat) .....	17
° Kypsennystoiminnot .....	18
° Kuivaus .....	18
"Valmistusopas"-tila .....	21
"Yhdistetty höyrytys" -tila .....	22
° Ruokalajilista .....	24
"Matala lämpötila" -tila .....	27
<b>5 / Asetukset .....</b>	<b>29</b>
Ohjauspainikkeiden lukitseminen .....	30
<b>6 / Munakello .....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Huoltotoimet - Puhdistus .....</b>	<b>31</b>
Ulkopinnat .....	31
Peltitasoristikoiden irrottaminen .....	31
Uunin sisäpuolen lasin puhdistaminen .....	31
Luukun irrottaminen ja asentaminen .....	31
Valon vaihtaminen .....	33
Puhdistustoiminto .....	33
° Pyrolyysi .....	34
° Vesisäiliön tyhjennys .....	35
° Höyrykattilan kalkinpoisto .....	36
<b>8 / Vianmääritys ja korjaus .....</b>	<b>37</b>
<b>9 / Huolto- ja varaosalpalvelu .....</b>	<b>38</b>
<b>10 / Ruoanlaittovälineet .....</b>	<b>39</b>
Leivontapöydät .....	40

---

## **TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET**

---

### **LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.**

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivulta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakaus tai huolehdi pakauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



#### **Tärkeää:**

— Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäässään laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huolata laitetta ilman valvontaa.

— Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.

#### **VAROITUS:**

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolysisipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

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



#### **VAROITUS:**

Varmista ennen lampun vai-

---

## TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

---

htamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähdystä. Käytä kumikäsintä lampun suojalasin irrottamiseen.



Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen erotaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistrojan, tämän huoltopalvelun tai jonkin muun vastaan avan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Uputtaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumenttaa (tai ne on pääällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan

kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

# • 1 ASENNUS

## ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laite voidaan asentaa joko työtason alle (**kuva A**) tai kalusteisiin (**kuva B**).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosaa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm\* (**kuva C**).

Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

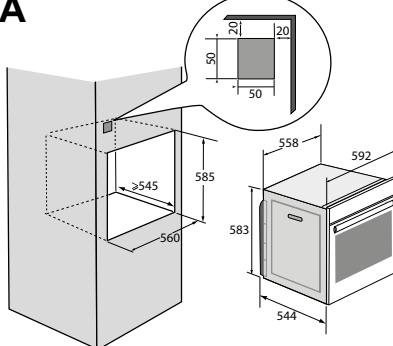
Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiat Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.



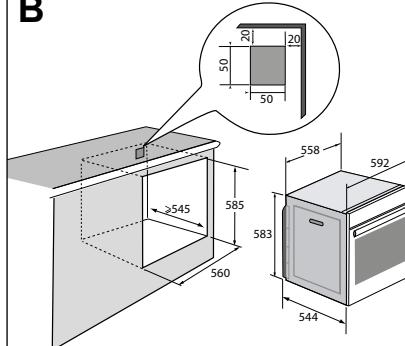
Vinkki

Voit varmistua asennuksen asianmukaisudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.

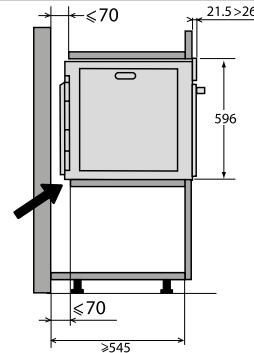
**A**



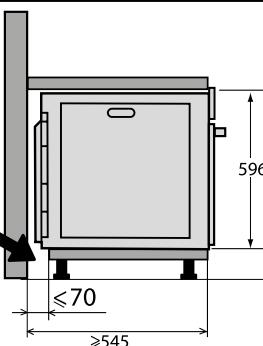
**B**



**C**



**D**



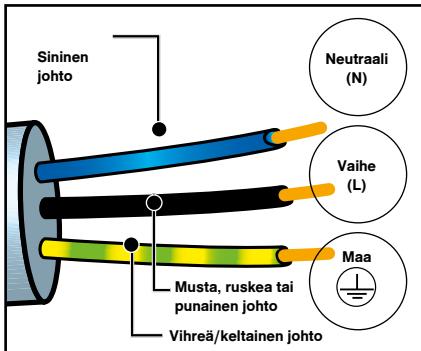
# • 1 ASENNUS

## SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 3-johtimisella (johdin 1,5 mm<sup>2</sup>; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Suojamajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkää asennettaessa maahan. Asennukseen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuumme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseseen taikka väärään maalitintään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



### Varoitus:

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.

# • 2 YMPÄRISTÖ

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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



Laitteen kierrätyks suoritetaan oikein lajitteluna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja

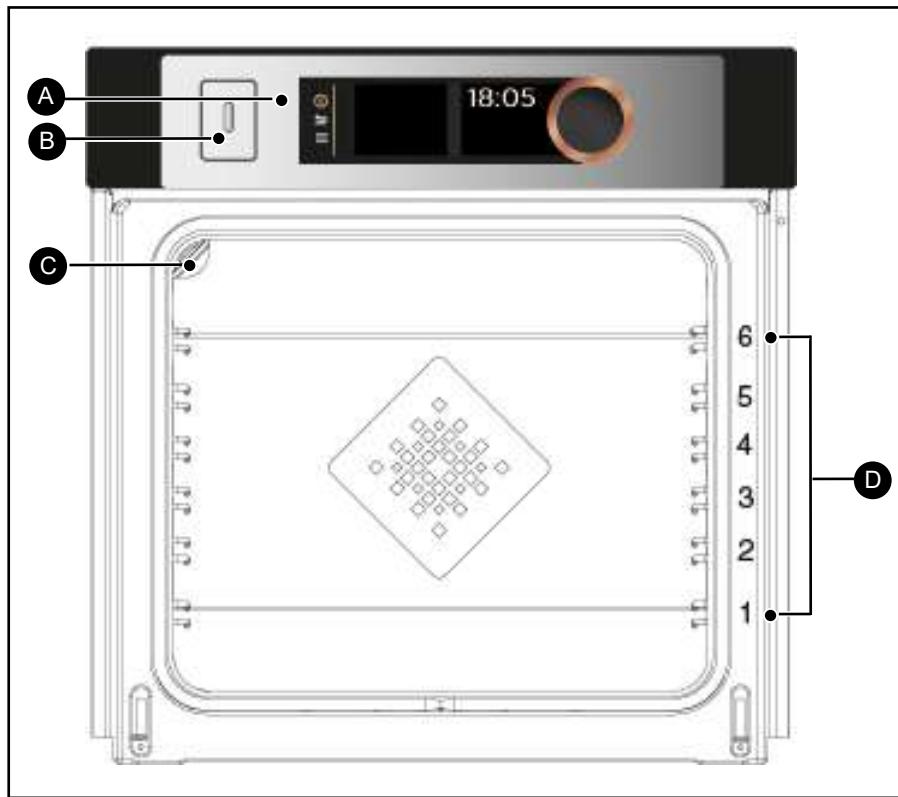
elektroniikkaromut) mukaisesti.

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

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## UUNIN YLEISKUVAUS



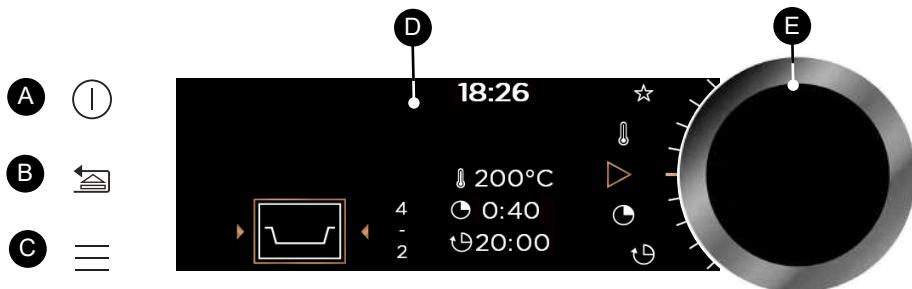
- A** Ohjauspaneeli
- B** Vesisäiliön täytölaatikko
- C** Valo
- D** Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)

---

# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

---

## OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



- A** Pysäytyspainike (painaa pitkään)
- B** Paluupainike (painaa lyhyesti) ja/tai Laatikon avauspainike (painaa pitkään)
- C** VALIKKO-painike (kypsennystoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

- D** Näyttölaitteet
- E** Painikkeella varustettu valintiekko (ei irrotettavissa) :
  - Kiekkoja käänämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
  - Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

---

## NÄYTÖN SYMBOLIT

---

	Aloita kypsennys		Höyry
	Lopeta kypsennys		Kypsennysten tallennus
	Lämpötila asteina		Painikkeiden lukituksen ilmaisin
	Kypsennyksen kestoaika		Luukun lukituksen ilmaisin pyrolyysipuhdistuksen aikana
	Kypsennyksen lopetusaika (ajastettu käyttö)	Suositeltujen peltitasojen ilmaisin ruokia varten	

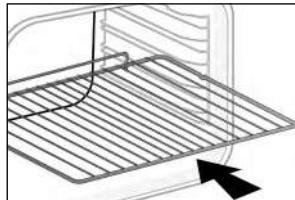
# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

### - Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

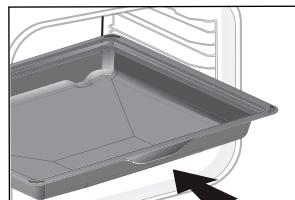
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



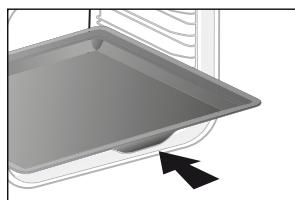
### - Syvä paistopelti, monikäytöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



### - Paistopelti, 20 mm

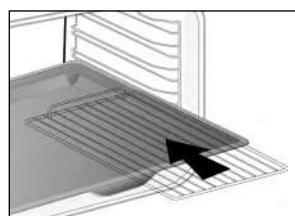
Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakujen paistamiseen. Viistottu taso helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuvista tippuvaa rasvaa.



### - Aromiritilät

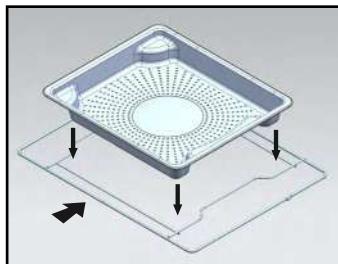
Puolikokoisia aromiritilöitä voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

Yhtä ritilää käytäessä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.

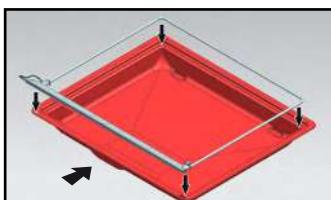


# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

- Erityinen 100 % HÖYRY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti



- 1 - Rei'itetyt ruostumattomasta teräksestä valmis- tettu astia, joka mahdollistaa kondenssiveden poistamisen ruosta tason 4 hyllylle.



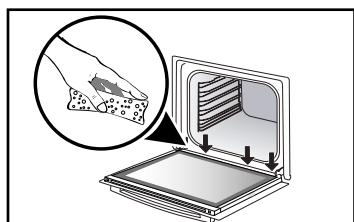
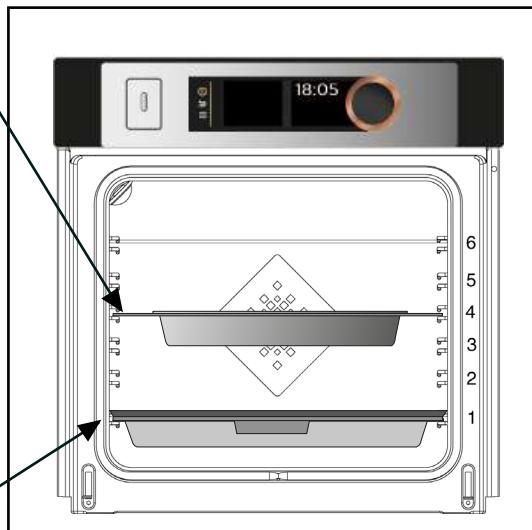
- 2 - Silikoninen ruokalappu ja sen tukikehys. Aseta kehys 45 mm:n monikäyttöisen tippalevyn päälle, jotta ruosta tuleva kondenssivesi saadaan talteen. Aseta se alatasolle 1. Silikonitiiviste varmistaan, että ovi on vesitiivis.

Varmista, että silikoninen ruokalappu on kosketukessa oven lasin kanssa.



## Varoitus

Käytettävä vain 100 % höyryyn ruoanlaitto- toiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaittotiloissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



## Varoitus

Pyyhi jokaisen höyrytyksen jälkeen kaikki vesi, joka saattaa löytyä oven alaosassa olevasta nokasta.

# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## - Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä. Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

## LIUKUKISCOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

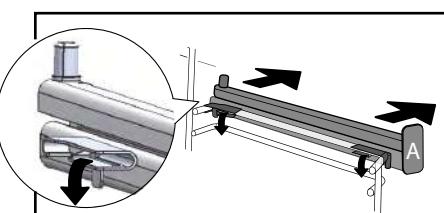
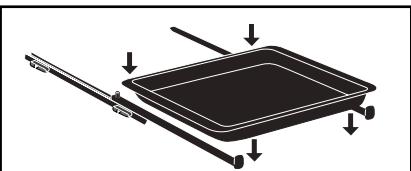
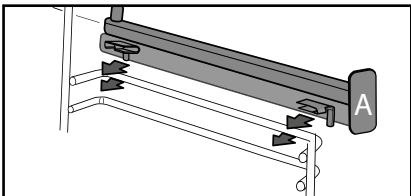
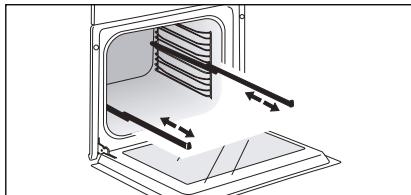
Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikön sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

**HUOMAA:** liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää **(A)** tulee kohti asentajaa.

Aseta 2 ristikkoa paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.

Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikön läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



### Vinkki

Välttääksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.

Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähdyssäään alkuperäiseen muotoonsa.

# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## TÄYTTÖLAATIKKO

### - Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyskseen alussa täytöläatikko aukeaa automaattisesti.

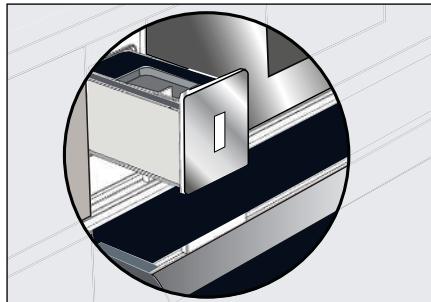
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunaasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviiavaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

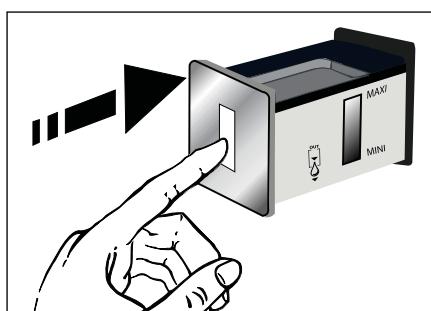
Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



### Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumisessa menee muutama sekunti.

Lisää vettä tarvittaessa.



### Varoitus

Älä käytä pehmennettyä tai tislattua vettä.

### Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaaleesta «Huoltotoimet - Puhdistus».

# • 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## ALKUASETUKSET KÄYTTÖÖNOTTO

### - Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkosen jälkeen on valittava kieli käänämällä valintakiekko. Vahvista valinta painamalla valintakiekko.

### - Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit käänämällä valintakiekko ja vahvistamalla valinta valintakiekko painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihtaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

 Ennen uunin käytämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

### - Käynnistäminen - Päävalikko

Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO  uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen kypsennystilaan: Ohjelmalalinta-tila.

Käännä valintakiekko selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekko siirtyäksesi valittuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi kypsennyskseen aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta .

# • 4 KYPSENNYS

## KYPSENNYSTILAT

Valitse kypsennystilat valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse ”**OHJELMAVALINTA**” -tila valitaksesi kypsennystyyppin, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse ”**OHJELMAVA-LINTA HÖYRYTYS**” -tila valmistaaksesi reseptin, jonka kypsennystyyppin, lämpötilan, höyryprosentin ja kestoajan valitset itse.

3

Valitse »**VALMISTUSOPAS**«, kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.

4



Valitse ”**YHDISTETTY HÖYRYTYS**” -tila valitaksesi höyryyn yhdistettävän perinteisen reseptin, jossa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.

5



Valitse ”**MATALA LÄMPÖ-TILA**”, kun haluat käyttää jotakin uunille esiohjelmoitua erikoisohjelmaa (hidas kypsenys).

# • 4 KYPSENNYS



1

## "OHJELMAVALINTA"-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toimintaaika.

Uunin näyttäässä pelkästään aikaa paina VALIKKO siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten "Ohjelmalavalinta".

- Valitse sopiva kypsennystoiminto käänämällä valintakiekko alla olevasta luettelosta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma



Kiertoilma + perinteinen



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



Shabbat



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

**Suositkit** (tallennusmahdollisuus kypsennystilalle)

3



2

## "OHJELMAVALINTA HÖRYTYYS" -TILA

Tässä kypsennystilassa voit yhdistää perinteisen kypsennynksen höyrytoimintoon ja valmistaa kuohkeammat ja täyteläisemmät reseptit, jotka säilyttävät herkullisen makunsa. Ruoka-aineet eivät kuivu ja säilyttävät rapeutensa.

Aivan kuten Ohjelmalovalintatilassa, voit säätää itse kaikki kypsennysasetukset ja höyryprosentin.

Valitse tila

Vahvista sitten «Höryasiantuntija» yleisvalikossa.

Valitse sitten yksi alla olevasta luettelosta tarjolla olevista kypsennystoiminoista ja vahvista:

- Ruoanlaitto vain höyryllä



Höry 100%

\*\*\*\*\*

- Yhdistä klassinen ruoanlaitto yhdistettynä höyryyn (yhdistetty tila):



Perinteinen tuuletettu höyry



Tuulettimen avulla höyrygrilli



Kuuman ilman höyry



Uudista eilinen leipä

(Suosittelu kesto 8 min)

- Patonki

- Leipä

- Palloleipä

- croissanteja



Varoitus

Keittämisen aikana laite kuumeenee. Kuuma höyry pääsee ulos, kun avaat oven. Pidä lapset poissa. Varo juuttumasta höryvirtaukseen.

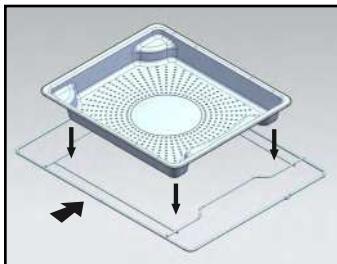
## • 4 KYPSENNYS

- Erityinen 100 % HÖRYY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti

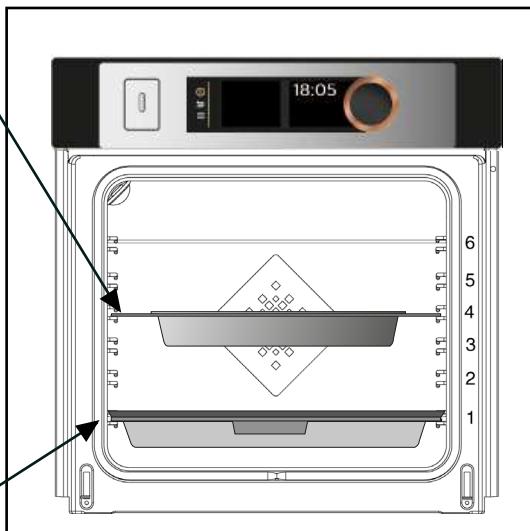
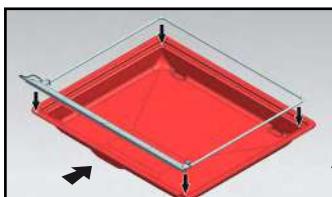


### Varoitus

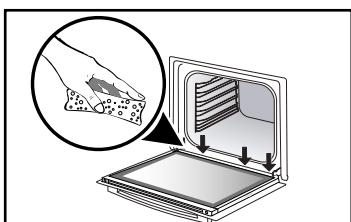
Käytettävä vain 100 % höyryyn ruoanlaittoiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaittoiloissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



- 1** - Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmisetti astia, joka mahdollistaa kondenssiveden poistamisen ruoasta tason 4 hyllylle.



- 2** - Silikoninen ruokalappu ja sen tukikehys. Aseta kehys 45 mm:n monikäyttöisen tippalevyn päälle, jotta ruoasta tuleva kondenssivesi saadaan talteen. Aseta se alatasolle 1. Silikonitiiviste varmistaa, että ovi on vesitiivis.



- Varmista, että silikoninen ruokalappu on kosketukessa oven lasin kanssa.



### Varoitus

Pyyhi jokaisen höyrytyksen jälkeen kaikki vesi, joka saattaa löytyä oven alaosassa olevasta nokasta.

# • 4 KYPSENNYS



(Ohjelmalalinta ja Ohjelmalalinta Höyrytys)

## PIKATOIMINTO

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoimintosi, uuni ehdottaa sinulle yksi tai kaksi peltitason korkeutta.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoja uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.

**HUOMIO:** Jotkut valinnat ovat muokattavissa (valitun tilan mukaan) ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, kypsennynksen kestoaike, höyryprosentti ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

## LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoja käänämällä ja vahvista valinta.

## KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit asettaa kypsennyksen kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin kypsennynksen kestoaike ja vahvista valinta.

Valitse kestoaike valintakiekkoja käänämällä ja vahvista valinta.

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

**Toiminnon kestoaike alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.**



## HÖYRYPROSENTTI

(Vain Ohjelmalalinta Höyrytys)

Yhdistetyissä tiloissa uuni ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla höyrysymboli ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) käänämällä valintakiekolla ja vahvista valinta.

# • 4 KYPSENNYS



(Ohjelmalavalinta ja Ohjelmalavalinta Hörytys)

## MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Asettaessasi kypsenyksen kestoa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsenyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsenyksen päättymisajan symboli ja hyväksy valinta.  
Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta kahdesti.  
**HUOMIO:** Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-aikaa tai päättymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan kypsenyksen pysäyttäminen").

## MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSEN-NYKSEN PYSÄYTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsenyksen painamalla valintakiekkoja. Uunissa näkyy seuraava viesti: "Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?" Hyväksy valitsemalla "Hyväksy" ja vahvista valinta tai valitse "Älä hyväksy" ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.



**SUOSIKIT**  
(vain Ohjelmalavalinta-tila)

### - Valmistustavan tallentaminen

"Suosikit"-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen "Ohjelmalavalinta"-tilassa.

Valitse Ohjelmalavalinta-tilassa ensin sopiva kypsenystila, lämpötila ja tilan kestoaika.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla valintakiekkoja käantäen symbolin ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetuksen tallentamista muistiin tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.

Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.

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

**Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.**

### - Käytä jotakin "Suosikit"-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry "Ohjelmalavalinta"-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan "Suosikit"

"valintakiekkoja käantämällä. Vahvista. - Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista tai ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoja.

Uuni aloittaa toiminnan.

# • 4 KYPSENNYS

1



## OHJELMAVALINTA-KYPSENNYSTOIMINNOT (riippuen mallista)

Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
	Kierto- ilma 180°C 35 °C - 250 °C	Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeyden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
	Kiertoilma + perinteinen 205 °C 35 °C - 230 °C	Suositellaan lihalle, kalalle, vihannek-sille, sopivassa keramiikka-astiassa.
	Perinteinen 200 °C 35 °C - 275 °C	Suositellaan lihalle, kalalle, vihannek-sille, sopivassa keramiikka-astiassa.
	EKO* 200 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiata ja samalla säilyttämään kypsen-nyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentäminen voidaan suorit-taa ilman esilämmitystä.
	Grilli + puhallin 200 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai repeät paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimman pelti-tasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsenykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
	Alalämpö + puhallin 180 °C 75 °C - 250 °C	Suositellaan lihalle, kalalle, vihannek-sille, sopivassa keramiikka-astiassa.

\*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä houseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

# • 4 KYPSENNYS

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suositellaan riltille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentäminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko riltilän alan.
 Lämpimänä pito	60 °C 35 °C - 100 °C	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35 °C 30 °C - 50 °C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle riltille lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205 °C 35 °C - 220 °C	Leivän paistamiseen suositeltu mene-telmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka leivonnaispellille - 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80 °C 35 °C - 80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tietyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrkkikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.
 Shabbat	90°C	Erityisjärjestys: uuni toimii 25 tai 75 tuntia keskeytyksettä vain 90 °C:ssa.



Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

# • 4 KYPSENNYS



## KUIVAUS (vain Ohjelmalintila-tila)

Kuivattaminen on yksi vanhimista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineesta kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikavuoston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaaan samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita  
Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.  
Peitä ritolä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritolöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3). Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyyppistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

### Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrityt	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritolä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritolää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80°C	8-10	1 tai 2 ritolää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 ritolää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 ritolää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritolää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 ritolää
Yrttikasvit	60°C	6	1 tai 2 ritolää

# • 4 KYPSENNYS



**“VALMISTUSOPAS”-TILA**



**“VALMISTUSOPAS + HÖYRY”-TILA**



**YHDISTETTY HÖYRYTYS**



**100 % HÖYRYOPAS**

Nämä kaksi toimintatilaa valitsevat sinulle kypsenyysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Se tarkoittaa sekä höyryllä tai ilman höyryä tai 100 % höyrytoiminnolla valmistettavia reseptejä.

## PIKATOIMINTO

- Valitse «VALMISTUSOPAS» tai «YHDISTETTY HÖYRYTYS» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva ruokalajilista)

- Valitse ryhmä, esim. "Linnunliha / riista", ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. "Broileri" ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsenyysajan ja -lämpötilan sekä peltitason.

- Laita ruoka-ainekset uuniin ja vahvista valinta.



**Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.**

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsenyysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

## MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa kypsenyksen päätymisaikaa valitsemalla symbolin kypsenyksen päätymisaika vahvistamalla valinnan.

Kun olet valinnut päätymisajan, hyväksy valinta kahdesti.



**Jos resepti vaatii esilämmitysai-kaa, päätymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.**

# • 4 KYPSENNYS



## RUOKALAJILUETTELO ILMAN HÖYRYÄ



### LINNUNLIHA / RIISTA

broileri  
ankka  
ankanrinta\*  
kalkkuna



### LEIVONNAISET

Makeat piiraat  
Crumble  
Sienikakut  
Kuppikakut  
Paahtovanukas  
Suklaakakut  
Keksit/pikkuleivät \*  
Kakut  
Jugurttikakut



### LIHA

Lampaanlapa  
Naudaniha punertava  
Naudaniha medium  
Naudaniha kypsä  
Porsaanpaisti  
Vasikanpaisti  
Vasikankyljykset \*



### KALA

Lohi  
Taimen  
Kalaterriini



### RAVINTOLARUOAT

Lasagne  
Pitsa  
Quiche



### KASVIKSET

Perunagratiini  
Täytetyt tomaatit  
Uniperunat



### LEIPÄ

Voitaikina  
Murotaikinaleivät  
Pitsataikina  
Leipä  
Patongit  
Pulla

\* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmitynksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

# • 4 KYPSENNYS



## RUOKALAJILUETTELO HÖYRYLLÄ YHDIS-TETTYNÄ



### LINNUNLIHA / RIISTA

broileri  
ankanrinta \*  
ankka



### LIHA

Lammas  
Porsaanpaisti  
Vasikanpaisti  
Vasikanfile  
Porsaan sisäfile



### KALA

Paistettu kala  
Kalaterriini  
Kokonainen kala  
Lohilaatikko



### KASVIKSET

Perunagratiini  
Täytetty vihannekset  
Uuniperunat



### LEIVONNAISET

Sienikakut  
Vanukkaat / kermakakut  
Kakut  
Kuppikakut  
Hiekkakakut  
Omenatorut  
Saksanpähkinäkakku  
Kookosvanukas



### LEIPÄ

Leipä  
Patongit  
Esipaistettu leipä  
Pakastetaikina  
Leivän tuoreuttaminen



### RAVINTOLARUOAT

Lasagne  
Kirsikkapiiras  
Kasvikset  
Perunat  
Risotto  
Tuoreruoat  
Pakasteruoat



### SULATUS

Liha  
Kala  
Leipä ja leivonnaiset

\* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyvä ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä. Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

# • 4 KYPSENNYS

**!** Käytettävä vain 100 % höyryyn ruoanlaittotoiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaittotoilissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



## RUOKALAJILUETTELO 100 % HÖRY



### 100 % HÖRY (HÖRYTY-SOPAS)



### LIHA

Broilerinrinta  
Kalkkunanrinta  
Sianliha - sisäfilet



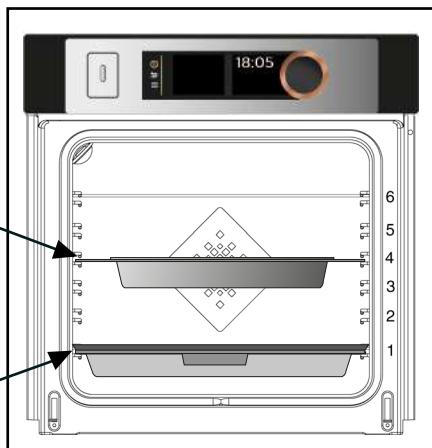
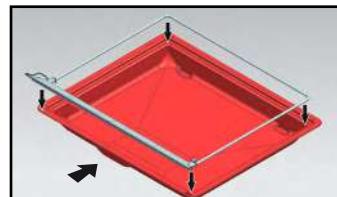
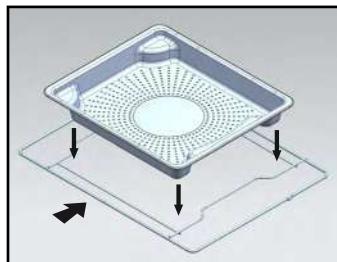
### KALA

Kokonainen tuore kala  
Tuoreet kalafileet  
Sinisimpukat  
Simpukat



### KASVIKSET

Kukkakaali  
Parsakaali  
Vihreät pavut  
Viipaloidut porkkanat  
Perunat paloiteltuina  
Herneet  
Purjo leikataan paloiksi  
Kesäkurpitsa leikataan osat  
Kurpitsa leikataan kuutioiksi  
Artisokat  
Parsa  
Sellerihaara paloiteltu  
Squash leikataan osat  
Sveitsin chard-kertoimet  
Pinaatti  
Ruusukaali  
Katkaravut  
Jättikatkaravun pyrstöt



# • 4 KYPSENNYS



## ”MATALA LÄMPÖTILA” -TILA

Tämä valmistustapa tekee lihasta muureata, koska kypsennys on **hidasta** ja lämpötila suhteellisen matala.

Nämä saavutat hyvän paistotuloksen.

**⚠ MATALA LÄMPÖTILA ei vaadi uunin esilämmitystä.**

**Ruuvalmistroitus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.**

**⚠** Matalassa lämpötilassa kypsentäminen vaatii erittäin tuoreita ruoka-aineita. Siipikarjan liha on tärkeätä huuhdella hyvin sisältä ja päältä kylmällä vedellä ja kuivata huolellisesti imukykyisellä paperilla ennen kypsentämistä.

### PIKATOIMINTO

- Valitse valintakiekolla päävalikossa »Matala lämpötila» ja vahvista valinta. Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji.
- Kun olet valinnut ruokalajin, esim. vasikanpaisti, aseta liha ritilälle näytön ilmoittamalle ylemmälle peltitasolle (n°2) ja syvä paistopelti alempulle peltitasolle (n°1).
- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa. Uuni aloittaa toiminnan.

Toiminnon päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta ja antaa äänimerkin.

Paina ”Virtakatkaisinta” ①.

### MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit valita kypsennyksen päättymään sopivan aikaan ”matala lämpötila” -tilassa.

Kun olet valinnut kypsennyksen, valitse sitten kypsennyksen päättymisajan symboli Näyttö alkaa vilkkuva; aseta toiminnon päättymisaika käänämällä valintakiekkoja ja hyväksy valinta kahdesti.

Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.

---

# • 4 KYPSENNYS

---



## RUOKALAJILUETTELO



Vasikanpaisti (4:00)



Naudanpaisti:



punertava (3:00)



kypsä (4:00)



Porsaanpaisti (5:00)



Lammas:



punertava (3:00)



kypsä (4:00)



Broileri (6:00)



Pieni kala (1:20)



Suuri kala (2:10)



Jugurtti (3:00)



**HUOMAUTUS:** Älä käytä riteilää seuraaville ohjelmille: pieni kala - suuri kala, jugurtti.

Laita nämä suoraan syvälle paistopeilelle näytön ilmoittamalle peltitassolle.

# • 5 ASETUKSET



## ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- **kello, kieli, ääni, demo-tila ja valon hallinta.**

Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.

Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



## Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



## Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



## Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



## DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa. Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin

esittelyyn myymälässä, uunin kuumentus on kytketty pois toiminnasta. Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetus OFF-tilaan ja vahvista valinta.



## Valon hallinta

Käytettäväissä on kaksi valintaa: Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi EKO-toiminnossa). Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä. Valitse sopiva asetus ja vahvista valinta.



**Jos uunia ei käytetä 90 sekuntiin, näyttö himmenee energian säästämiseksi ja uunin valo sammuu (ollessaan "AUTO"-tilassa).**

Voit toiminnan aikana tarvittaessa saada uunin valon syttymään ja näytön valon kirkastumaan painamalla kerran paluupainiketta ↗ tai menu-painiketta ⌂.

---

## • 5 ASETUKSET

---



### OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

#### Lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu- ja valikkopainiketta ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

**HUOMAA:** vain virtapainike on käytettävissä ①.

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu- ja valikkopainiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

---

## • 6 MUNAKELLO

---



### MUNAKELLOTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päätävalikosta "MUNAKELLO" käänämällä valintakiekkoja ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s. Aseta munakello sopivan aikaan käänämällä valintakiekkoja ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

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

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoja.

# • 7 HUOLTO

## PUHDISTUS JA HUOLTO

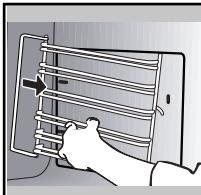
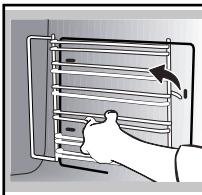
### ULKOPINNAT

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

### PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

#### Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikön etuosaa ylöspäin, työnnä ristikko ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikko itseasi kohden irrottaaksesi taaemmat hakset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



### UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

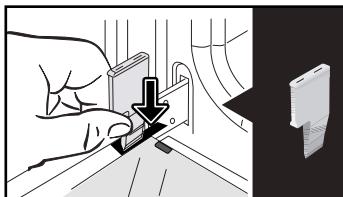
Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

#### Varoitus:

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

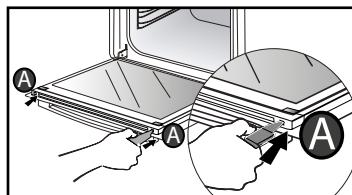
### LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Aava luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaia.

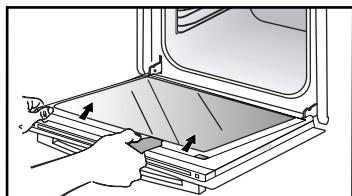


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään A käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).

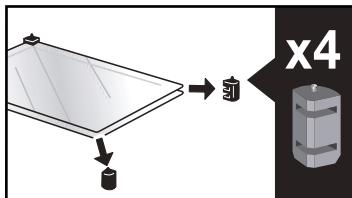


Vedä lasi ulos.



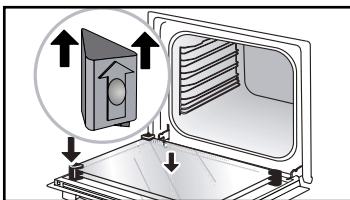
Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset väliuet.

## • 7 HUOLTO

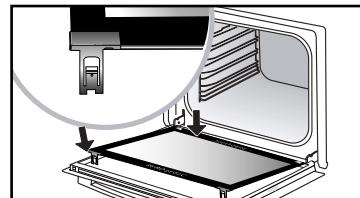
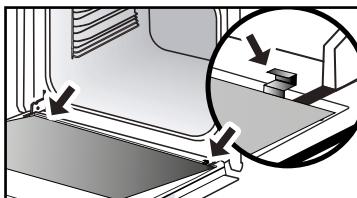


Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.  
**Älä upota laseja veteen.** Huuhteleva  
puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla  
kankaalla.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.



Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että **"PYROLYTIC"**-  
merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.



Irrota muovikiila.  
Laite on jälleen toimintavalmis.

# • 7 HUOLTO



## VALON VAIHTAMINEN

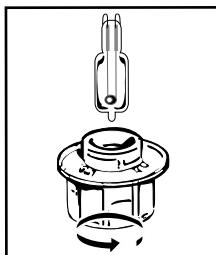


### Varoitus:

Varmista ennen valon vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähdystyötä.

### Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsineettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen.

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.



## PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut rililät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

## AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella: Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

## AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAJINEN

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoaiikoja ei voi muuttaa:

# • 7 HUOLTO



Pikapyro: 59 minuuttia

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttaamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävää puhdistustoimintoa.**



Autopyro: kestoaika  
1h30 ja 2h15

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.



Turbopyro: 2 tuntia

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.



Uunin jäähdyytä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

## A U T O M A A T T I P U H D I S T U S MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päätymisajan symboli  ja vahvista valinta.
- Aseta sopiva pyrolyysin päätymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta kahdesti.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päättytyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta .

## AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.
  - Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta.
- Puhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kestoaikea alkaa pienentyä. Pyrolyysipuhdistukseen aikana näytöllä näkyy symboli  , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.
- Pyrolyysipuhdistukseen päättyä näytöllä vilkkuu 0:00.

Puhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähytä 30 minuutin ajan, jona aikana uunia ei voi käyttää.

# • 7 HUOLTO



## TYHJENNYSSTOIMINTO (vesisäiliö)

**⚠ Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.**

Tyhennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Tyhjennys"-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.
- Valitse yksi kahdesta tyhennyksestä, PIKA tai AUTOMAATTINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaatisessa tyhennyksessä kypsennyksen lopussa.

### Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyt kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita «Hyväksy» ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai AUTOMAATTINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

### Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.



#### PIKA-tyhjennys:

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennynksen välittömästi. Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.



#### AUTOMAATTINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoja.

Näytössä näkyy tyhennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0 m 0 s.

Sulje laatikko manuaalisesti.

# • 7 HUOLTO



## KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

**Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.**

Höyrykattilalle on tehtävä säänöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa «Kalkinpoisto suositeltavaa!», voit päätää olla tekemättä sitä valitsemalla «Älä hyväksy» ja vahvista valinta.

Voit tehdä vielä 5 kypsenystä ennen kuin «höyryllä» tehtäväät toiminnot lakkavaat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti «Kalkinpoisto pakollinen!», kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse «Hyväksy» ja vahvista valinta.

**⚠️ Varoitus**  
**Kun näytössä näkyy «Kalkinpoisto pakollinen!», sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.**

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

### VAIHE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

### VAIHE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.  
- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

### VAIHE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.  
- "Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

### VAIHE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.  
"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.

---

# • 8 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

---

## - Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoinnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAI-SINTA.

## - Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.

Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

## - Uuni ei lämpene.

Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

**Uunin valo ei toimi.** Vaihda lamppu tai polttimo.  
Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin jäähdystyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen. Tämä on normaalia, jäähdystys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen lopputua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempäään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Pyrolyysipuhdistus ei toimi.** Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- **"Luukun lukitus" -symboli vilkkuu näytöllä.** Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

## - Uunin pohjalla on vettä.

Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata KALK-INPOISTO-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

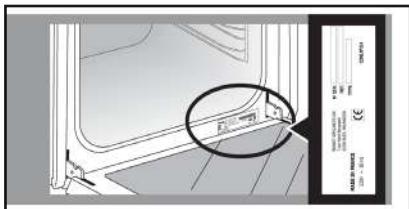
# • 9 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

## KORJAUSTOIMET

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

## HUOMAUTUS:

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



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

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

RUOKALAJIT		*		*		*		*		*		Kypsennysaika minuutteina	
		°C	TASO										
LIIHARUOAT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190 2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190 2	60-70
	Naudanpaisti	240	2									200 2	30-40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210 2	60
	Silipikarja (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185 3	60
	Kanankoipi			220	3			210	3				20-30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3								20-30
	Naudankyljyksen (1 kg)			210	3			210	3				20-30
KALA	Lampaankyljykset			210	3								20-30
	Grillattu kala			275	4								15-20
	Keitettty kala (hammasahven)	200	3									190 3	30-35
	Kala en papillote	220	3									200 3	15-20
VIIHDEKEKSET	Gratiinit			275	2								30
	Perunagratiini	200	3									180 3	45
	Lasagne	200	3									180 3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170 3	30
LEIVONNAISET	Savoiardi- ja Génoisekekset									180	3	180 4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190 3	5-10
	Pulla	180	3			200	3	180	3	180	3	180 3	35-45
	Pikkuleivät	180	2									180 2	20-25
	Hedelmäkakut	180	3					180	3	180	3	180 3	45-50
	Clafoutis	200	3									190 3	30-35
	Murokekki Sablé	175	3									170 3	15-20
	Kugelhopf							180	2				40-45
	Marengit	100	4					100	4	100	4	100 4	60-70
	Madeleine-leivokset	220	3									210 3	5-10
	Tuulihatut	200	3					180	3	200	3	200 3	30-40
	Petit fours -leivokset	220	3									200 3	5-10
	Savarilini	180	3					175	3	180	3	180 3	30-35
	Murotaikinaleivät	200	1									200 1	30-40
	Hedelmäpiirakat	215	1									200 1	20-25
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190 2	80-100
	Pizza					240	1						15-18
	Quiche	190	1			180	1					190 1	35-40
	Kohokkaat								180	2			50
	Piirakat	200	2									190 2	40-45
	Leipä	220	2									220 2	30-40
	Paahdettu leipä			275	4-5								2-3

\* (mallista riippuen)

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

**!** Kaikki lämpötilit ja kypsennysajat on annettu esilämmitystilille uunille.

#### VASTAAVUUS: LÄMPÖTILAT °C

ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

**TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350**

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

\* afhængig af model

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

**Opskrift med gær** (afhængig af model)

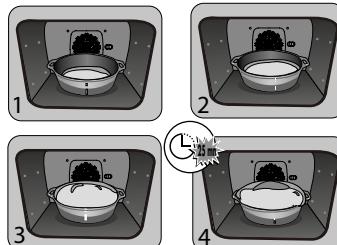
**Ingredienser:**

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

**Fremgangsmåde:**

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

# *KOMBINÁLT GÓZSÜTŐ*

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**De Dietrich** 

HU

# TISZTELET ÜGYFELÜNK! ÜGYFELÜNK

A De Dietrich termékek felfedezése egyet jelent az egyedi érzések felfedezésével. A vonzás azonnali, onnantól kezdve, mihelyst megpillantotta a terméket. A kivitelezés hamisítatlan minősége kiemelkedő, ami az időtlen stílusnak és a csodás felületnek köszönhető. Ez teszi az egyes elemeket elegánsá és kifinomult darabbá, amelyek mind tökéletes harmóniában vannak egymással.

Majd következik az ellenállhatatlan érzés, hogy meg kell érinteni. A De Dietrich tervezéssel kiterjedt módon használhatók az erős és előkelő anyagok, ahol is a hangsúlyt az eredetiségre helyeztük. A csúcstechnológiát kiváló minőségű anyagokkal ötvözve a De Dietrich csodásan megmunkált termékeket képes gyártani, hogy Ön a legtöbbet hozhassa ki a konyhaművészettelből, amely minden főzni imádó és a finom ételeket kedvelő ember szenvédélye. Bízunk benne, hogy élvezettel fogja használni ezt az új berendezést.



A(z) „Origine France Garantie” címke biztosítja a fogyasztó számára a termék nyomon követhetőségét azzal, hogy egyértelmű és objektív módon mutatja meg az eredetet. A DE DIETRICH márka büszkén tünteti fel ezt a címkét a termékein, amelyek az Orléans-ban és Vendôme-ban megtalálható francia

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

De Dietrich



# TARTALOM

Biztonsági és egyéb fontos óvintézkedések .....	4
<b>1 / Beszerelés .....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Környezet .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / A sütő ismertetése.....</b>	<b>8</b>
A vezérlőelemek és a kijelző .....	9
Az egyes tartozékok .....	10
Az utántöltő tálca.....	13
Elő beállítások - a sütő legelső használata.....	14
<b>4 / Sütési módok.....</b>	<b>15</b>
„Expert” (Szakértő) mód.....	16
„Expert steam” (Szakértő gőz) mód .....	16
° Favourites (Kedvencek) (elmentett sütési programok).....	19
° Sütési funkciók .....	20
° Aszalás.....	23
„Cooking guide” (Sütési útmutató) mód.....	23
„Combined steam” (Kombinált gőz) mód .....	23
° Ételek listája .....	24
° Gőzölés nélkül ételek listája .....	25
° Ételek listája gőzzel társítva .....	26
100%-os gőzölő mód.....	27
„Low temperature” (Alacsony hőmérséklet) mód.....	27
<b>5 / Beállítások.....</b>	<b>29</b>
A vezérlőelemek lezárolása.....	30
<b>6 / Számláló .....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Karbantartás - Tisztítás .....</b>	<b>31</b>
Külső felület .....	31
Az oldalsó vezetőracs eltávolítása .....	31
A belső üveg megtisztítása .....	31
Az ajtó eltávolítása és visszahelyezése .....	31
Az izzó cseréje .....	33
Tisztítási funkció .....	33
° Pirolízis .....	34
° A víztartály kiürítése .....	35
° A vizforraló vízkőmentesítése .....	36
<b>8 / Rendellenességek és megoldásaiak .....</b>	<b>37</b>
<b>9 / Vevőszolgálat.....</b>	<b>38</b>
<b>10 / Sütési segédletek .....</b>	<b>39</b>
Sütőtáblázatok .....	39
Funkciótesztek .....	40
Élesztős receptek .....	40

# **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK - KÖRÜLTEKINTŐEN OLVASSA EL, KÉSŐBBI HASZNÁLAT VÉGETT ŐRIZZE MEG.**

Amikor megérkezik Önhöz a berendezés, azonnal csomagolja vagy csomagoltassa ki. Ellenőrizze az általános küllemét. Jegyezze fel az esetleges fenntartásokat a szállítólevélre és tartson meg egy példányt belőle.



### **FONTOS:**

A berendezést 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent testi, érzékszervi vagy értelmi képességekkel rendelkező vagy megfelelő tapasztalat és ismeretek híján levő személyek kizárolag felügyelet mellett használhatják, illetve ha előzetesen elmagyarázták számukra a készülék biztonságos használatát és megértették a használatával járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Gyermekek a készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik el felügyelet nélkül.

– A gyermekeket minden esetben felügyelni kell,

hogy ne játszhassanak a készülékkel.

### **FIGYELEM:**

– A használat során a berendezés és annak részei felforrósodhatnak. Legyen óvatos és ne érjen hozzá a sütő belső fűtőelemeihez. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedje a készülék közelébe, kivéve, ha folyamatos felügyelet mellett vigyáz rájuk.  
– A berendezést úgy tervezük, hogy zárt ajtó mellett lehessen használni.

– Mielőtt a sütőt a pirolitikus módszerrel kezdené tisztítani, távolítsa el az összes tartozékot és tisztítsa meg belül a vastagabb lerakódásoktól.

– A tisztítás során az egyes felületek melegebbek lehetnek, mint normál használat során. Javasoljuk, hogy ne engedje a készülék közelébe a gyermekeket.

---

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**

---

- Tilos a gőztisztító használata.
- Tilos maró hatású tisztítószerek és kemény fémdörzsik vagy fémkaparók használata a sütő üvegajtajának tisztítására, mert ezek az anyagok megkarcolhatják az üveg felületét és emiatt az eltörhet.

### **FIGYELEM:**

Egy esetleges áramütés elkerülésére minden esetben győződjön meg arról, hogy a berendezést lecsatlakoztatta az áramforrásról. Kizárolag ezt követően cserélje ki a sütő izzóját. Az izzót kizárolag akkor cserélje ki, ha a berendezés már kihült. A betekintőnyílás és az izzó kicsavarásához vegyen fel gumikesztyűt, így ezeket az elemeket könnyebben eltávolíthatja.

# • 1 BESZERELÉS

## A HELY ÉS A BESZERELÉS MÓDJÁNAK MEGVÁLASZTÁSA

Az ábra olyan szekrény méreteit mutatja, amelybe be lehet szerelni a sütőt.

A készüléket beépített konyhaszekrénybe („A”) vagy munkalap („B”) alá is be lehet szerelni. Ha a szekrény nyitott, akkor a hátsó nyílás maximum 70 mm lehet („C”, „D”).

Szerelje be a konyhabútorba a sütőt. Ehhez távolítsa el a gumiütközöket, és fúrjon 2 mm átmérőjű furatot a konyhabútor falába, hogy az ne hasadjon meg. Rögzítse a sütőt a két csavarral. Helyezze vissza a gumiütközöket.



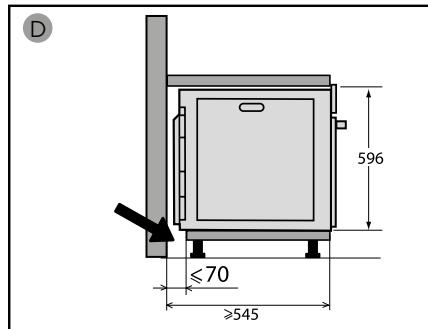
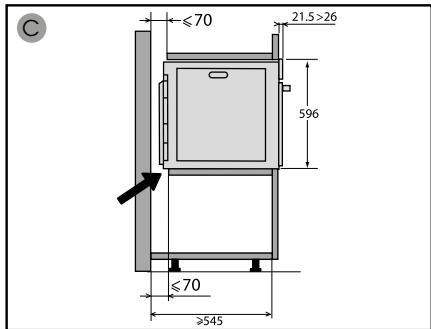
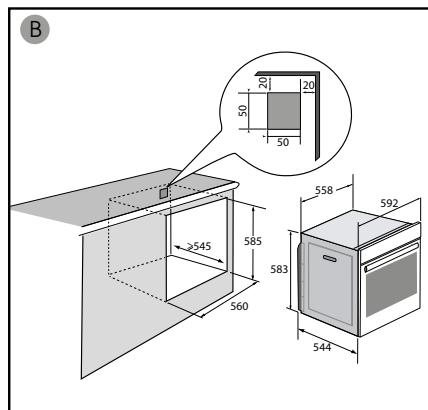
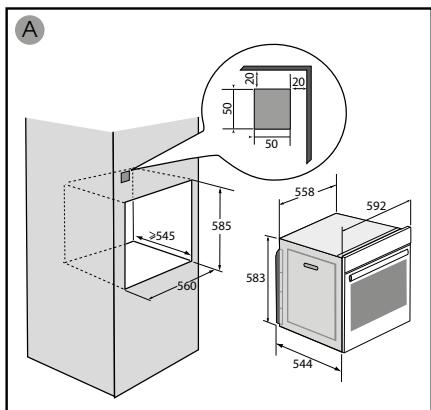
### Tipp

Ha biztos akar lenni abban, hogy megfelelő módon szerelte be a készüléket, bátran kérjen segítséget háztartási gépszerelőtől.



### Figyelem:

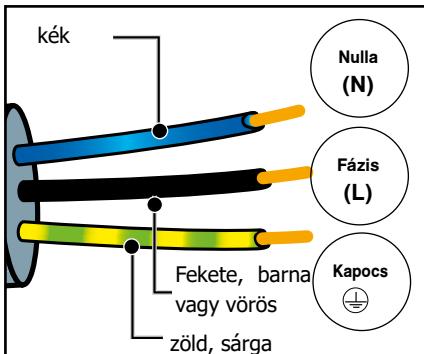
Amennyiben a készülék csatlakoztatásához az Ön lakásában az elektromos rendszert bármilyen formában módosítani kell, akkor hívjon villanyserelőt. Amennyiben a sütő bármilyen formában hibásan működik, húzza ki a hálózatból vagy csavarja ki annak az áramkörnek a biztosítékát, amelyre a sütőt rákötötték.



# • 1 BESZERELÉS

## ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

A sütőt (standard) tápkábellel kell bekötni, amelynek 3 darab  $1,5 \text{ mm}^2$  átmérőjű vezetéke van (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet 220-240V-os~ egyfázisú hálózathoz kell kötni 1 fázis + 1 nulla + földelés CEI 60083 szabványos hálózati csatlakozóaljzattal vagy minden pólust leválasztó berendezésen keresztül a beszerelési szabályoknak megfelelően. Semminemű felelősséget nem vállalunk a nem létező, hibásan működő vagy helytelenül telepített földelésből származó balesetekért.



### ⚠️ Figyelem

A biztonsági vezeték (zöld-sárga) a berendezés kapcsához van kötve, és össze kell kötni az elektromos készlet földelő kapcsával.

A készlet biztosítékának 16 amperesnek kell lennie.

# • 2 KÖRNYEZET

## ÓVJA KÖRNYEZETTÉT

A berendezés csomagolását újra lehet hasznosítani. Segítse az újrahasznosítást, védje a környezetet, ezért helyezze a csomagolást az erre a célra szolgáló helyi konténerekbe (szelektív hulladékgyűjtő).



A berendezés számos egyéb újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Emiatt az alábbi szimbólummal jelöltük meg, hogy jelezük, a készüléket tilos a kommunális hulladékok

közé dobni.

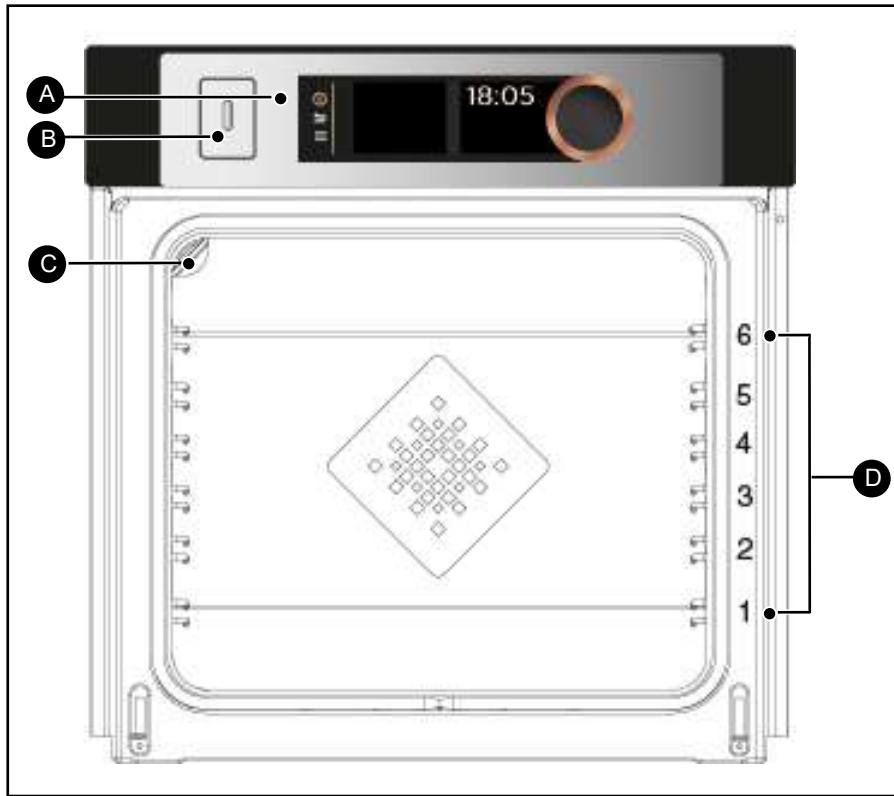
Így a berendezésnek a gyártó által szervezett újrahasznosítása maximális hatékonysággal történhet meg, összhangban az Európai Parlament és a Tanács elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK irányelvvel.

A használt berendezések Önhöz közel eső gyűjtőpontjára vonatkozón vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a kiskereskedővel.

Köszönjük, hogy együttműködik velünk környezetünk védelme érdekében.

# • 3 A SÜTŐ ISMERTETÉSE

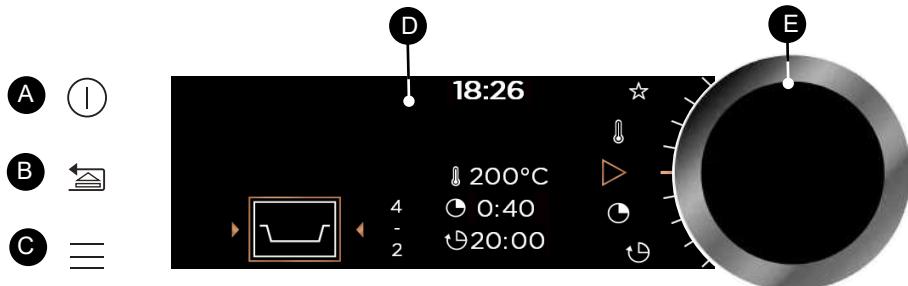
## A SÜTŐ ISMERTETÉSE



- A Vezérlőpanel
- B Víztartály utántöltő tálca
- C Lámpa
- D Oldalsó vezetőrácsok (6 különböző magasság állítható)

# • 3 A SÜTŐ ISMERTETÉSE

## A VEZÉRLŐELEMEK ÉS A KIJELZŐ



**A** „Sütőkikapcsolás” érintőgomb  
(nyomja meg és tartsa lenyomva)

**B** „Visszalépés” érintőgomb  
(nyomja le és engedje fel) és /  
„Tálcá nyitva” gomb  
(nyomja meg és tartsa lenyomva)

**C** MENÜ érintőgombja  
(sütés, beállítások, számláló, tisztítás)

**D** Kijelzők

**E** Forgó gomb központi gombbal(-nem távolítható el):

- Programválasztás és értékek növelése, csökkentése az elforgatással.
- Az egyes műveletek jóváhagyása a gomb közepének megnyomásával.

## KIJELZŐ SZIMBÓLUMAI

Sütési program indítása

Sütési program leállítása

Hőmérsékleti fok

Sütési idő

Sütési idő vége  
(késletetett indítás)



Gőz



Elmentett sütés programok



Zárolt billentyűzet kijelzője



Lezárt ajtó jelzője pirolízis során

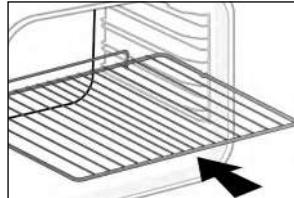


Az egyes ételek elhelyezéséhez javasolt polcmagasság kijelzője.

# • 3 A SÜTŐ ISMERTETÉSE

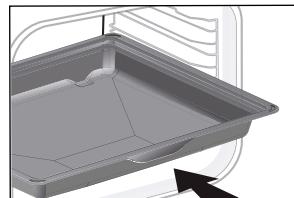
## TARTOZÉKOK (a típustól függően)

- Kifordulásgátlóval felszerelt  
biztonsági rács  
A rácsot sütésre és pirításra szánt ételek és ételt tartalmazó edények megtámasztására lehet használni. Grillezésre is használható (ha közvetlenül felülrre helyezi el). Helyezze a kifordulásgátlót a sütő háttuljának irányába.



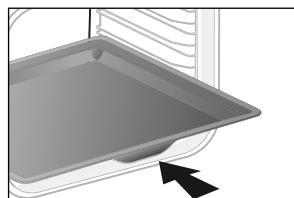
### Többfunkciós tepsi, 45 mm-es cseppfogó tepsi

Amikor a grill alá helyezi az oldalsó vezetőrácsot, a fogantyúval a sütő ajtaja felé, akkor bele tud csöpögni a húslé és zsiradék a grillezett húsból, de félíg vízzel megtöltve gözölni is lehet vele.



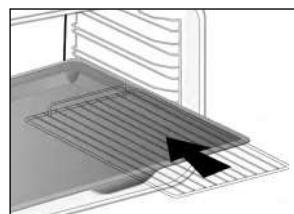
### - 20 mm-es süteményes tepsi

Illessze az oldalsó vezetőrácsba a fogantyúval a sütő ajtaja felé. Ideális kekszök, omlós kekszök és cupcake készítésére. A megdöntött felület megkönyíti a készítmények tálba helyezését. Az oldalsó vezetőrácsba a grill alatt is be lehet helyezni, hogy a grillezett húrok ből kicsepégő levet és zsírt felfogja.



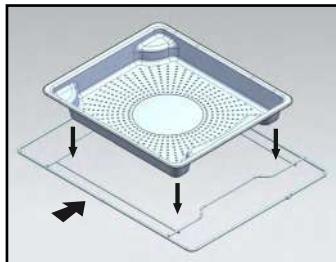
### - „Ízörző” grillrács

Ezek az eredetihez képest fele akkora „ízörző” grillrácsok egymástól függetlenül is használhatók, ha az edények egyikébe vagy a cseppfogó tepsibe teszi úgy, hogy a kifordulásgátló



## • 3 A SÜTŐ ISMERTETÉSE

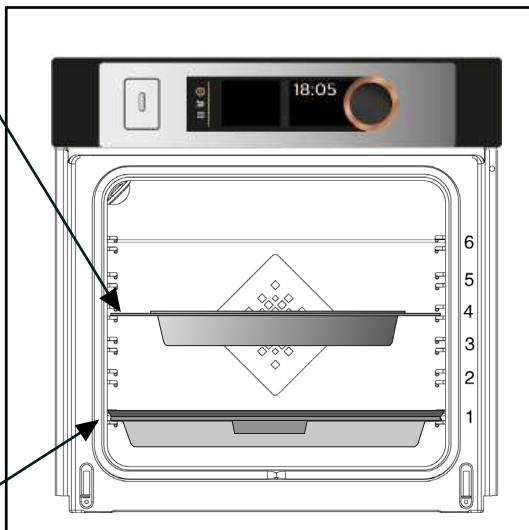
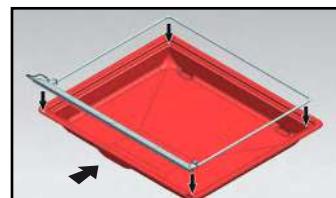
### - KÜLÖNLEGES EDÉNY A 100%-OS GŐZÖLÉSHEZ



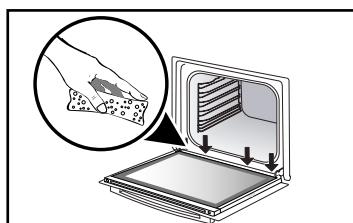
#### Vigyázat

Kizárolag a 100%-os gőzölő funkció esetében használja! Egyéb sütési módozatoknál tilos használni! Minden edényt távolítsan el a sütőből a pirolízissel történő tisztítás előtt.

- 1 - Perforált rozsdamentes sütőtál az ételből távozó nedvesség felfogására, amelyet a 4. polcszintre lehet elhelyezni.



- 2 - Szilikontálca támasztókerettel. Helyezze a keretet a 45 mm-es többfunkciós cseppfogó teplsire az ételből távozó lecsapódó víz összegyűjtésére. Helyezze el a egységet az alsó 1-es szintre. A szilikontömítés biztosítja az ajtó vízhatlanságát.  
🔍 Győződjön meg arról, hogy a szilikonfül hozzáér az ajtó üvegéhez.



#### Vigyázat

Az egyes gőzölő eljárásokat követően minden vizet töröljön ki, ami esetlegesen az ajtó alján található csatornában összegyűlhetett.

# • 3 A SÜTŐ ISMERTETÉSE

## - Csúszósínes rendszer

Az új csúszósínes rendszer miatt praktikusabb és könnyebb kezelni az egyes ételeket, mivel a tepsiket könnyebben ki lehet húzni a sütőből. A tepsik teljesen kivehetők és hozzáérhetők.

Stabilitásuk biztosítja az étel biztonságos kezelését, így csökkentve egy esetleges égési sérülés kockázatát. Ez annyit jelent, hogy Ön sokkal könnyebben tudja kivenni az ételt a sütőből.

## A CSÚSZÓSÍNEK BESZERELÉSE ÉS ELTÁVOLITÁSA

A két oldalsó vezetőrács eltávolítását követően válassza ki azt a magasságot (2-es és 5-ös szint között), ahová a csúszósínt be szeretné szerelni.

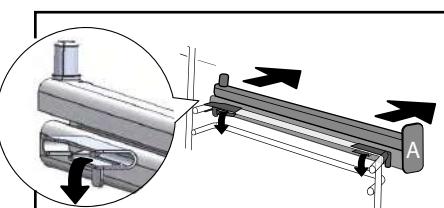
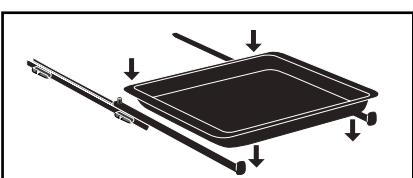
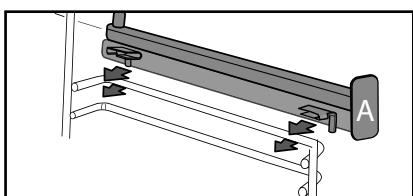
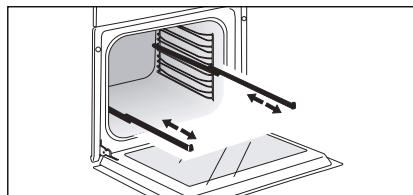
Pattintsa a bal oldali sínt a bal oldali vezetőracsra. Ehhez kellően nyomja meg a sín elejét és végét, hogy a sín oldalán található 2 fül bepattanjon a vezetőracsba. Tegye meg ugyanezt a jobb oldali sínnel is.

**MEGJEGYZÉS:** a sín teleszkópos csúszó része ki kell, hogy nyíljön a sütő elejének irányába, az Önnel szemben lévő pufferrel **(A)**.

Helyezze be a 2 oldalsó vezetőracsot, majd helyezze a tepsit a 2 sínre. Ekkor a rendszer készen áll a használatra.

A sínek eltávolításához vegye ki az oldalsó vezetőracsokat.

Kissé feszítse szét az egyes síneken található füleket, hogy kiszabadítsa a vezetőracsot. Húzza ki maga felé a sínt.



### Tipp

Zsíros húsok sütésekor, a füst elkerülésére öntsön egy kevés vizet vagy olajat a pecsenyés tepsi aljára.



Az egyes tartozékok megvetemedhetnek a hő hatására, de ez nem lesz hatással a funkcionálisukra. Ha lehűlnek, akkor vissza fogják nyerni eredeti alakjukat.

# • 4 SÜTÉS

## Az utántöltő tálca

### - A víztartály megtöltése

Ha bármikor gözzel szeretne sütni, ürítse ki a tartályt.

A tartály kapacitása 1 liter.

A kombinált gózsütés indításakor az utántöltő tálca automatikusan kinyílik.

Töltsé meg a tartályt.

Győződjön meg arról, hogy a tartályt a maximális szintig feltöltötte.

Ehhez figyelje a tálca egyik oldalán található jelet, amely a maximális feltöltési szintet jelzi.

Ezt követően a bezáráshoz manuálisan nyomja be a tálcat.

Ekkor a sütő készen áll a kombinált gózsütésre.



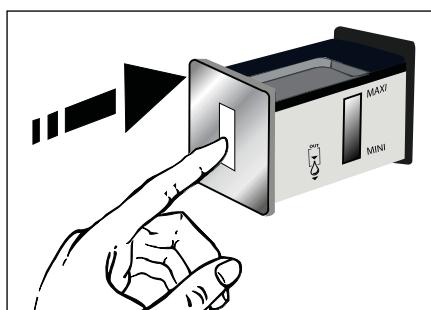
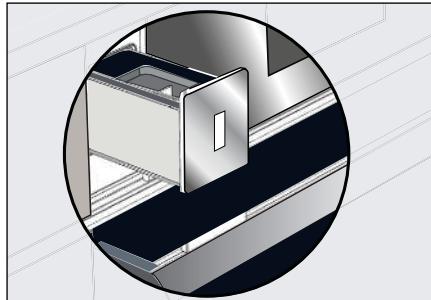
**A tartály megtöltésekor pár másodpercre szükség van, hogy a vízszint kiegyenlítiődjön.**

Ha szükséges, módosítson a szinten.



**Vigyázat**

Ne használjon lágy vagy deminerálizált vizet.



**Vigyázat:**

**Minden sütés előtt ürítse ki a tartályt.**

Az automatikus ürítési ciklus

nagyjából 3 percent vesz igénybe.

Olvassa el a „Ápolás - Leeresztési funkció” fejezetet.

# • 4 SÜTÉS

## ELŐ BEÁLLÍTÁSOK - A SÜTŐ LE-GELSŐ HASZNÁLATA

### - A nyelv kiválasztása

A sütő első használatakor, vagy áramkimaradást követően, a nyelv kiválasztásához forgassa el, majd a kiválasztás megerősítéséhez nyomja a gombot.

### - Az idő beállítása

A kijelzőn a(z) 12:00 villog.

Az órát és a percert a gomb elforgatásával állítsa be, majd nyomja meg a választás megerősítéséhez.

A sütő ekkor kijelzi az időt.

Megjegyzés: Az idő újból módosításához

 A legelső használat előtt melegítse fel a sütőt üresen a maximális hőmérsékletre és hagyja ezen a hőfokon 30 percig. Győződjön meg arról, hogy a helyiség jól szellőzik.

### - Kezdés - Általános menü

Amikor a sütő az időt jelzi ki, az általános menü eléréséhez nyomja meg a MENU (MENÜ) gombot .

Ekkor az első főzési módhoz férhet hozzá: Expert (Szakértő) mód.

Az egyes programok közötti lapozáshoz forgassa el a gombot:



A gomb megnyomásával hagyja jóvá a választást, ezzel belép a kiválasztott módba.

A visszalépéshez (kivéve sütés alatt), nyomja meg a visszaléptető gombot , a sütő leállításához nyomja meg a leállítógombot  pár másodpercig.

# • 4 SÜTÉS

## SÜTÉSI MÓDOK

Válassza ki az alábbi módok egyikét a recept elkészítésében való tapasztalata szerint:



1 Válassza a(z) „**EXPERT**” (**SZAKÉRTŐ**) módot olyan recept esetében, ahol Ön fogja a sütés módját, a hőmérsékletet és a sütési időtartamot megválasztani.



2 Válassza a(z) „**EXPERT STEAM**” (**SZAKÉRTŐ GŐZ**) módot olyan recept esetében, ahol Ön fogja a sütés módját, a hőmérsékletet, a gőzölés százalékos értékét és a sütési időtartamot megválasztani.



3 Válassza a(z) „**COOKING GUIDE**” (**SÜTÉSI ÚTMUTATÓ**) módot az olyan receptek esetében, ahol a sütő útmutatására van szüksége. Egyszerűen válassza ki a javasolt ételt és annak súlyát, és a sütő kiválasztja az ezekhez képest legmegfelelőbb paramétereket.



4 Válassza a(z) „**COMBINED STEAM**” (**KOMBINÁLT GŐZ**) módot az olyan hagyományos, gőzzel készülő receptek esetében, ahol a sütő útmutatására van szüksége. Egyszerűen válassza ki a javasolt ételt és annak súlyát, és a sütő kiválasztja az ezekhez képest legmegfelelőbb paramétereket.



5 Válassza ki a(z) „**LOW TEMPERATURE**” (**ALACSONY HŐMÉRSÉKLET**) módot olyan recept esetében, amelyet teljes mértékben a sütő fog kezelni egy speciális elektronikus program (lassú főzés) segítségével.

# • 4 SÜTÉS



## SZAKÉRTŐ MÓD

Ebben a módban Ön határozhatja meg a sütés paramétereit: a hőmérsékletet, a sütés módját és idejét.

Amikor a sütő az időt jelzi ki, az általános menü eléréséhez nyomja meg a(z) MENU (MENÜ) gombot , majd igazolja vissza a(z) „Expert” (Szakértő) módot.

- Forgassa el a szabályzógombot egészen addig, amíg eléri az Ön által választott sütési módot, majd erősítse meg a választást:



Sütés ventilátor használatával



Kombinált sütés



Hagyományos



Gazdaságos sütés



Grill + ventilátor



Alulról melegít + ventilátor



Állítható grill



Melegen tartás



Kiolvasztás



Kenyér



Aszalás



Shabbat

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*



**Kedvencek** (lehetővé teszi 3 sütőprogram elmentését)



## „EXPERT STEAM” (SZAKÉRTŐ GÖZ) MÓD

Ebben a sütési módban a normál sütés gözzel kombinálható, hogy az étel puhább legyen és jobban megőrizze az ízeket. Az étel nem szárad ki, ugyanakkor ropogós marad.

Akárcsak az Expert (Szakértő) módban, ebben a funkcióban is be tudja állítani az összes sütési paramétert, a gőzölési százalékokat is.

- Válassza ki az általános menüben a(z) „EXPERT STEAM” (SZAKÉRTŐ GÖZ) módot, majd erősítse meg a választást. Válassza ki a listában szereplő sütési funkciók egyikét, majd erősítse meg a választást:



### 100%-os gőzölő mód

\*\*\*\*\*

- A klasszikus sütés gözzel való ötvözése (kombinált sütési mód):



Hagyományosan ventilálva + gőz



Grillező mód ventilálva + gőz



Keringtetett hő + gőz



**Az előző napi kenyér felfrissítése**  
(A javasolt időtartam 8 perc)

- Bagett
- Kenyér
- Zsemle
- Croissant

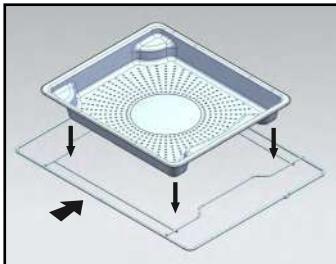


### Vigyázat

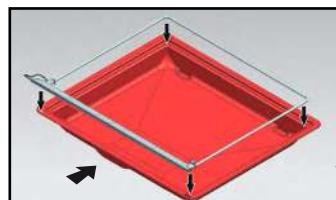
A sütés során a berendezés felforrósodik. A sütő ajtajának kinyitásakor a forró gőz kiáramlik. Tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. Győződjön meg arról, hogy nem tartózkodnak a gőz útjában.

## • 4 SÜTÉS

### - KÜLÖNLEGES EDÉNY A 100%-OS GÖZÖLÉSHEZ



- 1 - Perforált rozsdamentes sütőtál az ételből távozó nedvesség felfogására, amelyet a 4. polcszintre lehet elhelyezni.

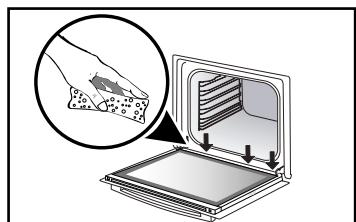
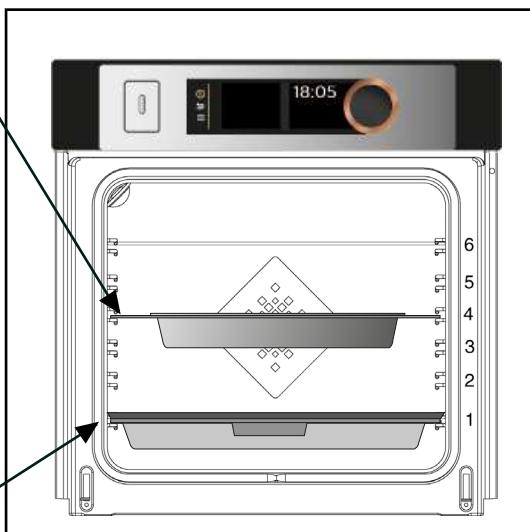


- 2 - Szilikontálca támasztókerettel. Helyezze a keretet a 45 mm-es többfunkciós cseppfogó teplsire az ételből távozó lecsapódó víz összegyűjtésére. Helyezze el a egységet az alsó 1-es szintre. A szilikontömítés biztosítja az ajtó vízhatlanságát.

Győződjön meg arról, hogy a szilikonfül hozzáér az ajtó üvegéhez.

#### Vigyázat

Kizárolag a 100%-os gőzölő funkció esetében használja! Egyéb sütési módozatoknál tilos használni! Minden edényt távolítsan el a sütőből a pirolízzsel történő tisztítás előtt.



#### Vigyázat

Az egyes gőzölő eljárásokat követően minden vizet töröljön ki, ami esetlegesen az ajtó alján található csatornában összegyűlhetett.

# • 4 SÜTÉS



(Expert (Szakértő) és Expert Steam

## AZONNALI SÜTÉS

Ha kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, akkor a sütő javasolni fog egy vagy két polcmagasságot.

- Helyezze el az ételt a javasolt magasságban.
- A sütés megkezdéséhez nyomja meg újra a szabályzógombot. A hőmérséklet ekkor azonnal emelkedni kezd.

**Megjegyzés:** A sütés megkezdése előtt (a kiválasztott módtól függően) bizonyos paraméterek módosíthatók (hőmérséklet, sütési idő, gőzölés mértéke százalékban, késletetetett indítás); a részletekhez olvassa el a következő fejezeteket.

## A HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA

A már kiválasztott sütési módozat szerint a sütő javasolni fog egy ideális sütési hőmérsékletet.

Ezt az alábbiak szerint módosíthatja:

- Válassza ki a hőmérséklet szimbólumát 1, erősítse meg a választást.
- A hőmérséklet módosításához forgassa el a szabályzógombot, majd erősítse meg a választást.

## SÜTÉSI IDŐ

A sütési idő szimbólumával és a választás megerősítésével megadhatja az étel sütési idejét.

A szabályzógomb elforgatásával vigye be a sütési időt, majd erősítse meg a választást.

A sütő rendelkezik az úgynevezett „SMART ASSIST” funkcióval, amely a sütési idő programozásakor javasol egy időtartamot, amelyet a kiválasztott sütési mód szerint lehet módosítani.

**A sütő akkor kezdi el a visszaszámlálást, amikor elérte az adott sütési hőmérsékletet.**



## STEAM PERCENTAGE (GŐZÖLÉS SZÁZALÉKOS)

(Kizárálag Expert steam (Szakértő

A kombinált sütés esetében a sütő javasol egy ideális gőzölési százalékértéket. Ennek módosítására válassza ki a gőz szimbólumot , majd erősítse meg a kiválasztott értéket.

Adja meg a gőz új százalékértékét (20% és 80% között), ehhez forgassa el a gombot, majd erősítse meg a választást.

# • 4 SÜTÉS



Szakértő és Expert Steam Szakértő gőz

## KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Amikor Ön beállítja a sütés idejét, akkor a sütő ehhez automatikusan hozzáigazítja a sütés végének idejét. Módosíthatja a sütési idő végét, amennyiben a programot késleltetve akarja indítani.

- Válassza ki a sütési idő vége szimbólumot , majd erősítse meg a választást. Ha kiválasztotta a sütési idő végét, akkor kétszer erősítse meg.

Megjegyzés: A sütést az időtartam vagy a befejezési időpont kiválasztása nélkül is elkezdheti. Ebben az esetben, ha úgy érzi, már kellő ideig sütötte az adott ételt, akkor állítsa meg a sütést (lásd a(z) „Folyamatban lévő sütés leállítása” fejezetet).

## FOLYAMATBAN LÉVŐ SÜTÉS LEÁLLÍTÁSA

A sütési program leállításához nyomja meg a szabályzógombot.

Ekkor a sütőn megjelenik egy üzenet: „Do you want to stop the cooking in progress?” (Le szeretné állítani a folyamatban lévő sütést?).

Erősítse meg a választást a(z) „I agree” (Egyetértek) kiválasztásával, majd hagyja jóvá, vagy válassza a(z) „I refuse” (Elutasítom) elemet, és a sütés folytatásához hagyja jóvá a választását.



## KEDVENCEK

Kizárolag „Expert” (Szakértő) módban használható

### - Sütési mód elmentése

A „Favourites” (Kedvencek) funkcióval 3 gyakran használt receptet tud elmenteni a(z) „Expert” (Szakértő) módban.

Az Expert (Szakértő) módban először válassza ki a sütést, annak hőmérsékletét és idejét.

Majd a szabályzógomb elforgatásával válassza ki a(z)  szimbólumot, hogy a gép rögzítse a beállításokat, majd erősítse meg a műveletet.

A képernyőn ekkor javaslat látható a paraméterek elmentésére az alábbi helyeken:   vagy . Válassza ki az egyiket, majd erősítse meg a választást. Ekkor a rendszer elmenti az adott recept sütési paramétereit. Az újbóli megerősítéssel kezdheti el a sütést.

**NB: Ha mind a 3 memória hely betelt, akkor bármilyen újabb elmentett recept felül fogja írni az előzőt.**

Késleltetett indítást nem lehet a gép memoriájába elmenteni.

### - Használja azt a memóriát, amelyet már elmentett a „Favourites” (Kedvencek) funkcióban

Lépjen a(z) „Expert” (Szakértő) menübe és erősítse meg a választást.

A szabályzógombbal görgessen le a funkciók között a „Favourites”  (Kedvencek) funkciójig. Erősítse meg a választást.

- Válassza ki az egyik   vagy  memóriát és a megerősítéshez nyomja meg. Ekkor működni kezd a sütő.

# • 4 SÜTÉS

1



## SZAKÉRTŐI SÜTÉSI FUNKCIÓK (az adott típustól függően)



A sütés megkezdése előtt melegítse elő az üres sütőt.

Pozíció	Hőm. °C javasolt min–max	Alkalmazás
 Sütés ventilátor használatával*	180 °C 35 °C–250 °C	Fehér húsok, hal és zöldségek nedves-ségtartalmának megőrzésére. Több étel sütésére, maximum három szinten.
 K o m b i n á l t sütés	205 °C 35 °C–230	Hús, hal és zöldségek elkészítésére, lehetőleg cserépedényben.
 Hagyományos	200 °C 35 °C–275	Hús, hal és zöldségek elkészítésére, lehetőleg cserépedényben.
 GAZDASÁGOS*	200 °C 35 °C–275 °C	Ez a beállítás energiatakarékos, de megtartja a sütési minőséget. Ennél a beállításnál nincs szükség a sütő előmelegítésére.
 Grill + ventilátor	200 °C 100 °C–250 °C	A sült húsok és szárnyasfélék szoftosak és ropogósak lesznek. Csúsztassa a cseppfogó teptsit az alsó polctámaszra. Ajánlott minden nyáron sült baromfihoz vagy húshoz, a comb vagy a marhaborda lezáráshoz és alapos átsütéséhez. A halsteak nedvességének és textúrájának megtartására.
 Alulról melegít + ventilátor	180 °C 75 °C–250	Hús, hal és zöldségek elkészítésére, lehetőleg cserépedényben.

\*Sütési mód az EN 60350-1: 2016-os szabvány szerint, az UE/65/2014. európai irányelv energiacímkeje követelményeinek való megfelelés bemutatására.

 Soha ne helyezzen alufóliát közvetlenül a sütő aljára, mert a felgyülemlő hő tükkretheti a zománcozást.

# • 4 SÜTÉS

Pozíció	Hőm. °C javasolt min–max	Alkalmazás
 Állítható grill	4 1–4	Ajánlott hússzeletek, kolbászok grillezésére, kenyérpíritásra, rák grillezésére, az ételt grillrácsra helyezve. A süést a felső elem végzi el. A grill a felső polc teljes felületét lefedi.
 Melegen tartás	60 °C 35 °C–100 °C	Kenyér, briós, kuglóf tésztájának kelesztésére. Helyezze a formát alulra, a hőmérséklet ne haladja meg a 40 °C-ot (tányérmelegítés, kiolvasztás).
 Kiolvasztás	35 °C 30 °C–50 °C	Ideális kényesebb ételek (gyümölcsosarak, krémes piték stb.) elkészítésére. Húsok, zsemlek stb. kiolvasztása 50 °C-on (a húst a grill alá kell elhelyezni, alá pedig olyan tálat tenni, amely összegyűjt a kicsepeggő húslét).
 Kenyér	205 °C 35 °C–220 °C	Javasolt sütési módosztan kenyér készítése esetén. Melegítse elő a sütőt, majd helyezze sütőlapra a gömbölyűre formált tésztát - második polc. Ne felejtse el alulra vízzel telt edény elhelyezni, hogy ropogós, aranyszínű kérget kapjon.
 Aszalás	80 °C 35 °C–80 °C	Bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, magok, gyökérfélék, fűszer- és gyógynövények szárítására. Tekintse át az alábbi aszálati segédletet.
 Shabbat	90 °C	Speciális mód: A sütő 25 vagy 75 órán keresztül, megállás nélkül üzemel 90 °C-on.

## Energiatakarékossági javaslatok

A sütés alatt lehetőleg ne nyissa ki az ajtót, hogy a hő ne szökhessen ki a sütőtérből.

# • 4 SÜTÉS



## ASZALÓ FUNKCIÓ

Kizárolag „Expert” (Szakértő) módban használható

A aszalás az élelmiszerek tartósításának egyik legősibb módja. A cél az adott élelmiszer víztartalmának teljes vagy részleges eltávolítása tárolás céljából, továbbá, hogy mikróbák ne szaporodhassanak el benne. Az aszalással megőrizhető az élelmiszer tápanyagértéke (ászányi anyagok, fehérjék, egyéb vitaminok). Az ételt optimális körülmények között lehet tárolni, a lecsökkentett méretüknek köszönhetően. Az élelmiszer hidratálást követően újból felhasználható.

Kizárolag friss alapanyagot használjon fel.

Alaposan mosza meg, csöpögtesse le és itassa fel a nedvességet.

Fedje be a grillrácsot sütőpapírral, majd a feldarabolt élelmiszert egyenletesen oszlassa el rajta.

Az 1. polcsintet használja (ha több grilltepsi van, akkor helyezze őket az 1-es és 3-as szintre).

Az aszalás során többször forgassa meg az aszalványokat. A táblázatban található értékek változhatnak az aszalni kívánt élelmiszer típusától, érettségétől, vastagságától és víztartalmától függően.

## Útmutató táblázat az egyes élelmiszerek aszalásához

Gyümölcsök, zöldségek és gyógynöHőmérséklet	Idő, órában mérve	Tartozékok
Apró magot tartalmazó gyümölcs (3 mm-es szeletekben, 200 g per grilltepsi)	80 °C 5–9	1 vagy 2 grilltepsi
Csonthéjas gyümölcs (pl. szilva)	80 °C 8–10	1 vagy 2 grilltepsi
Ehető gyökerek (répa, paszternák), reszelve és blansírozva	80 °C 5–8	1 vagy 2 grilltepsi
Szeletelt gomba	60 °C 8	1 vagy 2 grilltepsi
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60 °C 8	1 vagy 2 grilltepsi
Szeletelt cékla	60 °C 6	1 vagy 2 grilltepsi

# • 4 SÜTÉS



3

## SÜTÉSI ÚTMUTATÓ MÓD



4

## SÜTÉSI ÚTMUTATÓ + GÖZÖLÉS MÓD



## KOMBINÁLT GŐZ



## (100%-OS GŐZ ÚTMUTATÓ

A két üzemmód kiválasztja Önnel az elkészítendő ételtől függő megfelelő sütési paramétereiket. A receptek gőzzel, gőz nélkül vagy 100% gőzzel készíthetők.

## AZONNALI SÜTÉS

- Az általános menüben válassza ki a(z) „COOKING GUIDE” (SÜTÉSI ÚTMUTATÓ) vagy „COMBINED STEAM” (KOMBINÁLT GŐZ) módot, majd erősítse meg a választást.

A sütő számos kategóriát fog javasolni, amelyek ételek széles választékát tartalmazzák (a részletes listát lásd lent):

- Válassza ki a kategóriát, például „The poulerer” (A baromfikereskedő), majd erősítse meg a választást.

- Válassza ki az elkészítendő ételt, például „chicken” (csirke), majd hagyja jóvá.

Bizonyos ételeknél meg kell adni a súlyt (vagy a méretet).

- A sütő ekkor javasol egy súlyt. Adja meg a súlyt, erősítse meg az adatot; a sütő automatikus számítást végez és kijelzi a sütési időt és a polcmagasságot.

- Helyezze az ételt a sütőbe, majd erősítse meg a műveletet.



**Egyes recepteknél a sütőt az edény behelyezése előtt elő kell melegíteni.**

A sütés során bármikor kinyithatja a sütőt az étel megloccsolásához.

- A sütő sípol egyet és kikapcsol, amikor véget ér a sütési idő. A képernyő kijelzi, hogy az étel elkészült.

## KÉSLELTETETT INDÍTÁSÚ SÜTÉS

Ha szeretné, módosíthat a sütési idő végén, ehhez válassza ki a sütési idő vége szimbólumot, majd erősítse meg a választást.

Ha kiválasztotta a sütési idő végét, akkor kétszer erősítse meg.



**Az előmelegítést igénylő receptek esetében a sütőt nem lehet késleltetve indítani.**

# • 4 SÜTÉS



## GŐZÖLÉS NÉLKÜLI ÉTELEK LISTÁJA



### A BAROMFIKERESKEDŐ

Csirke  
Kacsá  
Kacsamell \*  
Pulyka



### A HENTES

Báránylepocka véresen  
Marha véresen  
Közepesen átsült marha  
Teljesen átsült marha  
Sertéssült  
Borjúsült  
Borjúborda \*



### A HALÁRUS

Lazac  
Pisztráng  
Hal terrine



### A VENDÉGLÁTÓ

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### A ZÖLDSÉGES

Csőben sült burgonya  
Töltött paradicsom  
Héjában sült burgonya



### A PÉK

Leveles tészta  
Omlós tészta  
Kovászos tészta  
Kenyér  
Bagett  
Briós



### A SÜTIMESTER

Gyümölcsös pite  
Gyümölcsmorzsa  
Piskóta  
Cupcake  
Karamellkrém  
Csokoládétorta  
Vajas keksz / Kekszféleségek \*  
Torta  
Joghurtos torta

\* Ezeknél a recepteknél a sütöt az edény behelyezése előtt elő kell melegíteni.



A képernyő jelzi, hogy ne helyezze be az edényt addig, amíg a sütő el nem érte a kellő hőmérsékletet.

Sípolás jelzi, hogy a berendezés felmelegedett. A rendszer az időt innentől kezdi el visszaszámolni.

Helyezze el az ételt a jelzett polcmagasságban.

---

# • 4 SÜTÉS

---



## GÖZÖLÉSSEL KÉSZÜLŐ ÉTELEK LISTÁJA



### A BAROMFIKERESKEDŐ

Csirke  
Kacsamell \*



### A HENTES

Bárány  
Sertéssült  
Borjúsült  
Borjúfilé  
Sertésfilé



### A HALÁRUS

Főtt hal  
Hal terrine  
Egészben elkészített hal  
Lazacos egyláttel



### A ZÖLDSÉGES

Csőben sült burgonya  
Töltött zöldségek  
Héjában sült burgonya



### A SÜTIMESTER

Piskóta  
Pudingok / krémek  
Torta  
Cupcake  
Egyensúlyosütemény  
Almás pite  
Pite diófélékkal  
Kókusz flan



### A PÉK

Kenyér  
Bagett  
Elősütött kenyér  
Fagyasztott tésztá



### A VENDÉGLÁTÓ

Lasagne  
Clafoutis  
Konfitált zöldségek  
Burgonyás ételek  
Rizottó  
Friss ételek  
Fagyasztott ételek



### KIOLVASZTÁS

Húsok  
Hal  
Kenyerek-Torták

\* Ezeknél a recepteknél a sütőt az edény behelyezése előtt fel kell melegíteni.



A képernyő jelzi, hogy ne helyezze be az edényt addig, amíg a sütő el nem érte a kellő hőmérsékletet.

Sípolás jelzi, hogy a berendezés felmelegedett. A rendszer az időt innentől kezdi el visszaszámolni.

Helyezze el az ételt a jelzett polcmagasságban.

# • 4 SÜTÉS

## Vigyázat

Kizárálag a 100%-os gőzölő funkció esetében használja! Egyéb sütési módot használó esetben tilos használni! Minden edényt távolítsan el a sütőből a pirolízissel történő tisztítás előtt.



4

## 100%-OS GŐZÖLÉST IGÉNYLŐ ÉTELEK LISTÁJA



## 100%-OS GŐZ [GŐZÖLÉSI ÚTMUTATÓ]



### A HENTES

Csirkemell  
Panírozott pulyka  
Sertéssfilé szelet



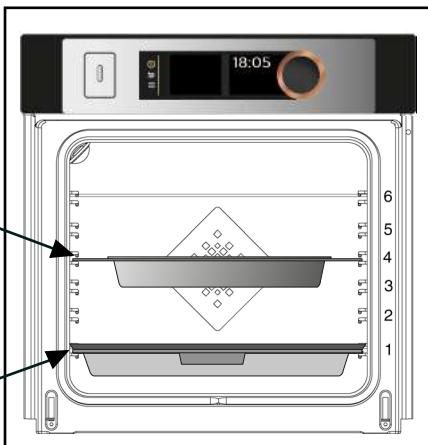
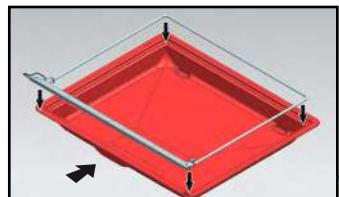
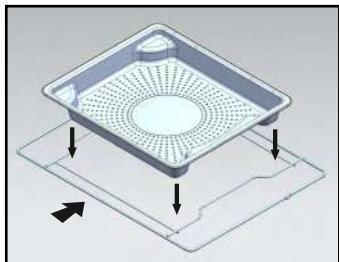
### A HALÁRUS

Friss egész hal  
Friss halfilé  
Éti kagyló  
Szívkagyló  
Garnélarák  
Languszta



### A ZÖLDSÉGES

Karfiol  
Brokkoli  
Zöldbab  
Szeletelt répa  
Darabolt burgonya  
Zöldborsó  
Szeletelt pöréhagyma  
Cukkini  
Kockára vágott sütőtok  
Articsóka  
Spárga  
Zellerszár darabokra vágva  
Darabolt tökféleségek  
Mángold  
Spenót  
Kelbimbó



# • 4 SÜTÉS



## ALACSONY HŐMÉRSÉKLET

Ez a sütési mód megpuhítja a húsrostokat az alacsony hőmérsékletű, **lassú sütésnek** köszönhetően.

A sütés minősége optimális.

**⚠ Az ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN történő sütés esetében nincs szükség előmelegítésre.**  
**A sütést MINDEN ESETBEN hideg sütőben kell megkezdeni.**

**⚠ Az alacsony hőmérsékleten történő sütéshez az alapanyagoknak rendkívül frissnek kell lenniük. Baromfi esetében fontos, hogy hideg vízzel kívül és belül is leöblítse, és nedvszívó papírral leitassa sütés előtt a felesleges vizet.**

## AZONNALI SÜTÉS

- Az általános menüben válassza ki a(z) „Low Temperature” (Alacsony hőmérséklet) sütési módot a szabályzógombbal, majd erősítse meg a választást.

A sütő javaslatot tesz különböző ételek kiválasztására (az ételek listáját lásd alább).

- Válassza ki az ételt.
- Ha kiválasztotta az ételt, legyen ez mondjuk sült borjú, akkor, helyezze a húst a grilltepsire, a felső szintre (2. sz.) és csúsztassa a pecsenyés teptit az alatta lévő polcra (1. sz.).
- A választást erősítse meg a szabályzógomb megnyomásával. A sütő megkezdi a sütést.

Ha készen van, akkor a sütő automatikusan kikapcsol és hangjelzést ad. Nyomja meg a leállítógombot.

①

## KÉSLELTETETT INDÍTÁSÚ SÜTÉS

Ön késleltetett „alacsony hőmérsékletű” indítást is választhat.

Ha kiválasztotta a programot, válassza ki a sütés vége szimbólumot ②.

A kijelző villogni kezd; a gomb elforgatásával állítsa be a sütési idő végét, majd erősítse meg a beállítást.

A sütési idő végét mutató kijelző abbahagyja a villogást.

---

# • 4 SÜTÉS

---



## ÉTELEK LISTÁJA



Borjúsült - 4 ó 00 p



Marhasült:



véresen - 3 ó 00 p



jól átsütve - 4 ó 00 p



Sertéssült - 5 ó 00 p



Bárány:



véresen - 3 ó 00 p



jól átsütve - 4 ó 00 p



Csirke - 6 ó 00 p



Kis méretű hal - 1 ó 20 p



Nagy méretű hal - 2 ó 10 p



Joghurt - 3 ó 00 p



**MEGJEGYZÉS:** Az alábbi programok esetében ne használja a grillt: kis méretű hal, nagy méretű hal, joghurt.

Helyezze őket közvetlenül a cseppfogó tepsire, a képernyőn megjelenő polcszintre.

# • 5 BEÁLLÍTÁSOK



## BEÁLLÍTÁSI FUNKCIÓK

Az általános menüben a szabályzó-gomb elforgatásával válassza ki a(z) „SETTINGS” (BEÁLLÍTÁSOK) funkciót, majd erősítse meg a választást.

Különböző beállítások végezhetők el:  
- idő, nyelv, hang, próba mód, lám-pakezelés.

A szabályzógomb elforgatásával válassza ki a kívánt funkciót, majd erősítse meg a választást.

Állítsa be és erősítse meg a beállított paramétereket.



Idő

Módosítsa az időt; hagyja jóvá, majd módosítsa a percert, majd hagyja ismét jóvá.



Nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd erősítse meg a választást.



Hang

A billentyűk használatakor a sütő hangot ad ki. Ha szeretné a hangot hallani, akkor válassza a(z) ON (BE) elemet, a hang kikapcsolására válassza a(z) OFF (KI) elemet, majd erősítse meg a választást.



PRÓBA mód

Alapértelmezetten a sütő normál melegítési módra van beállítva.

Ha aktiválja a PRÓBA módot (ON állás), amely az üzletünkben a bemutatásra szolgál, akkor a sütő nem fog felmelegedni.

A normál üzemmódra állítsa OFF állásba, majd erősítse meg a beállítást.



Lámpa kezelése

Két beállítási opció létezik:

ON állás, ekkor a lámpa a sütés teljes időtartama alatt világítani fog (kivéve az ECO módban).

AUTO állás, ekkor a sütés indításától számított 90 másodperc elteltével a lámpa kikapcsol.

Válassza ki a lámpa állását, majd erősítse meg a választást.



**90 másodperc után, ha a felhasználó semmilyen műveletet nem hajtott végre, az energiatakarékkosság érdekében a fényerő lecsök-**

---

## • 5 BEÁLLÍTÁSOK

---



### A VEZÉRLŐELEMÉK LEZÁROLÁSA

Biztonsági gyermekzár

Egyszerre nyomja meg a visszaléptető és a menü gombot, amíg a lakat szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.

A vezérlés lezárása a sütés során, vagy a sütő leállásakor is hozzáférhető.

MEGJEGYZÉS: kizárolag a leállítógomb marad aktív.

A billentyűzet feloldásához egyszerre nyomja meg a visszaléptető és a menü gombot, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik a képernyőről.

---

## • 6 SZÁMLÁLÓ

---



### SZÁMLÁLÓ FUNKCIÓ

Ezt a funkciót kizárolag akkor lehet használni, ha a sütő ki van kapcsolva.

Az általános menüben a szabályzó-gomb elforgatásával válassza ki a(z) „MINUTE MINDER” (SZÁMLÁLÓ) funkciót, majd erősítse meg a választást.

A(z) 00:00 jelenik meg a kijelzőn. A számlálót a gomb elforgatásával állítsa be, majd nyomja meg a választás megerősítéséhez. Az időzítő ekkor

elindul.

Ha az idő letelt, a sütő hangot ad ki. Ennek leállítására nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: A számlálót bármikor módosíthatja vagy törlheti.

A törléshez lépjön vissza a számlálóhoz és állítsa 00:00 értékre.

Ha visszaszámítás során megnyomja a szabályzógombot, akkor a számláló leáll.

# • 7 ÁPOLÁS

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

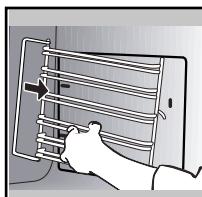
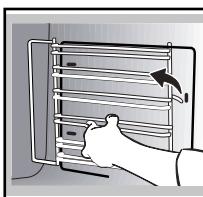
### KÜLSŐ FELÜLET

Puha rongyot és ablaktisztító szert használjon. Ne alkalmazzon maró hatású krémet vagy súrolószivacsot.

### AZ OLDALOSÓ VEZETŐRÁCS ELTÁVOLÍTÁSA

#### Oldalbélés vezetőráccsal:

Emelje fel a vezetőracs elülső részét. Nyomja meg az egész vezetőracsot, majd emelje ki az elülső kampót a foglalatából. Ekkor gyengéden húzza maga felé az egész vezetőracsot, hogy kioldja a foglalatából a hátsó kampót. Húzza ki a két polctámaszt.



### A BELSŐ ÜVEG MEGTISZTÍTÁSA

A belső üveg megtisztítására távolítsa el az ajtót. Mielőtt ezt végrehajtja, távolítsa el a zsíros szennyeződés nagy részét mosogatószerves puha ronggyal.

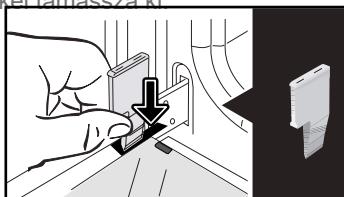


#### Figyelem

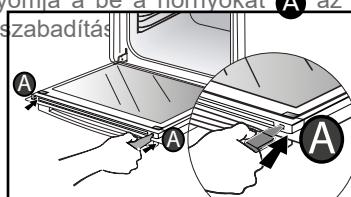
- Tilos súrolószerek, dörzsszivacsok vagy fémkaparók használata a sütő üvegajtának tisztítására, mert ezek az anyagok megkarcolhatják az üveg felületét és emiatt az eltörhet.

### AZ AJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

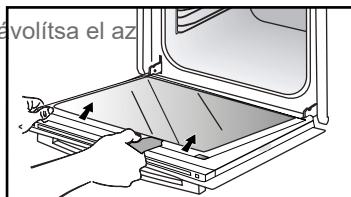
Teljesen nyissa ki az ajtót és a berendezés mellé adott műanyag zacskóban található egyik műanyag ékkel támassza ki



Vegye le az első rácsíptetett üvegpanelt: A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja a be a hornyokat **A** az üveg kiszabadításához.

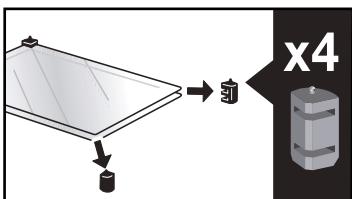


Távolítsa el az



Az ajtó két további üvegpanelból áll, amelyekhez fekete gumitávtartók is tartoznak az egyes sarkokban.

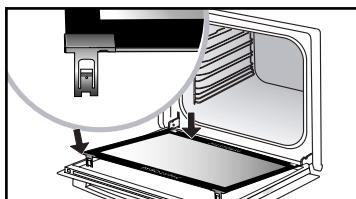
# • 7 ÁPOLÁS



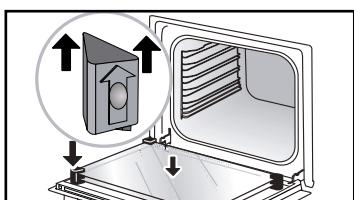
Szükség esetén távolítsa el és tisztítsa meg őket.

**Ne áztassa vízbe az üvegpaneleket.**  
Tiszta vízzel öblítse le, majd szöszmentes ruhadarabbal törölje át.

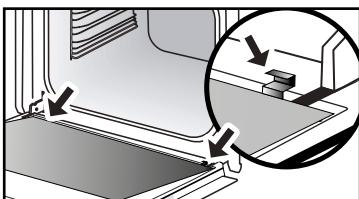
A tisztítást követően helyezze vissza a gumiütközőket úgy, hogy a nyílak felfelé mutassanak, majd helyezze vissza az üvegpaneleket is.



Távolítsa el a műanyag éket.  
Ekkor a berendezés újból készen áll a használatra.



Írasson be az utolsó üvegpanelt a fém ütközőkbe, majd pattintsa be úgy, hogy a „PYROLITIC” felirat Ön felé nézzen és olvasható legyen.



# • 7 ÁPOLÁS



## AZ IZZÓ CSERÉJE

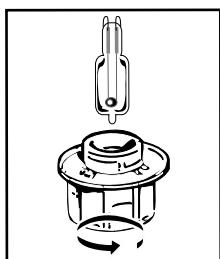


### Figyelem

Egy esetleges áramütés elkerülésére minden esetben győződjön meg arról, hogy a berendezést lecsatlakoztatta az áramforrásról. Kizárolag ezt követően cserélje ki az izzót. A műveletet akkor hajtsa végre, ha a berendezés már lehült.

### Izzó műszaki adatai:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.



Az izzót Ön is ki tudja cserélni. Csavarja ki a betekintőnyílást és az izzót (ehhez vegyen fel gumikesztyűt, így ezeket az elemeket könnyebben eltávolíthatja). Illessze be az új izzót, majd helyezze vissza a betekintőnyílást.

A termékben „G” energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrás található.



## „TISZTÍTÁSI” FUNKCIÓ (a sütőtér)



A pirolízises tisztítást megelőzően távolítsa el a tartozékokat és támasztékokat a sütő belsejéből. A pirolízises tisztítási ciklus megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy minden olyan tartozékot és edényt (csúszósíneket, sütőtapsiket, krómözött grillrácokat stb.) eltávolított a sütőből, amelyek nem viselik el a pirolízist.

## PIROLÍZISES ÖNTISZTÍTÁS

A sütőben pirolízises öntisztító funkció található:

A pirolízis olyan ciklus, amely során a sütőtér igen magas hőmérsékletre melegszik fel, hogy a kiömlésekkel és fröccskölésekkel származó szennyeződést el lehessen távolítani. A pirolízises tisztítás előtt a nagyobb kiömlött foltokat és szennyeződéseket törölje ki. Nedves ronggyal az ajtón található zsíros szennyeződés nagy részét is távolítsa el.

A biztonság megőrzése végett a tisztítás kizárolag akkor indul el, ha a sütő automatikusan lezártá az ajtót; ezt követően az ajtót nem lehet kinyitni.



## AZ ÖNTISZTÍTÓ CIKLUS VÉGREHAJTÁSA

Három pirolízises ciklus közül lehet választani. Az időtartamuk adott, azon nem lehet változtatni:

Express Pyro (Expressz pirolízis): 59 perc alatt

Ez a funkció az előzetes sütési

# • 7 ÁPOLÁS

ciklus során keletkezett hőt használja fel, és automatikusan letisztítja a sütő belsejét: az enyhén szennyezett sütőt kevesebb, mint egy óra alatt tisztítja meg.

A sütő elektronikus hőmérsékletfigyelője határozza meg, hogy a sütő belsejében keletkezett hő elegendő-e, hogy a tisztítás jó eredményt hozzon. Ha nem ez a helyzet áll fenn, akkor a gép automatikusan elindítja a 90 perces pirolitikus ciklust.



Auto Pyro (Automatikus pirolízis): 1 óra 30 perc és 2 óra 15 perc között, az energiatakarékos tisztítás céljából.



Turbo Pyro (Turbó pirolízis): 2 óra hossza alatt,

a sütő belsejének alaposabb meg-tisztítása érdekében.

## AZONNALI ÖNTISZTÍTÁS

- Az általános menüben válassza ki a(z) „CLEANING” (TISZTÍTÁS) módot, majd erősítse meg a választást.  
- Válassza ki a legmegfelelőbb öntisztítási ciklust, például a turbó pirolízist, majd erősítse meg a választást.

A pirolízises ciklus elkezdődik. A beállítást követően a visszaszámítás azonnal elindul.

A pirolízis során a(z) szimbólum jelenik meg a programozó kijelzőjén, amely jelzi, hogy az ajtó le van zárva. A pirolízises ciklus végén a(z) 00:00 kezd villogni.

A pirolízist követően egy 30 perces hűtési szakasz van, ez alatt a sütőhöz nem lehet hozzáférni.



**Ha a sütő lehúlt, akkor egy nedves rongydarabbal törölje ki belőle a fehér hamut. Ekkor újra tisztta a sütő és készen áll a további sütési műveletekre.**

## ÖNTISZTÍTÁST KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Kövesse az előző szakaszban leírtakat.  
- Válassza ki a befejezési idő szimbólumot (késletetett indítás) , majd erősítse meg a választást.

- A szabályzógombbal állítsa be a pirolízis kívánt végidejét, majd kétszer erősítse meg.

Ezek után a lépések után a sütő készenléti üzemmódba kapcsol, a pirolízis indulása késik, így a beprogramozott időben fog befejeződni.

Ha a pirolízis befejeződött, akkor a(z) gomb megnyomásával kapcsolja ki a sütőt.

# • 7 ÁPOLÁS



## KIÜRÍTÉSI FUNKCIÓ (víztartály)



akarja.

Kiürítési idő: körülbelül 20 másodperc.

**⚠ Minden sütés előtt ürítse ki a tartályt.**

A kiürítést akkor is el lehet végezni, ha nincs sütés folyamatban.

- Ehhez az általános menüben válassza ki a(z) „CLEANING” (TISZTÍTÁS) módot, majd erősítse meg a választást.
- Válassza ki a(z) „Emptying” (Kiürítés) ciklust, majd erősítse meg a választást. A tálca ekkor kinyílik.
- Válassza ki a 2 kiürítési mód közül az egyiket, SPEED (GYORS) vagy AUTO (AUTOMATIKUS) és ha befejeződött a sütés, hasonlóan járjon el, mint az automatikus kiürítési ciklus esetében.

**- Sütés követő automatikus kiürítés:**  
Mindent esetben, amikor befejezi a sütést a kombinált gözsütőjével, akkor a berendezés megkérdezi, ki szeretné-e üríteni a tartályt.

Választhatja azt, hogy nem üríti ki a tartályt, a(z) „I refuse” (Elutasítom) opciónál, vagy válassza a(z) „I accept” (Egyetértek) elemet, majd erősítse meg a választást.

Válassza ki a SPEED (GYORS) vagy AUTO (AUTOMATIKUS) kiürítési ciklust és erősítse meg a választást.



A tálca automatikusan kinyílik a kiürítéshez.

### SPEED (GYORS) kiürítés:

Kizárolag akkor, ha a felhasználó a kombinált gözsütőt azonnal használni

# • 7 ÁPOLÁS



## VÍZKÖMENTESÍTÁSI FUNKCIÓ

A vízkőmentesítés olyan tisztítási ciklus, amely letisztítja a vízforralóról a vízkövet.

A vízforralót rendszeres időközönként vízkőmentesíteni kell.

Ha a sütő kijelzi, hogy „descaling recommended” (vízkőmentesítés javasolt), akkor Ön dönthet úgy, hogy nem hajtja végre a tisztítást. Ehhez válassza ki a(z) „I refuse” (Elutasítom) elemet, majd erősítse meg a választást. Ezt követően még 5 alkalommal tud sütni, mielőtt a „combined steam” (kombinált gőz) funkció nem lesz hatékony többé. Azonban, ha a(z) „descaling compulsory” (kötelező vízkőmentesítés) felirat jelenik meg, akkor mindenkorban vízkőmentesítenie kell a vízforralót. Válassza ki a(z) „I accept” elemet, majd erősítse meg a választást.



### Vigyázat:

Amikor a kijelző a(z) „descaling compulsory” (kötelező vízkőmentesítés) feliratot jeleníti meg, akkor Önnek feltétlenül el kell végeznie a vízkőmentesítést.

Ehhez az általános menüben válassza ki a(z) „CLEANING” (TISZTÍTÁS) módot, majd erősítse meg a választást.

- Válassza ki a(z) „Descale” (Vízkőmentesítés) ciklust, majd erősítse meg a választást.

A tálca ekkor automatikusan kinyílik.

Haladjon lépésről lépére.

### 1. FÁZIS: KIÜRÍTÉS

Helyezzen kellően nagy méretű (min. 1 literest) a tálca alá, hogy abba folyjon a víz, majd erősítse meg a műveletet.

- A(z) „Emptying” (Kiürítés) ciklus elindul és 3 perc 30 másodpercig tart.

---

# • 8 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSOK

---

**- Megjelent az „AS” felirat (Auto Stop rendszer).**

A funkció nem melegíti a sütőt, ha elfelejtette volna kikapcsolni azt. Kapcsolja a STOP állásba a sütőt.

**- Az alapértelemezett kód „F” betűvel kezdődik.** A sütő hibát észlelt.

30 percre állítsa le a sütőt. Ha a hiba továbbra is fennáll, akkor legalább egy percre áramtalanítsa a berendezést.

Ha még mindig fennáll a hiba, akkor vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

**- A sütő nem melegszik fel.** Ellenőrizze, hogy megfelelően lett-e bekötve a sütő és hogy a berendezés biztosítéka nem hibásodott-e meg. Ellenőrizze, nem állította-e „DEMO” (PRÓBA) módra a sütőt (lásd a beállítások menüt).

**- A sütő világítása nem működik.**

Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e bekötve.

**- A hűtőventilátor a sütő leállását követően tovább működik.** Ez normális jelenség. A ventilátor a sütést követően akár egy óra hosszán keresztül is működhet, hogy lehűtse a sütőt. Ha mégis hosszabb ideig működne, akkor vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

**- A pirolízises tisztítási ciklus nem indul el.** Ellenőrizze, hogy lezáródott-e az ajtó. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja az ügyfélszolgálatot.

**- A(z) „door locking” (ajtózár) szimbólum villog a kijelzőn.** Ajtózár hiba. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

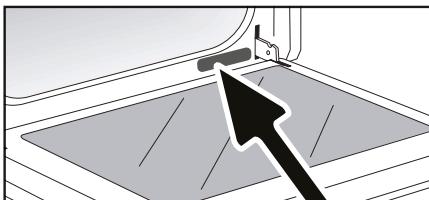
**- Víz került a sütő aljára.**

A vízforraló vízköves. Kövesse a VÍZKÖMENTESÍTÉS műveletét. Ha továbbra is fennáll a hiba, akkor vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

# • 9 VEVŐSZOLGÁLAT

## INTERVENCIÓ

A berendezés bármilyen jellegű javítását kizárolag olyan minősített szakember végezheti el, aki engedéllyel rendelkezik arra vonatkozóan, hogy a márkan dolgozhaszon. Ha felhív minket, akkor adja meg a kérdéses berendezés minden referenciaját (kereskedelemi referenciaszám, szervizreferencia-szám, valamint sorozatszám), így könnyebben tudjuk kezelní hívását. Ezeket az adatokat a gyártó által a berendezésen elhelyezett adattábláról olvashatja le.



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

B: Kereskedelmi referenciaszám

C: Szervizreferencia-szám

H: Sorozatszám

### MEGJEGYZÉS:

- Mivel célunk, hogy folyamatosan fejlesszük termékeinket, ezért fenntartjuk a jogot, hogy a műszaki folyamatokkal összhangban módosításokat végezzünk a termékek műszaki, funkcionális vagy külső megjelenésbeli tulajdonságain.

ÉTELEK		*		*		*		*		*		*		*		Sütési idő	
		°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint	°C	Szint
HÚSOK	Sertéssült (1 kg)	200	2												190	2	60
	Borjúsült (1 kg)	200	2												190	2	60–70
	Marhasült	240	2												200	2	30–40
	Bárány (comb, lapocka, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2						210	2	60
	Baromfi (1 kg)	200	3	220	3			210	3						185	3	60
	Csirke felsőcomb			220	3			210	3							20–30	
	Sertés-/Borjúkaraj			210	3											20–30	
	Marhaborda (1 kg)			210	3			210	3							20–30	
HAL	Báránykaraj			210	3											20–30	
	Grillezett hal			275	4											15–20	
	Főtt hal (keszeg)	200	3												190	3	30–35
ZÖldségek	Papírban sült hal	220	3												200	3	15–20
	Csőben sültek (sült ételek)			275	2											30	
	Csőben sült burgonya	200	3												180	3	45
	Lasagne	200	3												180	3	45
PÉKÜTEMÉNYEK	Töltött paradicsom	170	3												170	3	30
	Piskóta														180	3	180
	Piskótatekercs	220	3												180	2	190
	Bukta	180	3			200	3								180	3	35–45
	Brownie	180	2												180	2	20–25
	Sütémény - Egyensúlyos témény	180	3												180	3	45–50
	Clafoutis	200	3												190	3	30–35
	Kekszek - Omiós keksz	175	3												170	3	15–20
	Kuglóf														180	2	40–45
	Habcsók	100	4												100	4	60–70
	Madeleine	220	3												210	3	5–10
	Égetett tészta	200	3												180	3	30–40
	Leveles tészta	220	3												200	3	5–10
EGYEB	Savarin torta	180	3												175	3	180
	Gyümölctorta omlós tésztaból	200	1												200	1	30–40
	Vékony gyümölcsös leves tésztaból	215	1												200	1	20–25
	Terrine pástétom	200	2												190	2	80–100
	Pizza					240	1										15–18
	Quiche	190	1			180	1								190	1	35–40
	Szuflé														180	2	50
	Píté	200	2												190	2	40–45
	Bread (Kenyér)	220	2												220	2	30–40
	Piritós			275	4–5												2–3

N.B: A sütés előtt hagyja a húsokat legalább 1 órán át szobahőmérsékleten.

\* a típusról függően

**⚠ A megadott hőmérsékleti értékek és sütési idők minden esetben előrelegített sütőre vonatkoznak.**

A BEÁLLÍTÁSOK ÉS A HŐMÉRSÉKLETI ÉRTÉKEK KÖZÖTTI ÖSSZEFÜGGÉS								
Beállítás	1	2	3	4	5	6	7	8
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465

## TELJESÍTMÉNYTESZTELÉS AZ IEC 60350 SZ. SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN

ÉTEL	* SÜTÉS MÓD	POLC	TARTOZÉKOK	°C	IDŐ min.	ELŐMELEGITÉS
Omlós keksz (8.4.1)		5	Mély tepsi 45 mn	150	30–40	igen
Omlós keksz (8.4.1)		5	Mély tepsi 45 mn	150	25–35	igen
Omlós keksz (8.4.1)		2 + 5	Mély tepsi 45 mn + grill	150	25–45	igen
Omlós keksz (8.4.1)		3	Mély tepsi 45 mn	175	25–35	igen
Omlós keksz (8.4.1)		n	Mély tepsi 45 mn + grill	160	30–40	igen
Kis torták (8.4.2)		5	Mély tepsi 45 mn	170	25–35	igen
Kis torták (8.4.2)		5	Mély tepsi 45 mn	170	25–35	
Kis torták (8.4.2)		2 + 5	Mély tepsi 45 mn + grill	170	20–40	igen
Kis torták (8.4.2)		3	Mély tepsi 45 mn	170	25–35	igen
Kis torták (8.4.2)		2 + 5	Mély tepsi 45 mn + grill	170	25–35	igen
Zsiradék nélküli készült piskóta (8.5.1)		4	Grill	150	30–40	igen
Zsiradék nélküli készült piskóta (8.5.1)		4	Grill	150	30–40	igen
Zsiradék nélküli készült piskóta (8.5.1)		2 + 5	Mély tepsi 45 mn + grill	150	30–40	igen
Zsiradék nélküli készült piskóta (8.5.1)		3	Grill	150	30–40	igen
Zsiradék nélküli készült piskóta (8.5.1)		2 + 5	Mély tepsi 45 mn + grill	150	30–40	igen
Almás pite (8.5.2)		1	Grill	170	90–120	igen
Almás pite (8.5.2)		1	Grill	170	90–120	igen
Almás pite (8.5.2)		3	Grill	180	90–120	igen
Felületi piritás (9.2.2)		5	Grill	275	3–6	igen

\*A típusról függően

N.B.: Ha 2 szinten szeretne sütni, akkor az ételeket különböző időben lehet kivenni.

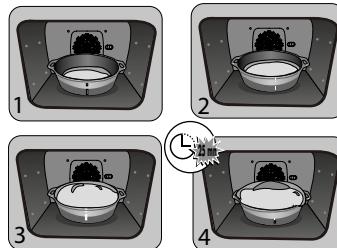
### Recept élesztős tésztával (a modelltől függően)

#### Hozzávalók:

- 2 kg liszt • 1240 ml víz • 40 g só • 4 csomag száritott élesztő
- Keverőben dolgozza össze a tésztát, hagyja a sütőben megkelni.

**Eljárás:** Élesztő alapú tészták esetében. Helyezze a tésztát hőálló edénybe. Távolítsa el a fém polctámaszt, helyezze el alul az edényt.

Öt percre melegítse elő a sütőt 40–50 °C-ra a keringtetett hő funkcióval. Kapcsolja ki a sütőt és a felgyülelemmel hőnek köszönhetően hagyja a tésztát kelni 25–30 percig.





FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

MANUALE D'USO

NL

NO

PL

PT

SK

SV

# *FORNO A VAPORE COMBI*

IT

# *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

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

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

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione

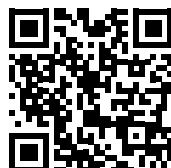
condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 

---

# INDICE

---

Sicurezza e precauzioni importanti .....	4
1 / Installazione .....	6
2 / Ambiente .....	7
3 / Presentazione del forno.....	8
I comandi e il display .....	9
Gli accessori .....	10
Teglia supporto alimento speciale 100% vapore.....	11
Il cassetto di riempimento .....	13
Prime regolazioni - messa in servizio.....	14
4 / Le modalità di cottura .....	15
Modalità “Esperto” .....	15
Modalità “Vapore: esperto” .....	15
° Preferiti (cotture memorizzate).....	19
° Funzioni di cottura.....	20
° Funzione Essiccazione .....	23
Modalità “Guida culinaria” .....	23
Modalità “Senza Vapore” .....	24
° Lista dei piatti Senza Vapore .....	24
Modalità “Vapor” .....	25
° Lista dei piatti con vapore associato.....	25
° Lista dei piatti 100% vapor.....	26
Modalità “Bassa temperatura” .....	27
5 / Regolazioni .....	29
Blocco dei comandi.....	30
6 / Timer.....	30
7 / Pulizia - Manutenzione .....	31
Superficie esterna .....	31
Smontaggio dei ripiani.....	31
Pulizia dei vetri interni .....	31
Smontaggio e rimontaggio della porta.....	31
Sostituzione della lampada .....	33
Funzione pulizia.....	33
° Pirolisi .....	34
° Svuotamento del serbatoio dell’acqua .....	35
° Decalcificazione della caldaia .....	35
8 / Anomalie e soluzioni.....	36
9 / Servizio post-vendita .....	37
10 / Aiuti in cucina .....	38
Tavoli da forno .....	38
Test di funzionalità .....	39
Ricette con lievito .....	39

---

## **SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI**

---

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.**  
Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



**Importante:**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

### **AVVERTENZA:**

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

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

---

## SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

---

### AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

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

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

# • 1 INSTALLAZIONE

## SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

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

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

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

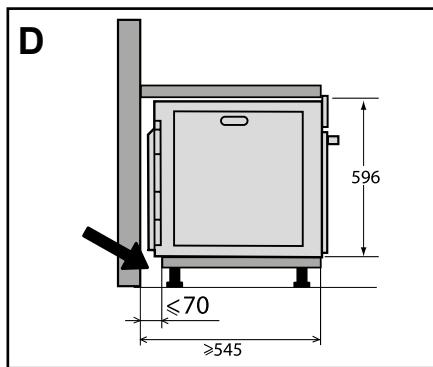
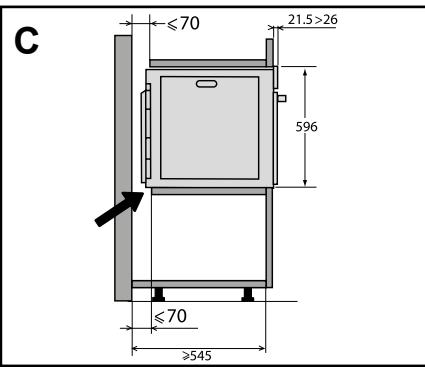
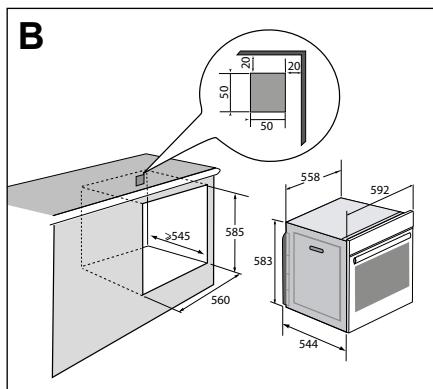
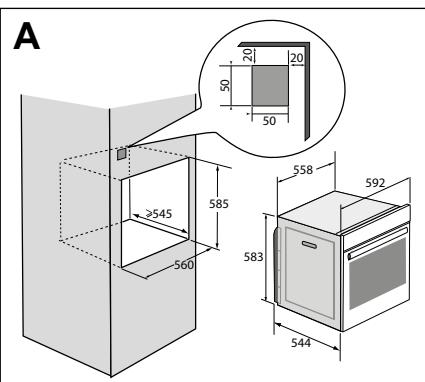
Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

il passaggio del cavo elettrico.

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

### Consiglio

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



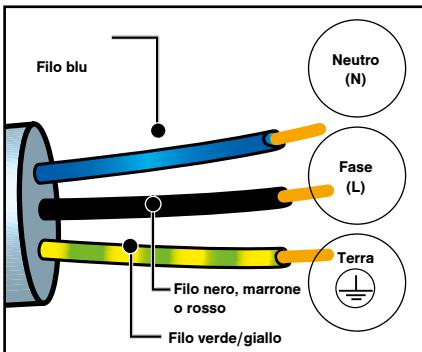
# • 1 INSTALLAZIONE

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

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

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



### ! Attenzione:

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

# • 2 AMBIENTE

## TUTELA DELL'AMBIENTE

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



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

smaltiti con i rifiuti urbani.

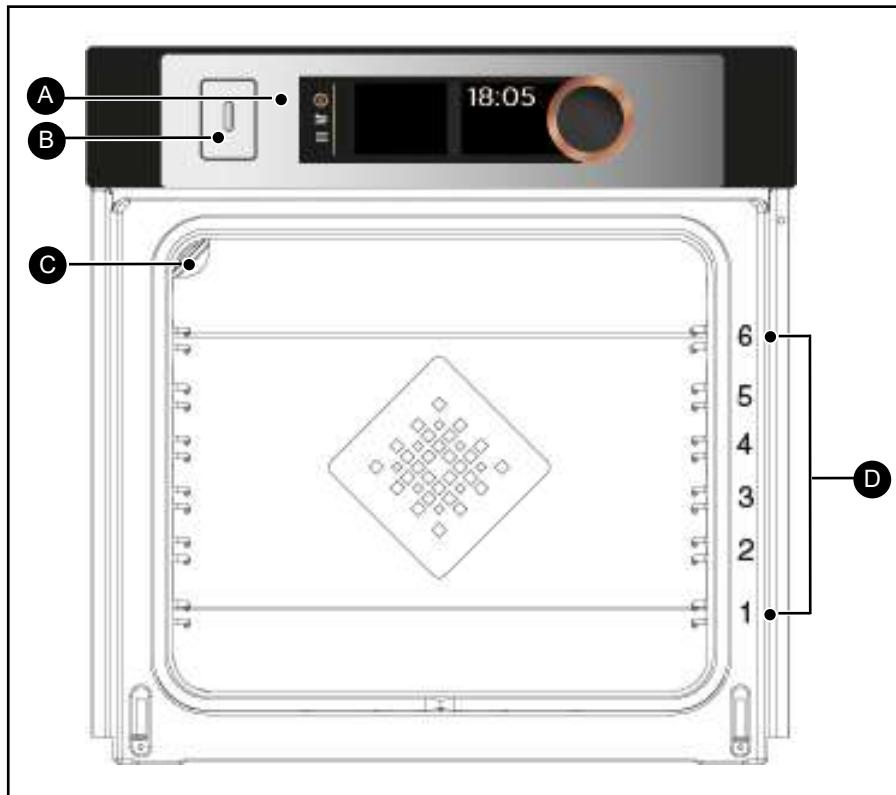
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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

## • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

### PRESENTAZIONE DEL FORNO



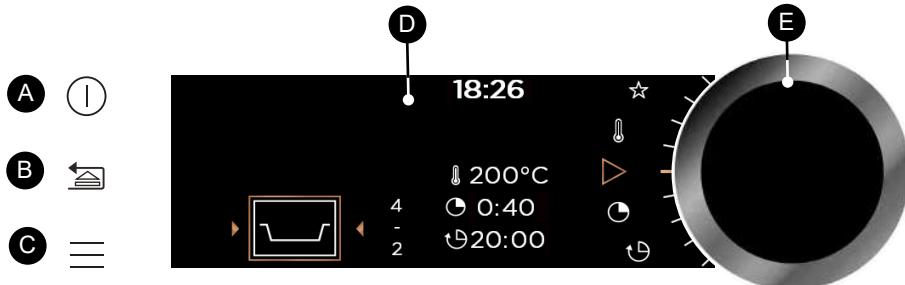
- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

---

## • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

### I COMANDI E IL DISPLAY



- A** Tasto spegnimento del forno  
(pressione lunga)
- B** Tasto indietro  
(pressione breve) e/o  
**Tasto apertura cassetto**  
(pressione lunga)
- C** Tasto di accesso al MENU  
(cotture, regolazioni, timer,  
pulizia)

- D** Display
- E** Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):
  - permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.
  - permette di convalidare ogni azione premendo al centro.

---

### SIMBOLI DEI DISPLAY

---

- Avvio della cottura
- Arresto della cottura
- Gradi di temperatura
- Durata di cottura
- Ora di fine cottura  
(partenza differita)

- Vapore
- Memorizzazione di cottura
- Indicatore del blocco della tastiera
- Indicatore di blocco della porta durante una pirolisi

- Indicatore dell'altezza dei ripiani raccomandata per infornare le teglie

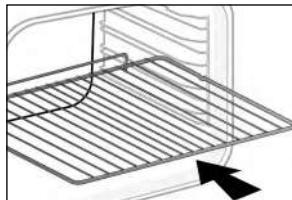
# • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## GLI ACCESSORI (secondo il modello)

### - Griglia di sicurezza antiribaltamento

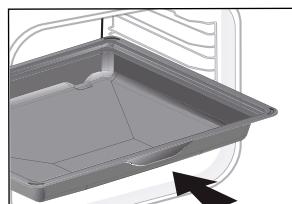
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



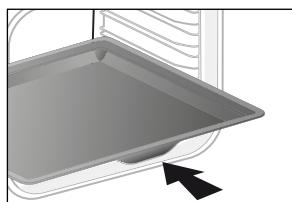
### - Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



### - Teglia per pasticceria, 20 mm

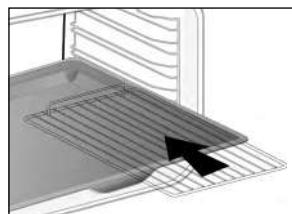
Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



### - Griglie "sapore"

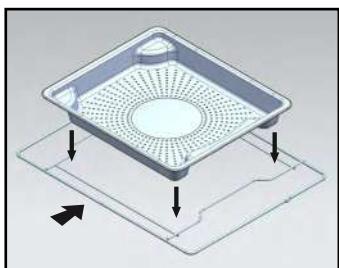
Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.

Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



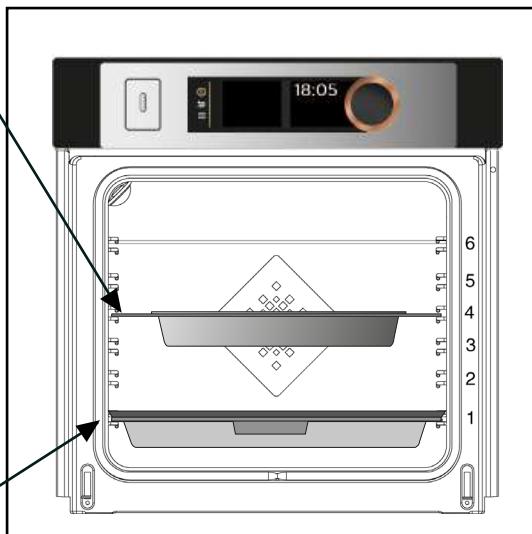
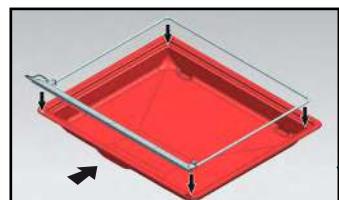
## • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

### TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE



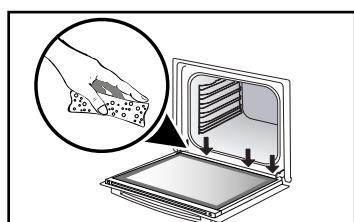
**Attenzione**  
utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. non usare per le altre modalità di cottura. estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.

- 1** - Piastra in acciaio inossidabile perforata che permette l'evacuazione dell'acqua di condensa dal cibo da inserire al livello 4.



- 2** - Bavaglino in silicone con il suo telaio di supporto. Posizionare il telaio sul vassoio multiuso da 45 mm per raccogliere l'acqua di condensa del cibo. Inserirlo nel livello inferiore 1. La guarnizione in silicone assicura la tenuta stagna della porta.

- Assicurarsi che la bavetta in silicone sia a contatto con il vetro della porta.



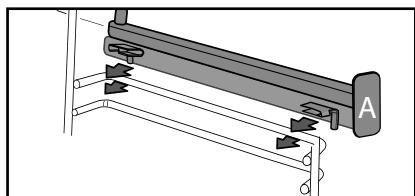
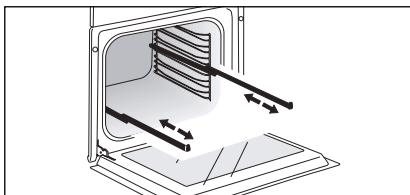
**Attenzione**  
Dopo ogni processo di cottura a vapore, assicurarsi di asciugare l'acqua che può trovarsi lungo il goulote in fondo alla porta.

# • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## - Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

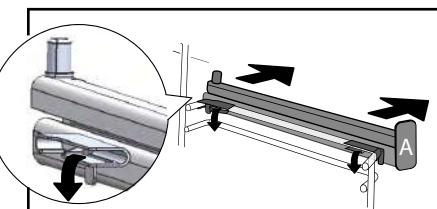
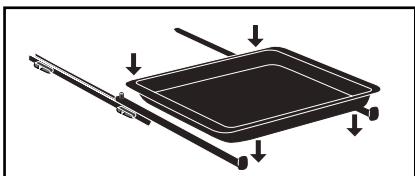
Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.



## INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide.

Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.



NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.

### Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

# • 4 COTTURA

## IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

### - Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

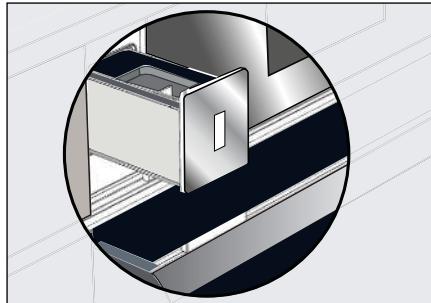
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

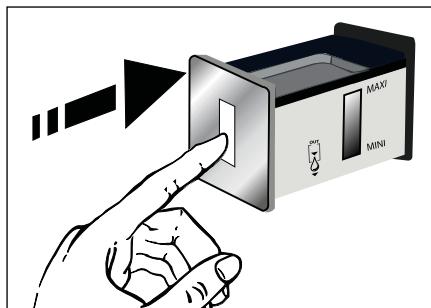
Il forno è pronto per effettuare una cottura



### Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.



### Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.



### Attenzione

**Effettuare uno scarico prima di ogni cottura.** La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

# • 4 COTTURA

## PRIME REGOLAZIONI - MESSA IN SERVIZIO

### - Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare le scelta.

### - Regolare l'ora

Il display lampeggia 12.00.

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

 Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

### - Avvio - Menu generale

Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora.

Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :



Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere per qualche secondo il tasto di spegnimento .

# • 4 COTTURA

## LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:



1 Selezionare la modalità **“ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura e la durata di cottura..



2 Selezionare la modalità **“VAPORE: ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura, la percentuale di vapore e la durata di cottura.



3 Selezionare la modalità **«GUIDA CULINARIA»** per una ricetta per la quale si necessita dell’assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.



4 Selezionare la modalità **«GUIDA VAPORE»** per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell’assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.



5 Selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”** per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico (cottura lenta).

# • 4 COTTURA



1

## LA MODALITÀ “ESPERTO”

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU └ per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



Termoventilazione



Calore combinato



Tradizionale



Cottura Eco



Grill ventilato



Suola ventilata



Grill variabile



Mantenimento al caldo



Scongelamento



Pane



Essiccazione



Shabbat

\*\*\*\*\*



Preferiti (permette di memorizzare 3 cotture)



2

## LA MODALITÀ “VAPORE: EXPERTO”

Questa modalità di cottura permette di combinare una cottura classica associata al vapore al fine di ottenere cotture più tenere e delicate che preservano il gusto. In questo modo gli alimenti non si asciugano e conservano la loro croccantezza.

Proprio come per la modalità Esperto è possibile regolare autonomamente tutti i parametri di cottura e la percentuale di vapore.

Selezionare la modalità “Vapore: esperto” nel menu generale poi confermare. Scegliere poi una delle funzioni di cottura proposte tra la lista qui sotto e confermare:

- Solo per la cottura a vapore



100% vapore

\*\*\*\*\*

- Per combinare la cottura convenzionale con il vapore (modalità combinata):



Tradizionale vapore ventilato



Griglia ventilata a vapore



Vapore termico rotante



Rigenerare il pane del giorno prima

(Durata consigliata 8mn)

- Baguette

- Pane

- Palla di pane

- Croissant

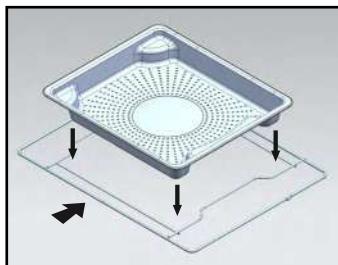


Attenzione

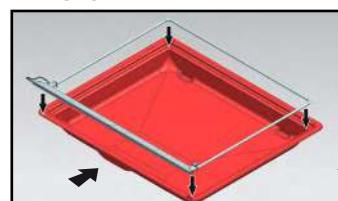
Durante la cottura, l'apparecchio diventa caldo. Il vapore caldo fuoriesce quando si apre la porta. Tieni lontani i bambini. Non rimanere nel flusso di vapore.

## • 4 COTTURA

### TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE



1 - Piastra in acciaio inossidabile perforata che permette l'evacuazione dell'acqua di condensa dal cibo da inserire al livello 4.

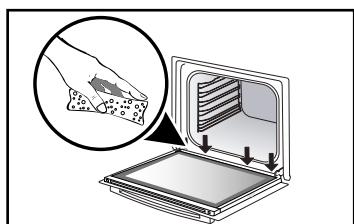
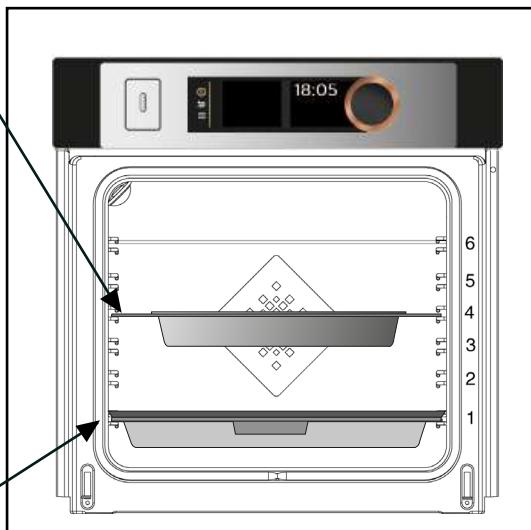


2 - Bavaglino in silicone con il suo telaio di supporto. Posizionare il telaio sul vassoio multiuso da 45 mm per raccogliere l'acqua di condensa del cibo. Inserirlo nel livello inferiore 1. La guarnizione in silicone assicura la tenuta stagna della porta.

Q Assicurarsi che la bavetta in silicone sia a contatto con il vetro della porta.

#### Attenzione

Utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. Non usare per le altre modalità di cottura. Estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.



#### Attenzione

Dopo ogni processo di cottura a vapore, assicurarsi di asciugare l'acqua che può trovarsi lungo il goulote in fondo alla porta.

# • 4 COTTURA



## COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.

- Inforiare il piatto al livello consigliato.
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

**NB:** Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

## MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura poi convalidare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

## DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura , poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la

manopola, poi convalidare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

**Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.**



## PERCENTUALE DI VAPORE

**(Solo Vapore: esperto)**

Per le cotture combinate il forno consiglia una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare il simbolo vapore poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%)\* girando la manopola e poi confermare la propria scelta.

\* Tranne la rigenerazione del pane del giorno prima.

# • 4 COTTURA



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

## COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura. In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

## ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Il forno visualizza un messaggio: "Si desidera arrestare la cottura in corso?".

Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.



PREFERITI  
(in modalità Esperto)

### - Memorizzare una cottura

La funzione "Preferiti" permette di memorizzare 3 ricette della modalità "Esperto" che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.

Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

**NB: Se le 3 memorie sono già utilizzate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.**

**Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.**

### - Utilizzare una memoria già registrata nella funzione "Preferiti"

Andare nel menu "Esperto" e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo "Preferiti"  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare. Il forno si avvia.

# • 4 COTTURA



## FUNZIONI DI COTTURA (a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
	Calore *  180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
	Calore combinato  205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
	Tradizionale  200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
	ECO*  200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
	Grill ventilato  200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
	Suola ventilata  180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

\*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

**Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.**

---

# • 4 COTTURA

---

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costelette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 S con gela - mento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.

 Consiglio per risparmiare energia.  
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

# • 4 COTTURA



## FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.  
Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

**Tabella indicativa per disidratare gli alimenti**

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie

# • 4 COTTURA



3

## LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA”



4

## LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA + VAPORE”



## VAPORE COMBINATO



## GUIDA 100% VAPORE

Queste due modalità selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Si tratta di ricette con o senza vapore associato o 100% vapore.

### COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “GUIDA CULINARIA” o “VAPORE COMBINATO” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie, all'interno delle quali si trovano numerosi piatti (vedere le liste dettagliate dei piatti qui sotto):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pollivendolo”, poi confermare.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, per esempio “pollo” e confermare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l'altezza del ripiano.

- Inforiare il piatto e confermare.



Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

### COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura poi confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, confermare due volte.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.

# • 4 COTTURA



## 3 LISTA DEI PIATTI SENZA VAPORE



### IL POLLIVENDOLO

- Pollo
- Anatra
- Petto d'anatra \*
- Tacchino



### IL MACELLAIO

- Agnello-spalla
- Manzo al sangue
- Manzo al punto
- Manzo ben cotto
- Maiale arrosto
- Vitello arrosto
- Costata di vitello \*



### IL PESCIVENDOLO

- Salmone
- Trota
- Terrina di pesce



### LA GASTRONOMIA

- Lasagne
- Pizza
- Quiche



### IL FRUTTIVENDOLO

- Gratin di patate
- Pomodori ripieni
- Patate intere



### IL PANETTIERE

- Torta sfoglia
- Torta brisée
- Torta lievitata
- Pane
- Baguette
- Brioche



### IL PASTICCIERE

- Torta di frutta
- Crumble
- Torta genovese
- Cupcake
- Crème caramel
- Torta cioccolato
- Biscotti \*
- Torte
- Torta di yogurt

\* è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

---

# • 4 COTTURA

---



4

## LISTA DEI PIATTI CON VAPORE ASSOCIATO



### IL POLLIVENDOLO

- Pollo
- Petti \*
- Anatra



### IL MACELLAIO

- Agnello
- Maiale arrosto
- Vitello arrosto
- Vitello-filetto
- Maiale-filetto



### IL PESCIVENDOLO

- Pesce cotto
- Terrina di pesce
- Pesce intero
- Salmone in teglia



### IL FRUTTIVENDOLO

- Gratin di patate
- Verdure farcite
- Patate intere



### IL PASTICCERE

- Torta genovese
- Flan/creme
- Torte
- Cupcake
- Quattro-quarti
- Torta di mele
- Torta di noci
- Flan al cocco



### IL PANETTIERE

- Pane
- Baguette
- Pane precotto
- Pasta surgelata
- Rigenerare il pane del giorno prima



### GASTRONOMIA

- Lasagne
- Torta di verdure
- Verdure farcite
- Patate
- Risotto
- Piatti freschi
- Cibi surgelati



### SCONGELAMENTO

- Carne
- Pesce
- Pane-dolci

\* è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

## • 4 COTTURA

**!** Utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. Non usare per le altre modalità di cottura. Estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.



### ELENCO PIATTI 100% VAPORE



#### 100% VAPORE (GUIDA VAPORE)



#### IL BUFFER

Petti di pollo  
Cotolette di tacchino  
Maiale - filetto



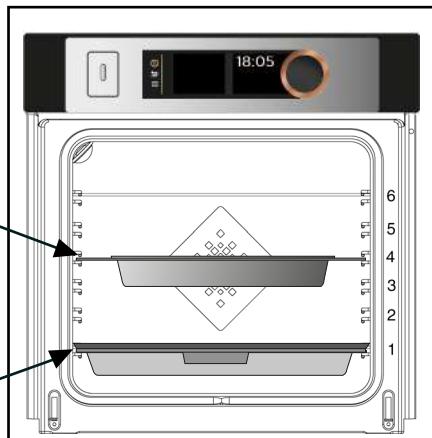
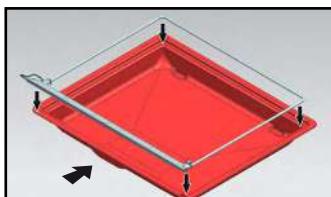
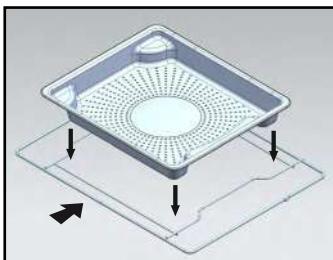
#### IL PESCE

Pesce fresco intero  
Filetti di pesce fresco  
Stampi  
Scafi  
Gamberetti  
Scampi



#### IL PRIMEUR

Cavolfiore  
Broccoli  
Fagioli verdi  
Fette di carota  
Patate tagliate a pezzi  
Piselli  
Porri tagliati a pezzi  
Zucchine tagliate in tracce  
Zucca a cubetti  
Carciofi  
Asparagi  
Ramo di sedano tagliato a pezzi  
Schiacciatine tagliate in tracce  
Bietole da bietola  
Spinaci  
Cavolini di Bruxelles



# • 4 COTTURA



5

## LA MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA”

Questa modalità di cottura permette di ammorbidente le fibre della carne grazie a una cottura **lenta** associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.

**⚠ Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “BASSA TEMPERATURA”.**

**La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.**

**⚠ Cucinare a bassa temperatura** implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollo, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.

## COTTURA IMMEDIATA

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «Bassa temperatuta» ruotando la manopola e poi convalidare.

Il forno propone una scelta di piatti (vedere i dettagli dei piatti qui sotto).

- Selezionare il proprio piatto.
- Dopo aver selezionato il piatto, per esempio l'arrosto di vitello, posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (n. 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (n. 1).
- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

A fine cottura il forno si arresta automaticamente ed emette un segnale sonoro.

- Premere il tasto di spegnimento ①.

## COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, selezionare il simbolo di fine cottura . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola, poi convalidare.

Il display di fine cottura non lampeggia più.

---

# • 4 COTTURA

---



## LISTA DEI PIATTI



Arrosto di vitello (4h00)



Arrosto di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrosto di maiale (5h00)



Agnello:



rosato (3h00)



ben cotto (4h00)



Pollo (6h00)



Pesci piccoli (1h20)



Pesci grandi (2h10)



Yogurt (3h00)

**NOTA:** Non utilizzare la griglia per i seguenti programmi: pesci piccoli - pesci grandi e yogurt.

Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

# • 5 REGOLAZIONI



## FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione "REGOLAZIONI" ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:  
**- l'ora, la lingua, il suono, la modalità demo, la gestione della lampada.**

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



### L'ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



### La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



### Il suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.



### La modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in nego-

zio, il forno non riscalderebbe.

Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



### La gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione:

Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.



**Dopo 90 secondi senza azione da parte dell'utilizzatore, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia, e la lampada del forno si spegne (quando è in modalità "AUTO").**

Una pressione semplice sui tasti indietro ➡ o menu ⚙ è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.

---

## • 5 REGOLAZIONI

---



### BLOCCO DEI COMANDI

#### Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro e menu fino a quando il simbolo del lucchetto viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

**NOTA:** solo il tasto di spegnimento resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro e menu fino a quando il simbolo del lucchetto scompare dal display.

---

## • 6 TIMER

---



### FUNZIONE TIMER

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

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.  
Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.  
Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro.  
Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

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

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

# • 7 MANUTENZIONE

## FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

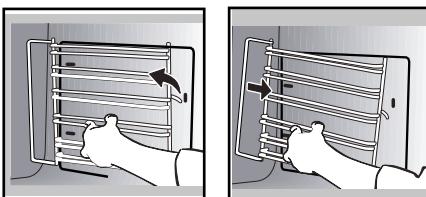
### SUPERFICIE ESTERNA

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

### SMONTAGGIO DEI RIPIANI

#### Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



### I VETRI INTERNI

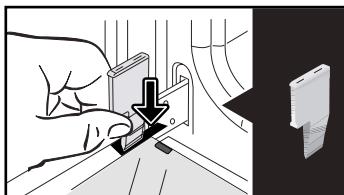
Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

#### **! Avvertenza**

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

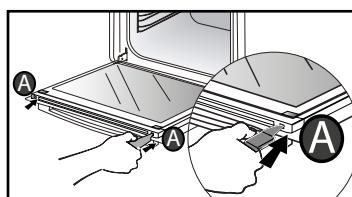
### SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

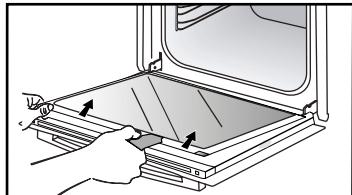


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.

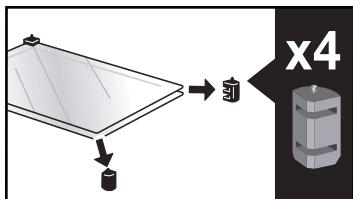


Rimuovere il vetro.



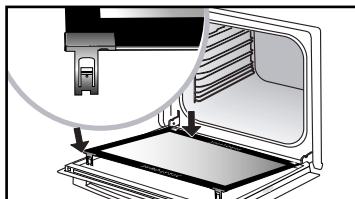
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

## • 7 MANUTENZIONE

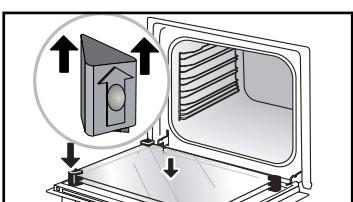


Se necessario, rimuoverli per pulirli.  
**Non immergere i vetri nell'acqua.**  
Sciacquare sotto l'acqua corrente e  
asciugare con un panno senza pelucchi.

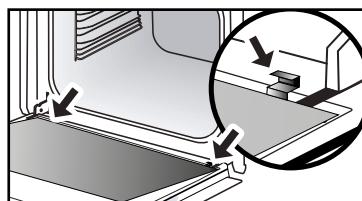
Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e  
riposizionare il gruppo di vetri.



Rimuovere lo spessore in plastica.  
L'apparecchio è di nuovo pronto per  
funzionare.



Inserire l'ultimo vetro negli arresti metalличи, poi fissarlo con le clip, con il  
lato che indica "**PYROLYTIC**" verso di  
sé e leggibile.



---

# • 7 MANUTENZIONE

---



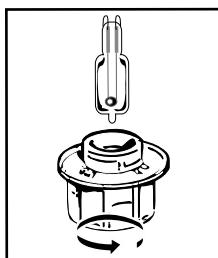
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

### **⚠️ Avvertenza**

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

#### Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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



## FUNZIONE PULIZIA (della cavità)

### **⚠️**

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

## PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi: La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

## EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

# • 7 MANUTENZIONE



Pyro Express: in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, viene effettuata automaticamente una pirolisi di un'ora e mezza.



Pyro Auto: compresa tra 1h30 e 2h15

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.



Pyro Turbo: in 2h00

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

fase di raffreddamento di 30 minuti, durante i quali il forno non è disponibile.

Q Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

## PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo ora di fine (partenza differita) poi convalidare.
- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare. Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .

## PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.
- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.

Dopo ogni pirolisi viene effettuata una

# • 7 MANUTENZIONE



## FUNZIONE SCARICO (del serbatoio d'acqua)

**⚠ È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.**

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità “PULIZIA” nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo “Scarico” e confermare. Il cassetto si apre.
- Scegliere uno dei 2 scarichi, VELOCITÀ o AUTO (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

### Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo “Rifiuto” e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo “Accetto” e confermando.

Selezionare uno scarico VELOCITÀ o uno scarico AUTO poi confermare.

**Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.**



## Scarico VELOCITÀ:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore. Durata dello scarico 20 secondi circa.



## Scarico AUTO:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante. Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.

---

## • 8 ANOMALIE E SOLUZIONI

---

### - Appare “AS” (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

### - Codice guasto che comincia per “F”. Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

### - Il forno non riscalda.

Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità “DEMO” (vedere menu regolazioni).

### - La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile del proprio impianto.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

### - La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

### - La pulizia mediante pirolisi non si avvia.

Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

### Il simbolo “blocco porta” lampeggiava sul display.

Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

### - È presente acqua sulla suola del forno.

La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di DECALCIFICAZIONE. Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.

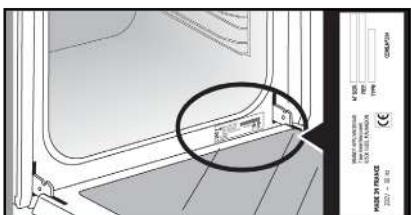
# • 9 SERVIZIO POST-VENDITA

## INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

### NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.



A	B	G
SERVICE: <b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	
<b>E</b>	<b>F</b>	
Nr <b>H</b>		Made in France

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

PIATTI		*		*		*		*		*		*		Tempo cucinare in minuti		
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO			
CARNI	Arrosto di maiale (1kg)	200	2									190	2	60		
	Arrosto di vitello (1kg)	200	2									190	2	60-70		
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40		
	Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60		
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60		
	Cosce di pollo			220	3			210	3					20-30		
	Costolette di maiale / vitello			210	3									20-30		
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3					20-30		
PESCE	Costolette di montone			210	3									20-30		
	Pesce alla griglia			275	4									15-20		
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35		
VERDURE	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20		
	Gratins (cibi cotti)			275	2									30		
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45		
	Lasagne	200	3									180	3	45		
PATISSERIE	Tomates farcies	170	3									170	3	30		
	Biscotto di Savoia - Génoise											180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3									180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3					180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25		
	Torta - Quatre-quarts	180	3									180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35		
	Biscotti - pasta frolla	175	3									170	3	15-20		
	Kugelhopf											180	2			40-45
	Meringhe	100	4									100	4	100	4	60-70
VARIE	Madeleines	220	3									210	3	5-10		
	Cabbage Patch	200	3									180	3	200	3	30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3									200	3	5-10		
	Savarin	180	3									175	3	180	3	30-35
	Torta di pasta frolla	200	1									200	1			30-40
	Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1									200	1			20-25
	Pâté in terrina	200	2									190	2			80-100
	Pizza					240	1									15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1			35-40
	Soufflé											180	2			50
	Torta	200	2									190	2			40-45
	Pane	220	2									220	2			30-40
	Pane tostato			275	4-5											2-3

\* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..

Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

#### EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C

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

## TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

\* A seconda del modello

### Ricetta con lievito (a seconda del modello)

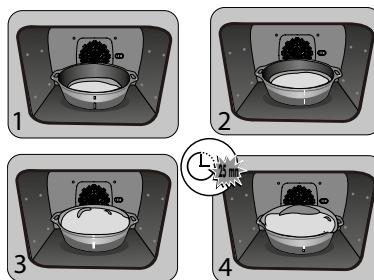
Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
- Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Periscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnere il forno e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR  
CS  
DA  
DE  
EL  
EN  
ES  
FI  
HU  
IT  
NL GEBRUIKGIDS  
NO  
PL  
PT  
SK  
SV

# *GECOMBINEERDE STOOMOVEN*

De Dietrich 

NL

# ***GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,***

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen.  
U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De  
kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk  
voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie  
. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en  
prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door  
het combineren van de meest geavanceerde technologie  
met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste  
van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld

door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het  
gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.



BVCert.6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument  
de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en  
objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH  
brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse  
fabrieken in Orléans en Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

**De Dietrich** 



---

# INHOUDSOPGAVE

---

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	4
1 / Installatie .....	6
2 / Milieu .....	7
3 / Voorstelling van de oven .....	8
De bedieningsknoppen en het display .....	9
De accessoires .....	10
Vlakke steunplaat voor voedingswaren speciaal stoom 100% .....	11
De vullade.....	13
Eerste instellingen - Ingebruikname.....	14
4 / De bereidingswijzen .....	15
“Expert” modus .....	16
Modus «Stoomexpert» .....	16
° Favorieten (bereidingen in geheugen).....	19
° Bakfuncties .....	20
° Drogen .....	22
Modus “KOOKGIDS” .....	23
° Lijst van gerechten zonder stoom .....	24
° Lijst van schotels met stoom .....	25
100% stoomstand .....	26
° 100% stoomkookgids .....	26
Lage temperatuur modus .....	27
5 / Instellingen.....	29
Bedieningsslot .....	30
6 / Timer.....	30
7 / Onderhoud - Schoonmaken .....	31
Buitennoppervlak .....	31
Demontage van de niveauhouders .....	31
Reiniging van de binnenkant van de ruiten .....	31
Demontage en hermontage van de deur .....	31
Vervanging van de lamp .....	33
Reinigingsfunctie .....	33
° Pyrolyse .....	34
° Legen van het reservoir .....	35
° De ketel ontkalken .....	36
8 / Storingen en oplossingen .....	37
9 / Servicedienst .....	38
10 / Kookhulp .....	39
Bakplaten .....	39
Functionaliteitstests .....	40
Recepten met gist .....	40

---

## **VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN**

---

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



#### **Belangrijk:**

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

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht  
— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

#### **WAARSCHUWING:**

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolysereiniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

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

---

## VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

---

glas veroorzaken.

### LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het

meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekled zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukengoeden voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

# • 1 INSTALLATIE

## KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm\* zijn (**fig. C**).

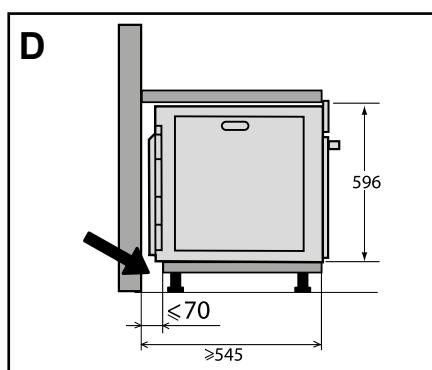
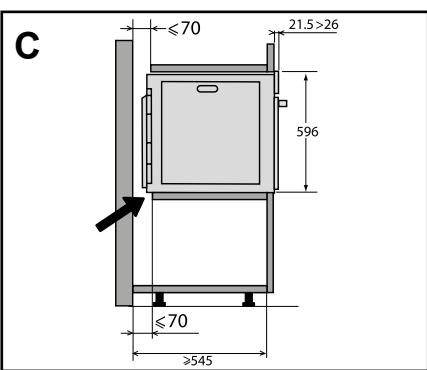
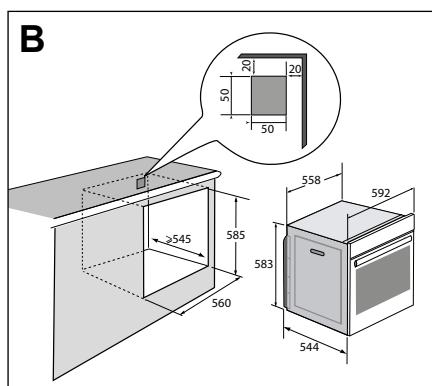
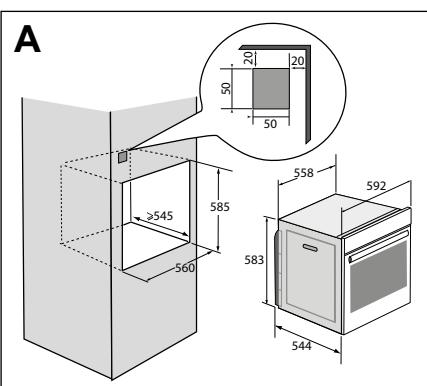
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te

kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

### Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conformatie installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



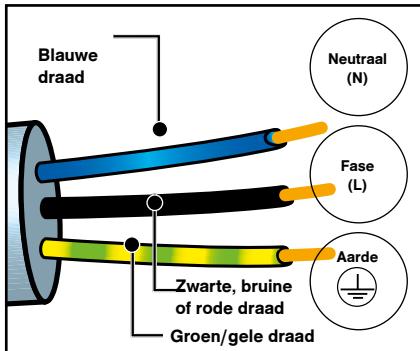
# • 1 INSTALLATIE

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



### ! Opgellet:

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdert u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

# • 2 MILIEU

## RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander

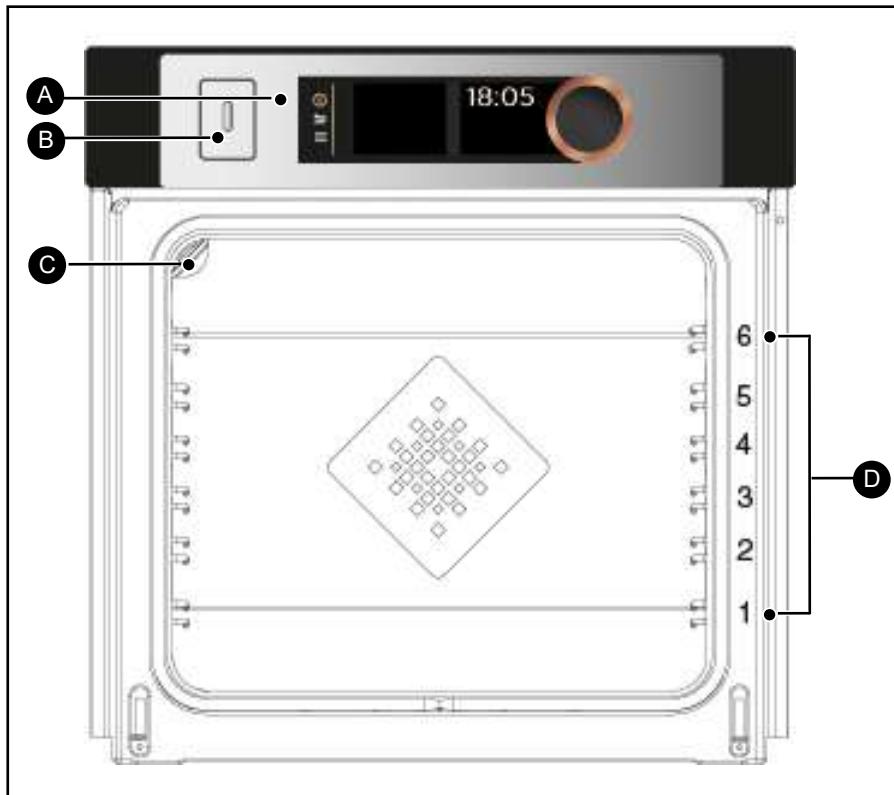
afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## VOORSTELLING VAN DE OVEN



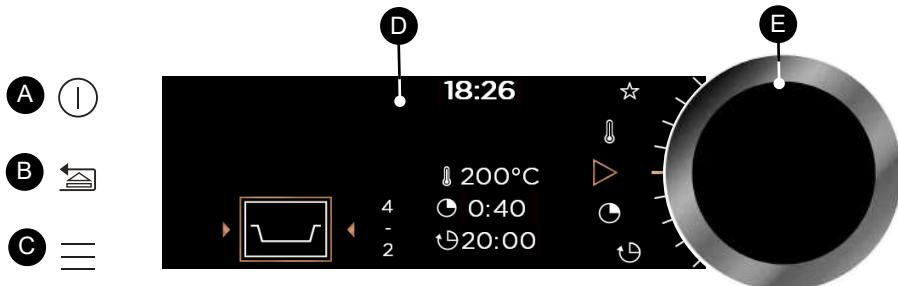
- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)

---

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

---

## DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



- A** Stopstoets van de oven (lange druk)
- B** Terugkeertoets (Druk kort) en / of Openingstoets van lade (lange druk)
- C** Toegangstoets tot MENU (bakken, instellen, timer, reiniging)

- D** Displays
- E** Draaknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):
  - voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.
  - Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

---

## SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

---

	Starten van het bakken		Stoom
	Stoppen van het bakken		Registratie bakwijzen in het geheugen
	Temperatuurgraden		Indicator vergrendeling toetsenbord
	Baktijd		Indicator vergrendeling van de deur tijdens een pyrolyse
	Eindtijd bakken (uitgestelde start)		

Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de oven zetten van de gerechten

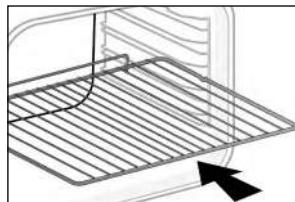
# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## DE ACCESSOIRES (volgens het model)

### - Rooster met kantelbeveiliging

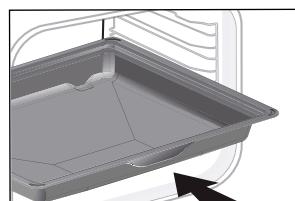
Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



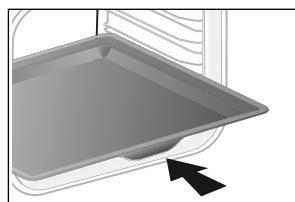
### - Plaat voor multigebriuk, lekbak 45 mm

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



### - Patisserieplaat, 20 mm

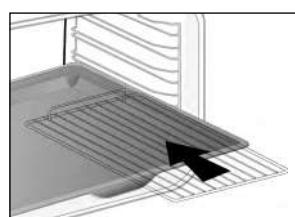
Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



### - “Smaken” roosters

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de schaal opgevangen bakvocht.

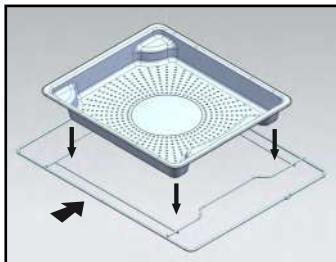


## • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

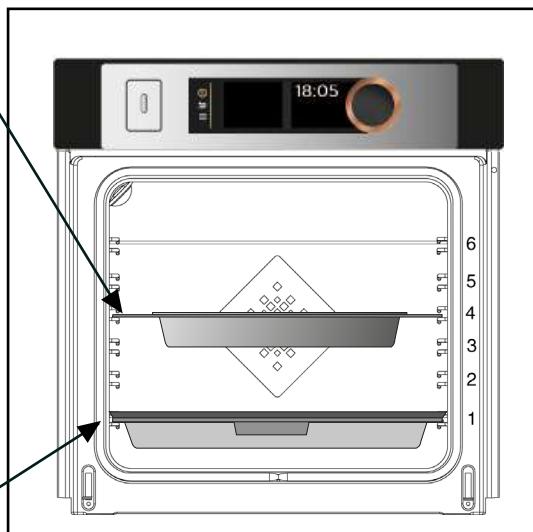
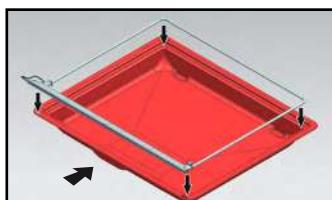
### - VLAKE STEUNPLAAT VOOR VOEDINGSWAREN SPECIAAL STOOM 100%

#### Opgelet

Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.

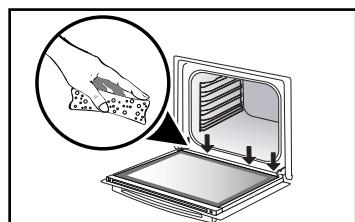


- 1** - Geperforeerde roestvrijstaal plaat waarmee het condensatiewater uit het voedsel kan worden afgevoerd op niveau 4.



- 2** - Siliconen slab met zijn steunframe. Plaats het frame op de 45 mm multifunctionele lekbak om het condenswater van het voedsel op te vangen. Steek het in het onderste niveau 1. De siliconen afdichting zorgt ervoor dat de deur waterdicht is.

-  Zorg ervoor dat het siliconen slabbetje in contact is met het deurglas.



#### Let op:

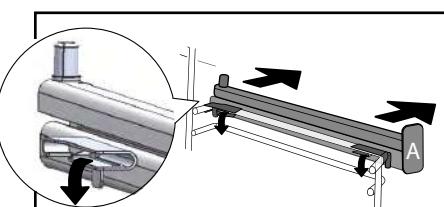
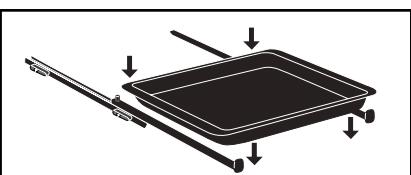
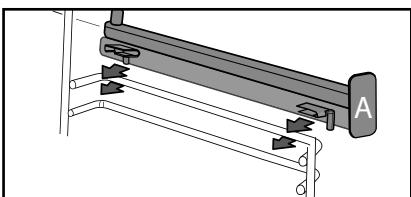
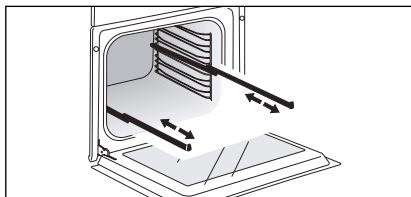
Na elk stoomproces, zorg ervoor dat het water dat mogelijk langs de goulote op de bodem van de deur zit, wordt weggespoeld.

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## - Systeem van schuifrails

Met het schuifralsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.



## INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje **(A)** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



**Tip**  
Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.



**Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.**

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## DE VULLADE

### Vullade van het waterreservoir

Tekens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen. De reservoirlinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

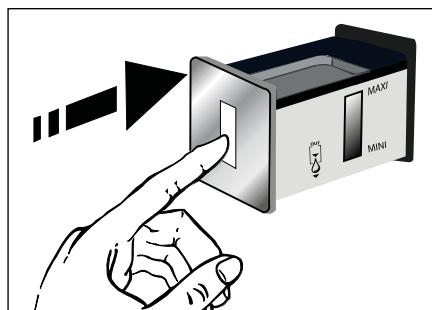
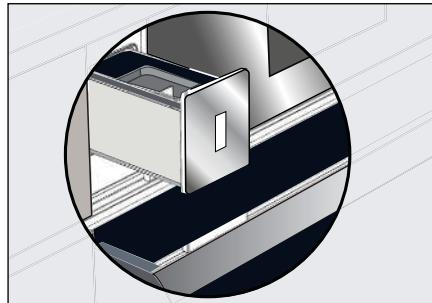
Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

Vul het niveau bij indien nodig.



Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.



Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg «Onderhoud - Leegfunctie».

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

### - Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

### - Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

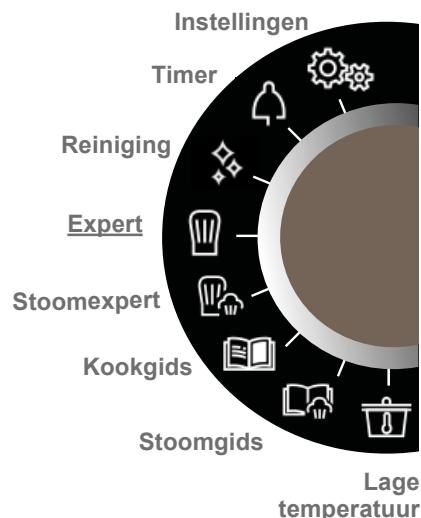
**Q** Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

### - Starten - Algemeen menu

Druk op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen :



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

---

# • 4 BAKKEN

---

## DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:



1 Selecteer de “**EXPERT**” modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.



2 Selecteer de modus “**EXPERT**” voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.



3 Selecteer de «**KOKGIDS**» modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en zijn gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.



4 Selecteer de «**GECOMBINEERDE STOOM**” modus voor een klassiek recept met stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft.

Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

Selecteer de “**LAGE TEMPERATUUR**”



5

modus voor een geheel door de oven beheerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma (langzaam bakken).

# • 4 BAKKEN



1

## DE “EXPERT” MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de **tijd** aangeeft, drukt u op de toets MENU voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de “Expert” modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



**Heteluchtfunctie**



**Gecombineerde warmte**



**Traditioneel**



**Eco bakken**



**Geventileerde grill**



**Geventileerde bodem**



**Variabele grill**



**Warmhouden**



**Ontdooien**



**Brood**



**Drogen**



**Shabbat**

\*\*\*\*\*

**Favorieten** (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



2

## “STOOM EXPERT” MODUS

In deze modus kunt u een traditionele keuken combineren met stoom om sappigere en zachttere gerechten te verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid.

Net als in de Expert-modus kunt u zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus “**STOOM EXPERT**” in het algemene menu en valideer. Vervolgens kiest u een van de voorgestelde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:

- Alleen voor stoomkoken



**100% Stoom**

\*\*\*\*\*

- Om conventioneel koken met stoom te combineren (gecombineerde modus):



**Traditionele geventileerde stoomr**



**Stoom geventileerde grill**



**Roterende warmte stoom**



**Regenerere het brood van de dag ervoor** (Aanbevolen duur 8mn)

- Baguette

- Brood

- Broodbal

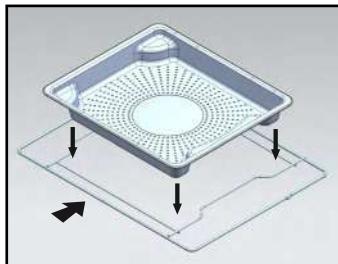
- Croissants

**Let op:**

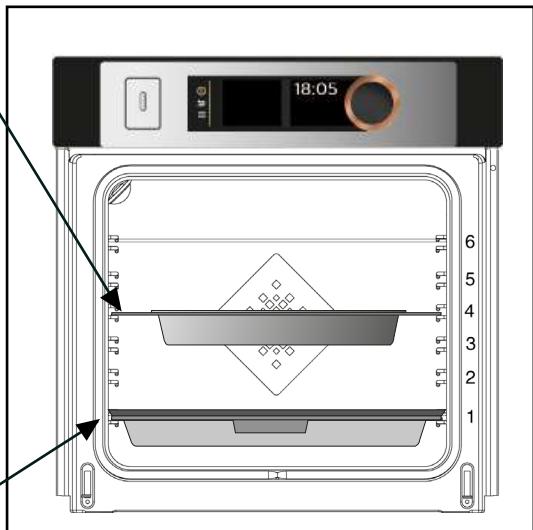
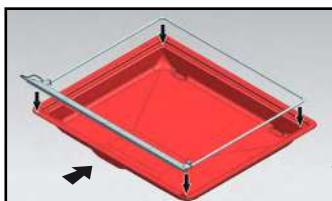
Tijdens het koken wordt het apparaat heet. Hete stoom ontsnapt als je de deur opent. Houd kinderen weg. Blijf niet in de stoomstroom.

## • 4 BAKKEN

### - VLAKE STEUNPLAAT VOOR VOEDINGSWAREN SPECIAAL STOOM 100%



- 1 - Geperforeerde roestvrijstaal plaat waarmee het condensatiewater uit het voedsel kan worden afgevoerd op niveau 4.

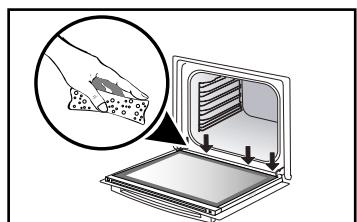


- 2 - Siliconen slab met zijn steunframe. Plaats het frame op de 45 mm multifunctionele lekbak om het condenswater van het voedsel op te vangen. Steek het in het onderste niveau 1. De siliconen afdichting zorgt ervoor dat de deur waterdicht is.

 Zorg ervoor dat het siliconen slabbetje in contact is met het deurglas.

#### Opgelet

Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.



#### Let op:

Na elk stoomproces, zorg ervoor dat het water dat mogelijk langs de goulote op de bodem van de deur zit, wordt weggespoeld.

# • 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

## ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.

- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

**NB :** Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

## BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakiwijze.

**Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.**



## STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

## WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

Voor het gecombineerd koken stelt de oven u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%)\* met de draaiknop en bevestig uw keuze.

\* Behalve regeneratie van het brood van de dag ervoor.

# • 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

## BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

- Selecteer het symbool einde baktijd en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

## UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding: "Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.



## FAVORieten (enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie "Favorieten" kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de "Expert" modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd.

Selecteer vervolgens het symbool door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.

Valideer opnieuw om het bakken te starten.

**NB:** Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie "Favorieten" geregistreerd geheugen

Ga naar het menu "Expert", valideer. Doorloop de functies tot aan het symbool "Favorieten " door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens of en druk om te valideren.

De oven schakelt in.

# • 4 BAKKEN

1



## BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik	
	Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
	Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
	Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
	ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
	Geventileerde grill	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
	Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

\*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.

**⚠ Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.**

---

## • 4 BAKKEN

---

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten,worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaaltje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.

---

 Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

# • 4 BAKKEN



## DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmid-

delen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedeck het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

**Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen**

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters

# • 4 BAKKEN



## MODUS "KOKGIDS"



## MODUS "KOKGIDS + STOOM"



## GECOMBINEERD STOOM



## GIDS STOOM 100%

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder combineerde stoom of 100% stoom.

### ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus "KOKGIDS" of "GECOMBINEERDE STOOM" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld "Gevogelte" en valideer.
- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld "kip" en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.

**⚠ Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.**

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

### BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

**⚠ Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.**

# • 4 BAKKEN



## 3 LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM



### GEVOGELTE

- Kip
- Eend
- Eendenborstfilet \*
- Kalkoen



### VLEES

- Rozige lamsschouder
- Rood gebakken rundvlees
- Medium gebakken rundvlees
- Goed doorbakken rundvlees
- Varkensgebraad
- Kalfsgebraad
- Kalfsrib \*



### VIS

- Zalm
- Forel
- Visterrine



### TRAITEUR

- Lasagne
- Pizza
- Quiche



### GROENTEN

- Gegratineerde aardappelen
- Gevulde tomaten
- Hele aardappelen



### BROOD EN DEEG

- Bladerdeeg
- Kruimeldeeg
- Gerezen deeg
- Brood
- Stokbrood
- Brioche



### GEBAK

- Fruittaart
- Crumble
- Caketaart
- Cupcakes
- Crème karamel
- Chocoladetaart
- Zandkoekjes / Cookies \*
- Cake
- Yoghurttaart

\* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een piepton geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

---

# • 4 BAKKEN

---



## LIJST VAN DE DISHES met bijbehorende stoom



### GEVOGELTE

Kip  
Eendenfilet \*  
Eend



### VLEES

Lam  
Varkensgebraad  
Kalfsgebraad  
Kalfsfilet  
Varkensfilet



### VIS

Bereide vis  
Visterrine  
Volledige vissen  
Zalmpannetje



### GROENTEN

Gratin dauphinois (gegraatnede aardappelgerecht)  
Gevulde groenten  
Hele aardappelen



### GEBAK

Génoise  
Flans / crèmes  
Cake  
Cupcakes  
Evenveeljtje  
Appeltaart  
Notentaart  
Kokosnootflan



### BROOD EN DEEG

Brood  
Stokbrood  
Voorgebakken brood  
Diepgevroren deeg  
Oppiepen van brood van een dag oud



### DE TRAITEUR

Lasagne  
Clafoutis  
Gekonfijte groenten  
Aardappelschotel  
Risotto  
Verse gerechten  
Diepvriesgerechten



### ONTDOOIEN

Vlees  
Vis  
Broodjes-Gebak

\* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.

Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

## • 4 BAKKEN

**⚠ Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.**



### GERECHTENLIJST



### 100% STOOM (STOOMGIDS)



#### VLEES

Kipfilets  
Kalkoenschnitzel  
Varkensvlees, filet



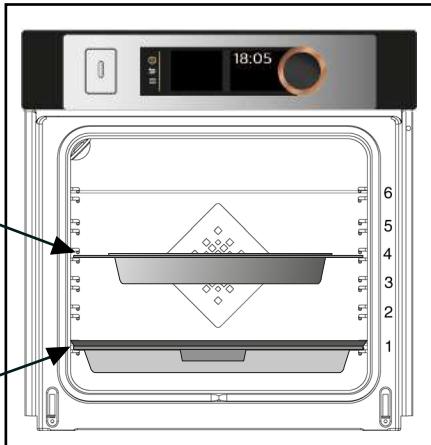
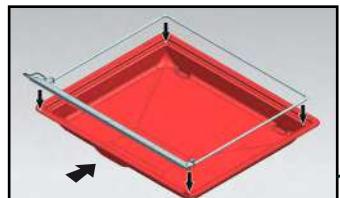
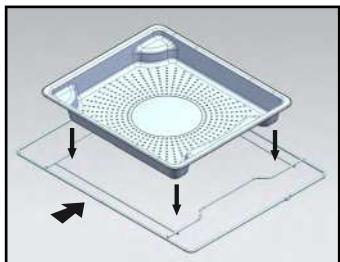
#### VIS

Volledige verse vissen  
Verse visfilets  
Mosselen  
Kokkels  
Garnalen  
Scampi's



#### GROENTEN

Bloemkool  
Broccoli  
Snijbonen  
Wortelen gesneden in rondjes  
In stukken gesneden aardappelen  
Erwten  
In stukken gesneden prei  
Courgette in tracks  
Pompoen in blokjes  
Artisjokken  
Asperges  
In stukken gesneden seldertak  
Pompoenen gesneden in tracks  
Snijbietquota  
Spinazie  
Spruitjes



# • 4 BAKKEN



## DE “LAGE TEMPERATUUR” MODUS

Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het **langzaam** bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen.

Het bakresultaat is optimaal.

**⚠ Er is geen voorverwarmen nodig voor de LAGE TEMPERATUUR modus.**  
**Het bakken moet ALTIJD met een koude oven beginnen.**

**⚠ Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.**

### ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze «Lage Temperatuur» met de knop en valideer uw keuze.

De oven biedt een keuze aan gerechten (zie de details van de gerechten hieronder).

- Selecteer uw gerecht.
- Na het selecteren van het gerecht, bijvoorbeeld kalfsgebraad, legt u het vlees op het rooster op het bovenste niveau, weergegeven op het scherm (niveau 2) en schuift u de lekbak op het niveau daaronder (niveau 1).
- Valideer uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer en geeft een geluidssignaal.  
- Druk op de uittoets ①.

### BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt. Selecteer, na uw programma geselecteerd te hebben, het symbool einde baktijd . Het display knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien en valideer vervolgens twee keer.

Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer.

---

# • 4 BAKKEN

---



## GERECHTENLIJST



Kalfsgebraad (4.00u)



Rundergebraad:



rood gebakken (3.00u)



goed doorbakken (4.00u)



Varkensgebraad (5.00u)



Lamsvlees:



rozig (3.00u)



goed doorbakken (4.00u)



Kip (6.00u)



Kleine vissen (1.20u)



Grote vis (2.10u)



Yoghurt (3.00u)



**LET OP: Het rooster niet  
gebruiken voor de volgende  
programma's: kleine vissen - grote  
vis en yoghurt.**

Leg deze rechtstreeks op de lekbak op  
het op het scherm aangegeven niveau.

# • 5 INSTELLINGEN



## FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie «INSTELLINGEN» met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

**- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.**

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



### De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



### De taal

Kies uw taal en valideer.



### Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



### De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus. Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presen-

tatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



### Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:

Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



**Na 90 seconden zonder actie van de kant van de gebruiker vermindert de helderheid van het display om het energieverbruik te beperken en dooft de lamp van de oven (wanneer deze in de “AUTO” modus staat). Door op de toetsen terug of menu te drukken, wordt de lichtsterkte van het display hersteld en wordt, indien nodig, de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.**

---

## • 5 INSTELLINGEN

---



### BEDIENINGSSLOT

#### Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug en menu totdat het hangslot symbool wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug en menu totdat het hangslotsymbool van het display verdwijnt.

---

## • 6 TIMER

---



### TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie «TIMER» met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstrekken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

**NB :** Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

# • 7 ONDERHOUD

## REINIGING EN ONDERHOUD:

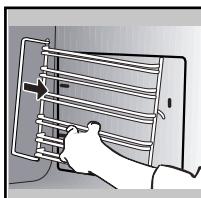
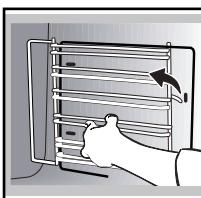
### BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponsen.

### DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUĐERS

#### Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



### BINNENKANT VAN DE RUITEN

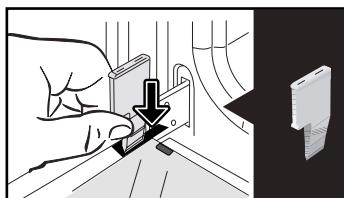
Demonteer de deur om de binnenkant van de ruitenvan te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



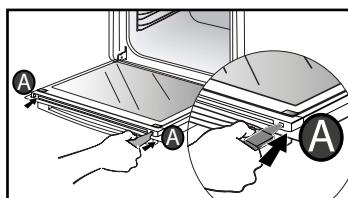
**Let op**  
**Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.**

## DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

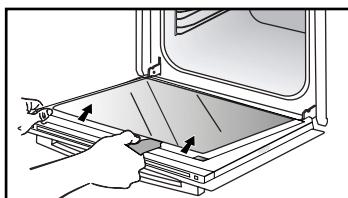
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklekte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

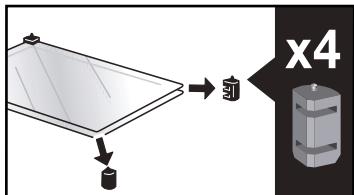


Verwijder het glas.



De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.

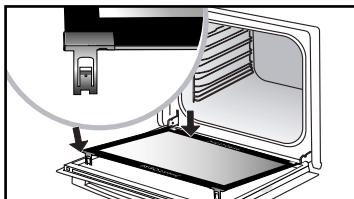
## • 7 ONDERHOUD



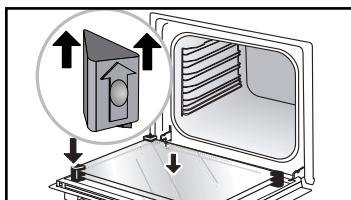
Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

**Dompel het glas niet in water onder.**  
Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

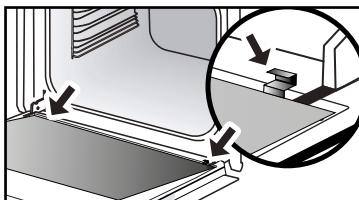
Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.



Verwijder de plastic wig.  
Uw toestel is opnieuw operationeel.



Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met "PYROLYTIC" zichtbaar en naar u gericht.



# • 7 ONDERHOUD



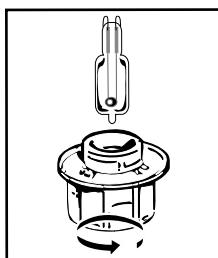
## VERVANGING VAN DE LAMP



### Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.  
Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



## REINIGINGSFUNCTIE (in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchromde roosters) samen met alle recipiënten.

## ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse: Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

## EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

U kunt uit drie pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:

# • 7 ONDERHOUD



Pyro Express: 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een pyrolyse van anderhalf uur.



Pyro Auto: tussen

1.30u en 2.15u

voor een minder energie  
verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u

voor een grondigere reiniging  
van de ovenruimte.

## ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING

- Selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.
  - Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.
- De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.
- Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool in de programmakiezer

om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase van 30 minuten plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.

**Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.**

## AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start) en valideer.
- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets ① te drukken.

# • 7 ONDERHOUD



## LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)

### Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideert.

- Kies de cyclus «Legen» en bevestig. De lade gaat open.
- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken na de bereiding.

### Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor «Ik weiger» en te bevestigen, selecteer anders «Ik ga akkoord», en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

### De lade opent zich automatisch voor het legen.



#### Legen SPEED:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



#### AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.

# • 7 ONDERHOUD



## ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

**Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.**

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een «ontkalking aanbevolen» suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor «Ik weiger», en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies «met stoom» zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht «verplichte ontkalking» verschijnt, dit uit te voeren en «Ik ga akkoord» te selecteren en dit te valideren.

### Opgelet

**! Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.**

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus «Ontkalken» en bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

### STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus «legen» start, deze duurt 3 min 30 s.

### STAP 2: REINIGEN

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus «Reiniging» start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

### STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

- De cyclus «Spoelen» start, deze duurt 3 min 30 s.

### STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

De cyclus «Legen» start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal . Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

---

# • 8 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

---

## - "AS" wordt weergegeven (Auto Stop systeem).

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

## - Foutcode beginnend met een "F".

Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

## - De oven wordt niet warm.

Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de "DEMO" modus staat (zie menu instellingen).

## - De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool "deurslot" knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

## - Er bevindt zich water op de bodem van de oven.

De ketel is vol kalkaanslag Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

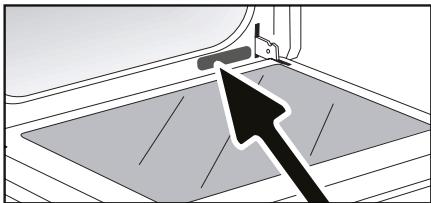
# • 9 SERVICEDIENST

## INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.

### LET OP:

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.



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

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

GERECHTEN			*		*		*		*		*		*		*		*	BAKDUUR
		°C	min. bescherming	°C	min. bescherming	°C	min. bescherming	°C	min. bescherming	°C	min. bescherming							
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2															60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2															60-70
	Rundergebraad	240	2															30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2									60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3									60
	Kippenbouten			220	3			210	3									20-30
	Varkens- / kalfsrib			210	3													20-30
	Runderribben (1kg)			210	3			210	3									20-30
VIS	Schaapsribben			210	3													20-30
	Geroosterde vis			275	4													15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3															30-35
	Vis in folie	220	3															15-20
GROENTEN	Gratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2													30
	Gratins dauphinois	200	3															45
	Lasagne	200	3															45
	Gevulde tomaten	170	3															30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake											180	3					35
	Opgeroerde cake	220	3									180	2					5-10
	Brioche	180	3			200	3					180	3					35-45
	Brownies	180	2															20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3									180	3					45-50
	Kersenvlaai	200	3															30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3															15-20
	Kugelhopf											180	2					40-45
	Schuimgebak	100	4									100	4					60-70
	Madeleines	220	3															5-10
	Soezendeeeg	200	3									180	3					30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3															5-10
DIVERSEN	Savarin	180	3									175	3					30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1															30-40
	Taart van fijn bladerdeeg	215	1															20-25
	Pastei	200	2															80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1											15-18
	Quiches	190	1			180	1											35-40
	Soufflé											180	2					50

\* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

**Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuu.**

**THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN → °C**

CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVER-WARMING
Zandkoekjes (8.4.1)	[ ]	5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)	[ * ]	5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)	[ * ]	3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)	[ ]	5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)	[ * ]	5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)	[ * ]	3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)	[ ]	4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)	[ * ]	4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)	[ * ]	3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)	[ * ]	2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)	[ ]	1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)	[ * ]	1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)	[ * ]	3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)	[ wavy ]	5	Rooster	275	3-6	JA

\* volgens model

**LET OP:** Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

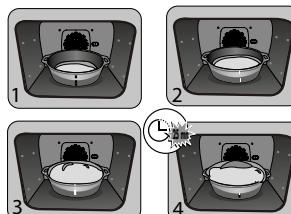
### Recept met gist (volgens model)

**Ingrediënten:**

- Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
- Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

**Procedure:** Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

**Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.**



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

SK

SV

# *KOMBIDAMPOVN*

De Dietrich 

NO

## KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.

Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøye bearbeidede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.

Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich.

Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter

den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.

Takk for tilliten til oss.



Eтикетten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 

---

# INNHOLDSFORTEGNELSE

---

Sikkerhet og viktige forholdsregler .....	4
1 / Installasjon .....	6
2 / Miljø .....	7
3 / Presentasjon av ovnen.....	8
Kontroller og display .....	9
Tilbehør .....	10
Damppanne for 100% damp .....	11
Påfyllingsskuff.....	13
Første innstillinger - sette i gang .....	14
4 / Tilberedningsmoduser .....	15
Modus «Programvalg» .....	16
Modus «Programvalg damp» .....	16
° Favoritter (funksjoner i minnet).....	19
° Tilberedningsfunksjoner .....	20
° Tørk.....	22
Modus «Tilberedningsguide».....	23
Modus «Kombinert damp» .....	23
° Liste over retter .....	24
Modus «Langtidssteking».....	27
5 / Innstillinger .....	29
Tastelås .....	30
6 / Minuttnedtelling .....	30
7 / Vedlikehold - rengjøring.....	31
Ytre overflate .....	31
Demontere rillene.....	31
Rengjøre de innvendige glassrutene .....	31
Ta av og sette tilbake ovnsdøren.....	31
Bytte lyspære .....	33
Rengjøringsfunksjon .....	33
° Pyrolyse .....	33
° Tømme vanntanken .....	34
° Avkalkning av varmeelementet .....	36
8 / Feil og løsninger .....	37
9 / Kundeservice .....	38
10 / Matlagingshjelp .....	39
Matlagingsdiagrammer .....	39
Funksjonelle egnethetstester .....	40
Oppskrifter med gjær .....	40

---

# **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

---

## **VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.**

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



### **Viktig:**

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

### **ADVARSEL:**

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk. Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

### **ADVARSEL :**

For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømnettet før du

---

## **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

---

skifter lypære. Bytt lypære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lypæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrus inn i hullene på sidestolpene.

— For å unngå overoppheeting skal apparatet ikke installeres

bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

# • 1 INSTALLERING

## VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (fig. A) eller i et høyskap (fig. B).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm\* avstand mellom veggene og overflaten ovnen settes på (fig. C, fig. D).

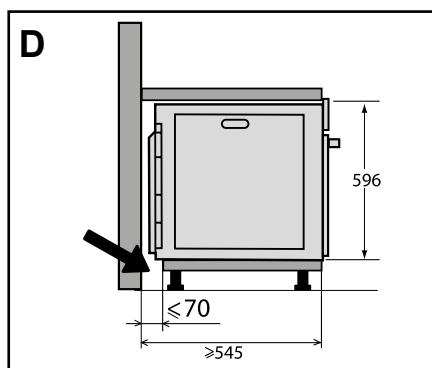
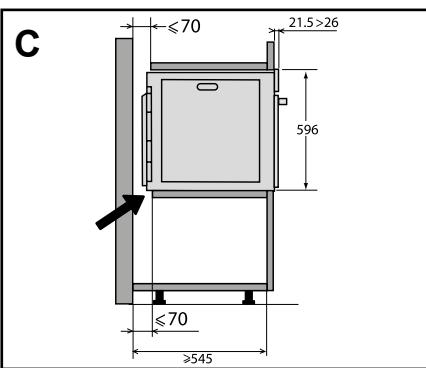
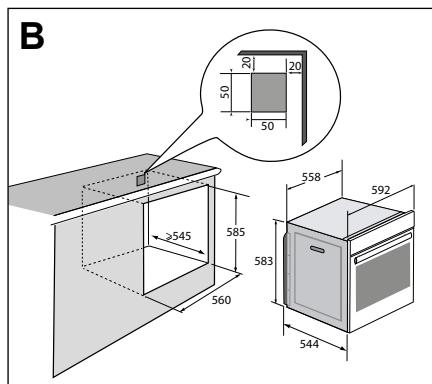
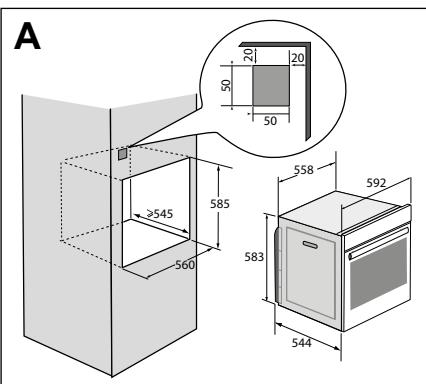
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring

av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



**Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.**



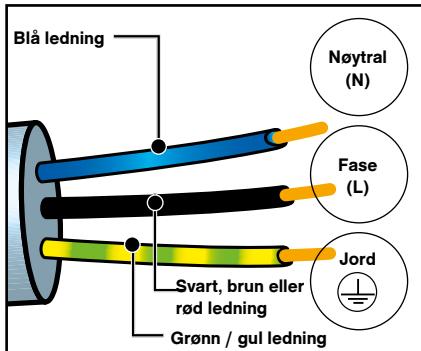
# • 1 INSTALLERING

## ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 strømførende leder +1 nulleder + jord) som kobles til et strømnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



### Merk:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

# • 2 MILJØ

## RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

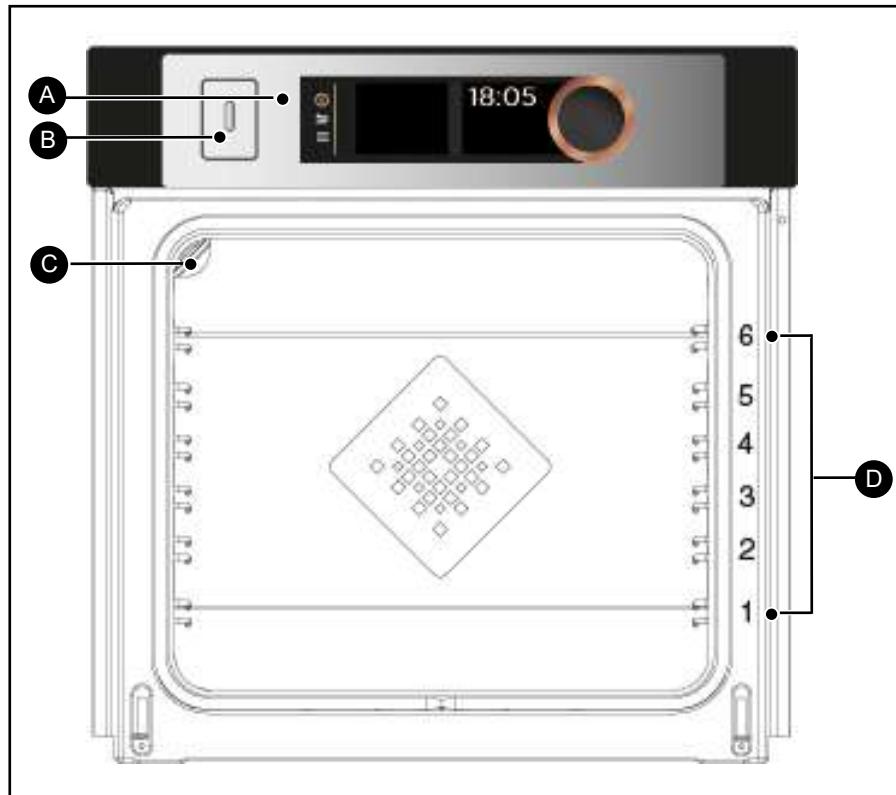
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## PRESENTASJON AV OVNEN



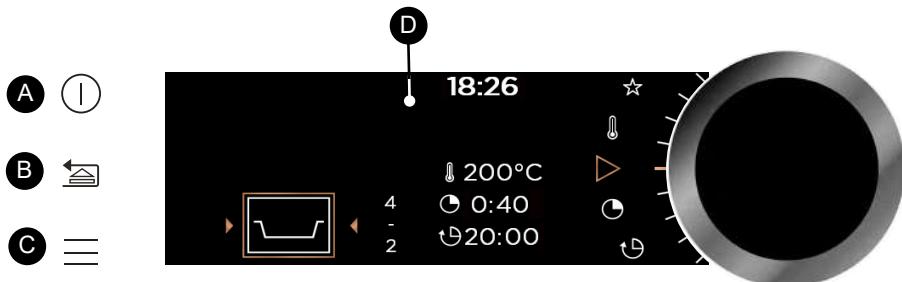
- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken
- C** Lampe
- D** Riller (6 posisjoner)

---

# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

---

## KONTROLLER OG DISPLAY



- A** Tast for å slå av ovnen  
(langt trykk)
- B** Tast for å gå tilbake  
(kort trykk) og / eller  
Tast for å åpne skuffen  
(langt trykk)
- C** Tast for tilgang til MENU  
(tilberedning, innstillingar, mi-  
nuttnedtelling, rengjøring)

- D** Displayer
- E** Dreiebryter med midtstilt tast (kan ikke demonteres):
  - Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
  - Trykk i midten for å bekrefte et valg.

---

## SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

---

	Starte tilberedningen		Damp
	Stoppe tilberedningen		Tilberedninger i minnet
	Temperatur		Tastaturlås
	Tilberedningstid		Dørålås under pyrolyse
	Klokkeslett tilberedningsslutt (utsatt start)		

4      -      2      Tallet viser til anbefalt rille

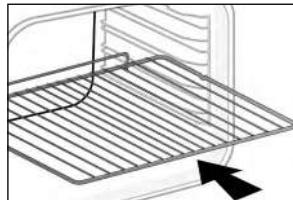
# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## TILBEHØR (avhengig av modell)

### - Sikkerhetsrist som forhindrer velting

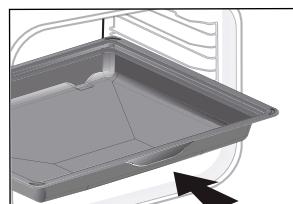
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



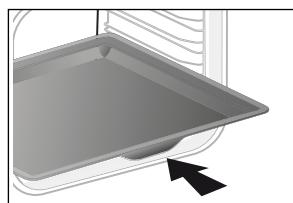
### - Flerbruksplate, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



### - Bakeplate, 20 mm

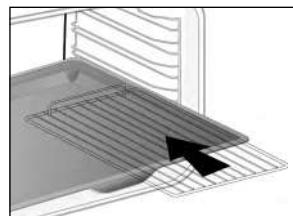
Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



### - Halvrister

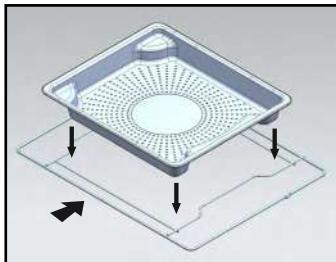
Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen.

Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.

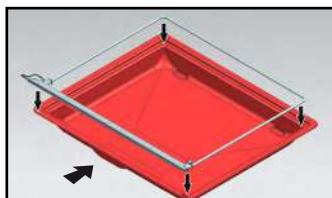


# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## - DAMPPANNE FOR 100% DAMP



- 1 - Perforerat rostfritt stålfat som möjliggör att ev. Evakuering av kondensvatten från mat sätts in på nivå 4.

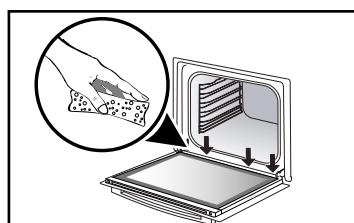
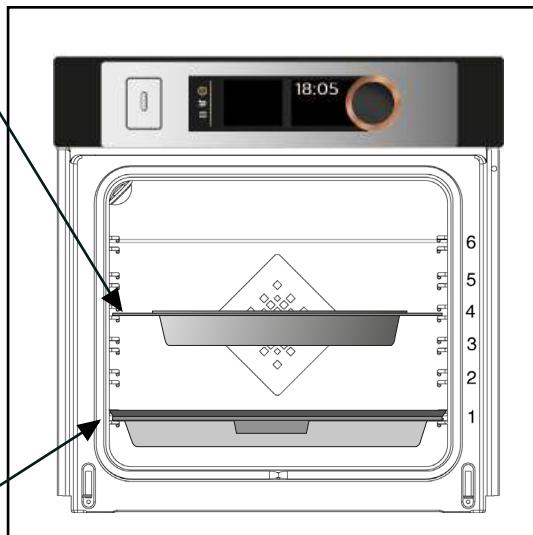


- 2 -- Silikon smekke med støtte ramme. Plasser rammen på den multifunksjonelle dryppekaret på 45 mm for å samle kondensvannet fra maten. Sett enheten inn i trinn 1. Nedre trinn 1. Silikonpakningen forsegler døren.

Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.

### Viktig

Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



### Varning

Var noga med att torka upp vattnet som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.

# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## - Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.

## INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

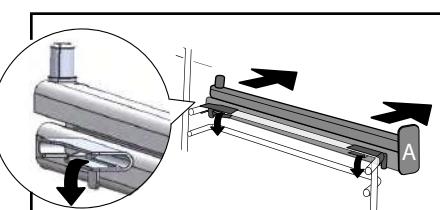
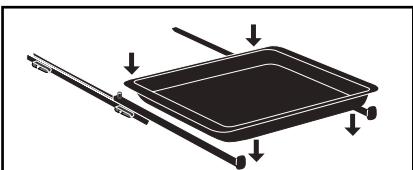
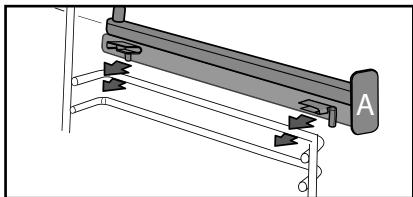
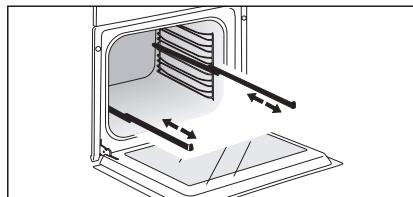
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden A mot deg.

Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



Råd  
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.



Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## PÅFYLNINGSSKUFF

### - Fylle vanntanken

Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

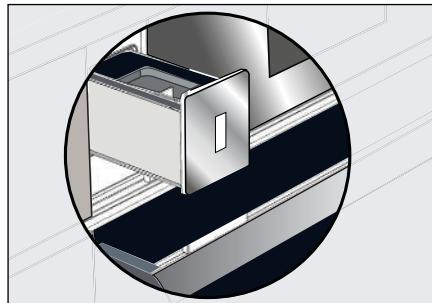
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

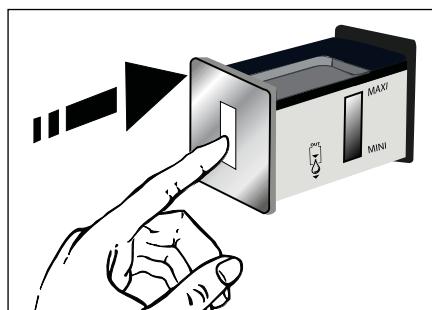
Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



### Råd

Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannnivået stabiliserer seg.

Fininnstill nivået om nødvendig.



### Viktig

Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.

### Viktig

Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Den automatiske tømmesyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel «Vedlikehold - Tømmefunksjon».

# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

### - Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strømbrudd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

### - Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

### - Oppstart - Hovedmeny

Trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

# • 4 TILBEREDNINGG

## TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:



1 Velg modusen «**PRO-GRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.



2 Velg modusen «**PRO-GRAMVALG DAMP**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur, damp prosent og steketid.



3 Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.



4 Velg modusen «**DAMP-GUIDE**» for å lage en klassisk oppskrift med damp ved hjelp av veiledning fra ovnen.  
Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.



5

Velg modusen «**LANG-TIDSSTEKING**» for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program (langsom steking).

# • 4 TILBEREDNING



## 1 MODUS «PRO-GRAMVALG»

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparametrerne: temperatur, tilberedningstype og steketid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk på **MENY**-tasten **≡** for å gå til hovedmenyen og bekrefte modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberedningsfunksjon i listen nedenfor, og bekrefte valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørk



Shabbat

\*\*\*\*\*

**☆** Favoritter (du kan lagre 3 funksjoner)



## 2 MODUS «PROGRAMVALG DAMP»

Dennetilberedningsmodusen kombinerer den klassiske stekefunksjonen med damp for å gjøre maten mykere og behandle den mer skånsomt slik at den beholder smaken. Maten tørker ikke ut og får en sprø skorpe.

På samme måte som med modusen Programvalg, kan du selv innstille alle stekeparametrene samt dampprosenten.

Velg modusen «Programvalg damp» når du er i hovedmenyen, og bekref.

Velg deretter en av stekefunksjonene fra listen nedenfor, og bekref.

- Kun for tilberedning med damp



Damp 100%

\*\*\*\*\*

- For å kombinere klassisk matlaging kombinert med damp (kombinert modus):



Tradisjonell ventilert damp



Vifteassistert dampgrill



Varmluftsdamp



Regenererer gårsdagens brød  
(Anbefalt varighet 8mn)

- Baguette

- Brød

- Ballbrød

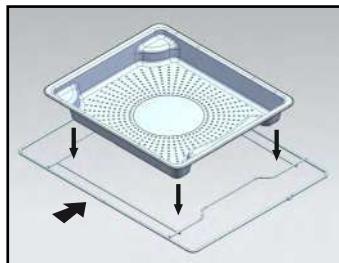
- Croissanter

### **!** Advarsel

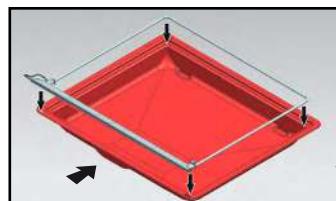
Apparatet blir varmt under tilberedningen. Varm damp slipper ut når du åpner døren. Hold barn borte. Vær forsiktig så du ikke setter deg fast i dampstrømmen.

# • 4 TILBEREDNING

## - DAMPPANNE FOR 100% DAMP



- 1 - Perforerat rostfritt stålfat som möjliggör att ev. Evakuering av kondensvatten från mat sätts in på nivå 4.

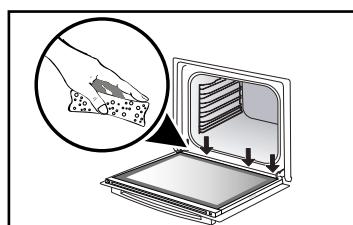
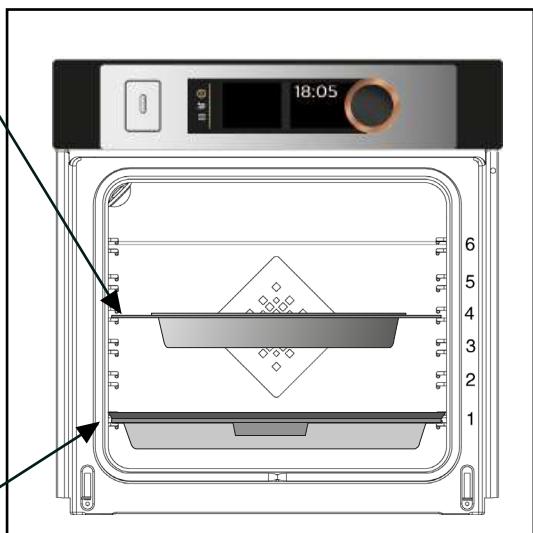


- 2 -- Silikon smekke med støtte ramme. Plasser rammen på den multifunksjonelle dryppekaret på 45 mm for å samle kondensvannet fra maten. Sett enheten inn i trinn 1. Nedre trinn 1. Silikonpakningen forse gler døren.

Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.

### **!** Viktig

Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



### **!** Varning

Var noga med att torka upp vat ten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.

# • 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

## UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, anbefaler ovnen en eller to rillenivåer.

- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

**NB:** Enkelte innstillinger kan endres (avhengig av valgt modus) før tilberedningen starter (temperatur, steketid, damp prosent og utsatt start). Se de neste kapitlene.

## STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekrefte.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en variitet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

**Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.**



## DAMPPROSENT

(Kun Programvalg damp)

## ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steke-temperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur og bekrefte.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

For kombinerte tilberedninger anbefaler ovnen en ideell damp prosent.

Du kan endre prosenten ved å velge dampsymbolet og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye damp prosenten (mellan 20 og 80 %)\* og bekreft valget ditt.

\* med unntak av regenerering av brødet fra dagen før.

# • 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

## STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette stekingen.

- Velg symbolet for stekeslutt og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).



## FAVORITTER (kun Programvalg)

### - Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.

I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid. Vri bryteren og velg symbolet for å lagre denne tilberedningen, og bekrefte.

Skjermen forestår å lagre disse innstillingene i minne eller . Velg et minne og bekrefte. Tilberedningen blir da lagret i minnet.

Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

**NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.**

## STOPPE EN PÅGÅENDE TILBERE- DNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekref den ved å velge «Aksepter» og bekrefte, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekrefte.

### - Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekrefte. Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter ». Bekrefte.

- Velg ett av minnene som allerede er lagret eller og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.

## • 4 TILBEREDNING



### FUNKSJONER FOR PROGRAMVALG (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
	Varmluft*  180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
	Varmluft + tradisjonell  205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
	Tradisjonell  200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
	ECO*  200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
	Grill + vifte  200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker , for «forsegling» og gjen-nomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
	Undervarme + vifte  180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

\*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

**⚠️ Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerete varmen kan ødelegge emaljen.**

# • 4 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.
 Shabbat	90°C	Spesiell rekkefølge: Ovnen fungerer bare 25 eller 75 timer uten avbrudd ved 90 ° C.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

# • 4 TILBEREDNING



## TØRKEFUNKSJON (kun Programvalg)

Tørring er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørring bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.  
Vask dem nøyde, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørringen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

**Tabell for tørring av matvarer**

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

# • 4 TILBEREDNING



**MODUS  
«TILBEREDNINGSSGUIDE»**



**MODUS  
«TILBEREDNINGSSGUIDE  
+ DAMP»**



**kombinert damp**



**dampguide 100%**



**For enkelte retter må ovnen  
forvarmes før retten settes i ovnen.**

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle  
retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnen piper og stopper når steketiden  
er over. Skjermen indikerer at retten er  
klar.

Disse to modusene velger  
stekeinnstillingene som egner seg best  
for retten du vil lage. Modusene brukes  
til oppskrifter med eller uten damp, eller  
100% damp.

## UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «TILBEREDNINGSSGUIDE» eller «KOMBINERT DAMP» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen foreslår flere kategorier som  
inneholder mange retter (se de detaljerte  
listene over retter nedenfor):

- Velg deretter kategorien, f.eks.  
«Fjærkre/vilt», og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks.  
«kylling» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller  
størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten  
og bekreft. Ovnen beregner automatisk  
steketid og rillennivå, og viser dette i  
displayet.

- Sett retten inn i ovnen og bekreft.

## STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt  
hvis du vil, ved å velge symbolet for  
stekeslutt og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt,  
bekreft to ganger.

**! Steking med utsatt start er ikke  
mulig for oppskrifter som krever  
forvarming.**

# • 4 TILBEREDNING



3

## LISTE OVER RETTER UTEN DAMP



### FJÆRKRE/VILT

Kylling  
And  
Andebryst \*  
Kalkun



### KJØTT

Rosastekt lammeskulder  
Rosastekt oksesteak  
Medium stekt oksesteak  
Gjennomstekt oksesteak  
Svinestek  
Kalvestek  
Kalvekoteletter \*



### FISK

Laks  
Ørret  
Fiskegrøte



### AVANSERTE RETTER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter  
Fylte tomater  
Bakte poteter



### BRØD

Butterdeig  
Mørdeig  
Pizzadeig  
Brød  
Baguetter  
Boller



### BAKVERK

Dessertpai  
Crumble  
Bløtkakebunn  
Cupcakes  
Crème caramel

\* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

# • 4 TILBEREDNING



## LISTE OVER RETTER MED DAMP



### FJÆRKRE/VILT

Kylling  
Andebryst \*  
And



### KJØTT

Lam  
Svinestek  
Kalvestek  
Kalvefilet  
Svinefilet



### FISK

Bakt fisk  
Fiskegrøte  
Hel fisk  
Gryterett m/laks



### GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter  
Fylte grønnsaker  
Bakte poteter



### BAKVERK

Bløtkakebunn  
Pudding/kremkake  
Kake  
Cupcakes  
Formkake  
Eplepai  
Valnøttkake  
Kokospudding



### BRØD

Brød  
Baguetter  
Halvstekt brød  
Frossen deig  
Forfriske brød



### AVANSERTE RETTER

Lasagne  
Grønnsaksterte  
Glaserte grønnsaker  
Poteter  
Risotto  
Ferske retter  
Frosne retter



### TINING

Kjøtt  
Fisk  
Brød-kaker

\* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

# • 4 TILBEREDNING

**!** Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



## 100% DAMP (dampguide)



### KJØTT

Kyllingbryst  
Kalkunkskiver  
Svin - filet



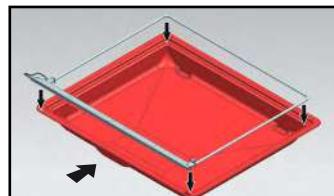
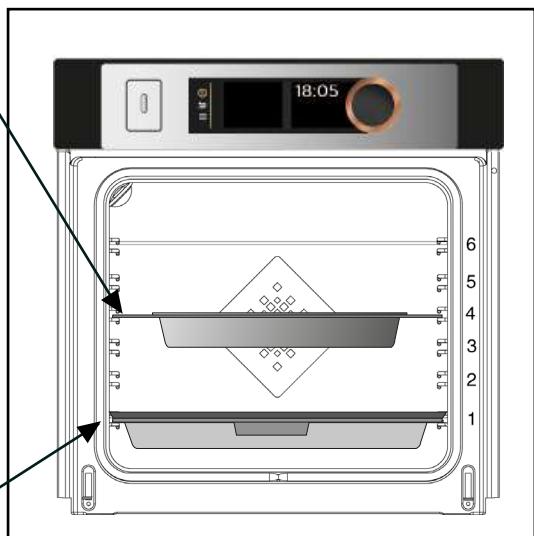
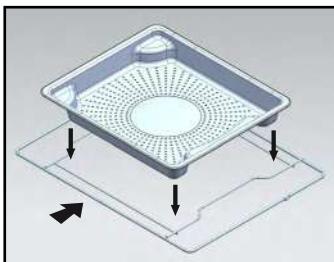
### GRØNNSAKER

Blomkål  
Brokkoli  
Brekkbønner  
Gulrøtter i skiver  
Poteter kuttet i biter  
Erter  
Purre kuttet i biter  
Courgette kuttet i deler  
Gresskar kuttet i terninger  
Artisjokker  
Asparges  
Selleri gren skåret i biter  
Squash kuttet i deler  
Swiss chard odds  
Spinat  
rosenkål



### FISK

Hel fersk fisk  
Fersk fiskefilet  
Blåskjell  
Skjell  
Reker  
Middelhavssreker



---

# • 4 TILBEREDNING

---



## MODUS «LANGTIDSSTEKING»

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt **langsamt** på lav varme for å mykne kjøttfibrene.  
Det gir optimalt resultat.

**⚠ Forvarming er ikke nødvendig for modusen LANGTIDSSTEKING.  
Retten MÅ settes i kald ovn.**

**⚠** Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

### UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «Langtidssteking» og bekrefte valget.  
Ovnen foreslår et utvalg av retter (se detaljert liste over retter nedenfor).

- Velg en rett.
- Når retten er valgt, f.eks. kalvestek, sett kjøttet på risten på det øverste rileneivået som står på displayet (nr. 2) og sett langpannen på rillen under (nr. 1).
- Trykk på bryteren for å bekrefte valget.  
Stekingen starter.

Ved slutten av stekingen stopper ovnen automatisk og du hører et lydsignal.

- Trykk på av-tasten ①.

### STEKING MED UTSATT START

Du kan velge steking med utsatt start for modusen «langtidssteking».

Velg programmet og velg symbolet for stekeslutt ⏱. Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt og bekrefte to ganger.

Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

---

# • 4 TILBEREDNING

---



## LISTE OVER RETTER



Kalvestek (4 timer)



Oksestek:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Svinestek (5 timer)



Lam:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Kylling (6 timer)



Liten fisk (1 time 20 min)



Stor fisk (2 timer 10 min)



Yoghurt (3 timer)



**NB: Ikke bruk risten for disse  
programmene: liten fisk - stor  
fisk og yoghurt.**

Sett dem rett på langpannen på rillen  
som står på displayet.

# • 5 INNSTILLINGER



## INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekrefte.

Du kan foreta ulike innstillinger:  
**- klokkeslett, språk, lyd, demomodus, lampe.**

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekrefte.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



### Klokke

Endre klokkeslettet og bekrefte.  
Endre minuttene og bekrefte på nytt.



### Språk

Velg ditt språk og bekrefte.



### Lyder

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekrefte.



### Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme.

Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



### Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:  
Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekrefte.



**Etter 90 sekunder uten at bryteren foretar seg noe, dempes lyset på displayet for å spare energi, og lampen i ovnen slukkes (når den er i modusen «AUTO»).**

**Hvis du trykker på tilbaketasten ↺ eller menytasten ⌂, vil lyset aktiveres igjen på displayet og i ovnen under tilberedningen om nødvendig.**

---

## • 5 INNSTILLINGER

---



TASTELÅS

Barnesikring

Trykk samtidig på tilbaketasten og menytasten inntil symbolet på hengelåsen vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilbedning eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten og menytasten inntil symbolet på hengelåsen forsvinner fra displayet.

---

## • 6 MINUTTNEDTELLING

---



MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDTELLING» og bekrefte.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minuttnedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

# • 7 VEDLIKEHOLD

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

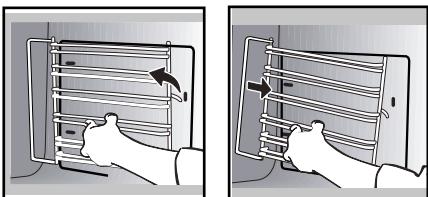
### YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skrukekrem eller skuresvamp.

### DEMONTERE RILLENE

#### Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



### INNVENDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

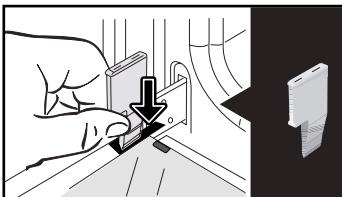


#### Advarsel

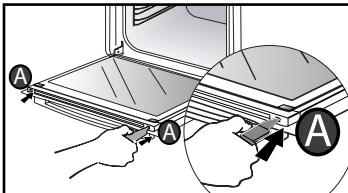
**Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.**

## TA AV OG SETTE TILBAKE OVNSDØREN

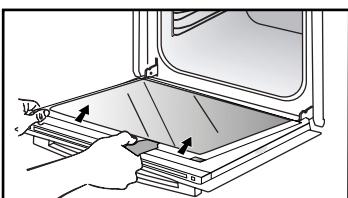
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

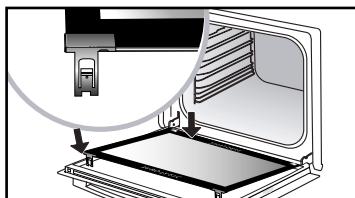
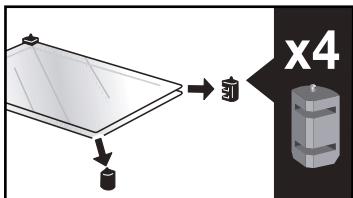


Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.

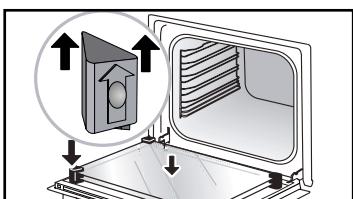
# • 7 VEDLIKEHOLD



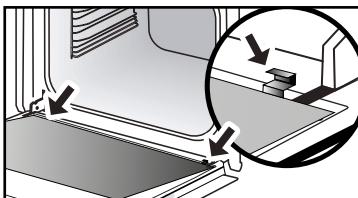
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

**Legg ikke glassrutene ned i vann.**  
Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.



Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften «PYROLYTIC» vendt mot deg slik at du kan lese det.



# • 7 VEDLIKEHOLD



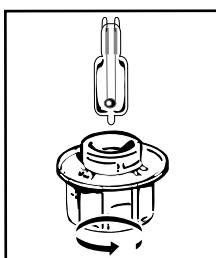
## BYTTE LYSPÆRE



### Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømnettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

**Spesifikasjoner for lyspæren:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.



## RENGJØRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsiden)



Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

## SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et selvrengjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

## STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro Express: 59 minutter

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrens av ovnens innside.

---

# • 7 VEDLIKEHOLD

---

Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyro Auto: mellom  
1 time 30 min. og 2 timer 15  
min.

Rengjøring av ovnen med energisparring.



Pyro Turbo: 2 timer

Grundig rengjøring av ovnens innside.

## UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekrefte.
- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekrefte.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekrefte.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00.

Ovnen avkjøles i 30 minutter etter hver pyrolyse. Ovnen kan ikke brukes i dette tidsrommet.

 Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

## SELVRENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)  og bekrefte.
- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekrefte to ganger.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.

# • 7 VEDLIKEHOLD



## TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)



**Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.**

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen «Tøm tank» og bekreft. Skuffen åpner seg.
- Velg én av de to tømmemodusene, SPEED eller AUTO (se forklaring nedenfor) og gå frem på samme måte som for en automatisk tømming ved slutten av en tilberedning.

### Automatisk tømming ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget «Aksepter ikke» og bekreft, ellers velg «Aksepter» og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller AUTO og bekreft.

### Skuffen åpnes automatisk for tømming.



#### Tømmefunksjon SPEED:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp. Tømmingen varer ca. 20 sekunder.



#### Tømmefunksjon AUTO:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømmingen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømmingen.

Displayet viser tiden det tar å tømme. Når tømmingen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

# • 7 VEDLIKEHOLD



## AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

**Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.**

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en «anbefalt avkalking», kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på «Aksepter ikke» og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene «med damp» ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen «obligatorisk avkalking» vises, må du absolutt avkalke. Velg da «Aksepter» og bekrefte.



### Viktig

**Når displayet viser «obligatorisk avkalking», må du absolutt avkalke varmeelementet.**

For å starte avkalkinga må du velge funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen «Avkalking» og bekrefte.

Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

### TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekrefte.

- Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

### TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.
- Lukk skuffen manuelt. Syklusen «Rengjøring» starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

### TRINN 3: SKYLLING

Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekrefte.

Syklusen «Skylling» starter og varer i 3 min 30 sek.

### TRINN 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekrefte.

Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkinga avsluttet.

Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

---

# • 8 FEIL OG LØSNINGER

---

## - «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

## - Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

## - Ovnen blir ikke varm.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

## - Lampen i ovnen fungerer ikke.

Skift lyspære eller sikringen.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av. Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- Pyrolysen starter ikke. Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- Symbolet «låst dør» blinker på displayet. Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

## - Det er vann på ovnsbunnen.

Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

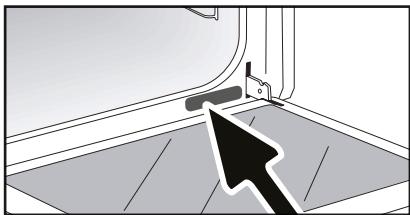
# • 9 KUNDESERVICE

## REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.

### NB:

- Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.



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

B: Salgsreferanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

RETTER		*	*	*	*	*	*	*	*	Steketid i minutter
			RULE		RULE		RULE		RULE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2							190 2 60
	Kalvestek (1 kg)	200	2							190 2 60-70
	Øksestek	240	2							200 2 30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220 2		200 2				210 2 60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220 3		210 3				185 3 60
	Kyllinglår			220 3		210 3				20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210 3						20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210 3		210 3				20-30
FISK	Fårekoteletter			210 3						20-30
	Grillet fisk			275 4						15-20
	Fiskerett	200	3						190 3	30-35
GRØNNSAKER	Foliedampet fisk	220	3						200 3	15-20
	Grateng (kokte grønnsaker)			275 2						30
	Fløtegratinerte poteter	200	3						180 3	45
	Lasagne	200	3						180 3	45
BAKVERK	Fylte tomater	170	3						170 3	30
	Bløtkakebunn							180 3	180 4	35
	Rullekake	220	3					180 2	190 3	5-10
	Boller	180	3	200 3		180 3	180 3			35-45
	Brownies	180	2					180 2		20-25
	Formkake	180	3				180 3	180 3		45-50
	Fruktpai	200	3					190 3		30-35
	Småkaker	175	3					170 3		15-20
	Marmorkake						180 2			40-45
	Marengs	100	4				100 4	100 4		60-70
	Muffins	220	3					210 3		5-10
	Vannbakels	200	3				180 3	200 3		30-40
DIVERSE	Små former med butterdeig	220	3					200 3		5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3				175 3	180 3		30-35
	Terte med mørdeig	200	1					200 1		30-40
	Terte med butterdeig	215	1					200 1		20-25
	Terrin	200	2					190 2		80-100
	Pizza			240 1						15-18

\* Avhengig av modell

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

**A Alle temperaturer og steketider er basert på en forvarmet ovn.**

#### OMREGNING: TALL TEMPERATUR I °C

Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI 60350

MATVARE	* STEKEMODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

\* Avhengig av modell

**NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.**

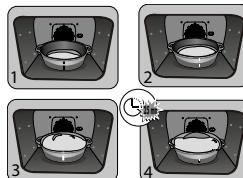
### Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

#### Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær
- Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

**Fremgangsmåte:** For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

**Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.**



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

SK

SV

# PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY

De Dietrich 

PL

## SZANOWNI KLIENCI

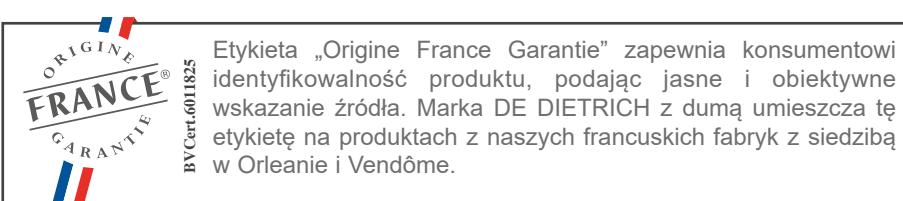
Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich

---

# SPIS TREŚCI

---

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności .....	4
1 / Instalacja .....	6
2 / Środowisko .....	7
3 / Prezentacja piekarnika.....	8
Elementy sterowania i wyświetlacz .....	9
Akcesoria .....	10
Specjalne naczynie na produkty PARA 100%.....	11
Szuflada do napełniania.....	13
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji.....	14
4 / Tryby działania.....	15
Tryb „Ekspert” .....	16
Tryb „Ekspert parowy” .....	16
° Ulubione (zapamiętane programy pieczenia) .....	19
° Funkcje pieczenia.....	22
° Suszenie .....	22
Tryb „Przewodnik kulinarny” .....	23
Tryb „Kombinowany parowy” .....	23
° Lista dań.....	24
Tryb „Niska temperatura” .....	27
5 / Ustawienia.....	29
Blokada polecień .....	30
6 / Minutnik.....	30
7 / Konserwacja - Czyszczenie .....	31
Powierzchnia zewnętrzna .....	31
Demontaż stopni.....	31
Czyszczenie szyb wewnętrznych.....	31
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek .....	31
Wymiana lampki .....	33
Funkcja czyszczenia .....	33
° Piroliza.....	34
° Opróżnianie zbiornika wody.....	35
° Odkamienianie elementu grzewczego.....	36
8 / Rozwiązywanie problemów .....	37
9 / Serwis po sprzedaży .....	38
10 / Pomoce do gotowania .....	39
Stoły do pieczenia .....	39
Testy funkcjonalności .....	40
Przepisy z drożdżami .....	40

---

## **WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

---

### **SĄ TOWAŻNE 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 zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

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

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

#### **OSTRZEŻENIE:**

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnętrz 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

---

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

---

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

### OSTRZEŻENIE :

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

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

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

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

— Ustać piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiadniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki

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

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenie 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

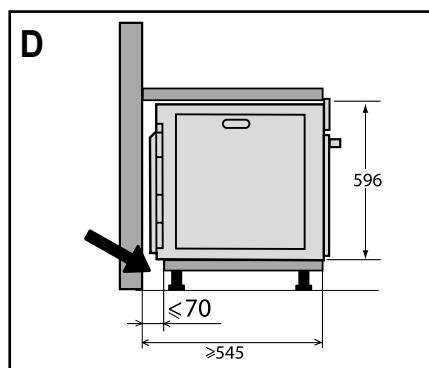
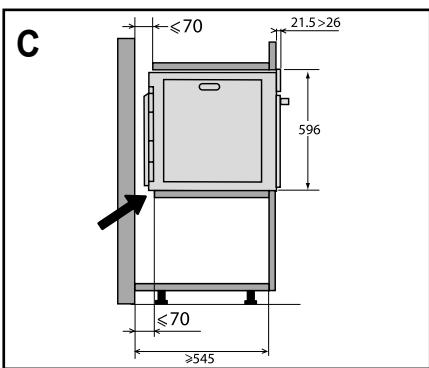
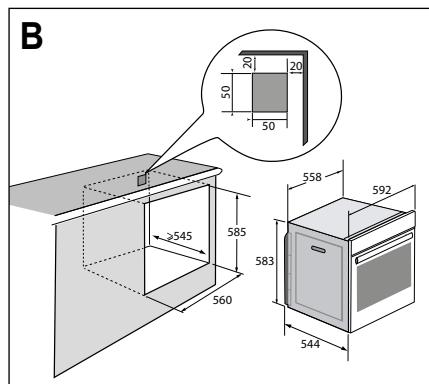
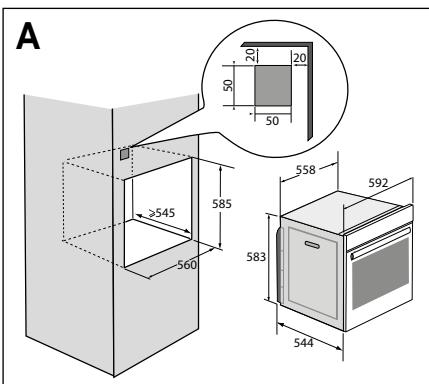
przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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



### Porada

Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa



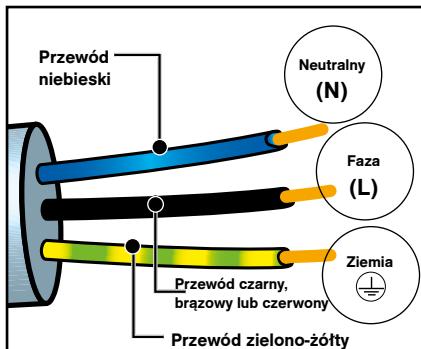
# • 1 INSTALACJA

## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm<sup>2</sup> (1f + 1z + 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.

Żyła 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.

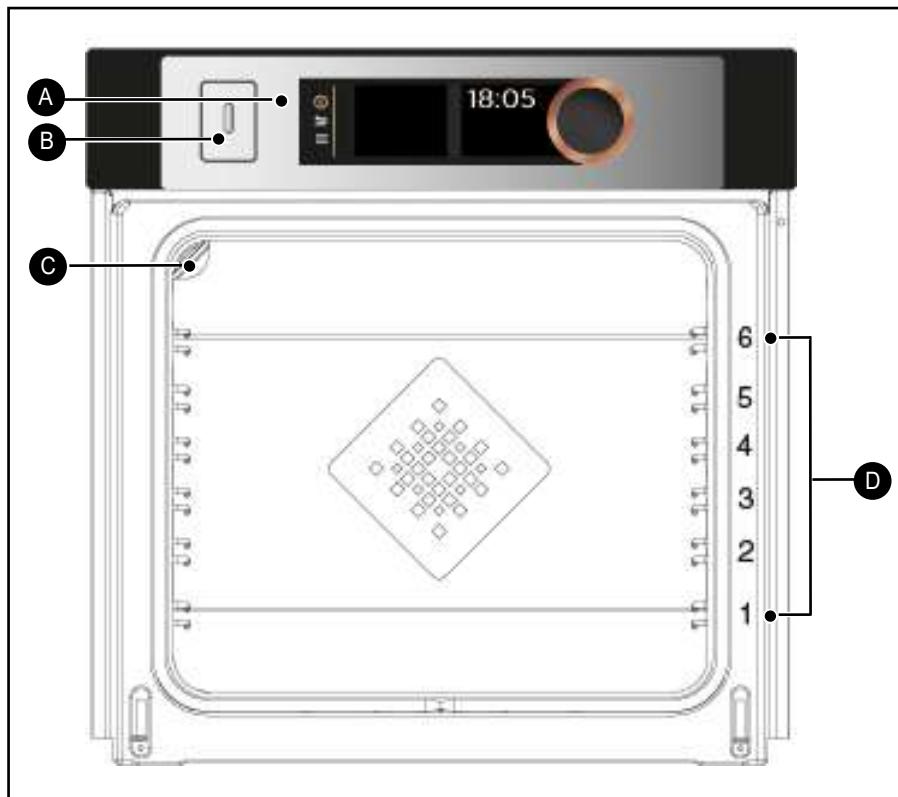
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elekonicznego.

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

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

## • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

### PREZENTACJA PIEKARNIKA



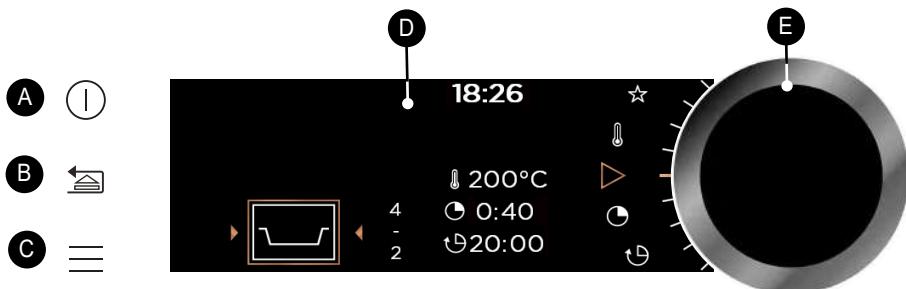
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

---

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

---

## ELEMENTY STEROWANIA I WYSWIETLACZ



**A** Przycisk wyłączania piekarnika  
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

**B** Przycisk powrotu  
(wciśnięcie krótkie) i / lub  
Przycisk otwierania szuflady  
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

**C** Przycisk dostępu do MENU  
(pieczenie, ustawienia, minutnik,  
czyszczenie)

**D** Wyświetlacz

**E** Pokrętło z przyciskiem środkowym  
(bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekrącanie pokrętła.
- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

---

## SYMbole WYSWIETLACZY

---



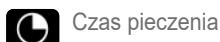
Rozpoczęcie pieczenia



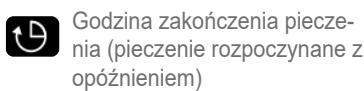
Zakończenie pieczenia



Stopnie temperatury



Czas pieczenia



Godzina zakończenia piecze-  
nia (pieczenie rozpoczęte z  
opóźnieniem)

Para



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych  
dań



Zapamiętywanie programów  
pieczenia



Wskaźnik blokowania klawiatury



Wskaźnik blokowania drzwiczek  
podczas pirolizy



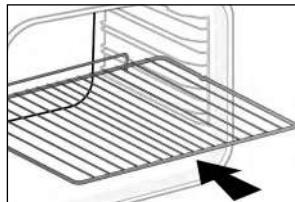
# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## AKCESORIA (w zależności od modelu)

### - Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

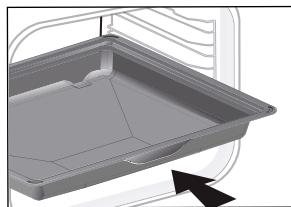
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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 tłuszcza ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użytą do gotowania w kąpieli wodnej.



### - Forma do ciast, 20 mm

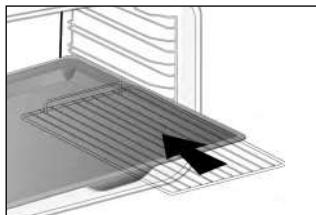
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczy ociekających podczas pieczenia.



### - Grille „smakowe”

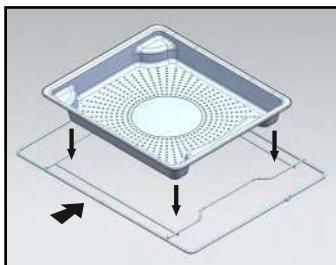
Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

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

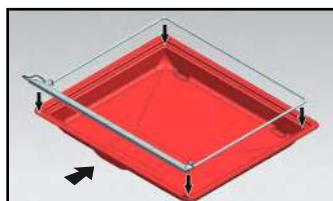


## • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

### - SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%



- 1 - Perforowana misa ze stali nierdzewnej umożliwiająca odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona

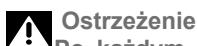
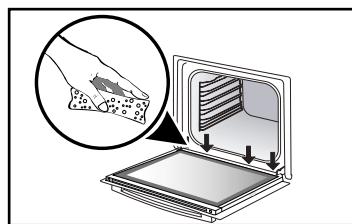
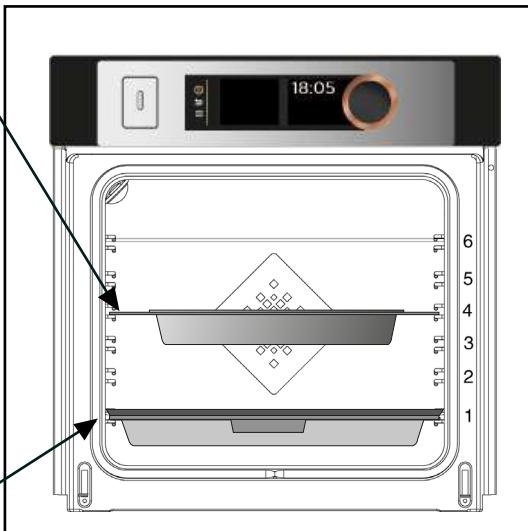


- 2 - Śliniak silikonowy z ramką nośną. Umieść ramkę na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.

Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



**Uwaga**  
Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.



**Ostrzeżenie**  
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.

# • 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

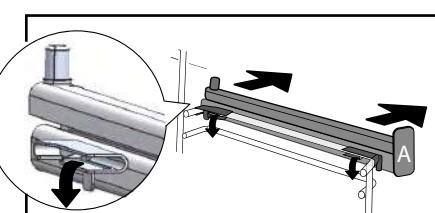
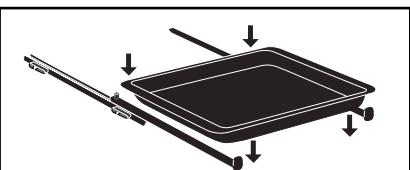
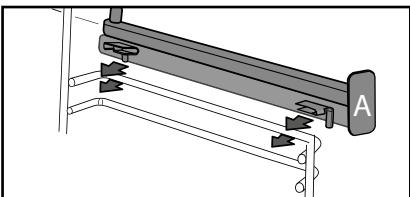
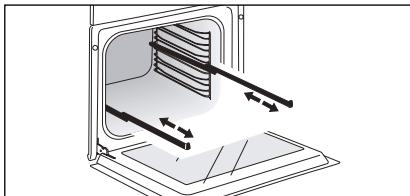
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

Abi 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 odkształceniowi, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe kształty.

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

### - Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

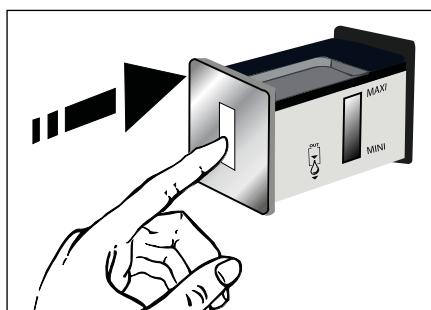
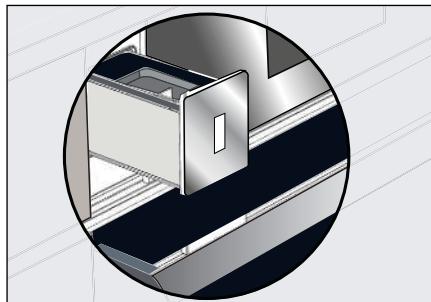
Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.

### Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.



### Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.

### Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPOŁATACJI

### - 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 migi.

Należy ustawić po kolej godziny 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 wyświetlać poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlonego 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 typ pieczenia, jego temperaturę i czas.



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK STEAM**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.



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

# • 4 UŻYTKOWANIE



## TRYB „EKSPERT”

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętło, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w cieple



Rozmrażanie



Pieczywo



Suszenie



Shabbat

\*\*\*\*\*

 **Ulubione** (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



## TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:

- Do gotowania tylko na parze



**PAROWY 100%**

\*\*\*\*\*

- łączenie klasycznego gotowania połączonego z parą (tryb kombinowany):



Tradycyjna para wentylowana



Grill parowy z wentylatorem



Para z gorącym powietrzem



Zregeneruj wczorajszy chleb

(Zalecany czas trwania 8 min)

- Bagietka
- Chleb
- Chleb w kulkach
- rogaliki

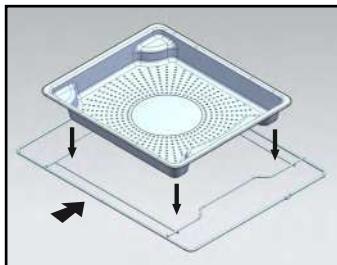


**Ostrzeżenie**

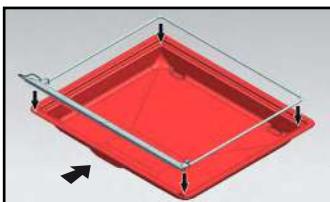
Podczas gotowania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwi wydobywa się gorąca para. Trzymaj dzieci z dala. Uważaj, aby nie utknąć w strumieniu pary.

# • 4 UŻYTKOWANIE

## - SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%



- 1 - Perforowana misa ze stali nierdzewnej umożliwiająca odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona

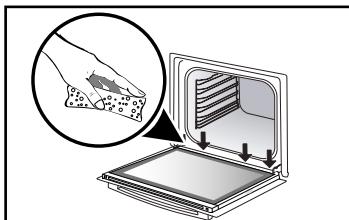
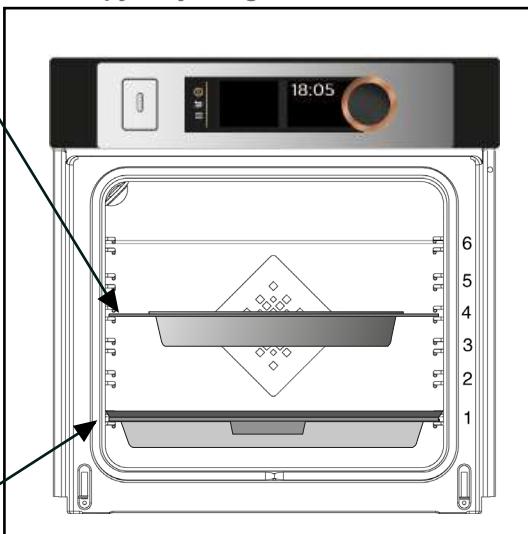


- 2 - Śliniak silikonowy z ramą nośną. Umieść ramkę na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.

Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



**Uwaga**  
Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.



**Ostrzeżenie**  
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.

# • 4 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.

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

**UWAGA:** Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczęte z opóźnieniem) - patrz informacje w następnych rozdziałach.

## MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury i zatwierdzić.
- Przekrącić pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

## CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętło i zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

**Odliczanie czasu rozpoczęty się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.**



## PROCENT PARY

(tylko w trybie Ekspert parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80 %) za pomocą pokrętła, a następnie zatwierdzić wybór.

# • 4 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

## PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓZNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

**UWAGA:** Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

## WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętło.

Piekarnik wyświetli komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?”

Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.



## ULUBIONE

(tylko w trybie Ekspert)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. , przekręcając pokrętło, aby wprowadzić do pieczenia 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 rozpoczęć 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”

Przejść do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętło. Zatwierdzić.

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

Piekarnik uruchamia się.

# • 4 UŻYTKOWANIE



## FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
	Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C  Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
	Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C  Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
	Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C  Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
	ECO*	200°C 35°C - 275°C  Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
	Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C  Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębniego pieczenia udzca 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	T°C zalecana min. - maks.	Użytowanie
 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 rozmażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętać, 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.
 Shabbat	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa bez przerwy 25 lub 75 godzin tylko w temperaturze 90 ° C.

 Porada dotycząca oszczędności energii.

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

# • 4 UŻYTKOWANIE



## FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie części lub wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywcznych 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	Akcesoria
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

# • 4 UŻYTKOWANIE



**TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”**



**TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY + PARA”**



**„KOMBINOWANY PAROWY”**



**„PRZEWODNIK PARA 100%”**

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane w trybie kombinowanym z użyciem funkcji pary lub wyłącznie z użyciem pary.

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie.

Wybrać wagę i zatwierdzić - piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.

**⚠ W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

## PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓZNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia

Po ustaleniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

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

# • 4 UŻYTKOWANIE



## LISTA DAŃ BEZ PARY



### SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak  
Kaczka  
Piersi z kaczki \*  
Indyk



### RZEŹNIK

Łopatka jagnięca  
Pieczeń wołowa krwista  
Pieczeń wołowa średnia  
Pieczeń wołowa wypieczona  
Pieczeń wieprzowa  
Pieczeń cielęca  
Żeberka cielęce \*



### SPRZEDAWCA RYB

Łosoś  
Pstrąg  
Zapiekanka rybna



### RESTAURATOR

Lazania  
Pizza  
Quiche (tarta)



### SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana  
Pomidory faszerowane  
Całe ziemniaki



### PIEKARZ

Ciasto francuskie  
Ciasto kruche  
Ciasto drożdżowe  
Pieczywo  
Bagietka  
Bułeczki drożdżowe



### CUKIERNIK

Tarta owocowa  
Kruszonka  
Biszkopt  
Babeczki cupcakes  
Krem karmelowy  
Ciasto czekoladowe  
Ciasteczka kruche / maślano\*  
Keks  
Ciasto jogurtowe

\* 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 na grzany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczyony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

# • 4 UŻYTKOWANIE



## LISTA DAŃ Z PARĄ



### SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak

Piersi \*

Kaczka



### RZEŽNIK

Jagnięcina

Pieczeń wieprzowa

Pieczeń cielęca

Filet cielęcy

Filet wieprzowy



### SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona

Ryba

Ryba w całości

Łosoś cały



### SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Gratin Dauphinois

Warzywa faszerowane

Całe ziemniaki



### CUKIERNIK

Tort biszkoptowy

Flan / krem

Keks

Babeczki

Babka biszkoptowa - quatre quarts

Szarlotka

Ciasto orzechowe

Flan kokosowy



### PIEKARZ

Pieczywo

Bagietka

Chleb podpieczony

Ciasto mrożone

Zmiękczenie czerstwego chleba



### RESTAURATOR

Lasagne

Clafoutis

Warzywa kandyzowane

Ziemniaki

Risotto

Dania świeże

Danie zamrożone



### ROZMRAŻANIE

Mięso

Ryba

Ciasto chlebowe

\* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

# • 4 UŻYTKOWANIE

**!** Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolyticznego.



## LISTA DAŃ 100% pary



### 100% pary (przewodnik pary)



### RZEŹNIK

Filety z kurczaka  
Eskalopki z indyka  
wieprzowina - połędwica



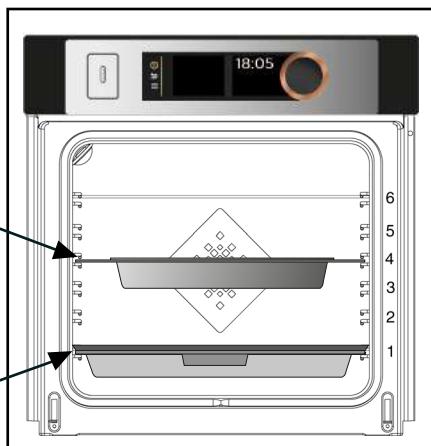
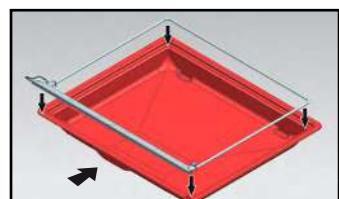
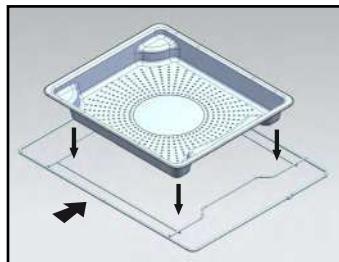
### SPRZEDAWCA RYB

Świeże ryby w całości  
Świeże filety rybne  
Mażle  
Mażle japońskie  
Krewetki  
Homarce



### SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Kalafior  
Brokuły  
Fasola szparagowa  
Marchew w plasterkach  
Ziemniaki pokroić na kawałki  
Groch  
Pory pokroić na kawałki  
Cukinia pokroić w kostkę  
Części  
Dynia pokrojona w kostkę  
Karczochy  
Szparag  
Gałąz selera pokrojona na kawałki  
Squash pokroić w Części  
Kursy na boćwinę szwajcarską  
zpinak  
brukselki



# • 4 UŻYTKOWANIE



## TRYB „NISKA TEMPERATURA”

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

Jakość wypiekania 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 wewnętrz 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 pokrętła i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

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

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętło.

Gotowanie rozpoczyna się.

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

- Wcisnąć przycisk wyłączania 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 migą, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić dwa razy. 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 USTAWIENÍ

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

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



### Język

Wybrać język i zatwierdzić.



### Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięki. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



### Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania. Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



### Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



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.

---

## • 5 USTAWIENIA

---



### BLOKADA POLECEŃ

#### Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót i menu do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

**UWAGA:** tylko przycisk wyłączania pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrót i menu do chwili, kiedy symbol kłódki zniknie z ekranu.

---

## • 6 MINUTNIK

---



### FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

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

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wciśnąć, aby zatwierdzić - rozpoczęcie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wciśnąć dowolny przycisk.

**UWAGA:**

Zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

# • 7 KONSERWACJA

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

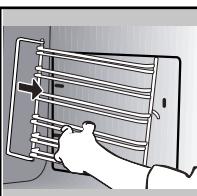
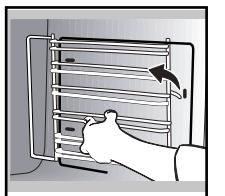
### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

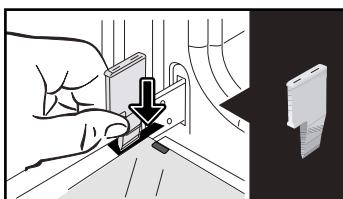
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

### Ostrzeżenie

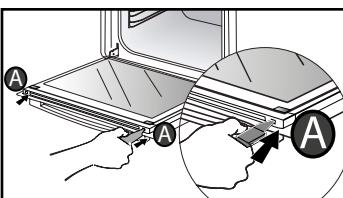
**! Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.**

### DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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

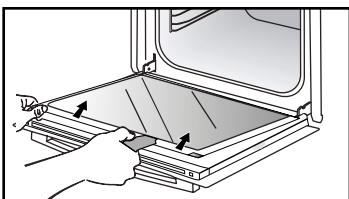


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klipsach: Używając drugiego klinu (lub śrubokręta), nacisnąć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

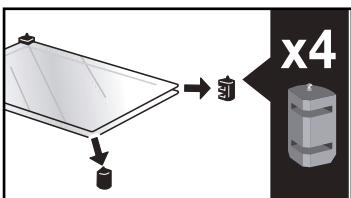


Zdjąć szybę.

## • 7 KONSERWACJA



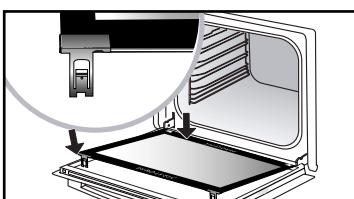
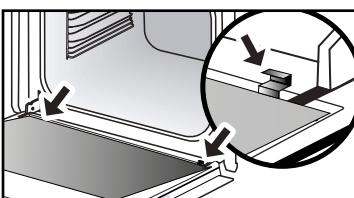
Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.



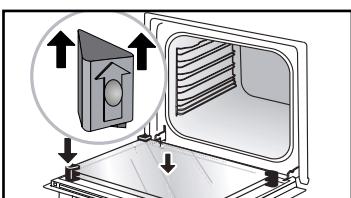
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.  
**Nie zanurzać szyb w wodzie.** Splukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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

Włożyć ostatnią szybę 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.



# • 7 KONSERWACJA



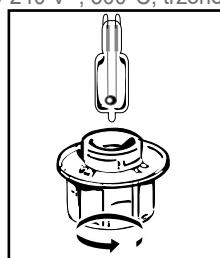
## WYMIANA LAMPKI

### Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

### Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



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.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



## FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)

### Ostrzeżenie

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 uchyline, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

### CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

### WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustalony fabrycznie i nie może być modyfikowany:

# • 7 KONSERWACJA



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 wewnętrz 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 wyczyściezenie 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.

Po zakończeniu pirolizy migają godzina 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.

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

## CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANIE Z OPÓZNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem) i zatwierdzić.
- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić dwa razy.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .

# • 7 KONSERWACJA



## FUNKCJA OPRÓZNIANIA (zbiornika wody)

**⚠ Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.**

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić.  
Szuflada zostanie otwarta.
- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

### Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



### Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



### Opróżnianie AUTO:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętło, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

# • 7 KONSERWACJA



## FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

### Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić.  
Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

### ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.
- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyku „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

### ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.
- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyku „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyku zbiornik otworzy się automatycznie.

### ETAP 3: PŁUKANIE

- Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.
- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyku „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

### ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

- Konieczne jest wykonanie drugiego płukania
- należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.
  - Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyku „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.
- Po zakończeniu tego cyku odkamienianie jest zakończone.
- Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

---

# • 8 ROZWIAZYWANIE PROBLEMÓW

---

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

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

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

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

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

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

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

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

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

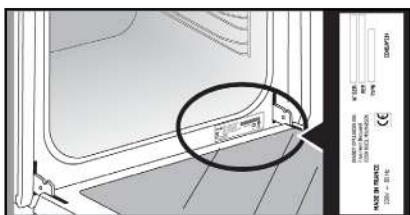
- **Symbol „blokowanie drzwiczek” migra na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- **Woda znajduje się na płycie piekarnika.** Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

# • 9 SERWIS PO SPRZEDAŻY

## SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązywanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanej urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



A	B	G
SERVICE: <b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	I <b>CE</b>
<b>E</b>	<b>F</b>	Made in France
Nr <b>H</b>		

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

## UWAGA:

- W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.

DANIA		*	*	*	*	*	*	*	*	Czas pieczenia w minutach	
		°C POZOR	°C POZOR	°C POZOR	WATERKA °C POZOR	°C POZOR	°C POZOR	°C POZOR	°C POZOR		
MĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2						190	2	60
	Pieczeń ciełęca (1 kg)	200	2						190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2						200	2	30-40
	Jagnięcina (udzieć, łopatka 2,5 kg)	220	2	220	2		200	2	210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3		210	3	185	3	60
	Udkar kurczaka			220	3		210	3			20-30
	Żeberka wieprzowe / ciełęce		210	3							20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)		210	3		210	3				20-30
	Żeberka baranie		210	3							20-30
RYBY	Ryby pieczone		275	4							15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3						190	3	30-35
	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3						200	3	15-20
WARZYWA	Zapiekanki (produkty zapiekane)		275	2							30
	Zapiekanka „Gratin dauphinois”	200	3						180	3	45
	Lasagne	200	3						180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3						170	3	30
CIASTA	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
	Budynie	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 pąsowe	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 ciemnego ciasta francuskiego	215	1						200	1	20-25
ROZNE	Paszety	200	2						190	2	80-100
	Pizza				240	1					15-18
	Piecake typu „quiche”	190	1		180	1			190	1	35-40
	Suflet						180	2			50
	Tarta	200	2						190	2	40-45
	Pieczywo	220	2						220	2	30-40
	Pieczywo 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 nagranego.**

#### ODPOWIĘDNIK: 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
Ciaśnka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciaśnka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciaśnka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciaśnka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciaśnka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Male keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Male keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Male keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Male keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Male keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciaśnka miękkie bez tłuszczy (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciaśnka miękkie bez tłuszczy (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciaśnka miękkie bez tłuszczy (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciaśnka miękkie bez tłuszczy (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciaśnka miękkie bez tłuszczy (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.

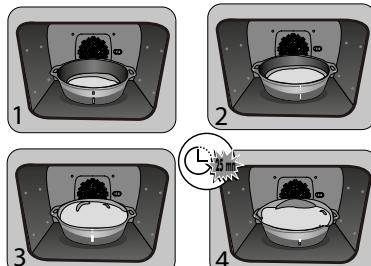
**Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)**

Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczytn 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 wyróżnienia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR  
CS  
DA  
DE  
EL  
EN  
ES  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
**PT** GUIA DE UTILIZAÇÃO  
SK  
SV

# *FORNO A VAPOR COM-BINADO*

**De Dietrich** 

PT

# CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



BVCert.60111825

A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 

---

# ÍNDICE

---

Segurança e precauções importantes.....	4
1 / Instalação .....	6
2 / Ambiente .....	7
3 / Apresentação do forno .....	8
Comandos e visor .....	9
Acessórios .....	10
Prato de suporte do alimento especial vapor 100%.....	11
Gaveta de enchimento .....	13
Primeiras configurações - colocação em serviço .....	14
4 / Modos de cozedura .....	15
Modo «Expert» .....	16
Modo «Expert vapor» .....	16
° Favoritos (cozeduras memorizadas) .....	19
° Funções de cozedura .....	20
° Secagem .....	22
Modo «Guia culinário» .....	23
Modo «Vapor combinado».....	23
Modo «Guia culinário» .....	23
° Lista dos pratos .....	24
Modo «100% Vapor».....	28
Modo «Temperatura baixa» .....	27
5 / Ajustes.....	29
Bloqueio dos comandos .....	30
6 / Temporizador.....	30
7 / Manutenção - Limpeza .....	31
Superfície exterior .....	31
Desmontagem dos encaixes .....	31
Limpeza dos vidros interiores.....	31
Desmontagem e remontagem da porta .....	31
Substituição da lâmpada .....	33
Função de limpeza .....	33
° Pirólise.....	34
° Drenagem do depósito de água .....	35
° Descalcificação da caldeira .....	36
8 / Anomalias e soluções.....	37
9 / Assistência pós-venda.....	38
10 / Auxiliares de cozinha .....	39
Mesas de cozedura .....	39
Testes de funcionalidade .....	40
Receitas com levedura .....	40

---

## ***SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES***

---

### **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.**

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



#### **Importante:**

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

#### **CUIDADO:**

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

---

## **SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

---

### **ADVERTÊNCIA :**

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.  
— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos,

através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

# • 1 INSTALAÇÃO

## ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

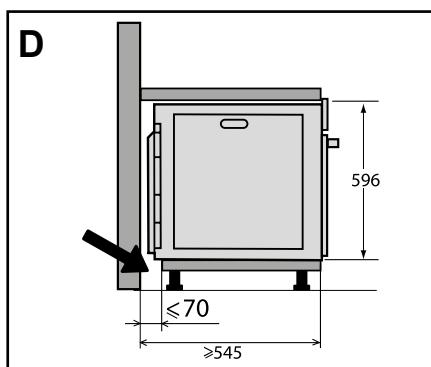
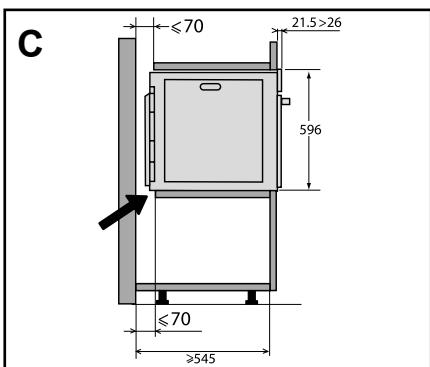
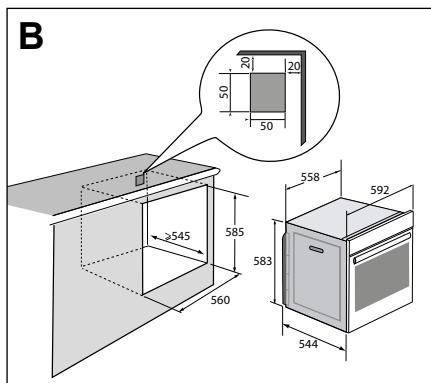
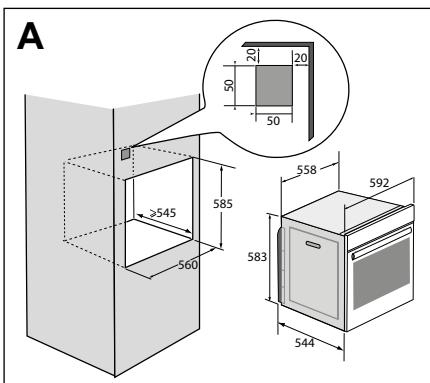
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo\* (fig. C, D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

### Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



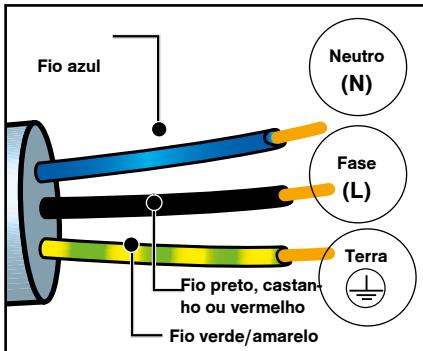
# • 1 INSTALAÇÃO

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



### Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

# • 2 MEIO AMBIENTE

## RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem

ser misturados com outros resíduos.

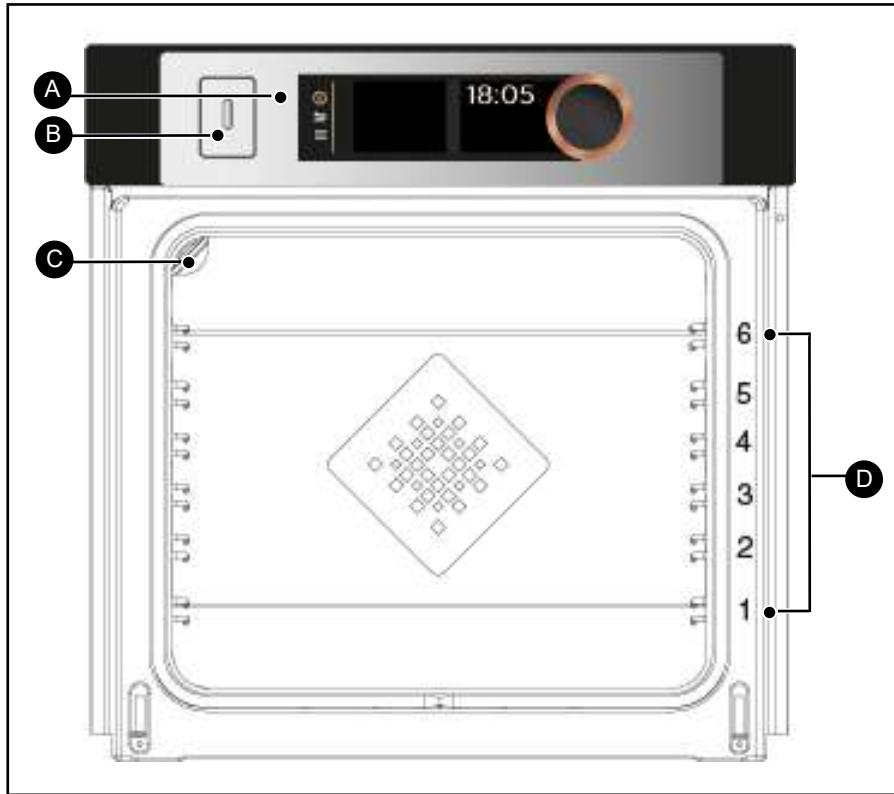
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## APRESENTAÇÃO DO FORNO



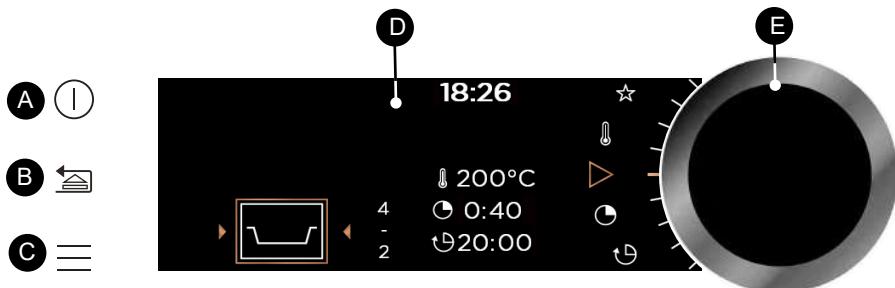
- A Painel de comandos
- B Gaveta de enchimento do depósito de água
- C Lâmpada
- D Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

---

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## COMANDOS E VISOR



**A** Botão de paragem do forno  
(pressão longa)

**B** Botão de retorno  
(pressão breve) e/ou  
Botão de abertura da gaveta  
(pressão longa)

**C** Botão de acesso ao MENU  
(cozeduras, acertos, temporizador, limpeza)

**D** Visores

**E** Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.

- Permite validar cada ação pressionando o centro.

---

## SÍMBOLOS DOS VISORES

---



Início da cozedura



Vapor



Paragem da cozedura



Memorização de cozeduras



Graus de temperatura



Indicador de bloqueio do teclado



Duração da cozedura



Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise



Hora de fim de cozedura  
(arranque diferido)



Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno

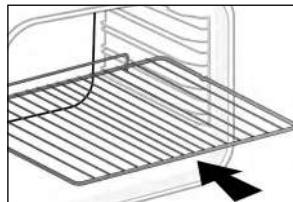
# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

### - Grelha de segurança anti-balança

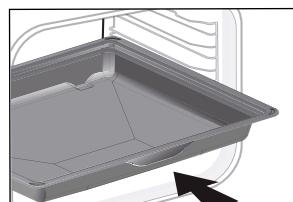
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



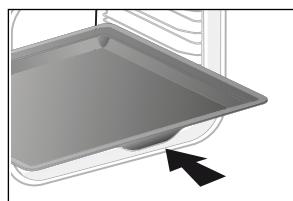
### - Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixos da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



### - Prato de pastelaria, 20 mm

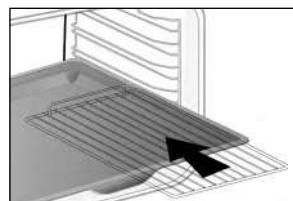
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixos da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



### - Grelhas «sabor»

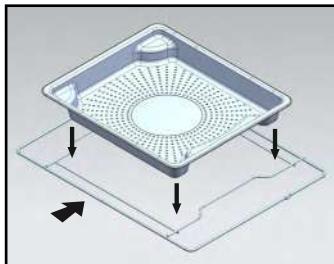
Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



## • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

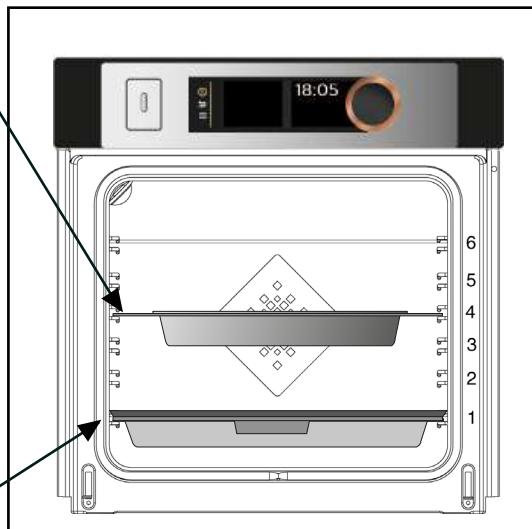
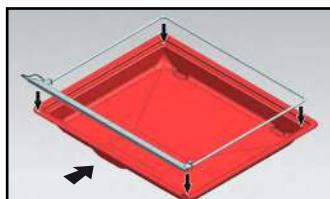
### - PRATO DE SUPORTE DO ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100%



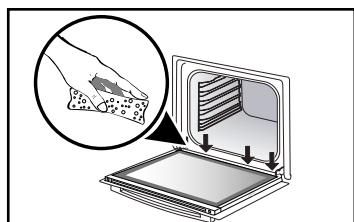
#### **Atenção**

Utilizar apenas para a função de cozedura 100% a vapor. Não utilizar nos outros modos de cozedura. Retirar o prato do forno antes de fazer uma limpeza pirolítica.

- 1 - Placa perfurada de aço inoxidável que permite a evacuação da água de condensação dos alimentos a serem inseridos no nível 4.



- 2 - Babete em silicone com a sua estrutura de suporte. Colocar a armação no recipiente de gotejamento multiusos de 45 mm para apanhar a água de condensação dos alimentos. Insira-o no nível inferior 1. O selo de silicone assegura que a porta é estanque.



#### **Atenção**

Após cada processo de vaporização, certifique-se de apagar qualquer água que possa estar ao longo do goulote no fundo da porta.

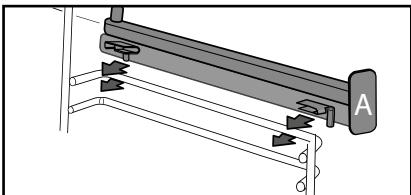
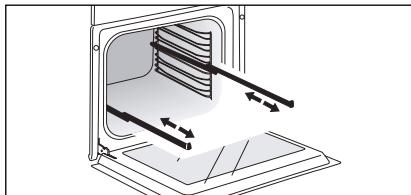
- Certifique-se de que o babete de silicone está em contacto com o vidro da porta.

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## - Sistema de guias deslizantes

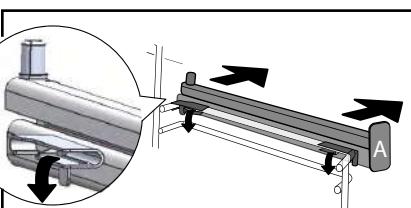
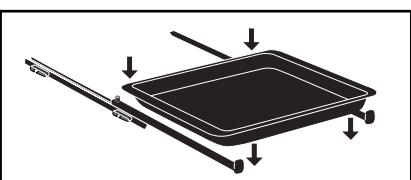
Gracias ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.



## INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente (A) sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

### Conselho

Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

### Sob o efeito do calor, os

acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## GAVETA DE ENCHIMENTO

### - Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma

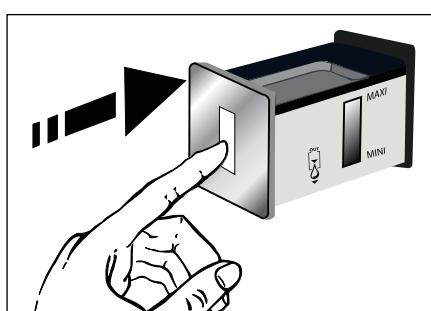
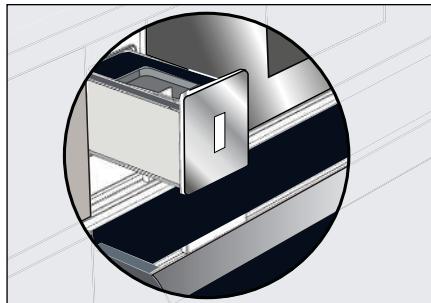
cozedura a vapor combinada.



### Conselho

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

Volte a ajustar o nível, se for necessário.



### Atenção

Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.



### Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo «Manutenção - função de drenagem».

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

### - Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

### - Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

### - Arranque - Menu geral

Pressione o botão MENU  para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem durante alguns segundos .

---

# • 4 COZEDURA

---

## MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, selecione um dos modos seguintes:



1 Seleccione o modo “**EXPERT**” para fazer uma receita em que você é que escolherá o tipo, a temperatura e a duração da cozedura.



2 Seleccione o modo “**EXPERT VAPOR**” para preparar uma receita em que pode escolher o tipo, temperatura, percentagem de vapor e duração da cozedura.



3 Seleccione o modo «**GUIA CULINÁRIO**» para preparar uma receita em que precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adaptados.



4 Seleccione o modo «**VAPOR COMBINADO**» para uma receita clássica associada à receita a vapor para a qual precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adaptados.



5 Seleccione o modo «**TEMPERATURA BAIXA**» para uma receita gerada pelo forno gracias a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

# • 4 COZEDURA



1

## MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para selecionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Shabbat

\*\*\*\*\*

Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)



2

## MODO «EXPERT VAPOR»

Este modo de cozedura permite-lhe combinar uma cozedura clássica associada à cozedura a vapor para obter cozeduras mais cremosas e suaves, que preservem o sabor. Desta forma, os alimentos não ficam secos e conservam a textura estaladiça.

Tal como no modo Expert, pode configurar todos os parâmetros de cozedura, bem como a percentagem de vapor.

Selecione o modo «Expert Vapor» no menu geral e valide.

Em seguida, selecione uma das funções de cozedura propostas na lista abaixo e valide:



100% Vapor

\*\*\*\*\*

- Para combinar a cozinha convencional com vapor (modo combinado):



Vapor ventilado tradicional



Grelha ventilada a vapor



Vapor de calor rotativo



Regenerar o pão do dia anterior  
(Duração recomendada 8mn)

- Baguete

- Pão

- Bola de pão

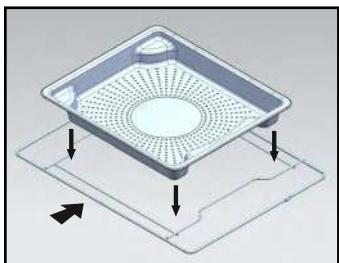
- Croissants

Atenção

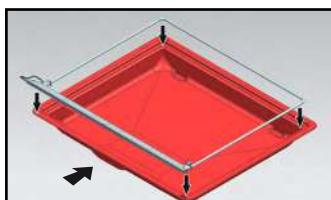
Durante a cozedura, o aparelho torna-se quente. O vapor quente escapa quando se abre a porta. Manter as crianças afastadas. Não permanecer no fluxo de vapor.

## • 4 COZEDURA

### - PRATO DE SUPORTE DO ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100%



1 - Placa perfurada de aço inoxidável que permite a evacuação da água de condensação dos alimentos a serem inseridos no nível 4.

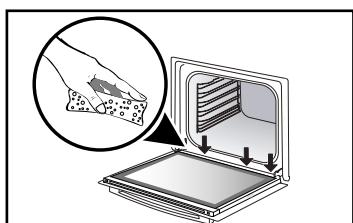
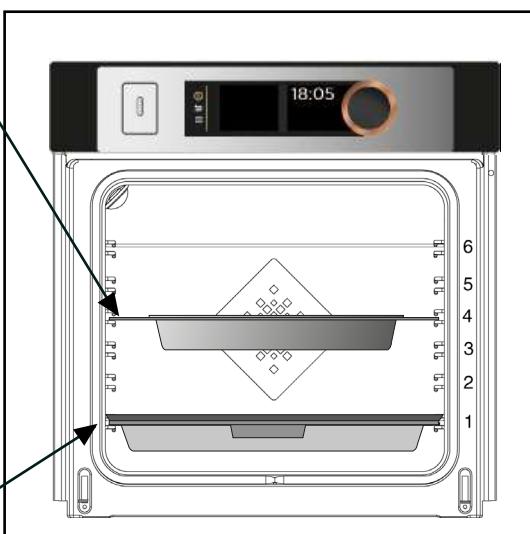


2 - Babete em silicone com a sua estrutura de suporte. Colocar a armação no recipiente de gotejamento multiuso de 45 mm para apanhar a água de condensação dos alimentos. Insira-o no nível inferior 1. O selo de silicone assegura que a porta é estanque.

Certifique-se de que o babete de silicone está em contacto com o vidro da porta.

#### Atenção

Utilizar apenas para a função de cozedura 100% a vapor. Não utilizar nos outros modos de cozedura. Retirar o prato do forno antes de fazer uma limpeza pirolítica.



#### Atenção

Após cada processo de vaporização, certifique-se de apagar qualquer água que possa estar ao longo do goulote no fundo da porta.

# • 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

## COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver seleccionado e validado a função de cozedura, o forno sugere um ou dois níveis de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.

**NB:** Alguns parâmetros podem ser modificados (em função do modo seleccionado) antes de iniciar a cozedura (temperatura, duração, percentagem de vapor e início diferido), consulte os capítulos seguintes.

## MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione o símbolo de temperatura e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

## DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato selecionando o símbolo de duração da cozedura e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.

**A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**



## PERCENTAGEM DE VAPOR

(Apenas no Expert Vapor)

Para cozeduras combinadas, o forno sugere uma percentagem de vapor ideal. Para modificar, selecione o símbolo de vapor e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor (entre 20 e 80%)\* girando a manete e depois, valide a sua escolha.

\* Excepto a regeneração do pão do dia anterior.

# • 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

## COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa ) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura e confirme.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

## PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem: «Deseja parar a cozedura em curso?» Confirme selecionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.



## FAVORITOS

(apenas no modo Expert)

### - Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.

Confirme novamente para iniciar a cozedura.

**NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.**

**Não há um início diferido programado na memorização.**

### - Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme. Veja as funções até ao símbolo «Favoritos » girando o manípulo. Valide.

- Selecione uma das memórias já gravadas ou e pressione para validar.

O forno arranca.

## • 4 COZEDURA

1



### FUNÇÕES DE COZEDURA EXPERT (consoante o modelo)



Pראהça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200 °C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	200 °C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

\*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

 Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

## • 4 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

# • 4 COZEDURA



## FUNÇÃO DE SECAGEM

(apenas no modo Expert)

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de microrganismos. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque. Volte a cobrir a grelha com papel vege-

tal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3). Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

**Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos**

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodelas de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas

# • 4 COZEDURA



**MODO CULINÁRIO»**

**3**



**MODO «GUIACULINÁRIO + VAPOR»**

**4**



**VAPOR COMBINADO**



**GUIA VAPOR 100%**

**«GUIA**



**Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.**

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

Estes dois modos selecionam por si os parâmetros da cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Tratam-se de receitas com ou sem vapor associado ou 100% vapor.

## COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «GUIA CULINÁRIO» ou «VAPOR COMBINADO» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Em seguida, selecione a categoria, por exemplo, «Aves», e depois, confirme.

- Selecione o prato específico que deseja preparar, por exemplo, «frango» e confirme.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.

## COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura e validando.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.



**Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**

# • 4 COZEDURA



3

## LISTA DE PRATOS SEM VAPOR



### AVES

- Frango
- Pato
- Magret de pato \*
- Peru



### PASTELARIA

- Tarte de frutos
- Crumble
- Génoise
- Cupcakes
- Pudim flâ
- Bolo de chocolate
- Areias/biscoitos \*
- Bolo inglês
- Bolo de iogurte



### CARNES

- Costeleta de cordeiro rosado
- Carne de vaca em sangue
- Carne de vaca média
- Carne de vaca bem passada
- Porco assado
- Vitela assada
- Costeletas de vitela \*



### PEIXE

- Salmão
- Truta
- Terrina de peixe



### PREPARADOS

- Lasanha
- Pizza
- Quiche



### PRIMOR

- Batatas gratinadas
- Tomates recheados
- Batatas inteiras



### PADARIA

- Massa folhada
- Massa quebrada
- Massa levedada
- Pão
- Baguetes
- Brioche

\* Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

---

# • 4 COZEDURA

---



## LISTA DE PRATOS COM VAPOR ASSOCIADO



### AVES

Frango  
Magrets \*  
Pato



### PRATOS PREPARADOS

Lasanha  
Clafouti  
Legumes em conserva  
Batatas  
Risotto  
Pratos frescos  
Pratos congelados



### CARNES

Borrego  
Lombo de porco assado  
Vitela assada  
Bife de vitela  
Febra de porco



### DESCONGELAÇÃO

Carne  
Peixe  
Pães e bolos



### PEIXE

Peixe cozinhado  
Terrina de peixe  
Peixes inteiros  
Salmão na caçarola



### PRIMOR

Batatas gratinadas  
Legumes recheados  
Batatas inteiras



### PASTELARIA

Génoise  
Flâs/cremes  
Bolo inglês  
Cupcakes  
Quatro-quartos  
Bolo de maçã  
Bolo de noz  
Pudim flâ de côco



### PADARIA

Pão  
Baguetes  
Pão pré-cozido  
Massa congelada

\* Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

## • 4 COZEDURA

**⚠ Utilizar apenas para a função de cozedura 100% a vapor. Não utilizar nos outros modos de cozedura. Retirar o prato do forno antes de fazer uma limpeza pirolítica.**

4



### LISTA DE PRATOS 100% VAPOR



### 100% VAPOR (GUIA VAPOR)



#### CARNES

Peito de frango  
Escalopes de peru  
Porco - lombo



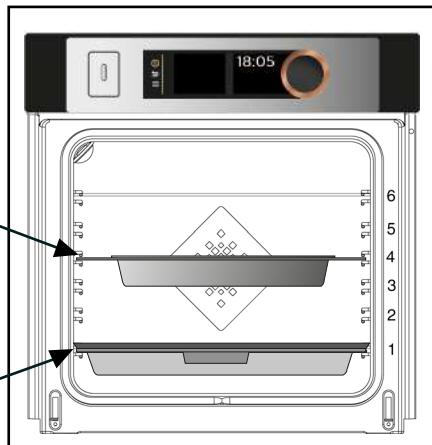
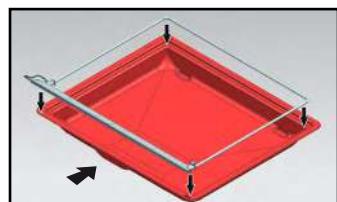
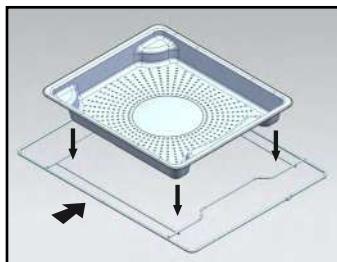
#### PEIXE

Peixe fresco inteiro  
Filete de peixe fresco  
Mexilhões  
Amêijoas  
Camarões  
Lagostins



#### PRIMOR

Couve-flor  
Brócolo  
Feijão verde  
Cenoura às rodelas  
Batatas cortadas em pedaços  
Ervilhas  
Leeks cortados em pedaços  
Zucchini cortada em faixas  
Abóbora em cubos  
Alcachofras  
Espargos  
Ramo de aipo cortado em pedaços  
Abóboras cortadas em faixas  
Citações de Chard  
Espinafres  
Rebentos de Bruxelas



---

## • 4 COZEDURA

---



5

### MODO DE TEMPERATURA BAIXA

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura **lenta** associada a temperaturas pouco elevadas.

A qualidade de cozedura é ideal.

**⚠ Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA.**

**A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.**

**⚠ Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.**

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.

- Prima o botão de paragem ①.

### **COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO**

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de ter selecionado o seu programa, selecione o símbolo de fim de cozedura ②. O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide duas vezes.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

### **COZEDURA IMEDIATA**

- No menu geral, selecione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Selecione o seu prato.

- Depois de selecionar o prato, por exemplo: assado de vitela, coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

---

# • 4 COZEDURA

---



## LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



iogurte (3h00)



**NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes:  
peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.**

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

# • 5 AJUSTES



## FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:

- hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.  
Ajuste os parâmetros e valide.



### Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



### Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



### Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



### Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apre-

sentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



### Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:  
Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.



**Depois de 90 segundos sem ação**  
da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).

Basta pressionar os botões de retorno ou o menu para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.

---

## • 5 *v*

---



### BLOQUEIO DOS COMANDOS

#### Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno e menu até aparecer no ecrã um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

**NOTA:** apenas o botão de paragem se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e de menu até que o símbolo do cadeado desapareça do ecrã.

---

## • 6 TEMPORIZADOR

---



### FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, selecione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

**NB:** Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

# • 7 MANUTENÇÃO

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

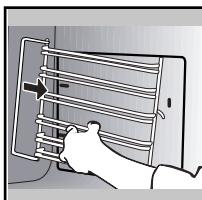
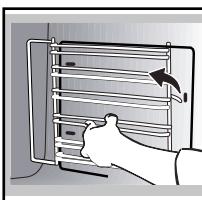
### SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

### DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

#### Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



### VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

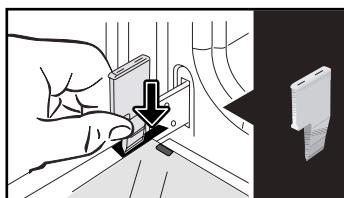


**Cuidado**  
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do

micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

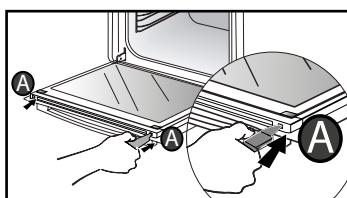
### DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueeie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

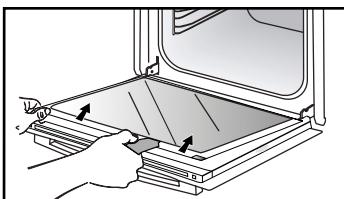


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos A para retirar o vidro.

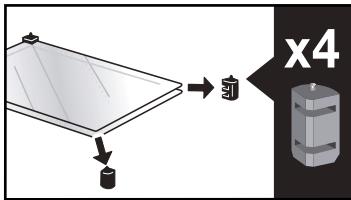


Retire o vidro.

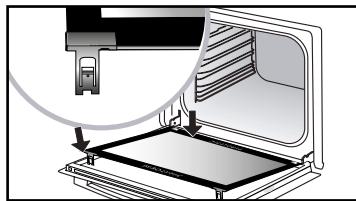


A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

## • 7 MANUTENÇÃO

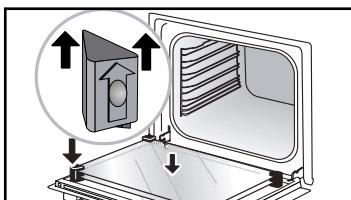


Se necessário, retire-os para os limpar.  
**Não imirja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

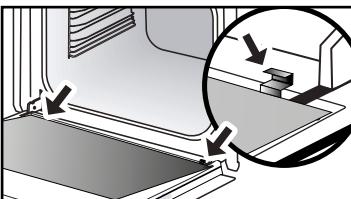


Retire a calha de plástico.  
O seu aparelho está novamente operacional.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



# • 7 MANUTENÇÃO



## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

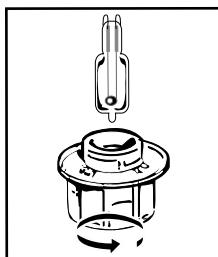


### Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

#### Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



## FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

## AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise: A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

## EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

---

# • 7 MANUTENÇÃO

---



Pirólise Express: em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise Auto: entre  
1h30m et 2h15m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

Decorre uma fase de arrefecimento de 30 minutos após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efectuar uma cozedura à sua escolha.

## AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (início diferido) e valide.
- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e depois, valide duas vezes.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ①.

## AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.
- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

# • 7 MANUTENÇÃO



## FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)

**!** Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo «Drenagem» e depois, valide. A gaveta abre-se.
- Escolha uma das 2 drenagens, SPEED ou AUTO (ver detalhes abaixo) e proceder da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

### A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Pode decidir não fazer esta drenagem selecionando «Recusar» e validando, ou escolhendo «Aceitar» e validando.

Em seguida, selecione uma drenagem SPEED ou uma drenagem AUTO e valide.

### A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.



## Drenagem SPEED:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.



## Drenagem AUTO:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, indique 0 m 0 s. Volte a fechar a gaveta manualmente.

---

# • 7 MANUTENÇÃO

---



## FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir «descalcificação recomendada», pode decidir não o fazer selecionando «Recusar» e validando.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções «com vapor» deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem «descalcificação obrigatória», é imperativo fazê-la e escolher «Aceitar», e validar.

### Atenção

**! Quando o visor indicar «descalcificação obrigatória», deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.**

Para iniciar uma descalcificação, selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo «descalcificação» e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

## ETAPA 1 : DRENAGEM

- Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

- O ciclo «drenagem» inicia-se com a

duração de 3 minutos e 30 segundos.

## ETAPA 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo «Limpeza» começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

## ETAPA 3 : ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «enxaguamento» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

## ETAPA 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «drenagem» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina. Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

---

## • 8 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

---

**- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).**

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

**- Código de avaria que começa por «F».**

O forno detetou uma perturbação.

Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto.

Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

**- O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

**- A lâmpada do forno não funciona.**

Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

**- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

**- A limpeza por pirólise não é feita.** Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

**- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

**- Há água no fundo do forno.**

A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de DESCALCIFICAÇÃO. Se a avaria persistir, contacte a Assistência Pós-Venda.

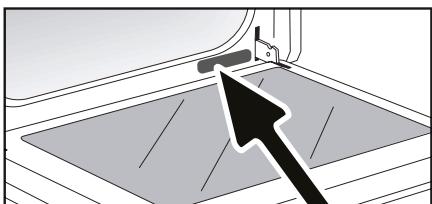
# • 9 SERVIÇO PÓS-VENDA

## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Quando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.

### NOTA:

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.



A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D
E	F	I
Nr	H	CE Made in France

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

PRATOS		*		*		*		*		*		*		*		Tempos de cozedura
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL									
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2													60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2													60-70
	Assado de vaca	240	2													30-40
	Cordeiro (Perna, pá, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2							60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3							60
	Coxas de frango			220	3			210	3							20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3											20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3							20-30
PEIXES	Costeletas de carneiro			210	3											20-30
	Peixes grelhados			275	4											15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3													30-35
LEGUMES	Peixes em folha de alumínio	220	3													15-20
	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2											30
	Gratinados dauphinois	200	3													45
	Lasanhas	200	3													45
PASTELARIA	Tomates recheados	170	3													30
	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3					35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2					5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3					35-45
	Brownies	180	2													20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3					45-50
	Clafoutis	200	3													30-35
	Cookies - Areias	175	3													15-20
	Kugelhopf									180	2					40-45
	Merengues	100	4							100	4					60-70
	Madalenas	220	3													5-10
	Massa para choux	200	3							180	3					30-40
	Petits fours folhados	220	3													5-10
DIVERSOS	Savarin	180	3							175	3					30-35
	Tarte massa quebrada	200	1													30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1													20-25
	Pâté em terrina	200	2													80-100
	Pizza massa quebrada					240	1									15-18
	Quiches	190	1			180	1									35-40
	Soufflé										180	2				50
	Tortas	200	2													40-45
	Pão	220	2													30-40
	Pão torrado			275	4-5											2-3

\* de acordo com o modelo

Antes de serem enfornadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

**⚠️ Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.**

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Graduação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350						
ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)	[ ]	5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)	[*]	5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)	[**]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)	[◎]	3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)	[◎]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)	[ ]	5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)	[*]	5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)	[**]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)	[◎]	3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)	[◎]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)	[ ]	4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)	[*]	4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)	[**]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)	[◎]	3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)	[◎]	2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)	[ ]	1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)	[*]	1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)	[◎]	3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)	[~]	5	Grelha	275	3-6	SIM

\* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

#### RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

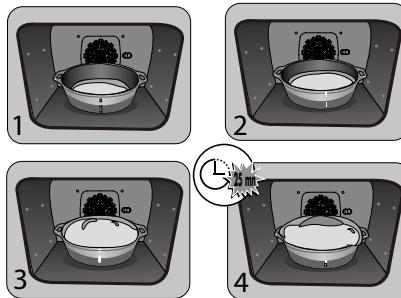
(de acordo com o modelo)

**Ingredientes:**

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado  
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

**Procedimento:** Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

**Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.**



FR  
CS  
DA  
DE  
EL  
EN  
ES  
FI  
HU

# *KOMBINOVANÁ RÚRA NA PEČENIE V PARE*

IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
SK NÁVOD NA POUŽITIE  
SV

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 učlenných materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárské umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

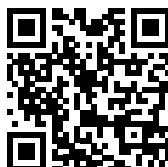
Dakujeme vám za vašu dôveru.



BVCert.6011825

Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi vysledovateľnosť 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](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich

# OBSAH

<b>Bezpečnosť a dôležité bezpečnostné opatrenia .....</b>	<b>4</b>
<b>1 / Inštalácia .....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Životné prostredie .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / Popis rúry.....</b>	<b>9</b>
Ovládacie prvky a displej.....	9
Príslušenstvo .....	10
Špeciálny držiak na misy na potraviny PARA 100 % .....	11
Zásuvka na napínanie .....	12
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky .....	14
<b>4 / Režimy pečenia.....</b>	<b>15</b>
Režim „Expert“ .....	16
Režim „Expert – para“ .....	16
° Oblúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti) .....	17
° Funkcie pečenia .....	20
° Sušenie .....	22
Režim „Kulinársky sprievodca“ .....	23
Režim „Kombinovaná para“ .....	24
° Zoznam pokrmov.....	26
Režim „Nízka teplota“ .....	27
<b>5 / Nastavenia.....</b>	<b>29</b>
Zamknutie ovládajúcich prvkov .....	30
<b>6 / Časovač.....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Údržba – čistenie .....</b>	<b>31</b>
Vonkajší povrch .....	31
Demontáž stupňovitých držiakov .....	31
Čistenie vnútorných okien .....	31
Rozobratie a opäťovné zloženie dverok .....	31
Výmena svetla .....	33
Funkcia čistenia .....	33
° Pyrolyza .....	34
° Vyprázdnovanie nádrže na vodu .....	35
° Odstraňovanie vodného kameňa .....	36
<b>8 / Anomálie a riešenia .....</b>	<b>37</b>
<b>9/ Popredajný servis.....</b>	<b>38</b>
<b>10 / Pomôcky na varenie .....</b>	<b>39</b>
Stoly na pečenie .....	39
Testy funkčnosti .....	40
Recepty s droždím .....	40

---

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

---

## DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbalte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



### 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, pokial' nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolyzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrhy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabáť povrch, čo by mohlo viest' 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. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštalačnými 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 inštalačnou 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 stabilité 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 hostovské 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**).

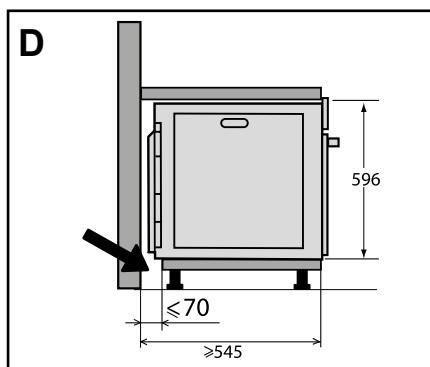
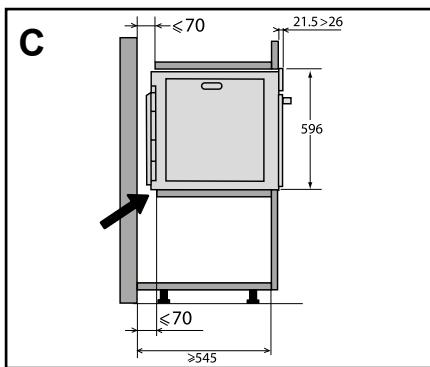
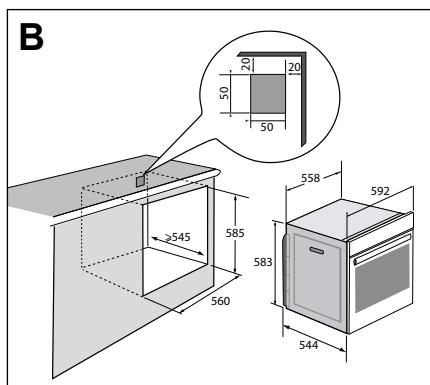
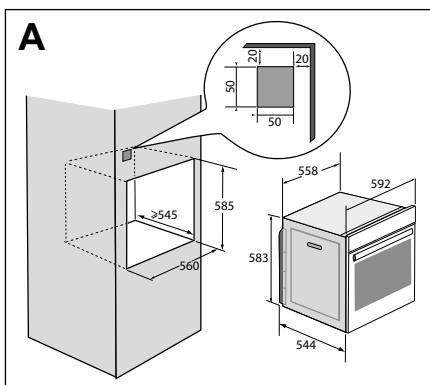
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**). Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického

kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumené pätky a prevŕťte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.

### Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



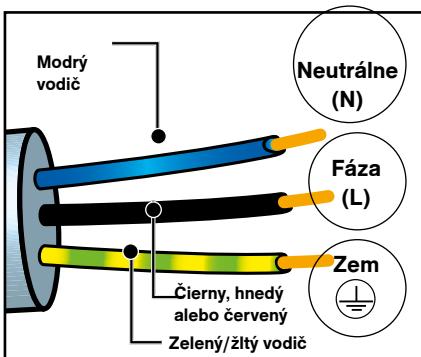
# • 1 INŠTALÁCIA

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepоловým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalačie. 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 inštalačia 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.

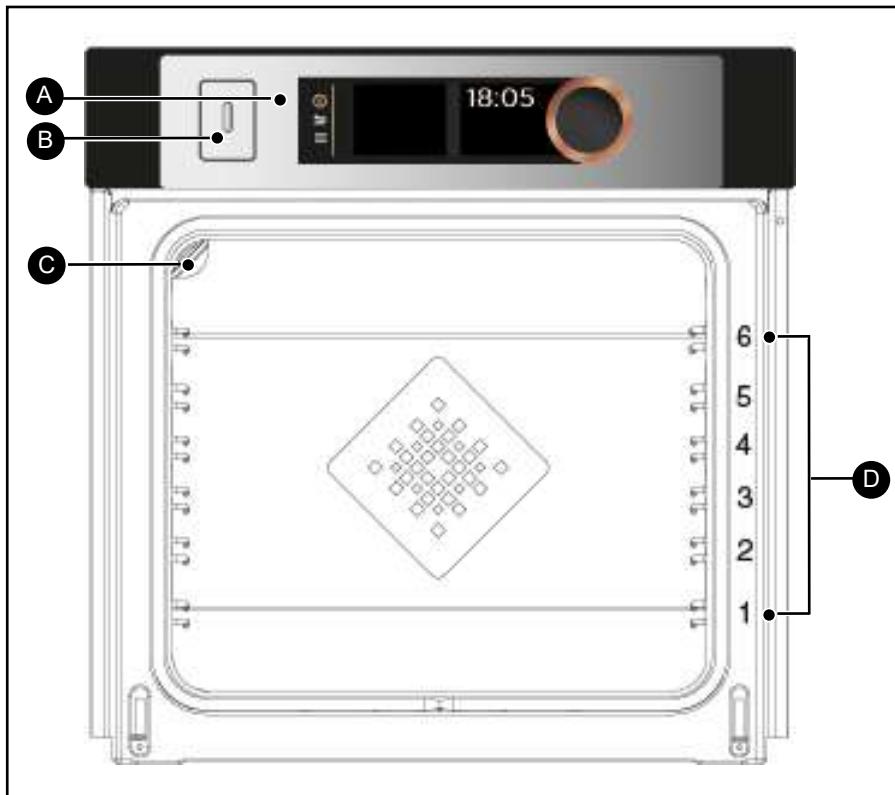
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobnejšie informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

# • 3 POPIS RÚRY

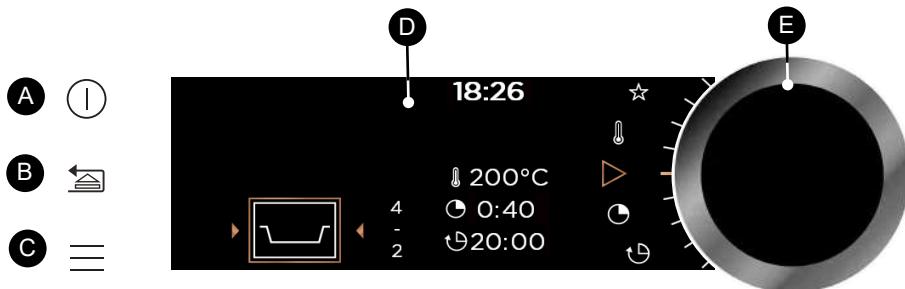
## POPIS RÚRY



- Ⓐ Ovládací panel
- Ⓑ Zásuvka na napíňanie nádoby na vodu
- Ⓒ Svetlo
- Ⓓ Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

# • 3 POPIS RÚRY

## OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry  
(dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť  
(krátke stlačenie) a/alebo  
Tlačidlo na otvorenie zásuvky  
(dlhé stlačenie)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU  
(pečenie, nastavenie, časovač,  
čistenie)

- D** Displeje
- E** Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):
  - umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,
  - umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

## SYMBOLY NA DISPLEJI

- ▶ Spustenie pečenia
- Zastavenie pečenia
- 🌡 Stupeň teploty
- 🕒 Trvanie pečenia
- ⟳ Čas skončenia pečenia  
(oneskorený štart)

- [cloud] Para
- [star] Uloženie pečenia
- [padlock] Ukazovateľ zamknutia ovládacieho panela
- [key] Indikátor uzamknutia dve-rok počas pyrolízy pyrolízy

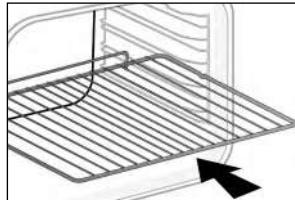
 Indikátor výšky stupňovitých držiakov prefraných na vloženie jedla

# • 3 POPIS RÚRY

## PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

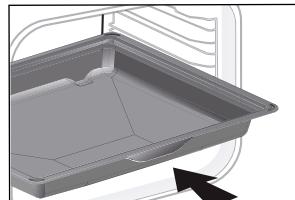
### – Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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.



### – Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



### – Plech na pečivo, 20 mm

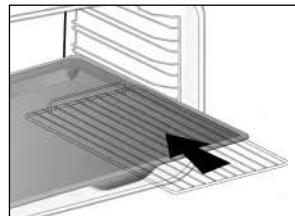
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



### – Mriežky pre „chut“

Tieto 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 zachytenou v miske.

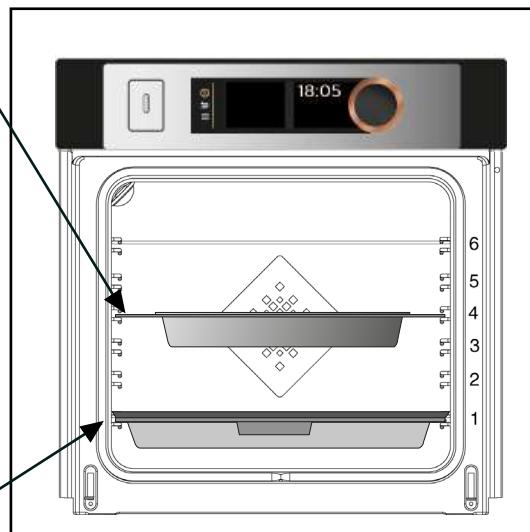
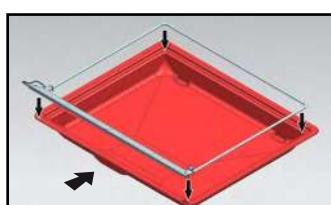
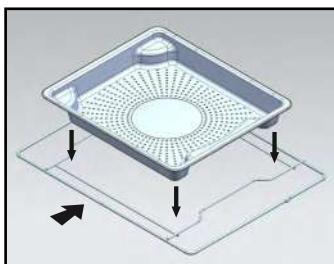


## • 3 POPIS RÚRY

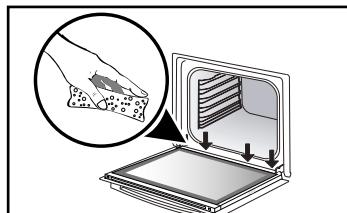
### - ŠPECIÁLNY DRŽIAK NA MISY NA POTRAVINY PARA 100 %



**Upozornenie**  
Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



- ② - Silikónový podbradník s nosným rámom. Rám umiestnite na 45 mm viacúčelovú odkvapkávaciu misku, aby sa zachytávala kondenzovaná voda z potravín. Vložte ho do spodnej úrovne 1. Silikónové tesnenie zabezpečuje vodotesnosť dverí.



- Dbajte na to, aby bol silikónový podbradník v kontakte so sklom dverí.



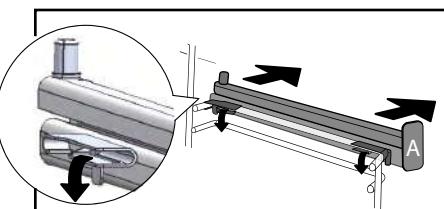
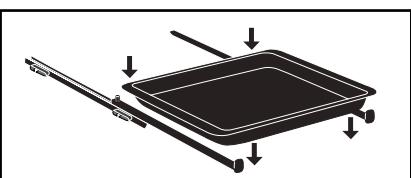
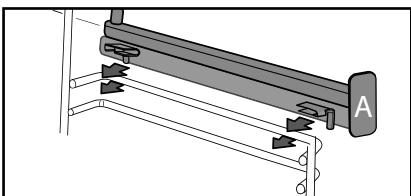
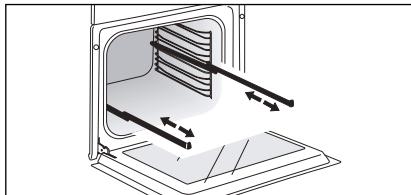
**Výstraha**  
Po každom naparení utrite všetku vodu, ktorá sa nachádza pozdĺž výlevky v spodnej časti dvierok.

# • 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 zjednoduší manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znížuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať o mnogo 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, zarázka **(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.

### Q Odporučanie

Na zabránenie uvoľnovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

### Q Pod vplyvom tepla sa môže

príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

# • 3 POPIS RÚRY

## ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

### - Náplň nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

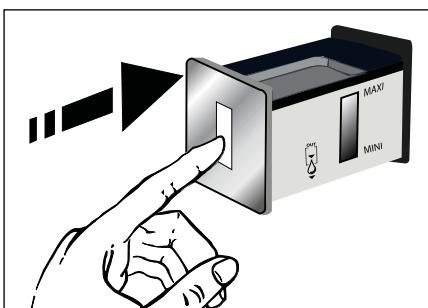
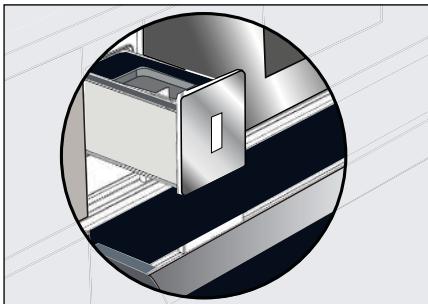
Naplňte nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krococh zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



### Odporúčania

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody.

V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

### Upozornenie

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

### Upozornenie

Vodu doplňte pred každým varením.

Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdrovania“.

# • 3 POPIS RÚRY

## PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### – Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.

### – Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

 Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

### – Po spustení – Hlavné menu

Ak rúra zobrazuje len čas, stlačte tlačidlo MENU ☰ na prístup do hlavného menu.

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť ↺, a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia ①.

# • 4 PEČENIE

## REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvoľte jeden z nasledujúcich režimov:



1

Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu a trvanie pečenia.



2

Vyberte režim „**EXPERT – PARA**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu, percento pary a trvanie pečenia.



3

Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.



4

Vyberte režim „**KOMBINOVANÁ PARA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.



5

Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).

# • 4 PEČENIE



## REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Ked' rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

- Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.

### Ohrev s ventilátorom

### Kombinovaný ohrev

### Tradičná

### Pečenie Eco

### Gril s ventilátorom

### Ventilovaný spodný ohrev

### Variabilný gril

### Udržovať teplé

### Rozmrazovanie

### Chlieb

### Sušenie



### Shabbat

\*\*\*\*\*

**Oblúbené** (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)



## REŽIM „EXPERT – PARA“

Tento režim pečenia vám umožňuje spojiť klasické pečenie s pečením v pare s cieľom dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tiež tak nevysúšajú a vydržia chrumkavé.

Rovnako ako pri režime EXPERT si môžete nastaviť si všetky parametre pečenia a percento pary.

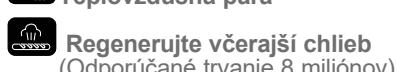
V hlavnom menu zvoľte režim „Expert – para“ a potom ho potvrdte.

Vyberte si potom funkcie pečenia, ktoré sú k dispozícii z nasledujúceho zoznamu a potvrdte:

- na varenie iba na pare



- Kombinácia klasického varenia kombiného s parou (kombinovaný režim)



- Bageta

- Chlieb

- Guľový chlieb

- Rožky

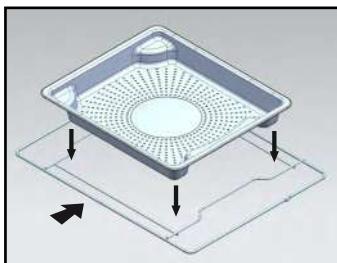
### Výstraha

Počas varenia je prístroj horúci.

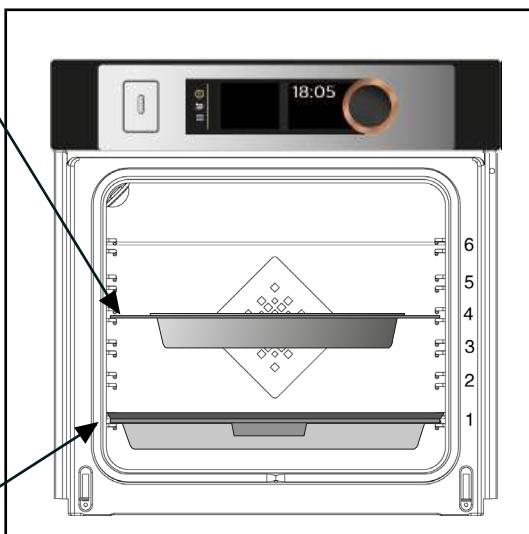
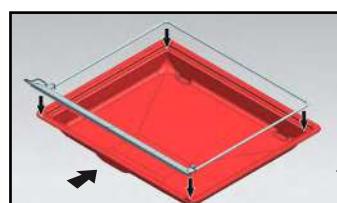
Ked' otvoríte dvere, unikne horúca para. Držte deti ďalej. Dávajte pozor, aby ste nezasekli v prúde pary.

## • 4 PEČENIE

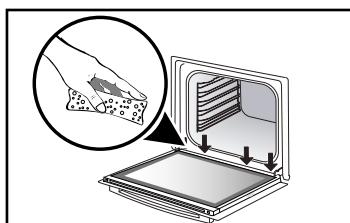
### - ŠPECIÁLNY DRŽIAK NA MISY NA POTRAVINY PARA 100 %



**Upozornenie**  
Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



- ② - Silikónový podbradník s nosným rámom. Rám umiestnite na 45 mm viacúčelový odkvapkávací misku, aby sa zachytávala kondenzovaná voda z potravín. Vložte ho do spodnej úrovne 1. Silikónové tesnenie zabezpečuje vodotesnosť dverí.



- Dbajte na to, aby bol silikónový podbradník v kontakte so sklom dverí.



**Výstraha**  
Po každom naparení utrite všetku vodu, ktorá sa nachádza pozdĺž výlevky v spodnej časti dvierok.

# • 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

## RÝCHLE PEČENIE

Keď zvolíte a potvrdíte funkciu pečenia, rúra vám odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.

- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustite pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

**Poznámka:** Niektoré parametre sú meniteľné (v závislosti od modelu) pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia, percento pary a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

## NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty a potvrďte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

## 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.

**Odpocítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**



## PARNÝ GENERÁTOR

(iba Expert – para)

Na kombinované pečenie vám rúra odporučí optimálne percento pary.

Ak ju chcete zmeniť, vyberte symbol pary a potvrďte ho.

Uveďte nové percento pary (od 20 do 80 %) otočením gombíka a potvrdením vášho výberu.

# • 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

## ONESKORENIE PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

– Zvoľte symbol ukončenia pečenia a potvrďte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte dvakrát.

Poznámka: Piečť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia. Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

## ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Rúra zobrazí správu:

„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“

Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrďte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrďte na pokračovanie v pečení.



OBLÚBENÉ  
(len režim Expert)

### – Uloženie pečenia

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvoľte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrďte.

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre do pamäte alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrďte. Vaše pečenie je takto uložené. Možnosť znova potvrďte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania nemožno naprogramovať žiadnen odložený štart.

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkciu „Oblúbené“.

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrďte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené “. Potvrďte.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná alebo a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.

## • 4 PEČENIE



1

### FUNKCIA PEČENIA EXPERT (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporučané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporuča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporuča 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 stranach. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporuča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie príasad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporuča 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.
 Udržiavanie teploty	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, žemľí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrkú.
 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.
 Shabbat	90°C	Špeciálne poradie: rúra na pečenie pracuje iba 25 alebo 75 hodín bez prerušenia iba pri 90 ° C.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

# • 4 PEČENIE



## FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opäťovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkva-

pkať 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 lísiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrováť, 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, paštinká) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrájané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrájaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

# • 4 PEČENIE



3

**REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“**



4

**REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA + PARA“**



kombinovaná para



sprievodca  
para 100 %



**Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**

Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

- Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

## **ONESKORENIE SPUTENIA PEČENIA**

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia a potom potvrdením možnosti.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte dvakrát.



**V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.**

Tieto dva režimy za vás vyberú vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Sú určené na prípravu receptov s parou a bez pary alebo so 100 % parou.

## **RÝCHLE PEČENIE**

– V hlavnom menu zvoľte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ alebo „KOMBINOVANÁ PARA“ a potom ho potvrďte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (pozrite si podrobnej zoznam receptov ďalej):

– Následne vyberte kategóriu, napríklad „Hydinár“, a potom ju potvrďte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Kuracie“, a potvrďte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrďte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a výber potvrďte.

# • 4 PEČENIE



## ZOZNAM RECEPTOV BEZ PARY



### HYDINÁR

Kura  
Kačka  
Kačacie prsia \*  
Morka



### CUKRÁR

Ovocný koláč  
Posýpka  
Piškótový koláč  
Košíčky  
Karamelový krém  
Čokoládová torta  
Krehké pečivo/koláčiky \*  
Koláč  
Jogurtová torta



### MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko  
Krvavý steak  
Stredne prepečené hovädzie  
Dobre prepečené hovädzie  
Pečené bravčové  
Pečené teľacie  
Teľacie rebrá \*



### PREDAVAČ RÝB

Losos  
Pstruh  
Terina z rýb



### LAHÔDKÁR

Lazane  
Pizza  
Slaný koláč



### ZELENINÁR

Zapekané zemiaky  
Plnené paradajky  
Celé zemiaky



### PEKÁR

Lístkové cesto  
Maslové cesto  
Kysnuté cesto  
Chlieb  
Bagety  
Brioška

\*Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.



Na obrazovke sa zobrazuje označenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu. Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

# • 4 PEČENIE



## ZOZNAM RECEPTOV S PAROU



### HYDINÁR

Kura  
Prsia \*  
Kačka



### MÄSIAR

Jahňacie  
Pečené bravčové  
Pečené teľacie  
Bravčová panenská  
Teľacie filety  
sviečkovica



### PREDAVAČ RÝB

Pečené ryby  
Terina z rýb  
Celé ryby  
Losos



### ZELENINÁR

Zapekané zemiaky  
Plnená zelenina  
Celé zemiaky



### CUKRÁR

Piškotový koláč  
Nákypy/krémy  
Koláč  
Košíčky  
Štyri štvrtinky  
Jablkový koláč  
Orechový koláč  
Kokosový koláč



### PEKÁR

Chlieb  
Bagety  
Predpečený chlieb  
Mrazené pečivo  
Oživenie starého chleba



### LAHÔDKÁR

Lazane  
Klafoutis  
Kandizovaná zelenina  
Zemiaky

Rizoto  
Čerstvé jedlá  
Mrazené jedlá



### ROZMRAZOVANIE

Mäso  
Ryby  
Chlieb – pečivo

\*Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

# • 4 PEČENIE

**⚠** Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



## ZOZNAM POKRMOV



### 100 % para (sprievodca s parou)



### MÄSIAR

Kuracie prsia  
Morčacie rezne  
Bravčové mäso – rezeň



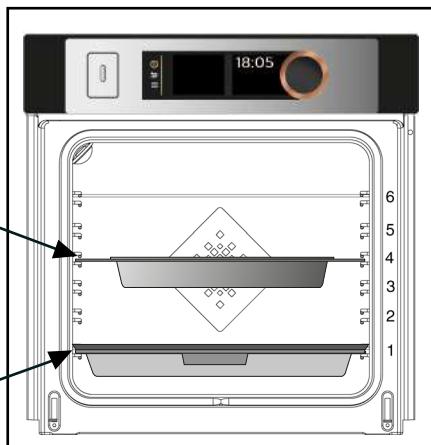
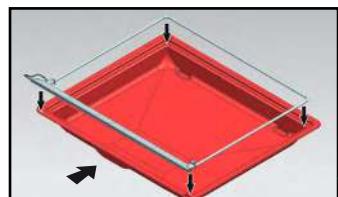
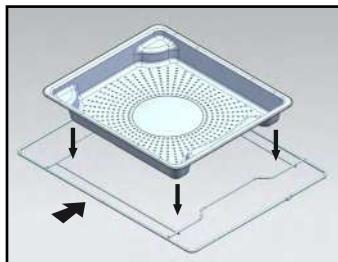
### PREDAVAČ RÝB

Celé čerstvé ryby  
Čerstvé rybie filé  
Slávky  
Kôrovce  
Krevety  
Nórskie homáre



### ZELENINÁR

Kel kučeravý  
Brokolica  
Zelená fazuľa  
Mrkva na krúžky  
Zemiaky nakrájané na kúsky  
Hrach  
Pór nakrájaný na kúsky  
Cuketa nakrájaná na časti  
Tekvica nakrájaná na kocky  
Artičoky  
Špargľa  
Zelerová vetva nakrájaná na kúsky  
Squash nakrájaný na časti  
Kurz švajčiarskeho mangolu  
Špenát  
Ružičkový kel



---

## • 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 potvrďte.

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 potvrďte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky

vypne a ozve sa signál.

– Stlačte tlačidlo vypnutia ①.

### ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvolať oneskorený štart.

Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia ②. Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením dvakrát.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

---

# • 4 PEČENIE

---



## ZOZNAM POKRMOV



Pečené teľacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené (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 gramy: 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 potvrďte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:  
- čas, jazyk, zvuk, režim demo  
a regulácia osvetlenia.

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.



### Čas

Zmeňte čas, potvrďte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrďte.



### Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potvrďte.



### Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tie-to zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrďte.



### Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrevania. V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim

prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

Na prenutie späť do normálneho režimu prepnite na možnosť VYP a výber potvrďte.



### 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 potvrďte.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmi, 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.

---

## • 5 NASTAVENIA

---



### ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

#### Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat a menu , kym 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 a menu , kym sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

---

## • 6 ČASOVAČ

---



### FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnitej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom potvrdťte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdťte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

**Poznámka:** Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00. Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

# • 7 ÚDRŽBA

## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

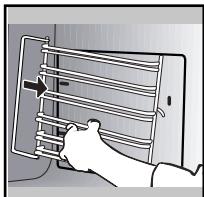
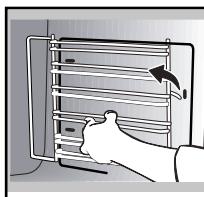
### VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

### DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

#### Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



### VNÚTORNÉ OKNÁ

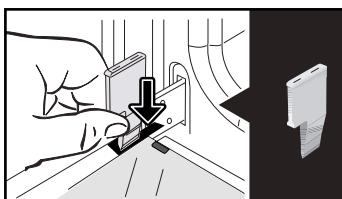
Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

#### ⚠️ Upozornenie:

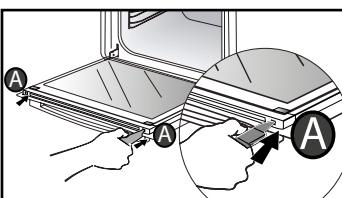
Na čistenie sklenených dverok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabáť povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

### ROZOBRATIE A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

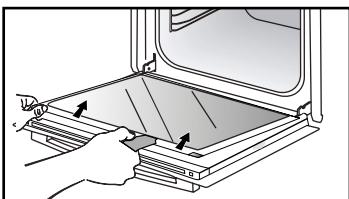


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta A, aby ste uvoľnili sklo.

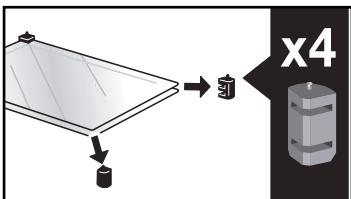


Odstráňte sklo:

## • 7 ÚDRŽBA

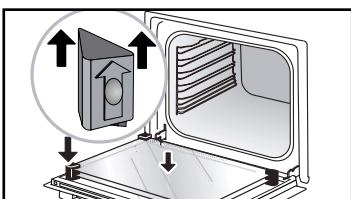


Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čierrou gumenou pätkou.

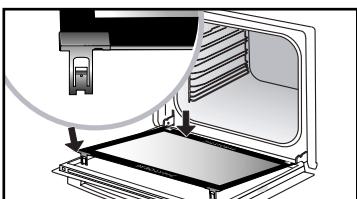
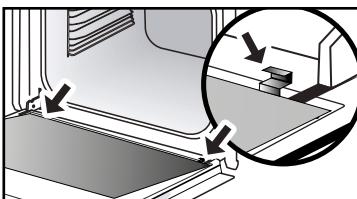


V prípade potreby ich vyberte a očistite.  
**Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

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.

# • 7 ÚDRŽBA



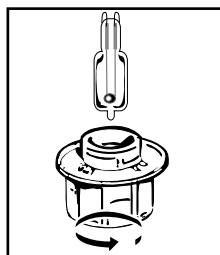
## VÝMENA SVETLA

### **!** Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

### Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



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.



## FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolízy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

## 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

Odporučajú sa tri cykly pyrolízy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

# • 7 ÚDRŽBA



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.



Ked' je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

## AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcim odseku.

- Zvoľte symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrďte.
- Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrďte dvakrát. Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Ked' sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .

## AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

- V hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.
- Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrďte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol  , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne 30-minútová fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.

# • 7 ÚDRŽBA



## FUNKCIA VYPÚŠTANIA (nádržka na vodu)

**⚠️ Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.**

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrďte. Zásuvka sa otvorí.
- Vyberte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo AUTO (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

### Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvoľte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrďte.

### Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



#### Vypúšťanie RÝCHLO:

len v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



#### Vypúšťanie AUTO:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustite vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdení sa na displeji zobrazí 0 m 0 s. Zásuvku manuálne zatvorite.

# • 7 ÚDRŽBA



## FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

**Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.**

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Ked' rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť pečení v pare, no potom sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrdte ju.

### **⚠️ Upozornenie**

**Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.**

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

- Vyberte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrdte. Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

### **KROK 1: VYPUSTENIE**

- Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrdte.
- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

### **KROK 2: ČISTENIE**

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.
- Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádoba automaticky otvorí.

### **KROK 3: PREPLACHOVANIE**

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.
- Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

### **KROK 4: VYPUSTENIE**

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.
- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.

---

# • 8 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

---

## – Rozsvieti sa „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 pyrolízou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

## – Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

## - Na dne rúry sa nachádza voda.

Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

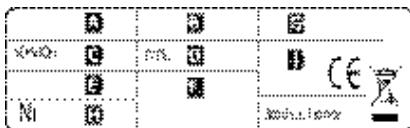
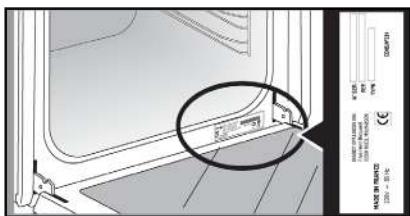
# • 9 POPREDAJNÝ SERVIS

## 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.

## POZNÁMKA:

- Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzujeme právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.



B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

JEDLÁ		*	*	*	*	*	*	*	*	*	Časy varenia v minútach	
		°C UROVŇA										
MÄSO	Pecené bravčové (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pecené teleacie (1 kg)	200	2							190	2	60 – 70
	Pecené hovädzie	240	2							200	2	30 – 40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2		200	2		210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3		210	3		185	3	60
	Kuracie stehná			220	3		210	3				20 – 30
	Bravčový/teleaci bok			210	3							20 – 30
	Hovädzi bok (1 kg)			210	3		210	3				20 – 30
RYBY	Baraní bok			210	3							20 – 30
	Grilované ryby			275	4							15 – 20
	Pecené ryby (morská pražma)	200	3							190	3	30 – 35
ZELENINA	Rybacie filé	220	3							200	3	15 – 20
	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2							30
	Gratinované delfíny	200	3							180	3	45
	Lazane	200	3							180	3	45
PEČIVO	Plnené paradajky	170	3							170	3	30
	Savoyské sušienky – piškotový koláč							180	3	180	4	35
	Okrúhlé 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 rúrky 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	Pašteta, 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 rúry.**

#### 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)

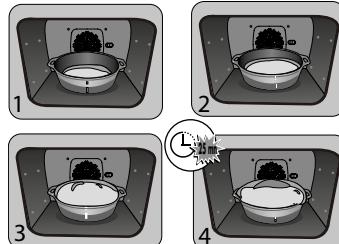
Prísady:

- múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskeho droždia dehydrovaného

Vymieste cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči tepote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predharejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrevania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

HU

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

# UGN KOMBINERAD ÅNGA

ANVÄNDARHANLEDNING

De Dietrich 

SV

# KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfyllt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

De Dietrich



---

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

Säkerhet och viktiga försiktigheitsåtgärder .....	4
1 / Installation .....	6
2 / Miljö .....	7
3 / Presentation av ugnen .....	8
Reglage och skärm.....	9
Tillbehör .....	10
Påfyllningsfack .....	13
Basinställningar – start.....	14
4 / Ugnens tillagningslägen .....	15
Läget ”programval” .....	16
Läget ”programval ånga” .....	16
° Favoriter (sparade tillagningar).....	19
° Tillagningsfunktioner .....	20
° Torkning .....	22
Läget ”Tillagningsguide” .....	23
Läget ”Kombinerad ånga” .....	26
° Lista över rätter.....	27
Läget ”Långtidsstekning” .....	28
5 / Inställningar .....	29
Låsa reglagen .....	30
6 / Minutur .....	30
7 / Underhåll - Rengöring .....	31
Utvändiga ytor .....	31
Demontera ugnsstegarna .....	31
Rengöra glaset invändigt.....	31
Demontera och montera tillbaka luckan .....	31
Byta ugnslampa.....	33
Rengöringsfunktion .....	33
° Pyrolys.....	34
° Tömnning av vattenbehållare .....	35
° Avkalkning av vattenkokare .....	36
8 / Problem och lösningar.....	37
9 / Efterservice .....	38
10 / Matlagningshjälpmmedel .....	39
Bakbord .....	39
Funktionalitetstester .....	40
Recept med jäst .....	40

---

# SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

---

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



### Viktigt:

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

### VARNING

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmende del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Använd inte apparater för rengöring med ånga.

— Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset

---

## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

---



### VARNING :

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fräckkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska

vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

— Ugnen vara avståndg när man rengör ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

# • 1 INSTALLATION

## VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges mättan för den möbel som ska hyxa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).

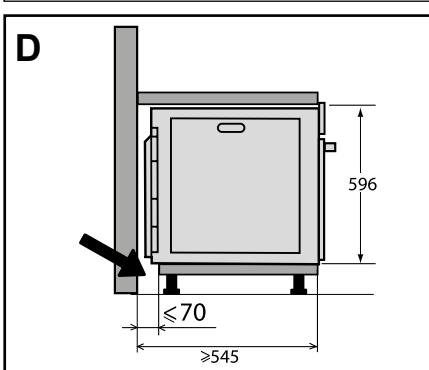
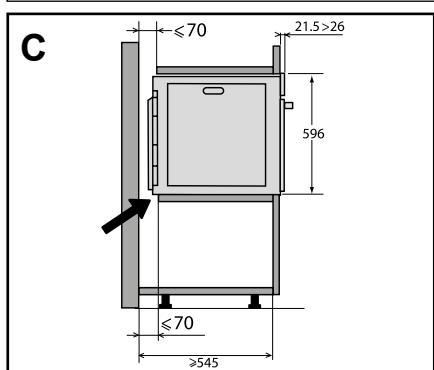
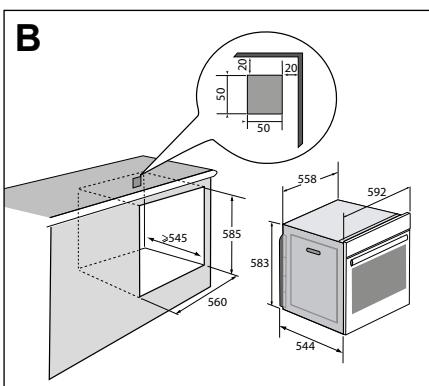
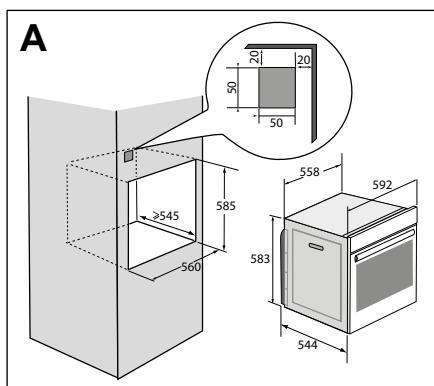
Observera: om möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen stå på vara högst 70 mm\* (**Fig. C, D**).

Om möbeln är sluten bak till ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säker på att installationen utförs korrekt.



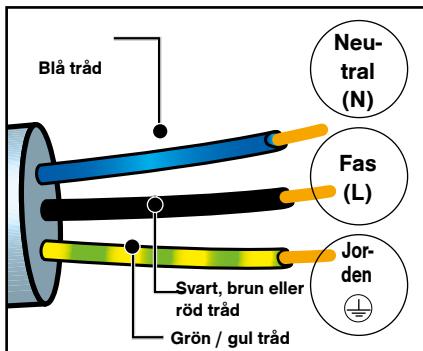
# • 1 INSTALLATION

## ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm<sup>2</sup> tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



### ⚠️ Viktigt!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

# • 2 MILJÖ

## RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.



Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas.

Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.

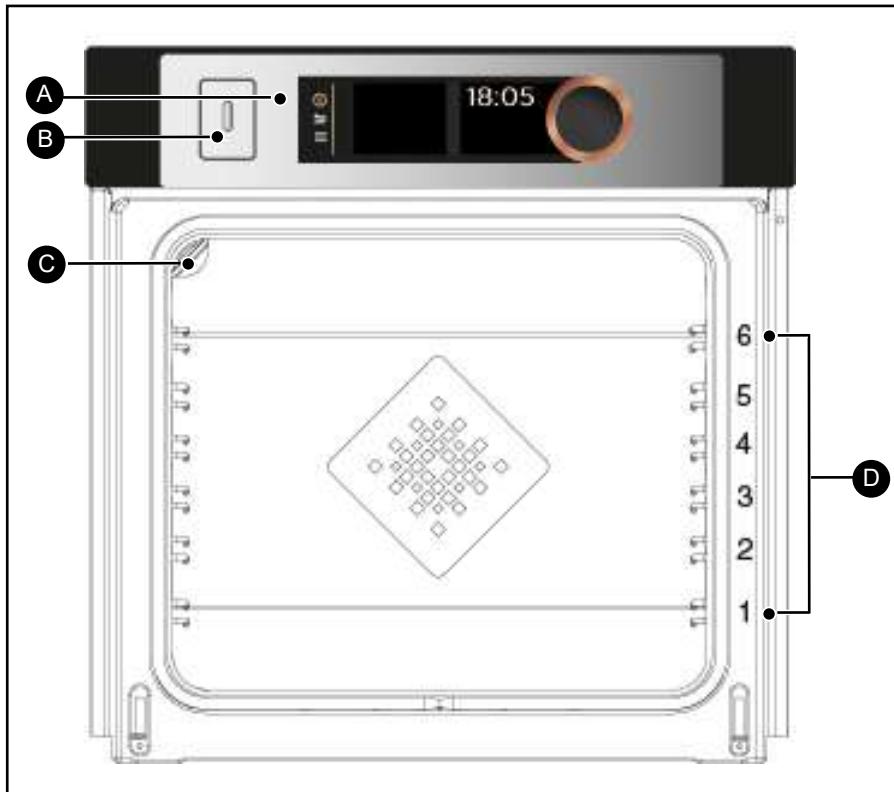
På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## PRESENTATION AV UGNEN



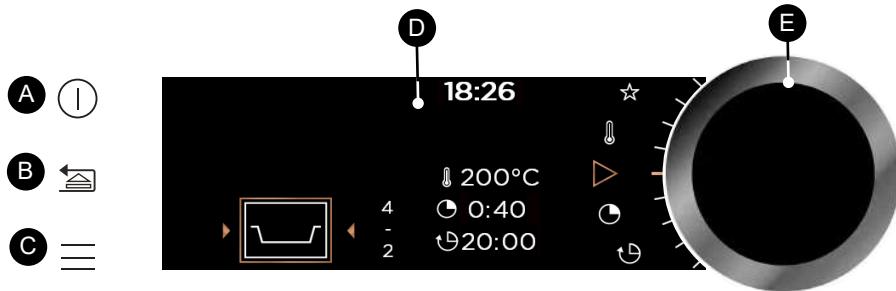
- Ⓐ Reglagepanel
- Ⓑ Påfyllningsfack i vattenbehållare
- Ⓒ Lampa
- Ⓓ Ugnsstegar (med sex höjder)

---

# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

---

## REGLAGE OCH SKÄRM



- A** Stoppknapp för ugnen  
(lång tryckning)
- B** Returknapp  
(kort tryckning) och/eller  
Knapp för öppning av lucka  
(lång tryckning)
- C** Knapp för att gå till MENU  
(tillagningar, inställningar, inutur  
rengöring)

- D** Skärmar
- E** Vred med knapp i mitten(kan inte demonteras):
  - för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.
  - Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

---

## SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDER-

---

	Starta tillagning		Änga
	Avbryta tillagning		Spara tillagningar
	Antal grader		Indikering för låsning av tangentbord
	Tillagningstid		Indikering för låsning av luckan under en pyrolysis
	Avslutad tillagning (fördröjd start)		Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in rätter

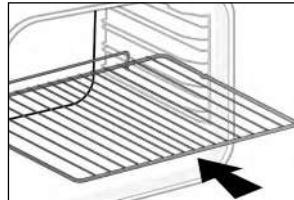
# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## TILLBEHÖR (beroende på modell)

### - Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältnings

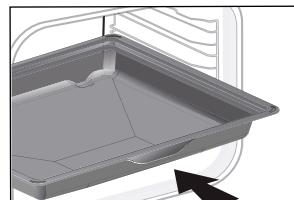
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvältnings ska vara längst in i ugnen.



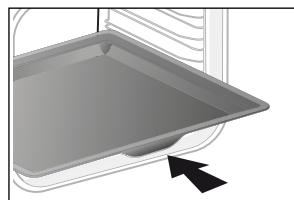
### - Universalplåt, dropplåt 45 mm

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnslackan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fyld med vatten för tillagning i vattenbad.



### - Plåt, 20 mm

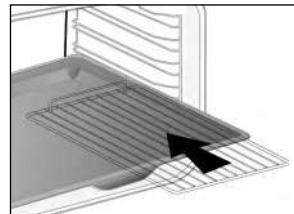
Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnslackan. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



### - Aromgaller

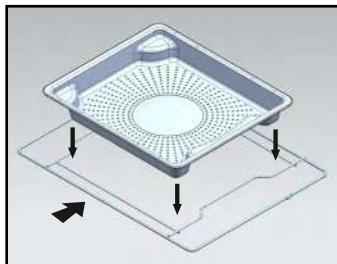
Dessa halva «aromgaller» används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältnings längst in i ugnen.

Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.

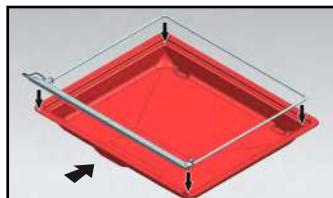


## • 3 PRESENTATION AV UGNEN

### - PLÄT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR ÅNGA 100 %



- 1 - Perforerad skål av rostfritt stål för att dränera kondensvatten från maten som ska läggas in på nivå 4.



- 2 - Silikonhölse med stödram. Placera ramen på den 45 mm stora multi-funktionella droppbrickan för att fånga upp kondensvatten från maten. Sätt in den nedre nivån 1. Silikontätningen säkerställer att dörren är vattentät.

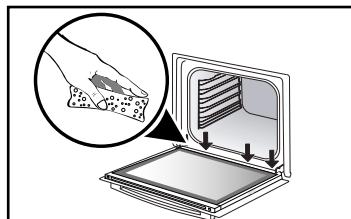
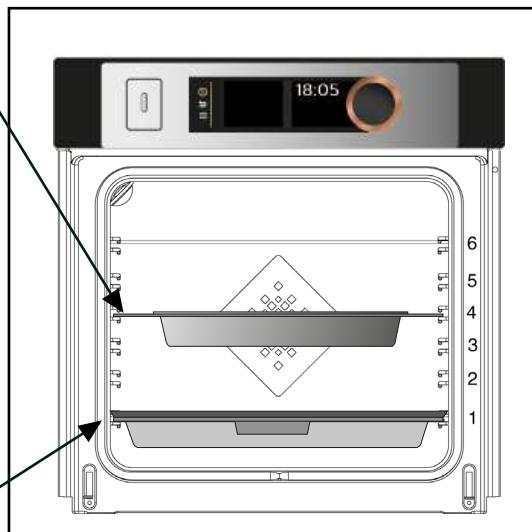


Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.



#### Observera

Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysrengöringen startas.



#### Varning

Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.

# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## - System med glidskenor

Det nya praktiska systemet med glidskenor med stöd gör det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.

## INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

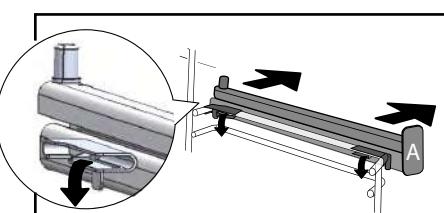
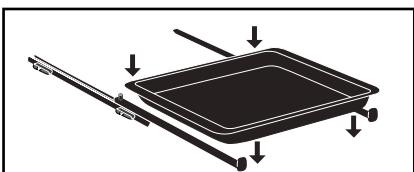
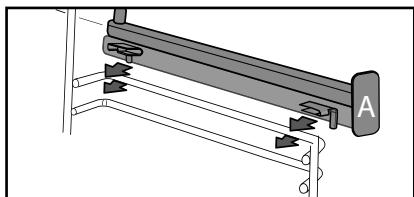
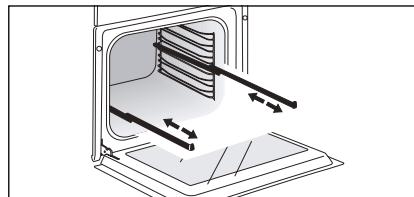
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnstege och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

OBS!: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **(A)** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegarna på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegarna.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegarna. Dra skenan mot dig.



**Råd** För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



**Tillbehören kan deformeras** på grund av varmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## PÅFYLLNINGSFACK

### - Påfyllningsfack i vattenbehållare

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av tillagningen med kombinerad värme och ånga, öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

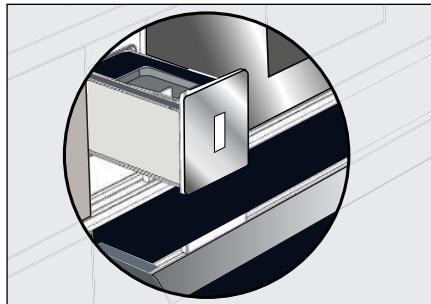
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmarken som syns på ena sidan av facket.

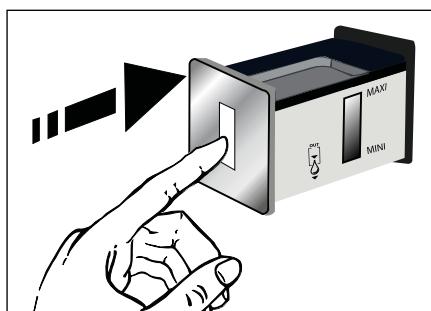
Efter avslutade åtgärder stänger du lådan genom att trycka in den för hand.

Din ugn är redo för tillagning med kombinerad värme och ånga.



### Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån.  
Justera nivån vid behov



### Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.

### Observera

Gör en tömning före varje tillagning.  
Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet ”Underhåll”.

# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## BASINSTÄLLNINGAR - START

### - Välj språk

Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömvabrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.

### - Reglera tiden

Displayen blinkar med 12:00.

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

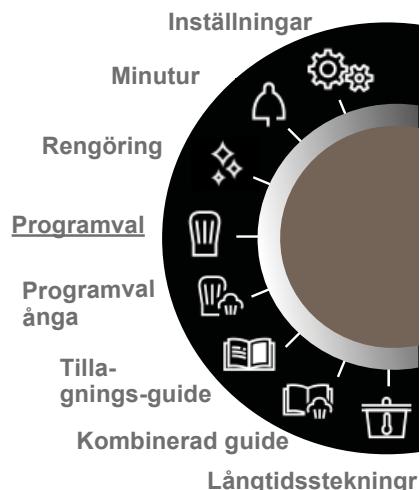
 Innan ugnen används för första gången, värm upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

### - Start - Huvudmeny

Tryck på knappen MENY  för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningssättet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen :



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen .

---

# • 4 TILLAGNING

---

## TILLAGNINGSLÄGEN

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:



1 Välj läget **“PROGRAMVAL”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur och tillagningstid.



2 Välj läget **“PROGRAMVAL ANGA”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur, ångstyrka och tillagningstid.



3 Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen.  
Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.



4 Välj läget **«KOMBINERAD ANGA»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen.  
Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.



5 Välj läget **“LÅNG-TIDSSTEKNING”** för ett recept som helt hanteras av ugnen tack vare ett särskilt elektroniskt program (långsam tillagning).

# • 4 TILLAGNING



## LÄGET "PROGRAMVAL"

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen endast visar tid, tryck på knappen MENU för att nå huvudmenyn och validera sedanläget "Programval".

- Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + Traditionell



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll Varmt



Upptining



Bröd



Torkning



Shabbat

\*\*\*\*\*

**Favoriter** (möjlighet att spara tre tillagningar)



## LÄGET "PROGRAMVAL ÅNGA"

Med denna tillagningsmetod kan du kombinera klassisk matlagning i kombination med ånga för att få mjukare, mjukare matlagning som bevarar smaken. Således torkar maten inte ut och behåller sin skarpa färg.

Precis som Expert-läget kan du själv justera alla tillagningsparametrar samt andelen ånga.

Välj läge

«STEAM EXPERT» i den allmänna menyn och bekräfta sedan.

Välj sedan en av de tillagningsfunktioner som erbjuds i listan nedan och bekräfta:

- För matlagning endast med ånga

Ånga 100%

\*\*\*\*\*

kombinerat med ånga (kombinerat läge):

Traditionell ventilerad ånga

Fläktassisterad ånggrill

Varmluftånga

Återskapa gårddagens bröd  
(Rekommenderad varaktighet 8mn)

- Bagett

- Bröd

- Bollbröd

- Croissanter

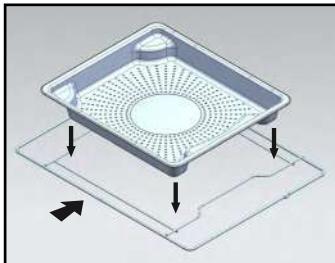


### Varning

Under tillagningen blir apparaten varm. Het ånga släpper ut när du öppnar dörren. Håll barn borta. Var försiktig så att du inte fastnar i ångflödet.

## • 4 TILLAGNING

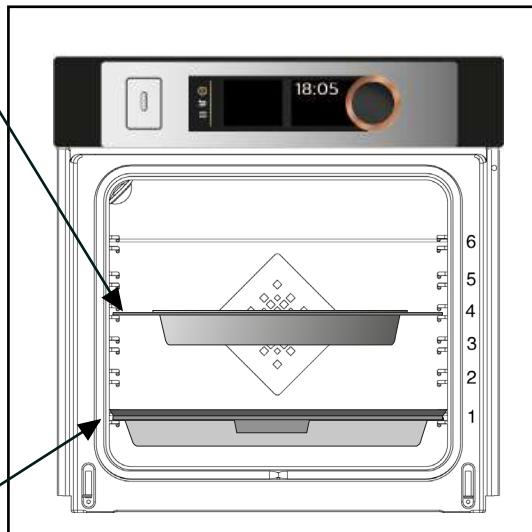
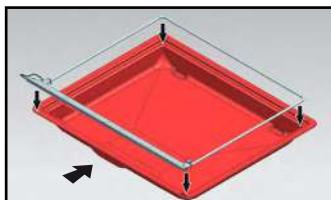
### - PLÄT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR ÅNGA 100 %



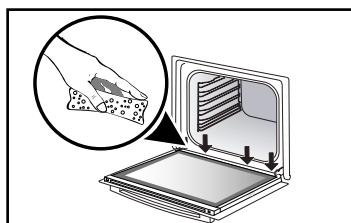
#### ! Observera

Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysrengöringen startas.

- 1 - Perforerad skål av rostfritt stål för att dränera kondensvatten från maten som ska läggas in på nivå 4.



- 2 - Silikonhölje med stödram. Placera ramen på den 45 mm stora multifunktionella droppbrickan för att fånga upp kondensvatten från maten. Sätt in den i den nedre nivån 1. Silikontätningen säkerställer att dörren är vattentät.



#### ! Varning

Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.

- ! Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.

# • 4 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

## OMEDELBAR TILLAGNING

är du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.

- Ställ in rätten i ugnen på rekommenderad nivå.
- Tryck åter på vredet för att starta tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegras.

**OBS!** Vissa parametrar kan ändras (beroende på valt läge) innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och födröjd start). Se följande kapitel.

## TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

**Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.**



## MÄNGD ÅNGA

(Endast programval ånga)

## TEMPERATURINSTÄLLNING

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur och validera.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

För kombinerad tillagning rekommenderar ugnen en idealisk andel ånga.

För att ändra, välj symbolen ånga och bekräfta.

Ange en ny andel ånga genom att vrida ratten (mellan 20 och 80 %) och bekräfta ditt val.

---

# • 4 TILLAGNING

---



(Programval och programval ånga)

## TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

– Välj symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagd.

## AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLA- GNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta den pågående tillagningen?

Bekräfта genom att välja Ja och Accepterar eller välj Nej och Accepterar inte för att fortsätta tillagningen.



**FAVORITER**  
(endast läget programval)

### - Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid.

Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne   eller . Välj ett och bekräfta. Tillagningen har då sparats. Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

**OBS:** Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

**Eventuell fördröjd start kan inte pro-  
grammeras till minnet.**

### - Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.. Bekräfta.

– Välj ett av minnena där tillagningar har sparats   eller  och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.

# • 4 TILLAGNING



## TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning	
	Värme luft*	180°C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
	Varmluft + traditionell	205°C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstabletterna.
	Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstabletterna.
	ECO*	200°C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
	Grill + fläkt	200°C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kyckling, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
	Undervärme + fläkt	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstabletterna.

\*Tillagningsätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.

**⚠ Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.**

# • 4 TILLAGNING

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jättäräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på bottnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
 Upptining	35°C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött lägg på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Förvärma ugnen och lägg brödlimpan på bakplåten – andra nivån på ugnsstegen. Glöm inte att ställa en ugnssform med vatten på bottnen för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.
 Shabbat	90°C	Speciell ordning: ugnen arbetar endast 25 eller 75 timmar utan avbrott vid 90 ° C.

## Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

# • 4 TILLAGNING



## FUNKTIONEN TORKNING (endast läget programval)

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringssinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färskta matvaror.  
Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.  
Täck gallret med smörpapper och sprid

ut de delade matvarorna jämt på det. Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

**Indikativ tabell för torkning av livsmedel**

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80°C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80°C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60°C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60°C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60°C	6	Ett till två galler

# • 4 TILLAGNING



**LÄGET  
"TILLAGNINGSGUIDE"**



**LÄGET  
"TILLAGNINGSGUIDE +  
ÅNGA"**



**kombinerad ånga**



**ångguide 100 %**

Dessa två lägen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas. Det handlar om recept med eller utan ånga eller 100 % ånga.

## OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj läget TILLAGNINGSGUIDE eller KOMBINERAD ÅNGA när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (se detaljerad lista nedan):

- Välj kategori, t.ex. fågel/vilt, och bekräfta.

- Välj den rätt du vill laga, t.ex. kyckling, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

- Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

- Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

**!** För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att osa rätten.

– Ugnen piper och stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

## TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

**!** För recept som kräver förvärmning går det inte att använda födröjd tillagning.

# • 4 TILLAGNING



## 3 LISTA ÖVER RÄTTER UTAN ANGA



### FÄGEL/VILT

Kyckling  
Anka  
Ankbröst \*  
Kalkon



### KÖTT

Lammbog  
Oxstek Blodig  
Oxstek Medium  
Oxstek Genomstekt  
Fläskstek  
Kalvstek  
Kalvkotletter\*



### FISK

Lax  
Öring  
Fiskterrin



### MIDDAGSRÄTTER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### GRÖNSAKER

Potatisgratäng  
Fyllda tomater  
Bakpotatis



### BRÖD

Smördeg  
Mördegskakor  
Pizzadeg  
Bröd  
Baguetter  
Bullar



### BAKVERK

Dessertpaj  
Fruktpaj  
Sockerkaka  
Cupcakes  
Crème caramel

\* För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

# • 4 TILLAGNING



## LISTA ÖVER RÄTTER MED ÅNGA



### FÅGEL/VILT

Kyckling  
Ankbröst\*  
Anka



### KÖTT

Lamm  
Fläskstek  
Kalvstek  
Kalvfile  
Fläskfile



### FISK

Bakad fisk  
Fiskterrin  
Hel fisk  
Laxgryta



### GRÖNSAKER

Potatisgratäng  
Fyllda grönsaker  
Bakpotatis



### BAKVERK

Sockerkaka  
Flans / krämmer  
Tårta  
Cupcakes  
Sandkaka  
Äppelkaka  
Valnötskaka  
Kokosflan



### BRÖD

Bröd  
Baguetter  
Förbakat bröd  
Frusen deg  
Gårdagens bröd



### MIDDAGSRÄTTER

Lasagne  
Clafoutis  
Kanderade grönsaker  
Potatis  
Risotto  
Färsk rätter  
Frusna rätter



### UPPTINING

Kött  
Fisk  
Bröd & Bakverk

\* För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

# • 4 TILLAGNING

**!** Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen.  
Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysrengöringen startas.



## LISTA ÖVER RÄTTER 100 % ånga



### 100 % ånga (ångguide)



### KÖTT

Kycklingfilé  
Kalkonfilé  
Fläsk - filé



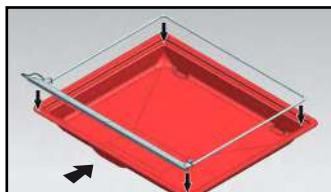
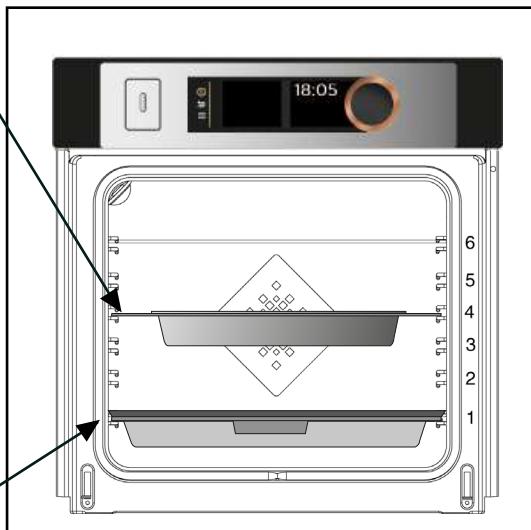
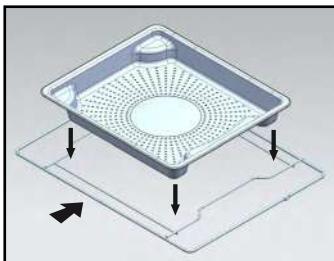
### FISK

Hel färsk fisk  
Färsk fiskfile  
Musslor  
Snäckor  
Räkor  
Scampi



### GRÖNSAKER

Blomkål  
Broccoli  
Gröna bönor  
Skivade morötter  
Potatis skär i bitar  
Ärtor  
Purjolök skär i bitar  
Zucchini skuren i delar  
Pumpa skuren i kuber  
Kronärtskockor  
Sparris  
Selleri gren skuren i bitar  
Squash skuren i delar  
Swiss chard odds  
Spenat  
brysselkål



---

# • 4 TILLAGNING

---



## LÄNGTIDSSTEKNING

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom **långsam** tillagning med hjälp av låg temperatur. Tillagningens kvalitet blir optimal.

**⚠ Ingen förvärmning krävs för läget LÄNGTIDSSTEKNING**  
**Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.**

**⚠ För att laga mat med långtidsstekning krävs att man använder oerhört färskå rávaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.**

## OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj i huvudmenyn tillagningssättet Långtidsstekning genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.  
Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

- Välj önskad rätt.
- När du väl har valt rätt, t.ex. kalvstek, lägger du köttet på gallret på den övre nivå som visas på skärmen (nr 2) och skjuter in dropplåten på nivån under (nr 1).
- Bekräfta valet genom att trycka på ratten. Tillagningen startar.

När tillagningen är klar stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.  
– Tryck på stoppknappen ①.

## TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Man kan välja att fördröja starten för en tillagning med långtidsstekning. Efter att ha valt program väljer du symbolen för avslutad tillagning ⏺. Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet och bekräfta två gånger. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.

---

# • 4 TILLAGNING

---



## LISTA ÖVER RÄTTER



Kalvstek (4 tim)



Oxstek



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Fläskstek (5 tim)



Lamm:



rosa (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Kyckling (6 tim)



Liten fisk (1 tim 15 min)



Stor fisk (2 tim 10)



Yoghurt (3 tim)



**NOTERA:** Använd inte gallret för  
dessa program: liten fisk, stor  
fisk och yoghurt.

Placera dem direkt på dropplåten på  
den nivå på ugnsstegen som anges på  
skärmen.

# • 5 INSTÄLLNINGAR



## FUNKTION INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:  
- **klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.**

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.  
Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



### Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



### Språk

Välj språk och bekräfta.



### Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



### DEMOLÄGE

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.  
Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.  
Ställ den på OFF och bekräfta för att

återgå till normalläget.



### Inställningar ljus

Två inställningar kan göras:  
läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller  
läge AUTO, där ugnslampan släcknar efter 90 sekunder under tillagning.  
Välj läge och bekräfta.



Efter 90 sekunder utan att användaren gjort något avtar skärmen ljusstyrka för att minska energiförbrukningen och ugnslampan släcknar (om den står i läget AUTO).  
En enkel tryckning på returknapparna eller menyn räcker för att slå på lampan under tillagning.

---

## • 5 INSTÄLLNINGAR

---



### LÅSA REGLAGEN

#### Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna ← och ⌂ till dess att symbolen 🔒 visas på skärmen.

Reglagen kan läsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast stoppknappen ⓘ förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna ← och ⌂ till dess att låssymbolen 🔒 försvinner från skärmen.

---

## • 6 MINUTUR

---



### MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

- Välj i huvudmenyn funktionen MINUTUR genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

#### OBS!

Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minuturets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minuturet stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

# • 7 UNDERHÅLL

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

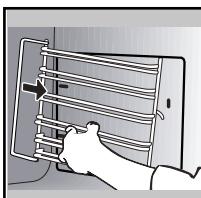
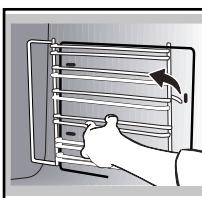
### UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårdare svampar.

### DEMONTERA UGNSSTEGARNA

#### Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



### GLASET INVÄNDIGT

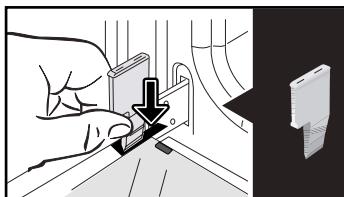
Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

#### ⚠️ Varning

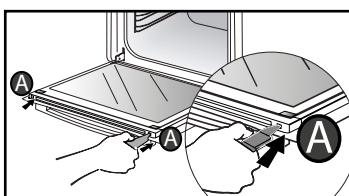
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårdare skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

## DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

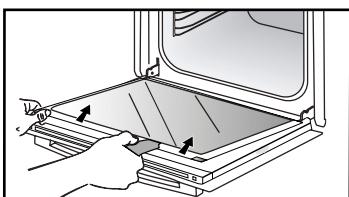
Öppna luckan helt och spärра den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glasrutana:  
Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infatningarna **A** och clipsa loss glasrutana.

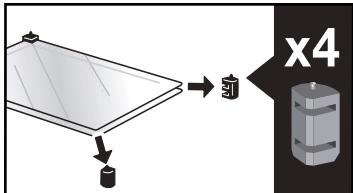


Ta ut glasrutana.



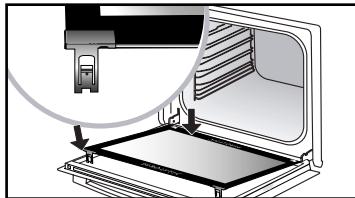
Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstykke av gummi.

## • 7 UNDERHÅLL



Ta vid behov bort och rengör dem.

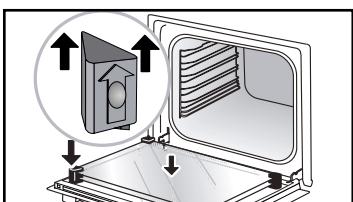
**Doppa inte glasen i vatten.** Skölj med rent vatten och torka med en dammfri trasa.



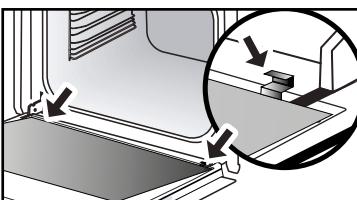
Ta bort plastkilen.

Apparaten är nu klar att använda igen.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



# • 7 UNDERHÅLL



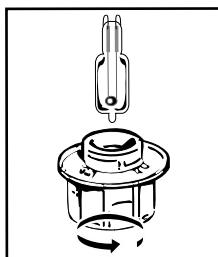
## BYTA UGNSLAMPA



### Varning

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fräckkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

**Glödlampans specifikationer:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.



## RENGÖRINGSFUNKTION (för ugnsutrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolysis. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolysis tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

## SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolysis:

Pyrolysis är en cykel under vilken ugnens inhemska värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

## SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Tre pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro Express: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig av den varme som ansamlats under en tidigare tillagning för att

---

# • 7 UNDERHÅLL

---

snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolystid på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Auto-Pyro: mellan  
1 tim 30 och 2 tim 15  
för en rengöring för att spara  
energi.



Turbo-Pyro: 02:00  
för en grundligare rengöring av  
ugnsutrymmet.

## OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

- Välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.
- Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Turbo-Pyro, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys blinkar 0:00. Efter varje pyrolysfas följer en avsvalningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.

**Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.**

## SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

- Välj symbolen för sluttid (fördröjd start) och bekräfta.

- Ställ in önskad tid för avslutad pyrolys genom att vrida på ratten och bekräfta två gånger.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysbehandlingen fördöjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .

# • 7 UNDERHÅLL



## UNDERHÅLL (vattenbehållare)

**⚠ Gör en tömning före varje tillagning.**

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykeln Underhåll och bekräfta.  
Facket öppnas.
- Välj dessa 2 underhåll SPEED eller AUTO (se detalj nedan) och gör på samma sätt som ett automatiskt underhåll i slutet av tillagningen.

### Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan ett underhåll SNABB eller ett underhåll AUTO och validera.

### Lådan öppnas automatiskt för tömning.



#### Tömning **SNABB**:

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.



#### Tömning **AUTO**:

Möjliggör fullständig tömning av pannan och behållaren för att förhindra

fenomenet med stillastående vatten.  
Tömningen varar ca 2-3 sekunder.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet. Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen slutförts, indikerar visaren 0 m 0 s. Stäng lådan manuellt.

# • 7 UNDERHÅLL



## AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

**Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från pannan.**

Du måste utföra regelbunden avkalkning av pannan.

När ugnen erbjuder en «avkalkning rekommenderas» kan du välja att inte göra det genom att välja «Jag vägrar» och bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tillagningar innan «ångfunktionerna» inte längre kan utföras. Men om meddelandet «obligatorisk avkalkning» visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja «Jag godkänner» och bekräfta.

### **Observera**

**När displayen anger «obligatorisk avkalkning» är det viktigt att avkalka pannan.**

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykeln Avkalkning och bekräfta.  
Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

### **ETAPP 1: TÖMNING**

- Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet och bekräfta).

- Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

### **ETAPP 2: RENGÖRING**

- Häll 110 ml ren vit vinäger i behållaren.  
- Stäng lådan manuellt. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

### **ETAPP 3: SKÖLJNING**

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

- Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln sköljning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

### **ETAPP 4: TÖMING**

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

- Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar. En ljudsignal hörs. Stäng lådan manuellt. Ugnen är nu klar att använda igen.

---

# • 8 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

---

## - AS visas (Auto Stop-system).

Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

## - Felkod som börjar med F.

Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

## - Ugnen värmer inte.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

## - Ugnslampan fungerar inte.

Byt ugnslampa eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

- Pyrolysrengöringen fungerar inte. Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

- Det finns vatten på ugnsgolvet. Pannan är igenkalkad. Följ proceduren för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.

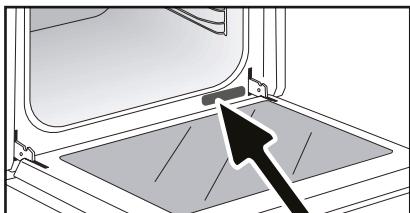
# • 9 KUNDSERVICE

## ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriseras av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylen.

## OBS!

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE
E	F	
Nr H		Made in France

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

RÄTTER		*	*	*	*	*	*	*	*	*	Tillagningstid i minuter		
		°C YAN											
VÄNDESE	Fläskstek (1 kg)	200	2							190	2	60	
	Kalvstek (1 kg)	200	2							190	2	60-70	
	Nötstek	240	2							200	2	30-40	
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2		200	2		210	2	60	
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3		210	3		185	3	60	
	Kycklinglår			220	3		210	3				20-30	
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3							20-30	
	T-benstek (1 kg)			210	3		210	3				20-30	
FISK	Lammkotletter			210	3							20-30	
	Grillad fisk			275	4							15-20	
	Ugnsteckt fisk (dorad)	200	3							190	3	30-35	
GRÖNSAKER	Fiskfjärilar	220	3							200	3	15-20	
	Gratänger (kokta matvaror)			275	2							30	
	Potatisgratänger	200	3							180	3	45	
	Lasagne	200	3							180		45	
BÄKVERK	Fyllda tomater	170	3							170	3	30	
	Sockerkaka								180	3	180	4	35
	Rulltärta	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	
	Fruktkaka - Mjuk sockerkaka	180	3						180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3							190	3	30-35	
	Cookies - Mördegskakor	175	3							170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2		40-45	
	Maräng	100	4						100	4	100	4	60-70
	Madeleinekakor	220	3							210	3	5-10	
	Petit-choux-deg	200	3						180	3	200	3	30-40
	Petit four med tusanbladsdeg	220	3							200	3	5-10	
ÖVRIGT	Savarin	180	3					175	3	180	3	30-35	
	Smuldegspaj	200	1							200	1	30-40	
	Paj med tunn tusanbladsdeg	215	1							200	1	20-25	
	Paté i form	200	2							190	2	80-100	
	Pizza				240	1						15-18	
	Quiche	190	1		180	1				190	1	35-40	
	Sufflé							180	2			50	
	Paj	200	2							190	2	40-45	
	Bröd	220	2							220	2	30-40	
	Rostat bröd			275	4-5							2-3	

\* Beroende på modell

OBS: Innan kött ställs i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

**⚠ Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn.**

#### JÄMFÖRELSE: SIFFROR TEMPERATUR I °C

Siffror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD IEC 60350

LIVSMEDEL	* TILLAGNINGSSÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)	[ ]	5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)	[ * ]	5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)	[ * ]	3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)	[ ]	5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)	[ * ]	5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)	[ * ]	3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)	[ ]	4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)	[ * ]	4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)	[ * ]	3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)	[ * ]	2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)	[ ]	1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)	[ * ]	1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)	[ * ]	3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)	[ wavy ]	5	galler	275	3-6	ja

\* Beroende på modell

**ANMÄRKNING:** För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

### Recept med jäst (beroende på modell)

#### Ingredienser:

- Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torkad bakjäst
- Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

**Förfarande:** För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnstablett form, ta ut ugnstegearnas fästen och ställ plåten på bottnen.

**Förvarm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.**

