

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

*FOUR*

CZ2100101\_01

De Dietrich 

FR

## *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.



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** 

# TABLE DES MATIERES

<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
<b>4 / Réglages.....</b>	<b>12</b>
Mise à l'heure .....	12
Modification de l'heure.....	12
Minuterie.....	12
Verrouillage des commandes.....	12
Menu réglages.....	12
<b>5 / Réaliser une cuisson.....</b>	<b>13</b>
Mode «EXPERT» .....	13
- Cuisson immédiate.....	13
- Programmer la température, la durée .....	13
- Cuisson départ différé .....	14
- Mémoriser une cuisson .....	14
- Fonctions de cuisson en mode «Expert» .....	15
Mode «BASSE TEMPERATURE» .....	18
Mode «RECETTES» .....	19
<b>6 / Entretien .....</b>	<b>22</b>
Surface extérieure .....	22
Démontage des gradins .....	22
Nettoyage des vitres de la porte.....	22
Autonettoyage par pyrolyse.....	24
Remplacement de la lampe.....	25
<b>7 / Anomalies et solutions .....</b>	<b>26</b>
<b>8 / Service Après-Vente.....</b>	<b>27</b>
Relations consommateurs France.....	27
Interventions France.....	27
<b>9 / Aide à la cuisson .....</b>	<b>28</b>
Tableaux de cuissons .....	28
Essais d'aptitude a la fonction.....	29
Recettes avec levure.....	29

---

# *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

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

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

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



Important :

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

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

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

**MISE EN GARDE :**

— L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation.

Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être

tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

---

## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---



### MISE EN GARDE :

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

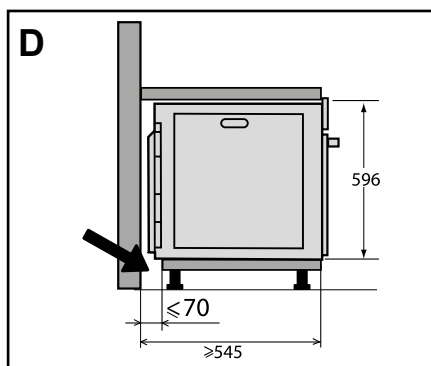
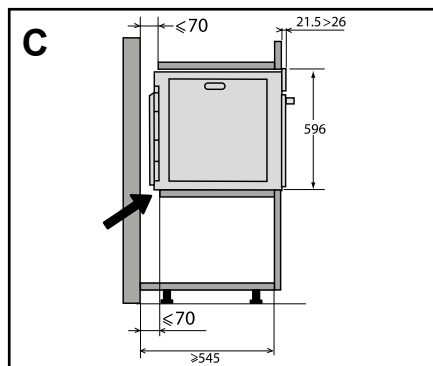
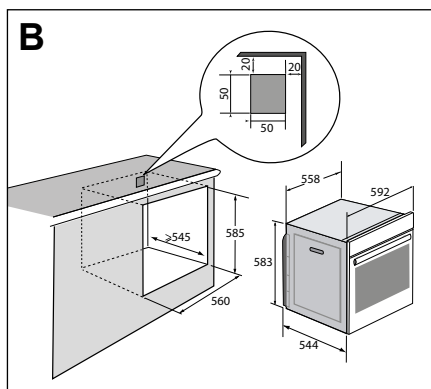
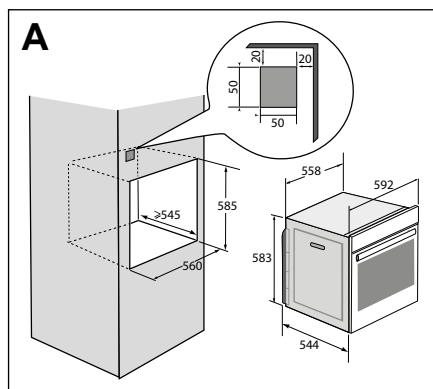
# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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



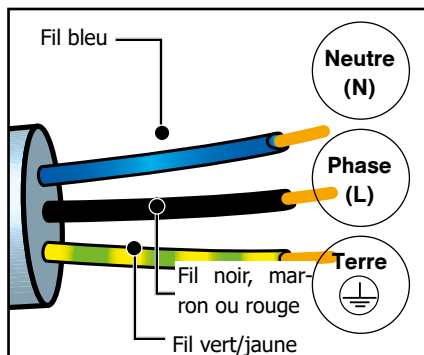
# • 1 INSTALLATION

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 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.



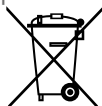
### Attention :

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.

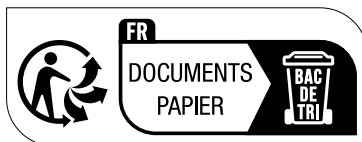


Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent

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.

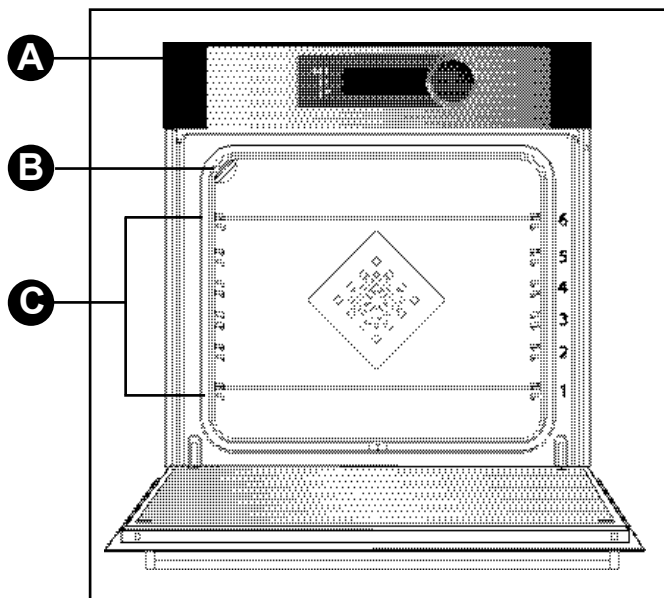


---

# • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

## PRESENTATION DU FOUR



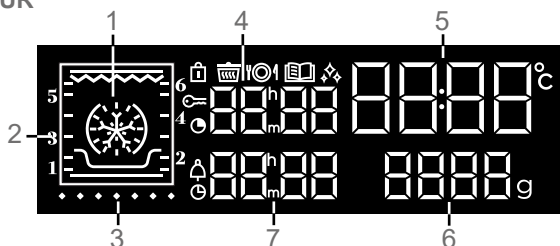
- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)



# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR

### • L’AFFICHEUR



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

- 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes
- 🌊 Indicateur de fonction «Basse température»
- 📖 Indicateur de fonction «Recettes»
- ⬠ Indicateur de nettoyage
- 🔑 Indicateur de verrouillage porte
- 🕒 Indicateur de durée de cuisson
- 🔔 Indicateur de minuterie
- 🕒 Indicateur de fin de cuisson

### • LES TOUCHES



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

### • LA MANETTE DE COMMANDES

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

---

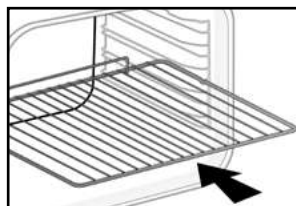
## • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

### LES ACCESSOIRES (selon modèle)

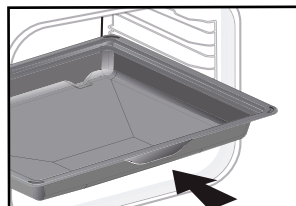
#### - Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).  
Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



#### - Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

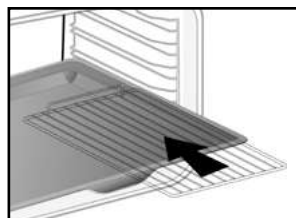
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



#### - Grilles «saveur»

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

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



## • 3 PRESENTATION DU FOUR

### - Système de rails coulissants

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

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

### INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

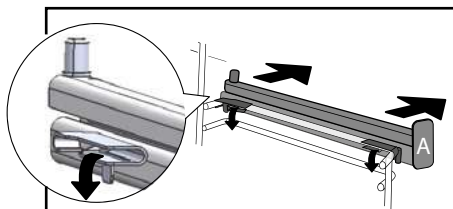
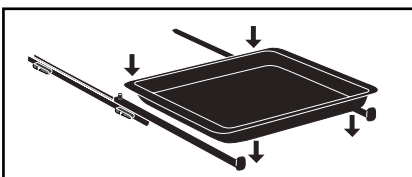
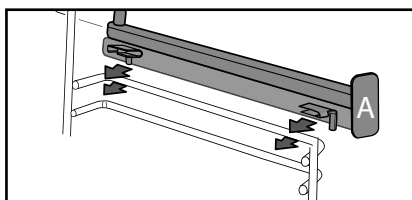
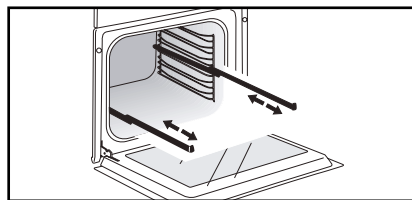
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

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

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

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

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



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

**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.

# • 4 REGLAGES


## MISE A L'HEURE

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

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

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

## MODIFICATION DE L'HEURE

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

## MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche .

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




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

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie.




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

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

## VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants


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

NOTA: seule la touche  reste active.

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


## MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: lampe, contraste, sons et mode démonstration.

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

Voir tableau ci-dessous:

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

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

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

# • 5 CUISSON


## REALISER UNE CUISSON

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

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

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

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

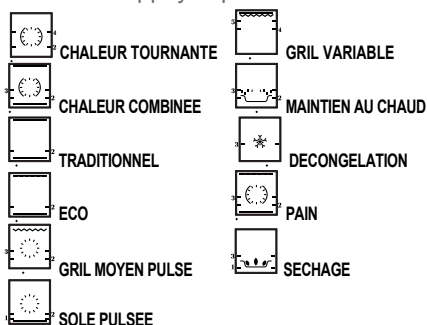
 **Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.**

### MODE «EXPERT»

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

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

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



## CUISSON IMMEDIATE

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

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

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

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

## PROGRAMMER LA TEMPERATURE

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

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

# • 5 CUISSON

## PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ☹, la durée de cuisson ☺ clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

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

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

## CUISSON DEPART DIFFERE

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

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

## MEMORISER UNE CUISSON

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

- Programmer une mémoire :












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

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

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre, vous pouvez alors différer votre départ de cuisson.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINEE	15 / 30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRIL PULSE	15 min
 SOLE PULSEE	30 min
 GRIL VARIABLE	7 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DECONGELATION	60 min
 PAIN	40 min
 SECHAGE	5 heures

---

# • 5 CUISSON







---

## FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»

(selon modèle)








Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur tournante*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Chaleur combinée</b>	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Traditionnel</b>	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Gril pulsé</b>	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Sole pulsée</b>	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

---

# • 5 CUISSON

---

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Gril variable</b>	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.
 <b>Maintien au chaud</b>	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).
 <b>Décongélation</b>	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).
 <b>Pain</b>	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.
 <b>Séchage</b>	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.

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



### Conseil économie d'énergie.

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



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



---

# • 5 CUISSON

---

## FONCTION SECHAGE

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

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

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

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

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

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments



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

---

# • 5 CUISSON

---

## MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle)

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

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.

Le four propose un choix de 10 plats :

P01 - Rôti de veau (4h00)

P02 - Rôti de bœuf saignant (3h00)

P03 - Rôti de bœuf bien cuit (4h00)

P04 - Rôti de porc (5h00)

P05 - Agneau rosé (3h00)

P06 - Agneau bien cuit (4h00)

P07 - Poulet (6h00)

P08\* - Petits poissons (1h20)

P09\* - Grand poisson (2h10)

P10\* - Yaourts (3h00)

## CUISSON IMMEDIATE

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «basse température».

Le symbole  et «Lt» s'affichent à l'écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette.

- «P01» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

- Sélectionnez votre plat.


- Une fois le plat sélectionné, exemple: P01 (rôti de veau), posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (gradin 2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (gradin 1).

\* **NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

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

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 10 minutes.

- Appuyez sur une touche pour arrêter les bips.

 **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.**

---

# • 5 CUISSON


---

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

Appuyez pour valider.

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

 **Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en basse température, «Hot» s'affichera à l'écran. Laissez alors refroidir le four.**

## MODE "RECETTES"

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

## CUISSON IMMEDIATE

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

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

35 recettes (ou 15 selon le modèle de votre four) sont préprogrammées. Consultez les 2 tableaux ci-après.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.


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

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

Validez en appuyant sur la manette.

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

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

# • 5 CUISSON

Aliments	35 Recettes
Poulet	P01
Canard	P02
Magret de canard	* P03
Dinde	P04
Epaule d'agneau rosé	P05
Bœuf saignant	P06
Bœuf à point	P07
Bœuf bien cuit	P08
Roti de Porc	P09
Roti de veau	P10
Côte de veau	* P11
Saumon	P12
Truite	P13
Terrine de poisson	P14
Lasagnes	P15
Gratin de pommes de terre	P16
Tomates farcies	P17
Pommes de terre entières	P18
Pâte feuilletée	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pâte brisée	P22
Pâte levée	P23
Tarte aux fruits	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Gâteau au yaourt	P31
Gâteau chocolat	P32
Brioche	P33
Pain	P34
Baguette	P35

Aliments	15 Recettes
Poulet	P01
Magret de canard	* P02
Bœuf saignant	P03
Pizza	P04
Roti de Porc	P05
Gratin de pommes de terre	P06
Epaule d'agneau rosé	P07
Roti de veau	P08
Saumon	P09
Terrine de poisson	P10
Quiche	P11
Tomates farcies	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*\* Effectuez un préchauffage avant d'enfourner les plats.*

---

# • 5 CUISSON

---

## CONSEILS ET ASTUCES

### • Boeuf, porc, agneau

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

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

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

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

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

### • Poissons

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

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

### • Tartes, quiches

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

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

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

### • Pizza

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

---

# • 6 ENTRETIEN

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

### SURFACE EXTERIEURE

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

### REMPACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (selon modèle)

Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles qui sont emboîtées dans les gradins-fils. Ces parois sont recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) aux qualités auto dégraissantes.

Les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

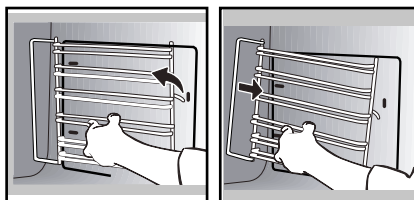
Remplacez les parois lorsqu'elles sont trop sales par des parois neuves et fixez-les sur les gradins avant de remettre en place ces derniers.

### DEMONTAGE DES GRADINS et DES PAROIS CATALYTIQUES (selon modèle)

#### Parois latérales avec gradins-fils :

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du

gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins et les parois catalytiques. Remplacez les nouveaux éléments (parois) en effectuant les opérations inverses.



### NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE



#### Mise en garde

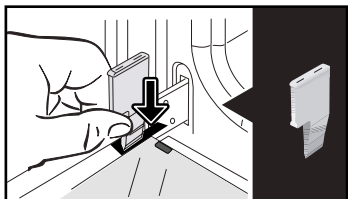
**Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**

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

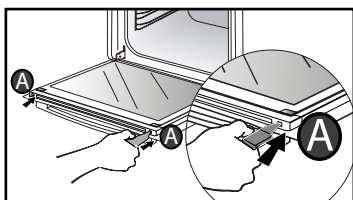
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

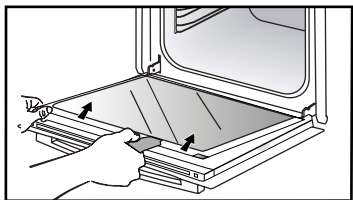
## • 6 ENTRETIEN



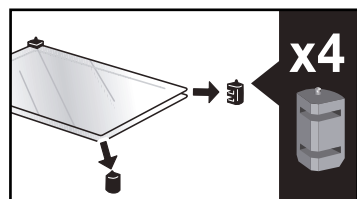
Retirez la première vitre clippée :  
A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis)  
appuyez dans les emplacements **A** afin  
de déclipper la vitre.



Retirez la vitre.



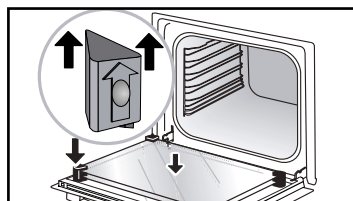
La porte est composée de deux vitres  
supplémentaires avec à chaque coin une  
entretoise noire en caoutchouc.



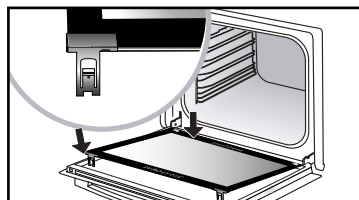
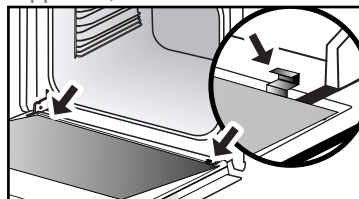
Si nécessaire, retirez-les pour les  
nettoyer.

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

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



Après nettoyage, engagez la glace  
dans les butées métalliques, ensuite  
clippez-la, **face brillante à l'extérieur.**



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

---

# • 6 *ENTRETIEN*

---


## **AUTO-NETTOYAGE PAR PYROLYSE**

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

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

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

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

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

## **EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE**

Cycles de pyrolyse proposés:



PyroExpress 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 ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyrolyse de 2h00


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

## **NETTOYAGE IMMEDIAT**

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

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

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


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

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



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

## **NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE**

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces



---

## • 6 *ENTRETIEN*

---

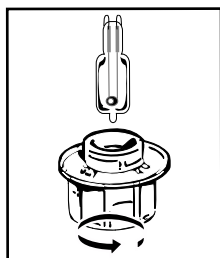
actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

### REPLACEMENT 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.

---

# • 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---

**- «AS» s'affiche (système Auto Stop).**

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

**- Code défaut commençant par un «F».**

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

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

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

**- La lampe du four ne fonctionne pas.**

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

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

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

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

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

**- Bruit de vibration.**

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

# • 8 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

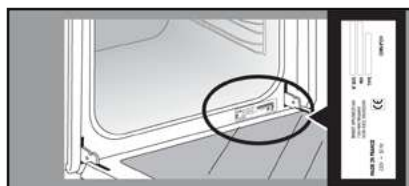
Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.




### NOTA:

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

## INTERVENTIONS FRANCE

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



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







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

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

\* Selon modèle



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

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

\* Selon modèle

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

### Recette avec levure (selon modèle)

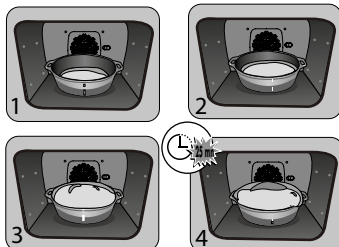
#### Ingrédients:

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

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

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

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





FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

*TROUBY*

CS

## VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež dodávají každému předmětu eleganci a dokonalou harmonii s ostatními.

S nimi přichází neodolatelná touha po dotyku.

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

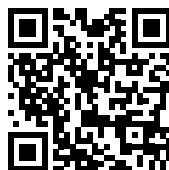
Děkujeme vám za projevěnou důvěru.



BYCert.6011825

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

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



De Dietrich



# OBSAH

Bezpečnostní a důležitá upozornění .....	4
1 / Instalace .....	6
2 / Prostředí .....	7
3 / Prezentace trouby .....	8
Ovládací prvky a displej .....	9
Příslušenství .....	10
4 / Nastavení .....	12
Nastavení času .....	12
Změna času .....	12
Časovač .....	12
Zámek ovládání .....	12
Nabídka nastavení .....	12
5 / Vařit .....	13
Režim „EXPERT“ .....	13
- Okamžité vaření .....	13
- Naprogramujte teplotu, trvání .....	13
- Odložený start vaření .....	14
- Uložit vaření .....	14
- Funkce vaření v režimu „Expert“ .....	15
Režim „NÍZKÁ TEPLOTA“ .....	18
Režim „RECEPTY“ .....	19
6 / Údržba .....	22
Vnější povrch .....	22
Demontáž kroků .....	22
Čištění oken dveří.....	24
Výměna lampy .....	25
7 / Anomálie a řešení .....	26
8 / Poprodejní servis .....	27
9 / Pomůcka na vaření .....	28
Tabulky vaření .....	28
Testy funkční způsobilosti .....	29
Recepty s kvasnicemi .....	29

---

## **BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ**

---

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

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

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



Důležité upozornění:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

**VÝSTRAHA:**

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

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

---

## BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

---

### VÝSTRAHA :

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

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

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

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

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

zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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

# • 1 *INSTALACE*

## VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

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

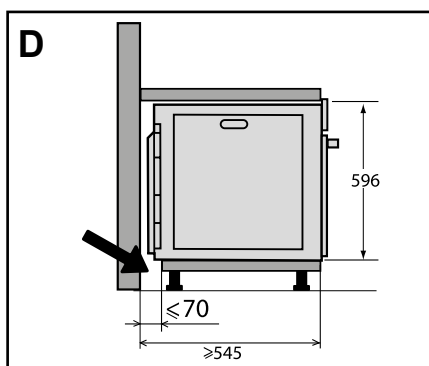
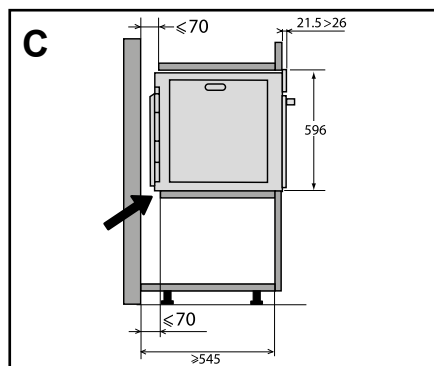
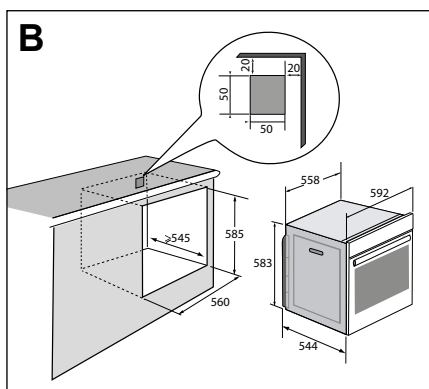
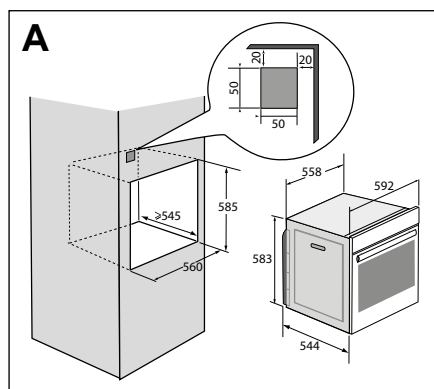
50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

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



### Doporučení

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



---

# • 1 INSTALACE

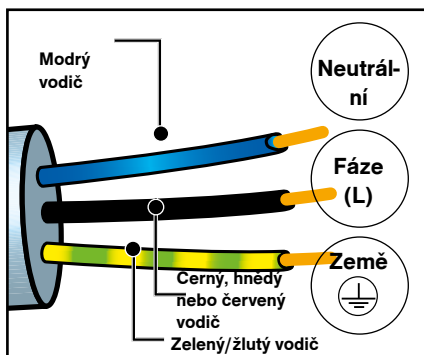
---

## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

typem odpadů.

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

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

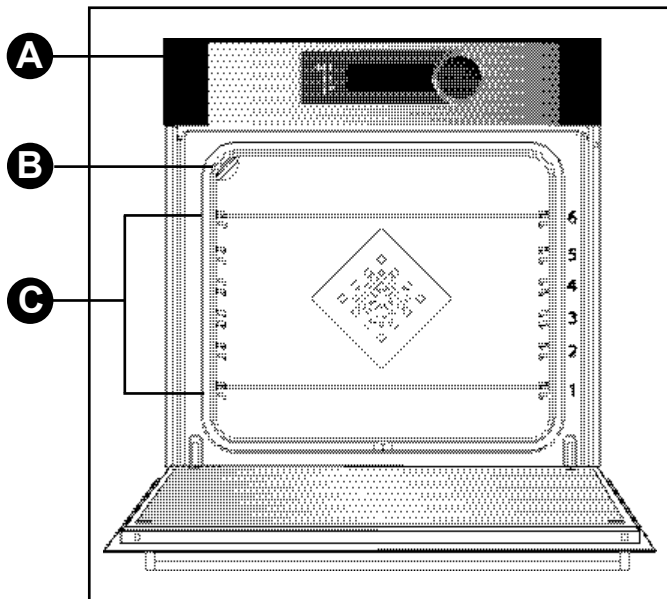
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

---

# • 3 POPIS TROUBY

---

## POPIS TROUBY

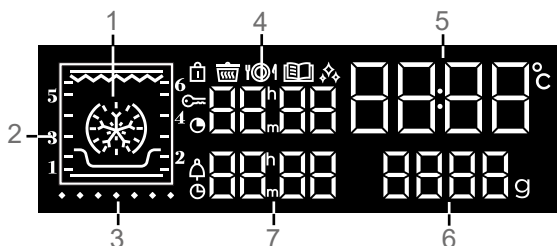


- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

# • 3 POPIS TROUBY

## 1 OVLÁDACÍ PANEĽ

### • DISPLEJ



- |   |                                       |  |                                       |
|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1 | Zobrazení režimů pečení               |  | Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek |
| 2 | Ukazatel úrovně lišty                 |  | Ukazatel funkce „Nízká teplota“       |
| 3 | Ukazatel zvyšování teploty            |  | Ukazatel funkce „Recepty“             |
| 4 | Zobrazení doby pečení                 |  | Ukazatel čištění                      |
| 5 | Zobrazení hodin a teploty trouby      |  | Ukazatel doby pečení                  |
| 6 | Zobrazení hmotnosti                   |  | Ukazatel minutky                      |
| 7 | Zobrazení minutky a času konce pečení |  | Ukazatel konce pečení                 |

### • TLAČÍTKA



### • OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

Tento otočný knoflík s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

---

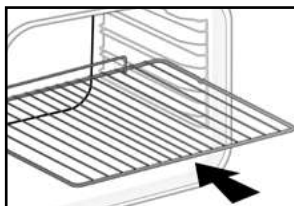
# • 3 POPIS TROUBY

---

## PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

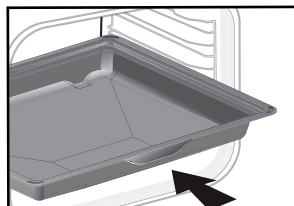
### - Rošt s pojistkou proti překlopení

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



### - Multifunkční odkapávací plech 45 mm

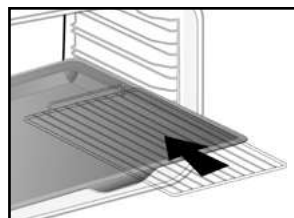
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



### - Rošty pro šťavnatost

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

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





# • 3 POPIS TROUBY

## - Systém posuvných lišt

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

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

## MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

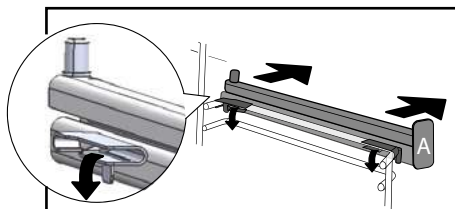
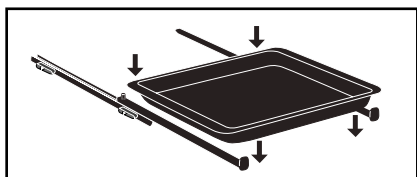
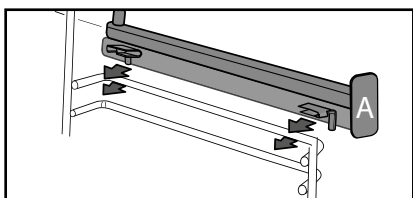
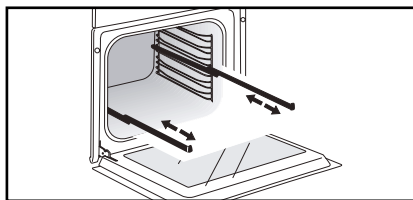
Po vyjmutí obou rámu s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadíte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadíte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

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

Nasadíte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položíte 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.



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

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

# • 4 NASTAVENÍ


## NASTAVENÍ HODIN

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

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

## SEŘÍZENÍ HODIN

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

## MINUTKA

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

Stiskněte tlačítko .

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




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


Poznámka: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

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




Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

## UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – dětská pojistka

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


**POZNÁMKA:** Zůstane aktivní pouze tlačítko .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout,

stiskněte současně tlačítka  a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

## NABÍDKA NASTAVENÍ

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

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

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

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

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .

Standardně nastalované parametry	<b>Žárovka:</b> Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu ECO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
	<b>Zvuky – pípání:</b> Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	<b>Kontrast:</b> Procento světelnosti displeje lze nastavit od 10 do 100 %.
	<b>Režim DEMO:</b> Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.
	<b>Časový limit obrazovky</b> Poloha ON: obrazovka vypnuta po 90 sekundách Poloha OFF: snížený jas po 90 sekundách
	

# • 5 PEČENÍ

## PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 3 typy programových režimů podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem pečení a přípravou požadovaného pokrmu:

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

- Pokud chcete, aby trouba automaticky dohlédla na přípravu pokrmu pomocí elektronického programu, který zajistí nepřekonatelně křehké maso a „výjimečné chutě“, vyberte režim „**NÍZKÁ TEPLOTA**“.

- Pokud potřebujete, aby vám trouba s přípravou receptu pomohla (chcete vybrat jen požadovaný typ potraviny a hmotnost a trouba pak zajistí vhodný výběr příslušných parametrů – teploty, doby pečení i typu pečení), vyberte režim „**RECEPTY**“.



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

### Režim „EXPERT“

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

- Stisknutím nebo otočením otočného knoflíku, případně stisknutím tlačítka ① nebo ≡, otevřete obrazovku „Expert“.

- Poté otočným knoflíkem zvolte typ pečení z následujících možností a volbu potvrďte stisknutím.

 <b>HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV</b>	 <b>GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM</b>
 <b>KOMBINOVANÝ OHŘEV</b>	 <b>UCHOVÁVÁNÍ V TEPLĚ</b>
 <b>TRADIČNÍ OHŘEV</b>	 <b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>
 <b>ECO</b>	 <b>CHLĚB</b>
 <b>GRIL HORKOVZDUŠNÝ</b>	 <b>SUŠENÍ</b>
 <b>HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV</b>	

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí jednu (nebo dvě) úroveň vodicích listů a teplotu, tu však můžete změnit.

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

### ÚPRAVA TEPLoty

Po výběru požadované funkce pečení stisknete tlačítko ↓.

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

# • 5 PEČENÍ

## NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ☉. Začne blikat doba pečení ☉ a vy ji můžete nastavit.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při programování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ☉. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již neblíká.

## ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

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

- Naprogramování paměti:












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

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

**Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.**

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí:

Otáčením knoflíku přejděte na funkci MEMO (Paměť) a volbu potvrďte. Otáčením knoflíku procházejte paměti a tu požadovanou potvrďte. Zahájí se pečení a vy poté můžete nastavit odložený start.

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	15/30 min
 TRADIČNÍ OHŘEV	30 min
 ECO	30 min
 HORKOVZDUŠNÝ GRIL	15 min
 HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV	30 min
 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM	7 min
 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE	60 min
 ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
 CHLĚB	40 min
 SUŠENÍ	5 hodin







---

# • 5 PEČENÍ

---






## FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“ (podle modelu)

 Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 <b>Horkovzdušný ohřev*</b>	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 úrovní.
 <b>Kombinovaný ohřev</b>	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>Tradiční ohřev</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>ECO*</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 <b>Horkovzdušný gril</b>	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na spodní vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, jehněčí kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 <b>Horkovzdušný spodní ohřev</b>	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

---

# • 5 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 <b>Gril s proměnlivým výkonem</b>	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.
 <b>Uchovávání v teple</b>	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 <b>Rozmrazování</b>	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 mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 <b>Chléb</b>	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na pekařský plech – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 <b>Sušení</b>	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.

\* Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1: 2016 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.



**Rada pro úsporu energie:**

**V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.**



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

---

# • 5 PEČENÍ

---

## FUNKCE SECHAGE (SUŠENÍ)

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

Používejte pouze čerstvé suroviny.

Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na mřížku papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více mřížek, 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 mřížku)	80°C	5-9	1 nebo 2 mřížky
Peckovité ovoce (švestky)	80°C	8-10	1 nebo 2 mřížky
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanšírovaná	80°C	5-8	1 nebo 2 mřížky
Houby nakrájené na plátky	60°C	8	1 nebo 2 mřížky
Rajče, mango, pomeranč, banán	60°C	8	1 nebo 2 mřížky
Červená řepa nakrájená na plátky	60°C	6	1 nebo 2 mřížky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 nebo 2 mřížky

---

# • 5 PEČENÍ

---

## REŽIM „NÍZKÁ TEPLOTA“ (podle modelu)

Při pečení v režimu „NÍZKÁ TEPLOTA“ je nezbytně nutné vkládat pokrm do studené trouby.

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

Trouba nabízí výběr z 10 pokrmů:

P01 Telecí pečeně (4 h)

P02 Hovězí pečeně s krvavým

P03 Propečená hovězí pečeně (4 h)

P04 Vepřová pečeně (5 h)

P05 Jehněčí s růžovým středem (3 h)

P06 Propečené jehněčí (4 h)

P07 Kuře (6 h)

\*P08 Malé ryby (1 h 20 min)

P09 Velké ryby (2 h 10 min)

\*P10 Jogurt (3 h)

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

- Otočte knoflíkem na funkci „Basse température“ (Nízká teplota).

Na displeji se zobrazí symbol  a „Lt“.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku.

- Bliká „P01“. Otáčením knoflíku vyberte pokrm.

- Zvolte pokrm.

- Příklad postupu po volbě pokrmu: P01 (telecí pečeně): Položte maso na mřížku na hornější úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na spodnější úroveň zasuňte plech pro zachycování tuku (úroveň 1).

**\*POZNÁMKA:** U programů P08, P09 a P10 mřížku nepoužívejte. Pokrm položte přímo na plech pro zachycování tuku na úrovni zobrazené na displeji.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a po dobu 10 minut vydává zvukový signál.

- Pípání vypnete stisknutím některého tlačítka.



**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.**




---

# • 5 PEČENÍ

---

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM


V režimu „Basse température“ (Nízká teplota) můžete nastavit odložený start pečení.

Po výběru programu stiskněte tlačítko .

. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již neblíká.


 **Je-li v troubě příliš vysoká teplota, takže pečení při nízké teplotě nelze zahájit, na displeji se zobrazí nápis „Hot“ (Horké). V takovém případě nechte troubu vychladnout.**

## REŽIM „RECEPTY“

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

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

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

K dispozici je 35 předprogramovaných receptů (nebo 15, podle modelu trouby). Podrobnosti najdete v následujících 2 tabulkách.


Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Na displeji bliká nabízená hmotnost.

Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.

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

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM


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

a nastavte nový čas konce pečení.

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Trouba se vypne a spustí se později, aby

pečení skončilo v požadovaný čas.

 **U receptů vyžadujících předehřátí nesmí nastavit odložený start pečení.**

# • 5 PEČENÍ

Pokrmý	35 receptů
Kuře	P01
Kachna	P02
Kachní prsa	* P03
Krůta	P04
Jehněčí plec s růžovým středem	P05
Hovězí krvavé	P06
Hovězí střední	P07
Hovězí propečené	P08
Vepřová pečeně	P09
Telecí pečeně	P10
Telecí kotleta	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Rybí nákyp	P14
Lasagne	P15
Gratinované brambory	P16
Plněná rajčata	P17
Celé brambory	P18
Listové těsto	P19
Pizza	P20
Slaný koláč	P21
Křehké těsto	P22
Kynuté těsto	P23
Koláč s ovocem	P24
Drobenkový koláč	P25
Piškot	P26
Dortíky	P27
Karamelový krém	P28
Drobné pečivo	* P29
Biskupský chlebiček	P30
Jogurtová buchta	P31
Čokoládový dort	P32
Brioška	P33
Chléb	P34
Bageta	P35

Pokrmý	15 receptů
Kuře	P01
Kachní prsa	* P02
Hovězí krvavé	P03
Pizza	P04
Vepřová pečeně	P05
Gratinované brambory	P06
Jehněčí plec s růžovým středem	
Telecí pečeně	P08
Losos	P09
Rybí nákyp	P10
Slaný koláč	P11
Plněná rajčata	P12
Drobné pečivo	* P13
Biskupský chlebiček	P14
Brioška	P15

*\* Před vložením pokrmů troubu předehřejte.*

---

# • 5 PEČENÍ

---

## RADY A TIPY

### • Hovězí, vepřové, jehněčí maso

- Nějakou dobu před pečením maso vždy vyndejte z lednice a nechte odpočinout, protože tepelný šok by způsobil jeho ztvrdnutí. Výsledná pečeně bude na povrchu opečená dozlatova a uvnitř červená a dostatečně horká.

Před pečením nesolte – sůl vstřebává krv a maso vysušuje. Maso obracejte pomocí vařeček – pokud do něj píchnete, vyteče z něj šťáva. Po pečení nechte maso vždy odpočinout po dobu 5 až 10 minut: zabalte je do alobalu a položte je do otevřené, ale stále rozehřáté trouby. Šťáva, která při pečení vystoupila na povrch, se zase stáhne dovnitř a pečeně bude šťavnatější.

- K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.

- Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.

- Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýty a před koncem pečení je nejemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak přecedte a podávejte horkou v omáčnicku.

### • Ryby

- Když kupujete rybu, musí příjemně a lehce vonět mořem.

- Maso musí být pevné a tuhé, šupiny musí pevně lnout ke kůži, oči musí být jasné a vypouklé a žábry lesklé a vlhké.

### • Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové

nádoby, jsou totiž příliš silné, takže prodlužují dobu pečení a způsobují, že těsto není zesponu křupavé.

- U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdrčených sušenek, mletých mandlí nebo tapiokové mouky, která šťávu z ovoce vstřebává.

- Použijete-li mraženou nebo velmi vlhkou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete ji poprášit lžící kukuřičného škrobu.

### • Pizza

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

# • 6 ÚDRŽBA

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

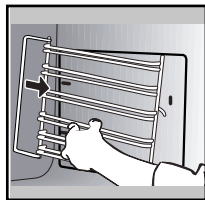
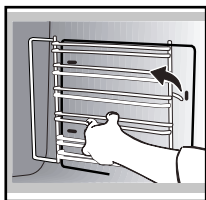
### VNĚJŠÍ POVRCH

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

### DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

#### 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.



### VÝMĚNA KATALYTICKÝCH STĚN (podle modelu)

Vnitřní prostor trouby je vybaven vyjímatelnými stěnami, do nichž jsou zasazeny rámy s lištami. Tyto stěny jsou pokryty speciálním mikroporézním smaltem (katalytický smalt), který má samočisticí vlastnosti.

Nečistoty se z velké části rozptýlí a rozptýlí do mikroskopických pórů. Na obou stranách oxidují a postupně mizí.

Vřele vám doporučujeme:

- neoškrabávat tyto katalytické stěny

ocelovým kartáčem, špičatými ani ostrými předměty,

- nepokoušet se čistit je přípravky běžně dostupnými na trhu.

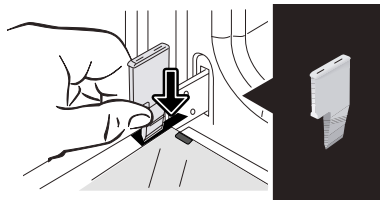
Až budou stěny příliš znečištěné, vyměňte je za nové, připevněte je k rámcům s lištami a poté je opět nasadte na místo.

### ⚠ Upozornění

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

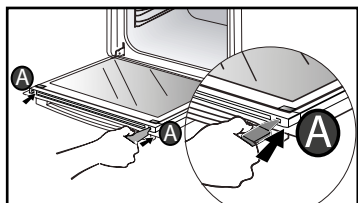
### DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

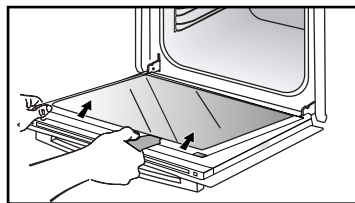


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zářáčky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.

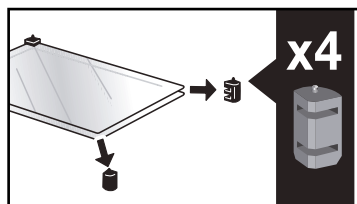
## • 6 ÚDRŽBA



Vyjměte sklo.



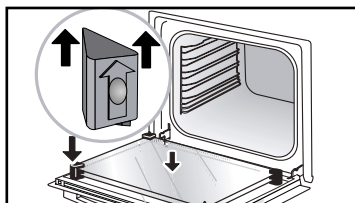
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.



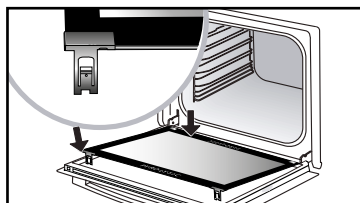
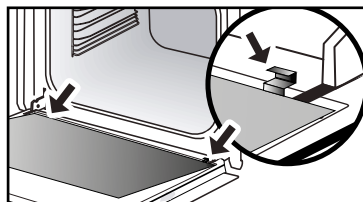
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

**Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



Po vyčištění přemístěte čtyři pryžové zářky šipkou nahoru a přemístěte všechny skleněné panely. Vložte poslední skleněný panel do kovových zářek a poté jej připevněte lesklou stranou k sobě.



Vyjměte plastovou zářku.  
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

---

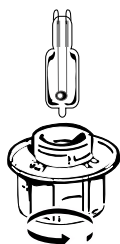
## • 6 ÚDRŽBA

---

### VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

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



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

---

## • 7 PORUCHY A JEJICH ŘEŠENÍ

---

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

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

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

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

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

Hałas wibracyjny.

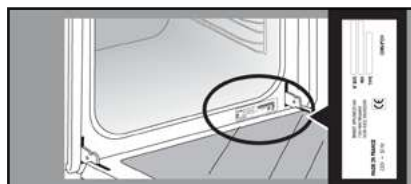
**Hluk vibrací.**


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

# • 8 POPRODEJNÍ SERVIS

## OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



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

## ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.



- B: Obchodní reference
- C: Servisní reference
- H: Sériové číslo



POKRMY														Doba Přípravy	
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ		
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Telec pečený (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Hovězí pečený (1 kg)	240	2									200	2	30-40	
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuřecí stehna			220	3			210	3						20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3										20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3						20-30
Skopové kotlety			210	3										20-30	
RYBY	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	
ZELENINA	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	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Bublanina	200	3									190	3	30-35	
	Cookies	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2				40-45
	Sněhové pusinky	100	4							100	4	100	4		60-70
	Madeleinky	220	3									210	3		5-10
	Pálené těsto	200	3							180	3	200	3		30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3		5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3		30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1		30-40
	Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1		20-25
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hlíněné misce	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1								15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1		35-40
	Nákyp									180	2				50
	Koláče plněné masem	200	2									190	2		40-45
	Chleba	220	2									220	2		30-40
	Topinky			275	4-5										2-3

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

\* podle modelu

### PØED VLOŽENÍM POKRMØ 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	STUPE Ň	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 ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

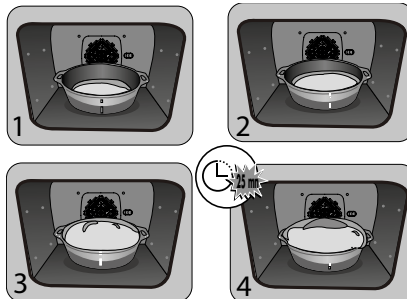
### Recept s kvasnicemi (podle modelu)

**Ingredience:**

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

**Postup:** Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vyléjte na pevnou teplotzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

BRUGSANVISNING

*OVN*

DA

## KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



BVCert.601 1825

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 

---

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

Sikkerhed og vigtige forholdsregler .....	4
1 / Installation.....	6
2 / Miljø .....	7
3 / Præsentation af ovnen .....	8
Betjeningselementer og display .....	9
Tilbehør .....	10
4 / Indstillinger .....	12
Tidsindstilling .....	12
Ændring af tiden .....	12
Timer .....	12
Betjeningslås .....	12
Indstillingsmenu .....	12
5 / Cook .....	13
"EXPERT" -tilstand .....	13
- Umiddelbar madlavning .....	13
- Programmer temperaturen, varigheden .....	13
- Forsinket start af madlavning .....	14
- Gem en madlavning .....	14
- Tilberedningsfunktioner i "Ekspert" -tilstand .....	15
"LAV TEMPERATUR" -tilstand .....	18
"RECIPES" -tilstand .....	19
6 / Vedligeholdelse .....	22
Udvendig overflade .....	22
Afmontering af trinene .....	22
Rengøring af vinduerne .....	22
Udskiftning af lampe .....	24
7 / Anomalier og løsninger .....	25
8 / Eftersalgsservice .....	26
9 / Madlavningshjælp .....	27
Madlavningskort .....	27
Funktionelle egnethedstest .....	28
Opskrifter med gær .....	28

---

## 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 fragsedlen, 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 overstænkninger.

— 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 skrue lampeglaset 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 installationskemaet.

— 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 beboelsemæssige 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**).

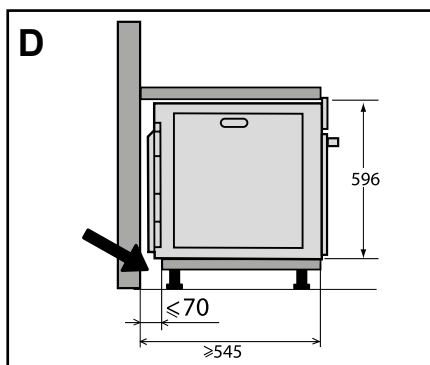
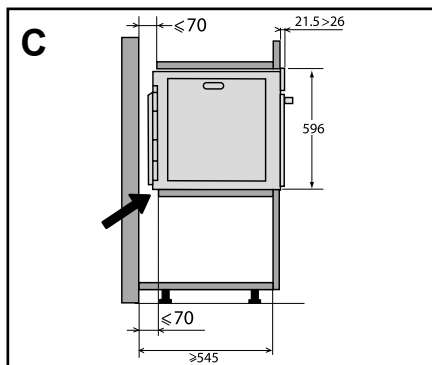
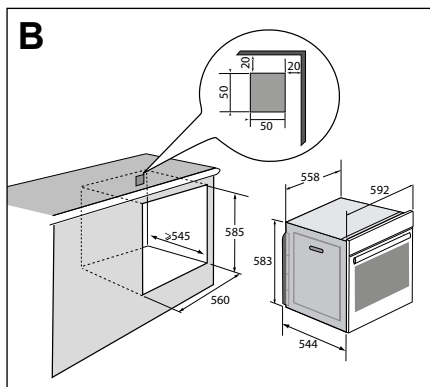
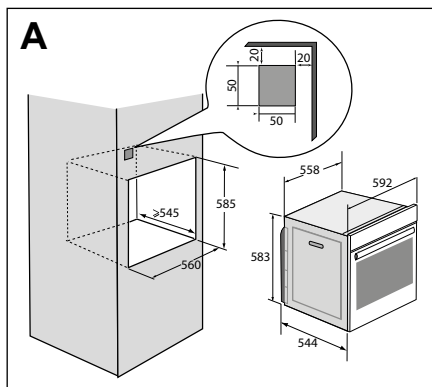
Når møblet er lukket bagpå, skal der

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

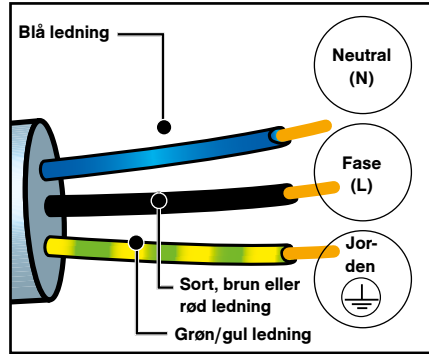
---

## 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 forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flørepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes 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.

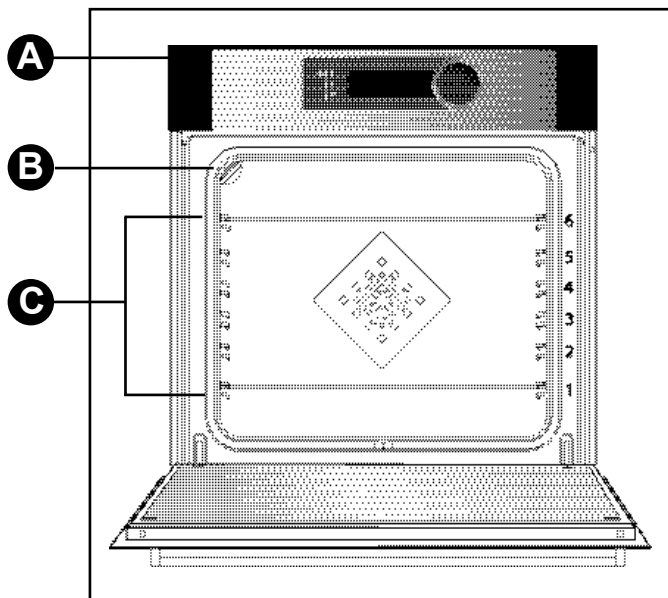
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

---

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNE

---

## PRÆSENTATION AF OVNE

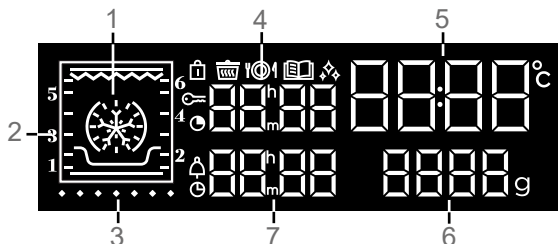


- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (6 disponible højder)

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNE

## 1 BETJENINGSPANEL

### • DISPLAY



- |   |   |
|---|---|
| 1 Visning af bagefunktioner                                   | 🔒 Indikator for låsning af betjeninger      |
| 2 Indikator for ribbe   | 🌊 Indikator for funktionen "Lav temperatur" |
| 3 Indikator for temperaturstigning                            | 📖 Indikator for funktionen "Opskrifter"     |
| 4 Visning af tilberedningstiden                               | ⬠ Indikator for vrensning                   |
| 5 Visning af uret og ovnsens temperatur                       | 🕒 Indikator for bagningens varighed         |
| 6 Visning af vægt   | 🔔 Indikator for stopur                      |
| 7 Visning af stopur og klokken for tilberedningens afslutning | ⏻ Indikator for slutning på bagning         |

### • TASTERNE



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

### • BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med trykfunktion i midten; den bruges til at vælge programmerne, forøge eller sænke værdierne og godkende.

---

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNE

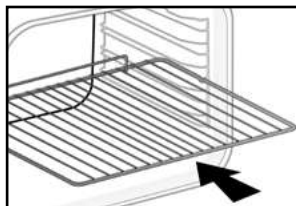
---

## TILBEHØR (ifølge modellen)

### - Sikker rist, der ikke kan vippe

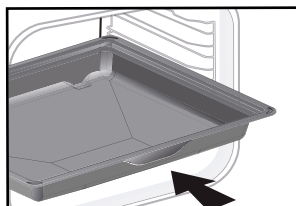
Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



### - Universalplade, bradepande 45 mm

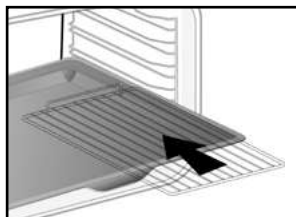
Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



### - 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 OVNE

### - 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.

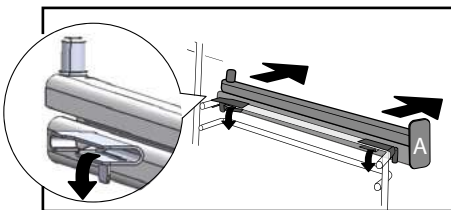
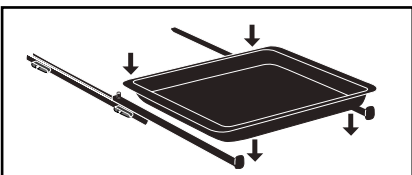
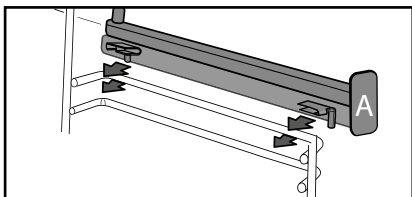
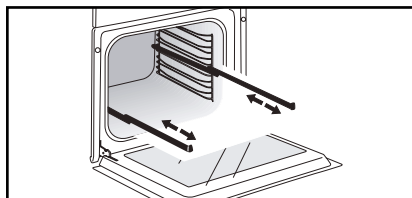
### MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

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 forenden 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 **A** skal 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.



#### 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 bradepanden.



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

# • 4 INDSTILLINGER


## INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

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

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

## ÆNDRING AF KLOKKEN

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

## STOPUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

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

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




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

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

Uden godkendelse udføres registreringen automatisk efter få sekunder.

## LÅSNING AF BETJENINGERNE

### Børnesikring

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


**BEMÆRK:** Kun tasten  forbliver aktiv.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten  og , indtil  symbolet

forsvinder fra skærmen.


## INDSTILLINGSMENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

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

Se tabellen herunder:

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

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

Indstillinger, der er valgt som standard	
	<b>Lampe:</b> Position ON, lampen forbliver tændt under tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion). Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.
	<b>Lyde - bip:</b> Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	<b>Kontrast:</b> Belysningsgraden af displayet kan indstilles fra 10 til 100 %.
	<b>DEMO-funktion:</b> Aktiver/deaktiver "DEMO"-funktionen. Demonstrationstilstand som anvendes, når ovnen udstilles i butikken. Demo-funktionen skal deaktiveres, for at du kan bruge ovnen.
	<b>Skærm timeout</b> ON -position: skærmen slukkes efter 90 sekunder OFF-position: reduceret lysstyrke efter 90 sekunder

# • 5 TILBEREDNING

## GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Denne ovn giver adgang til 3 forskellige typer programmering afhængig af, hvor godt du ved, hvordan din opskrift skal bages eller steges:

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

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

- En opskrift bliver fuldstændigt styret af ovnen takket være et specifikt elektronisk program for at opnå en tilberedning, der giver kødet uforlignelig mørhed og smag. Så vælg funktionen "LAV TEMPERATUR".

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

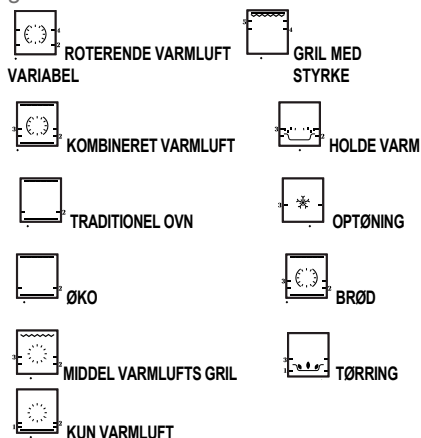
### "EXPERT"-FUNKTION

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

- Du åbner skærmen "Expert" ved at trykke på ① drejeknappen eller ved at dreje den, eller ved at trykke på ≡ en af

tasterne eller .

- Vælg derefter typen af tilberedning på den følgende liste ved at dreje med drejeknappen og trykke på den for at godkende.



## ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke. Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

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

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

## PROGRAMMERING AF TEMPERATUREN

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

# • 5 TILBEREDNING

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

## PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

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

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

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.**

## TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten ☉. Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen.

Tryk på den for at godkende.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

## GEMME EN TILBEREDNING

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

- Gemme et program i hukommelsen












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

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

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

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

Drej drejeknappen, og gå til MEMO, godkend derefter. Rul gennem hukommelserne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker. Tilberedningen starter, du kan så udskyde starten af tilberedningen.

TILBEREDNINGS FUNKTION	ANBEFALINGER AF VARIGHED
 ROTERENDE VARMLUFT	30 min.
 KOMBINERET VARMLUFT	15/30 min.
 TRADITIONEL OVN	30 min.
 ØKO	30 min.
 VARMLUFTS GRILL	15 min.
 KUN VARMLUFT	30 min.
 GRIL MED VARIABEL STYRKE	7 min.
 HOLDE VARM	60 min.
 OPTØNING	60 min.
 BRØD	40 min.
 TØRRING	5 timer









---

# • 5 TILBEREDNING

---

## FUNKTIONER FOR TILBEREDNING I "EXPERT"-FUNKTION (ifølge modellen)

 Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.






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

---

---

# • 5 TILBEREDNING

---

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 <b>Gril med variabel styrke</b>	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 <b>Holde varm</b>	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).
 <b>Optøning</b>	35 °C. 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 <b>Brød</b>	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.
 <b>Tørring</b>	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.

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



**Gode råd til energibesparelse.**

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



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

---

# • 5 TILBEREDNING

---

## TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer.

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

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

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

Vejledende tabel for tørring af madvarer



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

---

# • 5 TILBEREDNING

---

## ”LAV TEMPERATUR”-FUNKTION (ifølge modellen)

Tilberedning ved ”LAV TEMPERATUR” skal absolut starte med kold ovn.

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

Ovnen foreslår et udvalg på 10 retter:

P01 - Kalvesteg (04:00)

P02 - Rødstegt oksesteg (3:00)

P03 - Gennemstegt oksesteg (4:00)

P04 - Svinesteg (05:00)

P05 - Lyserød lam (03:00)

P06 - Gennemstegt lam (4:00)

P07 - Kylling (6:00)


P08\* - Små fisk (01:20)

P09\* - Store fisk (2:10)

P10\* - Yoghurt (3:00)

## ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Drej drejeknappen, indtil tilberedningsfunktionen ”Lav temperatur” opnås.

Symbolet  og ”Lt” vises på skærmen.

- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen.

- ”P01” blinker, du skal vælge din ret ved at dreje drejeknappen.

- Vælg din ret.

- Når du har valgt en ret, f.eks.: P01 (kalvesteg), sættes kødet på risten i den ribbe, der er angivet øverst på skærmen

(ribbe 2), og bradepanden skubbes ind nedenunder (ribbe 1).

**\*BEMÆRKNING:** Risten skal ikke bruges for programmerne P08-P09-P10. Sæt dem direkte i bradepanden på den ribbe, der er angivet på skærmen.

- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen. Opvarmningen starter.

I slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og bipper i 10 minutter.

- Tryk på en tast for at standse disse bip.



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

## TILBEREDNING MED UDSKUDET START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved ”lav temperatur” med udskudt start.

Når du har valgt programmet, skal du trykke på tasten . Visningen blinker,

indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen.

Tryk på den for at godkende.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.



**Hvis din ovn er for varm til at starte en tilberedning ved lav temperatur, vises ”Hot” på skærmen. Lad ovnen afkøle.**

---

# • 5 TILBEREDNING

---

## FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

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

## ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

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

Symbolet  vises og "Guide" ruller på skærmen.


35 opskrifter (eller 15 ifølge ovnens model) er forudprogrammerede. Se de 2 tabeller nedenfor.

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


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

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

## TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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

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

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

# • 5 TILBEREDNING

Madvarer	35 Opskrifter
Kylling	P01
And	P02
Andebryst	* P03
Kalkun	P04
Rosa lammebov	P05
Rød bøf	P06
Rosa bøf	P07
Gennemstegt bøg	P08
Svinesteg	P09
Kalvesteg	P10
Kalvekotelet	* P11
Laks	P12
Ørred	P13
Fisketerrin	P14
Lasagner	P15
Kartoffelgratin	P16
Farserede tomater	P17
Hele kartofler	P18
Butterdej	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mørdej	P22
Hævet dej	P23
Frugttærte	P24
Crumble	P25
Lagkage	P26
Små kager i form	P27
Karamelcreme	P28
Kiks og småkager	* P29
Cake	P30
Yoghurtkage	P31
Chokolade kage	P32
Brioche	P33
Brød	P34
Flûte	P35

Madvarer	15 Opskrifter
Kylling	P01
Andebryst	* P02
Rød bøf	P03
Pizza	P04
Svinesteg	P05
Kartoffelgratin	P06
Rosa lammebov	
Kalvesteg	P08
Laks	P09
Fisketerrin	P10
Quiche	P11
Farserede tomater	P12
Kiks og småkager	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

\* Ovnen skal forvarmes, før maden sættes i.

---

# • 5 TILBEREDNING

---

## GODE RÅD OG TIPS

### • Oksekød, svindkød, lammekød

- Kødet skal tages ud af køleskabet i god tid før tilberedningen: Kulde-varme chokket gør kødet hårdt, på denne måde får du en oksesteg, der er brunet på ydersiden, rød indeni og varm hele vejen igennem.

Tilsæt ikke salt før tilberedningen: Saltet absorberer saften og udtørre kødet. Vend kødet ved brug af flade skeer: Hvis du stikker i kødet, løber der saft ud. Lad altid kødet hvile i 5 til 10 minutter efter tilberedningen: Indpak det i alupapir, og læg det ved indgangen til den varme ovn. På den måde vil blodet, som blev tiltrukket mod ydersiden under tilberedningen, løbe tilbage og gøre stegen saftig.

- Brug stegefade i keramik: Glas fremmer sprøjt af fedt.

- Det anbefales heller ikke at bruge en emaljeret bradepande.

Undgå at stikke hvidløg ind i lammekøllen, da den vil miste sin saft. Glid derimod hvidløg ind mellem kødet og benet, eller steg nogle ikke pillede fed hvidløg ved siden af lammekøllen og mos dem i slutningen af bagningen for at give sovsen smag. Filtrer sovsen og server den meget varm i en sovseskål.

### • Fisk

- Når du køber fisk, skal de lugte godt og lidt af hav.

- Kroppen skal være fast og stiv, skællene skal klæbe godt til huden, øjet skal være klart og udadbuget, og gællerne skal være skinnende og fugtige.

### • Tærter, quiches

- Undgå fade i glas og porcelæn: De er for tykke, de forlænger tiden for bagning og dejens bund bliver ikke sprød.

- Med frugter er der risiko for at bunden bliver gennemblødt: I så fald skal man blot drysse nogle skefulde fin semulje, rasp, mandelpulver eller tapioca over tærtens bund, som absorberer saften under bagning.

- Med fugtige eller frosne grønsager (porrer, spinat, broccoli eller tomat) kan man drysse bunden med en spiseskefuld fint majsmeel.

### • Pizza

- Man kan lægge et stykke bagepapir ind mellem risten og pizzaen for at undgå, at der løber ost og tomatsovs ud i ovnen.

# • 6 VEDLIGEHOLDELSE

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

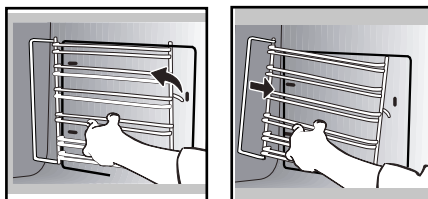
### UDVENDIGE FLADER

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

### AFTAGNING AF RIBBERNE

#### Sidevægge med ribber:

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



### UDSKIFTNING AF KATALYTISKE SIDEVÆGGE (ifølge modellen)

Denne ovn omfatter aftagelige vægge, som er indkapslet i ribberne. Disse sidevægge er dækket af en speciel mikroporøs emalje (katalytisk emalje) med automatisk affedtende egenskaber. Overstænkningerne bliver spredt og lægger sig i de mikroporøse huller. På denne måde bliver de iltet på begge sider og forsvinder efterhånden.

Vi anbefaler kraftigt:

- Ikke at skrabe disse katalytiske vægge med en metalbørste, spidse eller skarpe redskaber.

- Ikke at forsøge at rengøre dem med traditionelle skrueprodukter.

Udskift væggene, når de er for tilsmudsede, med nye, og fastgør dem på ribberne, før ribberne sættes tilbage på plads.

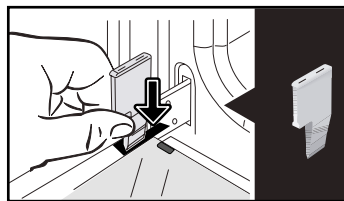
### GLASRUDERNE INDVENDIGT



**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.

Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

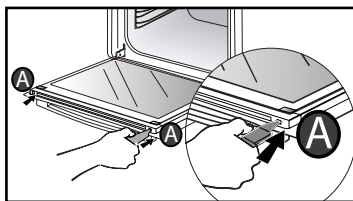
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



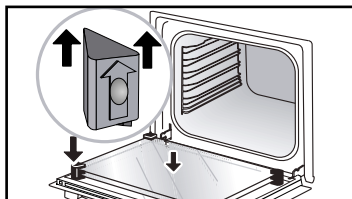
Tag det første fastklipsede glas ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne **A** for at afklipse glasset.



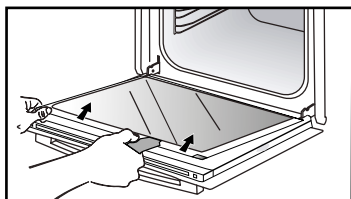
## • 6 VEDLIGEHOLDELSE



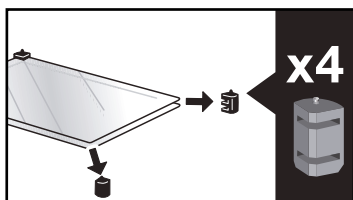
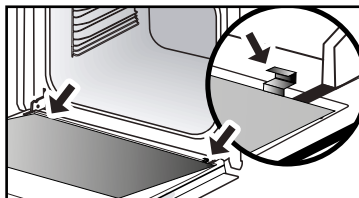
Tag glasset ud.



Sæt det sidste glas i metalstoppene, skinnende side mod dig.

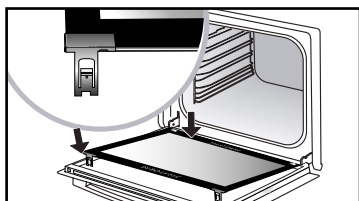


Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.



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.



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

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

---

# • 6 VEDLIGEHOLDELSE

---



## UDSKIFTNING AF PÆRE

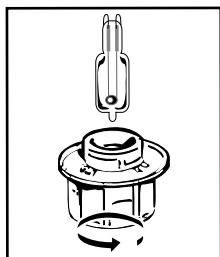


### Advarsel

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

### Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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.

---

# • 7 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 sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).

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

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

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

Tärinä-äänet

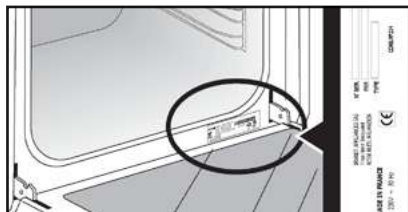
Tarkista, että virtajohto ei ole **Vibrationsstøj.**

Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen. Dette har ingen indflydelse på, at din enhed fungerer korrekt, men kan alligevel generere en vibrationsstøj under ventilation. Fjern din enhed, og flyt ledningen. Udskift din ovn.



## INDGREB




Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du kontakter denne tekniker, skal du oplyse apparatets komplette reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



## OPRINDELIGE RESERVEDELE

Under et indgreb for vedligeholdelse, må der udelukkende bruges oprindelige reservedele.



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

RETTER												STEGE / BAGE TIDER		
		°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN			
		°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN			
KØD	Svinesteg (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvesteg (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksessteg	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 (guldbrazen)	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
	Vandbakkelsesdej	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.

Ovnen 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

FØDEVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTIONER *	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)

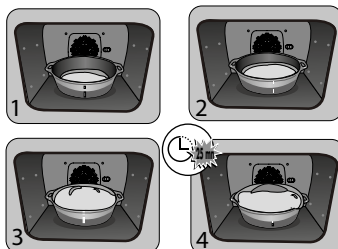
#### Ingredienser:

• 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

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

GEBRAUCHSANLEITUNG

# *BACKOFEN*

DE

## *LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE*

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



BVCert6011825

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

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

**De Dietrich**





---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen .....	4
1 / Installation .....	6
2 / Umgebung .....	7
3 / Vorstellung des Backofens .....	8
Die Bedienelemente und das Display .....	9
Zubehör .....	10
4 / Einstellungen .....	12
Zeiteinstellung .....	12
Uhrzeit ändern .....	12
Timer .....	12
Steuersperre .....	12
Einstellungsmenü .....	12
5 / Koch .....	13
Modus "EXPERT" .....	13
- Sofortkochen .....	13
- Programmieren Sie die Temperatur, Dauer .....	13
- Verzögerter Kochstart .....	14
- Speichern Sie ein Kochen .....	14
- Kochfunktionen im Modus "Experte" .....	15
Modus "NIEDRIGER TEMPERATUR" .....	18
Modus "REZEPTE" .....	19
6 / Wartung .....	22
Außenfläche .....	22
Demontage der Stufen .....	22
Reinigung der Türfenster .....	22
Lampenwechsel .....	24
7 / Anomalien und Lösungen .....	25
8 / Kundendienst .....	26
9 / Kochhilfe .....	27
Kochtabellen .....	27
Funktionale Eignungstests .....	28
Rezepte mit Hefe .....	28

---

## 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 Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank 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 Unterkunftszwecken 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.

# • 1 EINBAU

## WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

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

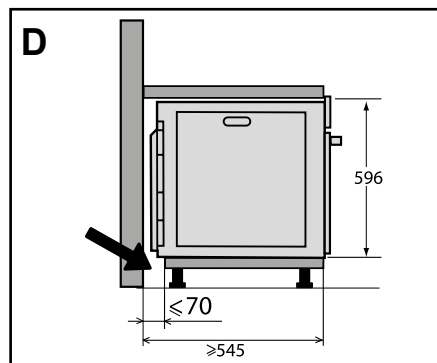
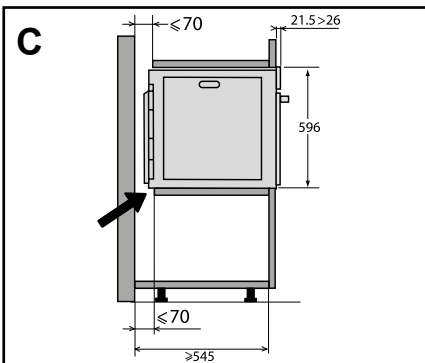
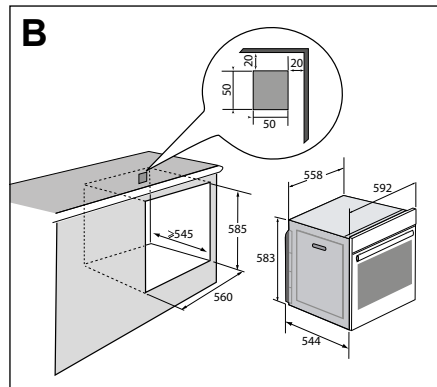
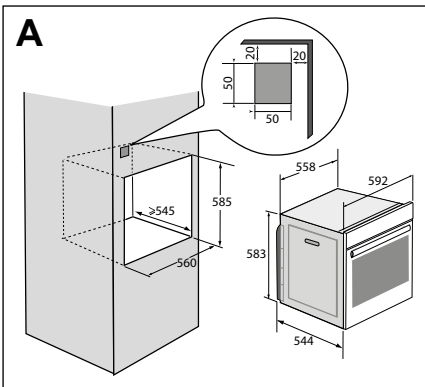
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), 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.



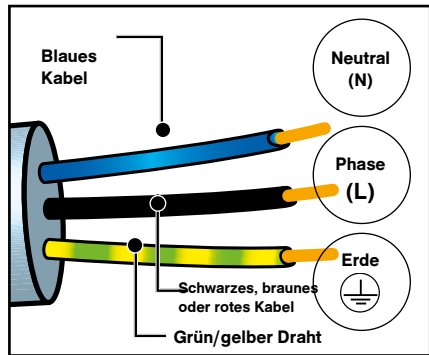
# • 1 EINBAU

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm<sup>2</sup> (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.

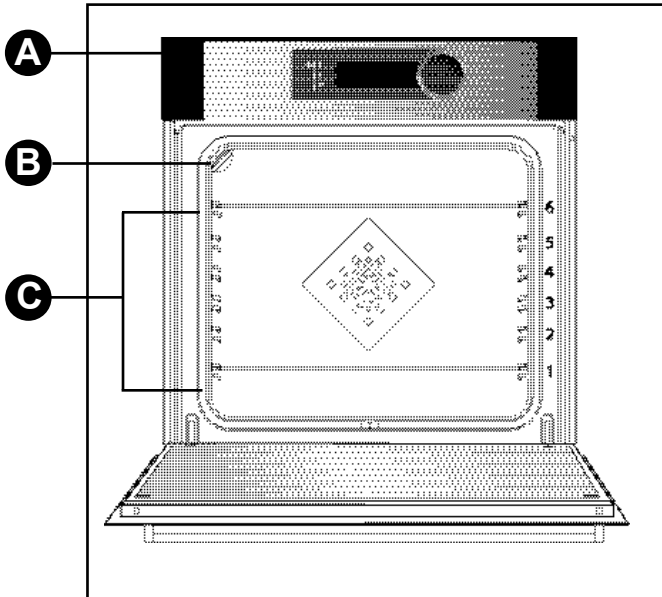
Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

---

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

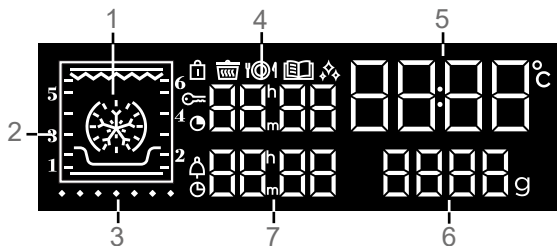


- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

# • 3 BESCHREIBUNG DES OFENS

## 1 BEDIENLEISTE

### • ANZEIGE



- |   |   |
|---|---|
| 1 Anzeige der Garmethoden                   | 🔒 Anzeige Verriegelung der Bedienelemente |
| 2 Anzeige der Einschubleisten               | ❄️ Anzeige Funktion „Niedertemperatur“    |
| 3 Anzeige des Temperaturanstiegs            | 📖 Anzeige Funktion „Rezepte“              |
| 4 Anzeige der Gardauer                      | 🔥 Anzeige Selbstreinigung                 |
| 5 Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur    | 🕒 Anzeige Gardauer                        |
| 6 Gewichtsanzeige                           | 🔔 Anzeige Zeitschaltuhr                   |
| 7 Anzeige der Zeitschaltuhr und Garzeitende | 🕒 Anzeige Garzeitende                     |

### • DIE TASTEN



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

### • DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

---

# • 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

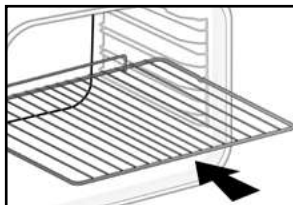
---

## ZUBEHÖR (je nach Modell)

### - Sicherheitsrost mit Kippschutz

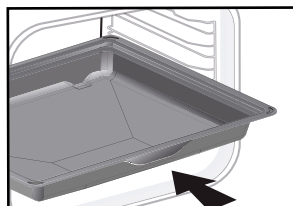
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



### - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

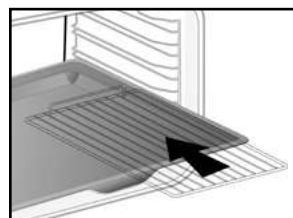
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



### - 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

---

## - Auszugschienensystem

Das neue Auszugschienensystem 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

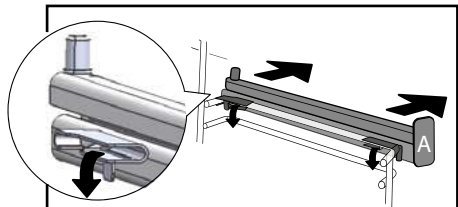
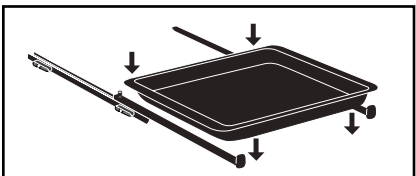
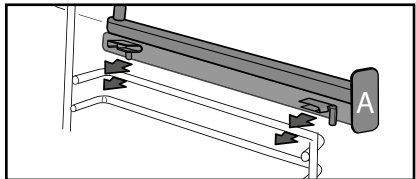
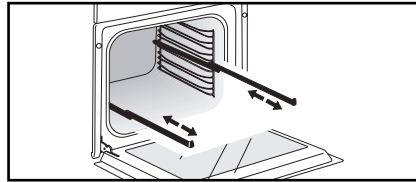
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der 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 Hitzeeinwirkung können sich die Zubehöerteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

# • 4 EINSTELLUNGEN


## EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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

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

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

## ÄNDERUNG DER UHRZEIT

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

## ZEITSCHALTUHR

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

Drücken Sie die Taste .




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

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




Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

## SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung

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


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

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

## MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:

Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

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

Siehe folgende Tabelle:

Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken

Installierte Parameter Standardeinstellung	<b>Lampe:</b> 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.
	<b>Signaltöne - Lautsignale:</b> Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	<b>Kontrast:</b> Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.
	<b>DEMO-Modus:</b> Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.
	<b>Bildschirm-Timeout</b> ON-Position: Bildschirm nach 90 Sekunden aus OFF-Position: reduzierte Helligkeit nach 90 Sekunden
	

# • 5 GAREN


## GAREN

Der Backofen verfügt über 3 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): Wählen Sie die Funktion „**EXPERT**“.



- Ein Rezept, das über ein spezielles Elektronikprogramm zur Zubereitung unvergleichlich zarter Fleischgerichte und außergewöhnlicher Aromen komplett durch den Backofen gesteuert wird: Wählen Sie die Funktion „**NIEDERTEMPERATUR- PROGRAMM**“.

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

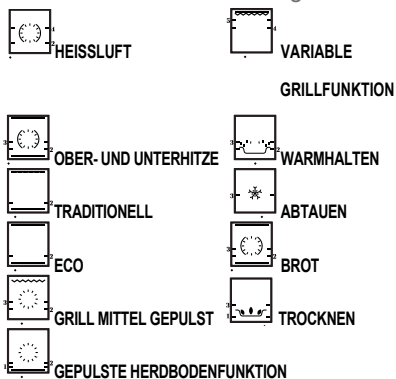
 **Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.**

## FUNKTION „EXPERT“

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

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

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




## SOFORTIGES GAREN

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

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

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

## PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf .

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen

# • 5 GAREN

des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

## PROGRAMMIERUNG DER DAUER

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

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

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

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

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

Zum Bestätigen die Taste drücken. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

## EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

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

- Eine Speicherung programmieren :












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

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

**Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.**

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen :

Den Bedienschalter drehen und auf MEM gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt, Sie können nun den Start des Garvorgangs verschieben.

GAR FUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
 UMLUFT	30 Min.
 OBER- UND UNTERHITZE	15 / 30 Min.
 TRADITIONELL	30 Min.
 ECO	30 Min.
 GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
 GEPULSTE HERBODENFUNKTION	30 Min.
 VARIABLE GRILLFUNKTION	7 Min.
 WARMHALTEN	60 Min.
 AUFTAUEN	60 Min.
 BROT	40 Min.
 TROCKNEN	5 Stunden







---

# • 5 GAREN

---

## GARFUNKTIONEN „EXPERT“ (je nach Modell)






 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 <b>Heißluft*</b>	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 <b>Ober- und Unterhitze</b>	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 <b>Traditionell</b>	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Gepulste Grillfunktion</b>	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.
 <b>Gepulste Herdbodenfunktion</b>	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

---

# • 5 GAREN

---

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 <b>Variable Grillfunktion</b>	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 <b>Warmhalten</b>	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 (Teller aufwärmen, Abtauen).
 <b>Abtauen</b>	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).
 <b>Brot</b>	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.
 <b>Trocknen</b>	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.

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

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

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

---

# • 5 GAREN

---

## FUNKTION TROCKNEN

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

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

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



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

---

# • 5 GAREN

---

## „NIEDERTEMPERATUR“-PROGRAMM (je nach Modell)

Der „NIEDERTEMPERATUR“-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

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

Der Backofen bietet Ihnen eine Auswahl von 10 Gerichten an:

P01 - Kalbsbraten (4h00)

P02 - Rinderbraten blutig (3h00)

P03 -Rinderbraten durchgebraten (4h00)

P04 - Schweinebraten (5h00)

P05 - Lamm rosa (3h00)

P06 - Lamm durchgebraten (4h00)

P07 - Hähnchen (6h00)


P08\* - Kleine Fische (1h20)

P09\* - Große Fische (2h10)

P10\* - Joghurt (3h00)

## SOFORTIGES GAREN

- Den Bedienschalter bis zur Garfunktion „Niedertemperatur“ drehen.

Die Symbole  und „Lt“ werden auf dem Display angezeigt.

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

- „P01“ blinkt, sie müssen durch Drehen des Bedienschalters Ihr Gericht auswählen.

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: P01 (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).

**\*HINWEIS:** Den Grillrost nicht für die Programme P08-P09-P10 verwenden. Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 10 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Zum Ausschalten des Signaltons eine Taste drücken.



**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.**




---

# • 5 GAREN

---


## STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Ihrer Programmauswahl drücken Sie die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein.

Zum Bestätigen die Taste drücken.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.


 **Ist Ihr Herd zu heiß um ein Niedertemperatur-Programm zu starten, erscheint die Anzeige „Hot“ auf dem Display. Den Herd abkühlen lassen.**

## FUNKTION „REZEPTE“

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

## SOFORTIGES GAREN

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

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


35 Rezepte (oder 15 je nach Herdmodell) sind vorprogrammiert. Siehe die 2 folgenden Tabellen.

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

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

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

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

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



**Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, keine Startzeitvorwahl durchführen.**

# • 5 GAREN

Lebensmittel	35 Rezepte
Hähnchen	P01
Ente	P02
Entenbrust	* P03
Truthahn	P04
Lammschulter rosa	P05
Rindfleisch rot	P06
Rindfleisch medium	P07
Rindfleisch durchgebraten	P08
Schweinebraten	P09
Kalbsbraten	P10
Kalbskotelett	* P11
Lachs	P12
Forelle	P13
Fischterrine	P14
Lasagne	P15
Kartoffelgratin	P16
Gefüllte Tomaten	P17
Ganze Kartoffeln	P18
Blätterteig	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mürbeteig	P22
Hefeteig	P23
Obstkuchen	P24
Streuselkuchen	P25
Biskuitkuchen	P26
Cupcakes	P27
Karamellcreme	P28
Kekse	* P29
Englischer Kuchen	P30
Joghurt-Kuchen	P31
Schoko-Kuchen	P32
Brioche	P33
Brot	P34
Baguette	P35

Nahrungsmittel	15 Rezepte
Hähnchen	P01
Entenbrust	* P02
Rindfleisch rot	P03
Pizza	P04
Schweinebraten	P05
Kartoffelgratin	P06
Lammschulter rosa	P07
Kalbsbraten	P08
Lachs	P09
Fischterrine	P10
Quiche	P11
Gefüllte Tomaten	P12
Kekse	* P13
Englischer Kuchen	P14
Brioche	P15

*\* Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.*

---

# • 5 GAREN

---

## TIPPS UND TRICKS

### • Rind, Schwein, Lamm

- Alle Fleischarten unbedingt ausreichend lang vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen: Der Schock beim Übergang von Kälte in Wärme macht das Fleisch hart. Wenn Sie dies beachten, wird Ihr Rinderbraten außen goldbraun, innen rot und lässt die Herzen höher schlagen.

Das Fleisch vor dem Garen nicht salzen: Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Hilfe von Spachteln wenden: Beim Einstechen in das Fleisch tritt Blut aus. Das Fleisch nach dem Garen stets 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: In Aluminiumfolie packen und in die noch heiße Öffnung des Backofens stellen: So kann das während des Garens nach außen gezogene Blut wieder nach innen fließen und den Braten saftig machen.

- Verwenden Sie Tongefäße zum Braten: Glas fördert Fettspritzer.

- Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

- Vermeiden Sie, die Lammkeule zum Würzen mit Knoblauch anzustechen. Dabei würde sie Blut verlieren; Knoblauch eher zwischen Fleisch und Knochen schieben oder ungeschälte Knoblauchzehen neben dem Fleisch garen und am Ende der Garzeit zerdrücken und damit die Sauce würzen; Sauce filtern und sehr heiß in einer Saucière reichen.

### • Fisch

- Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen.

- Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

### • Tartes, Speckkuchen

- Vermeiden Sie den Gebrauch von Glas- oder Porzellanplatten: Sie sind zu dick, verlängern die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig.

- Mit Obst belegte Kuchenteige weichen leicht durch: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen.

- Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Broccoli oder Tomaten) kann ein Esslöffel Maismehl verstreut werden.

### • Pizza

- Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

# • 6 WARTUNG

## REINIGUNG UND PFLEGE:

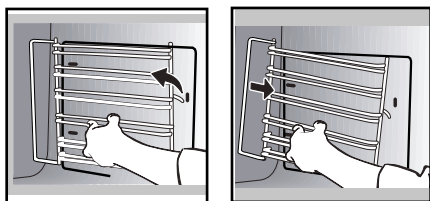
### AUSSENFLÄCHE

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 auszurasen. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.



### AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE (je nach Modell)

Dieser Herd besteht aus einem Gehäuse mit abnehmbaren Wänden, die in Einschubleisten eingebaut sind. Diese Wände sind mit einer mikroporösen Spezial-Emailbeschichtung (katalytische Emailleschicht) versehen, die fettlösende Eigenschaften hat.

Verschmutzungen breiten sich aus und dringen weitgehend in die mikroporöse

Beschichtung ein. Sie oxidieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.

- Nicht versuchen, die Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen. Bei zu starker Verschmutzung die Seitenwände durch neue ersetzen, an den Einschubleisten befestigen und wieder einbauen.

### DIE INNEREN SCHEIBEN

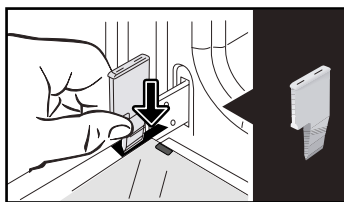


#### Warnung

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.

Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

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

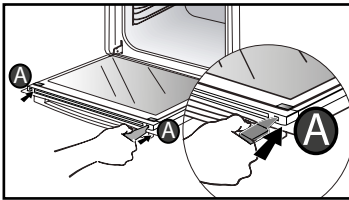


Entfernen Sie die erste mit Clip

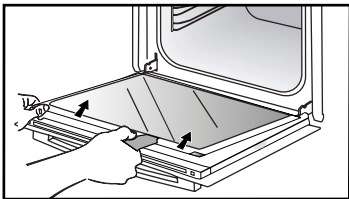
# • 6 WARTUNG

befestigte Scheibe:

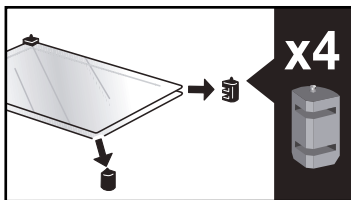
Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen **A**, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.



Entfernen Sie die Scheibe.



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

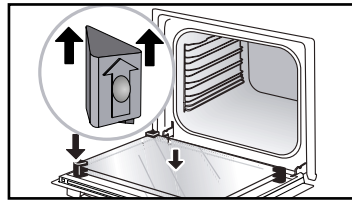


Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

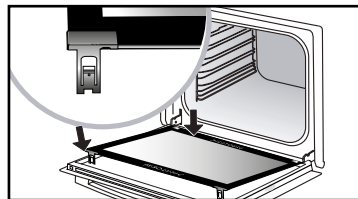
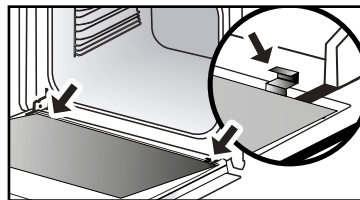
Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der

Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.



Setzen Sie die letzte Glasscheibe in die Metallanschlüge ein und klinken Sie sie dann mit der glänzenden Seite zu Ihnen ein.

Entfernen Sie den Kunststoffkeil. Ihr Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.



Entfernen Sie den Plastikkeil. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

---

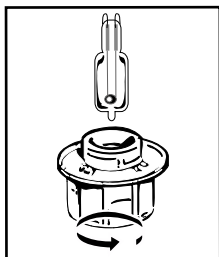
# • 6 WARTUNG

---

## 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.



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

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

---

## • 7 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.

- **Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

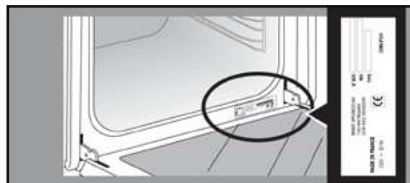
### **Vibrationsgeräusche.**




Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat. Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung Vibrationsgeräusche erzeugen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.

# • 8 KUNDENDIENST

## REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild zu entnehmen.



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

## ORIGINALERSATZTEILE

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.



- B: Handelsreferenznummer
- C: Service-Referenznummer
- H: Seriennummer



GERICHTE														Gardauer
		°C	Einstich-ebene	°C	Einstich-ebene	°C	Einstich-ebene	°C	Einstich-ebene	°C	Einstich-ebene	°C	Einstich-ebene	
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
Lammbraten			210	3									20-30	
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gearingte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits									180	3	180	4	35
	Gerollte Biskuits	220	3							180	2	190	3	5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	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	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Teig	200	3							180	3	200	3	30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3									200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1									200	1	30-40
Blätterteigboden, dünn	215	1									200	1	20-25	
DIVERSES	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.



**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
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (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)

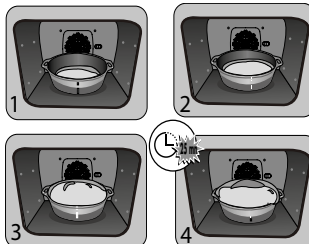
**Zutaten:**

- 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 Umfüt 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

IT

NL

PL

PT

RU

SK

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

# ΦΟΥΡΝΟΣ

EL

## ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

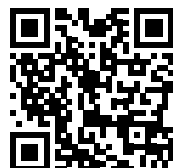
Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής. Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BVCert.0011825

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
Τα χειριστήρια και η οθόνη .....	9
Αξεσουάρ .....	10
4 / Ρυθμίσεις .....	12
Ρύθμιση ώρας .....	12
Αλλαγή ώρας .....	12
Χρονόμετρο .....	12
Κλειδαριά ελέγχου .....	12
Μενού ρυθμίσεων .....	12
5 / Μαγειρέψτε .....	13
Λειτουργία «EXPERT» .....	13
- Άμεσο μαγείρεμα .....	13
- Προγραμματίστε τη θερμοκρασία, διάρκεια .....	13
- Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος .....	14
- Αποθηκεύστε ένα μαγείρεμα .....	14
- Λειτουργίες μαγειρέματος στη λειτουργία «Expert» .....	15
Λειτουργία «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» .....	18
Λειτουργία «ΣΥΝΤΑΓΕΣ» .....	19
6 / Συντήρηση .....	22
Εξωτερική επιφάνεια .....	22
Αποσυναρμολόγηση των βημάτων .....	22
Καθαρισμός των παραθύρων της πόρτας .....	22
Αντικατάσταση λαμπτήρα .....	24
7 / Ανωμαλίες και λύσεις .....	25
8 / Εξυπηρέτηση μετά την πώληση .....	26
9 / Βοήθεια μαγειρέματος.....	27
Διαγράμματα μαγειρικής .....	27
Δοκιμές λειτουργικής ικανότητας .....	28
Συνταγές με μαγιά .....	28

---

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

---

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

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.

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

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

— Φροντίζετε να επιβλέπτετε 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 απ' ό,τι 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 επίπλου, στο οποίο θα μπορούσατε 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).

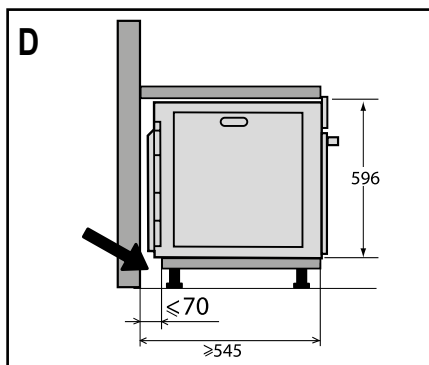
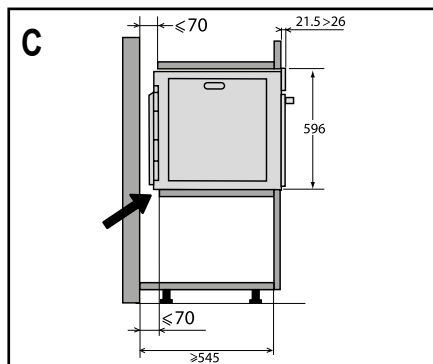
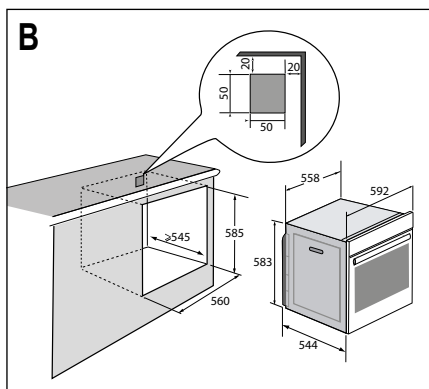
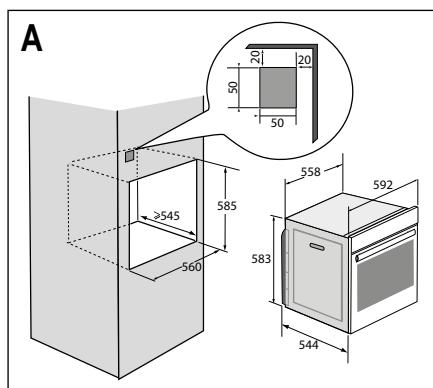
Εάν το έπιπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή  $\varnothing$  2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.



### Συμβουλή

Προκειμένου να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση συμβαδίζει με τους κανονισμούς, μην διστάσετε να καλέσετε ειδικό τεχνικό για ηλεκτρικές οικιακές συσκευές.





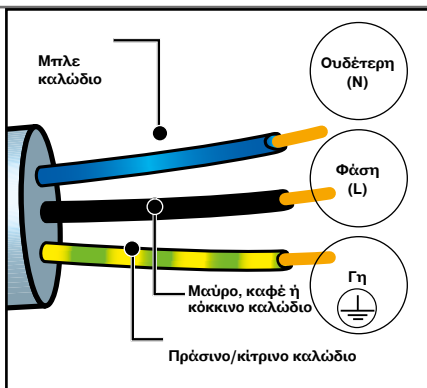
# 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## 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.

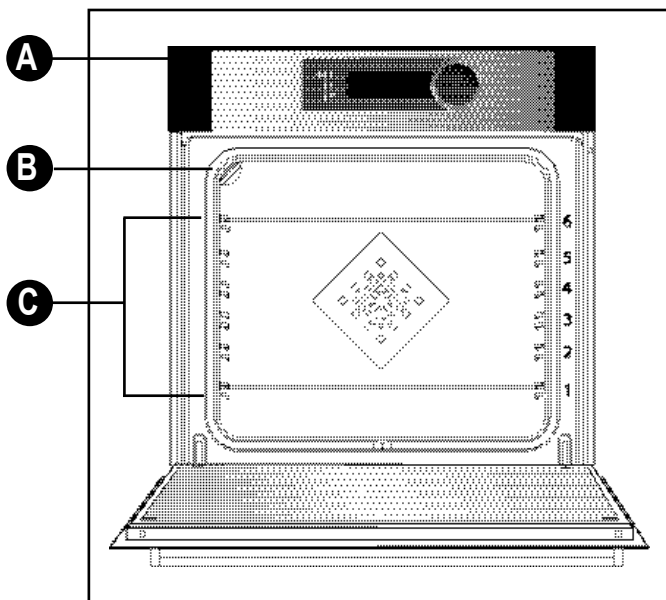
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

---

# • 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

---

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

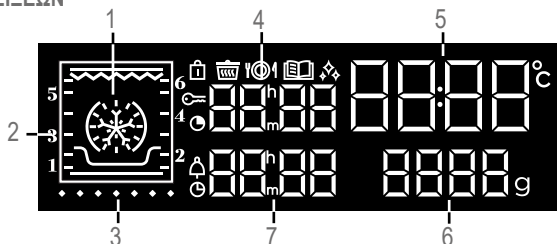


- A** Πίνακας χειρισμού
- B** Λυχνία
- Γ** Ράγες στήριξης τασιών (6 διαθέσιμα ύψη)

# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

### • ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος                             | 🔒 | Ένδειξη κλειδώματος των εντολών          |
| 2 | Ένδειξη ραγών στήριξης                                       | 🌊 | Ένδειξη λειτουργίας «Χαμηλή θερμοκρασία» |
| 3 | Ένδειξη αύξησης της θερμοκρασίας                             | 📖 | Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές»           |
| 4 | Εμφάνιση της διάρκειας μαγειρέματος                          | 🔷 | Ένδειξη αυτόματου καθαρισμού             |
| 5 | Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας φούρνου                   | 🕒 | Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος           |
| 6 | Εμφάνιση βάρους  | 🔔 | Ένδειξη χρονοδιακόπτη                    |
| 7 | Εμφάνιση χρονοδιακόπτη και ώρας τερματισμού του μαγειρέματος | ⏸ | Ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος         |

### • ΠΛΗΚΤΡΑ



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

### • ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη με κεντρικό πάτημα, που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση.

---

# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

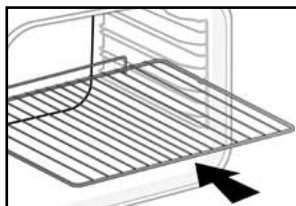
---

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

### - Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

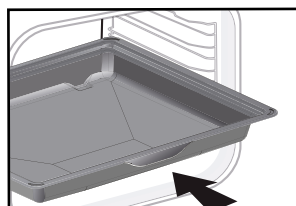
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



### - Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

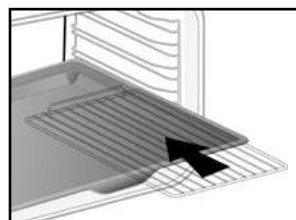
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



### - Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα η μια 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

### - Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, 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 βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

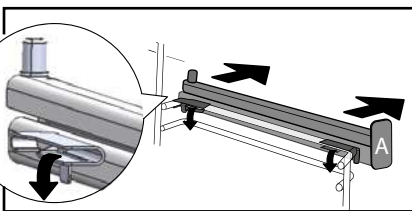
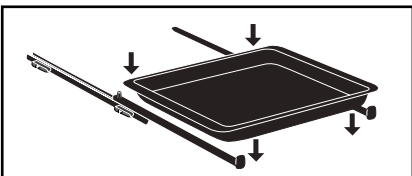
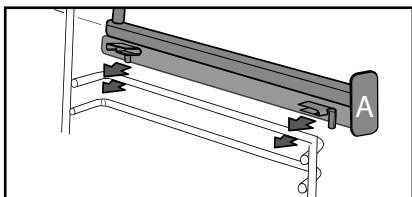
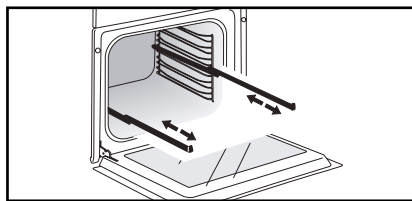
Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλιστούν 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 σtop **A** βρίσκεται απέναντί 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, αφαιρέσετε 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 ζυμών.

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

# • 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ


## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

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

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

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

## ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

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

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

Πατήστε το πλήκτρο .




Η ένδειξη 0:00 αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

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


Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00. Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η εγγραφή πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

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

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** μόνο το πλήκτρο παραμένει


ενεργοποιημένο.

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

## ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ


Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας:


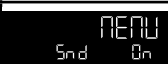


Λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.

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

Βλ. παρακάτω πίνακα:

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

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε .

Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	<b>Λυχνία:</b> 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.
	<b>Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι:</b> Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
	<b>Αντίθεση:</b> Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.
	<b>Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ:</b> Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποιήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.
	<b>Αναμονή οθόνης:</b> Θέση ON, σταματήστε μετά από 90 δευτερόλεπτα Θέση OFF, μείωση, φωτεινότητα μετά από 90 δευτερόλεπτα..

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σας επιτρέπει να προσπελάσετε 3 διαφορετικά είδη προγραμματισμού, ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας:

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



- Για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα, για να πετύχετε ψήσιμο που χαρακτηρίζεται από απαράμιλλη τρυφερότητα στο κρέας και εξαιρετικές γεύσεις, επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**».

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

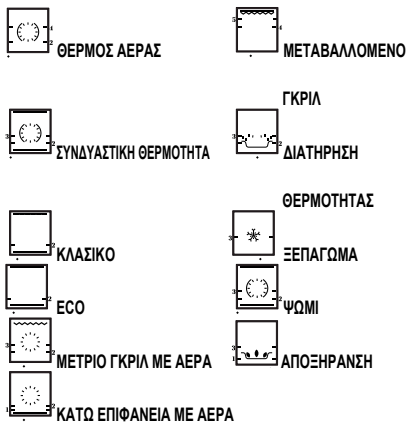
 **Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο, θερμάνετε τον άδειο επί 30 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.**

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

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

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

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



### ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


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

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος συνιστά να χρησιμοποιήσετε μία (ή δύο) θέση(εις) ραγών στήριξης και μία θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε.

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



### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ












Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε .

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

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος  αναβοσβήνει, οδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση. Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
 ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	15 / 30 ΛΕΠΤΑ
 ΚΛΑΣΙΚΟ	30 ΛΕΠΤΑ
 ECO	30 ΛΕΠΤΑ
 ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 ΛΕΠΤΑ
 ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ	7 ΛΕΠΤΑ
 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΞΕΠΑΓΩΜΑ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΨΩΜΙ	40 ΛΕΠΤΑ
 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ	5 ώρες

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

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

Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

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

- Προγραμματισμός μνήμης:

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

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν έχουν αποθηκευτεί εγγραφές και στις 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη. Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

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

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα ξεκινά. Τότε, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος.









# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ






## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

(ανάλογα με το μοντέλο)

 Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

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 σιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 <b>Μεταβαλλόμενο γκριλ</b>	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.
 <b>Διατήρηση της θερμότητας</b>	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).
 <b>Ξεπάγωμα</b>	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).
 <b>Ψωμί</b>	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.
 <b>Αποξήρανση</b>	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.

\* 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.



## Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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



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

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιτρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.

Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα 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

---

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

---

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» (ανάλογα με το μοντέλο)

Το μαγείρεμα σε «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» πρέπει απαραίτητα να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο αργό μαγείρεμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Επιπυχνάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.

P01 Ψητό μοσχαράκι (4 ώρες)

P02 Ψητό βοδινό σενιάν (3 ώρες)

P03 Ψητό βοδινό καλοψημένο (4 ώρες)

P04 Ψητό χοιρινό (5 ώρες)

P05 Αρνί μέτρια ψημένο (3 ώρες)

P06 Αρνί καλοψημένο (4 ώρες)

P07 Κοτόπουλο (6 ώρες)

\*P08 Μικρά ψάρια (1 ώρα και 20 λεπτά)

\*P09 Μεγάλα ψάρια (2 ώρες και 10 λεπτά)

\*P10 Γιαούρτι (3 ώρες)

## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος «χαμηλή θερμοκρασία».

Το σύμβολο  και η ένδειξη «Lt» εμφανίζονται στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Η ένδειξη «P01» αναβοσβήνει, πρέπει να επιλέξετε το φαγητό σας στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.


- Μόλις επιλέξετε το φαγητό (π.χ. P01 – ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα, στο υψηλότερο επίπεδο που εμφανίζεται στην οθόνη (2ο ράφι στήριξης) και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζωμών στο χαμηλότερο επίπεδο (1ο ράφι στήριξης).

**\*ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην χρησιμοποιείται τη σχάρα για τα προγράμματα P08-P09-P10. Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζωμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ηχεί για 10 λεπτά.

- Πατήστε ένα πλήκτρο για να σταματήσει ο ήχος.

 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.


---

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


---

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη, ενώ μαγειρεύετε σε «χαμηλή θερμοκρασία».

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.


 **Εάν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, η ένδειξη «Hot» θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.**

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

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

### ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

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


35 συνταγές (ή 15 ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου) έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων. Ανατρέξτε στους 2 παρακάτω πίνακες.

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

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


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

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

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

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

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

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

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	35 Συνταγές
Κοτόπουλο	P01
Πάπια	P02
Φιλέτο στήθος πάπιας	* P03
Γαλοπούλα	P04
Ώμος αρνιού μέτρια ψημένο	P05
Βοδινό σεινάν	P06
Βοδινό μέτρια ψημένο	P07
Βοδινό καλοψημένο	P08
Ψητό χοιρινό	P09
Ψητό μοσχάρακι	P10
Μοσχαρίσια μπριζόλα	* P11
Σολωμός	P12
Πέστροφα	P13
Τερίνα ψαριού	P14
Λαζάνια	P15
Πατάτες ογκρατέν	P16
Ντομάτες γεμιστές	P17
Πατάτες με τη φλούδα	P18
Σφολιάτα	P19
Πίτσα	P20
Κις	P21
Τραγανή ζύμη	P22
Ζύμη που φουσκώνει	P23
Τάρτα φρούτων	P24
Κραμπλ	P25
Αφράτο κέικ	P26
Κατκέικ	P27
Κρέμα καραμελέ	P28
Μπισκότα	* P29
Κέικ	P30
Κέικ με γιαούρτι	P31
Κεικ σοκολατας	P32
Μπριός	P33
Ψωμί	P34
Μπαγκέτα	P35

Τρόφιμα	15 Συνταγές
Κοτόπουλο	P01
Φιλέτο στήθος πάπιας	* P02
Βοδινό σεινάν	P03
Πίτσα	P04
Ψητό χοιρινό	P05
Πατάτες ογκρατέν	P06
Ώμος αρνιού μέτρια ψημένο	P07
Ψητό μοσχάρακι	P08
Σολωμός	P09
Τερίνα ψαριού	P10
Κις	P11
Ντομάτες γεμιστές	P12
Μπισκότα	* P13
Κέικ	P14
Μπριός	P15

\* Χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

---

# • 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

---

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### Πίτσα

Για να μην στάζει τυρί ή σάλτσα ντομάτας στο φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα κομμάτι λαδόκολλας μεταξύ του πλέγματος και της πίτσας.

### Τάρτες/Κις

Αποφύγετε τα πιάτα από γυαλί και πορσελάνη: καθώς είναι πολύ παχιά, επεκτείνουν τον χρόνο μαγειρέματος και το κάτω μέρος της κρούστας δεν θα είναι τραγανό. Αν βάλετε φρούτα, το κάτω μέρος της τάρτας μπορεί να γίνει υγρό: απλώς προσθέστε μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, θρυμματισμένα ψίχουλα μπισκότων, σκόνη αμυγδάλου ή ταπίόκα, τα οποία θα απορροφήσουν το χυμό κατά το ψήσιμο. Με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό ή κατεψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολο ή ντομάτα) μπορείτε να πασπαλίσετε μια κουταλιά της σούπας καλαμποκάλευρο.

### Ψάρια

Κατά την αγορά, θα πρέπει να μυρίζουν ευχάριστα και να μην έχουν πολλή «ψαρίλα». Το σώμα πρέπει να είναι σταθερό και άκαμπτο και τα λέπια να είναι τοποθετημένα στο δέρμα. Τα μάτια πρέπει να είναι φωτεινά και στρογγυλεμένα και τα βράγχια να φαίνονται λαμπερά και υγρά.

### Μοσχάρι/Χοιρινό/Αρνί

Πρέπει να αφαιρέσετε όλο το κρέας από το ψυγείο πριν το μαγειρέψετε: τα θερμικά σοκ κρύου-ζεστού σκληραίνουν το κρέας. Με αυτόν τον τρόπο θα μαγειρέψετε ένα ροσμπίφ που θα είναι χρυσό από έξω, κόκκινο στο εσωτερικό και ζεστό στη μέση. Μην αλατίζετε πριν το μαγειρέμα: το αλάτι απορροφά το αίμα και

# • 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

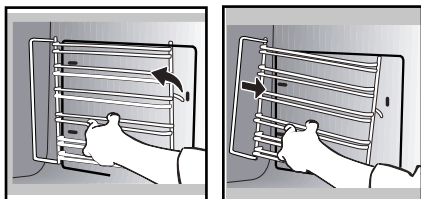
### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

### ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

#### Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης τασιών:

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης τασιών 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.



### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΟΙΧΩΜΑΤΩΝ ΜΕ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτός ο φούρνος αποτελείται από ένα πλαίσιο εξοπλισμένο με αφαιρούμενα τοιχώματα που εφαρμόζουν στις ράγες στήριξης τασιών. Αυτά τα τοιχώματα είναι καλυμμένα με ειδική μικροπορώδη (καταλυτική) επιστρώση, με αυτοκαθαριστικές ιδιότητες.

Οι κηλίδες απλώνονται και διαχέονται στους μικροπόρους. Οξειδώνονται και στις δύο πλευρές και εξαφανίζονται σταδιακά.

Σας συνιστούμε οπωσδήποτε:

- Να μην ξύνετε τα τοιχώματα με καταλυτική επιστρώση με μεταλλική βούρτσα και αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Να μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε με προϊόντα καθαρισμού που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Εάν τα τοιχώματα είναι πολύ λερωμένα, αντικαταστήστε τα με νέα τοιχώματα, τα οποία θα στερεώσετε στις ράγες στήριξης, προτού τις επανατοποθετήσετε στη θέση τους.

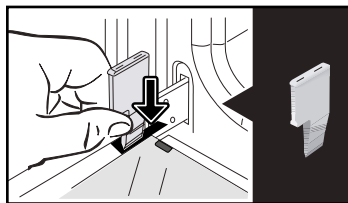
### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΘΥΡΩΝ ΠΟΡΤΩΝ

#### 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.

Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

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



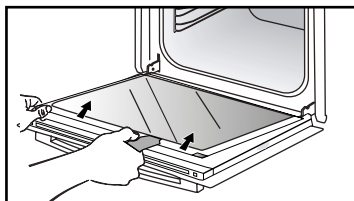
Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι:

Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές , ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.



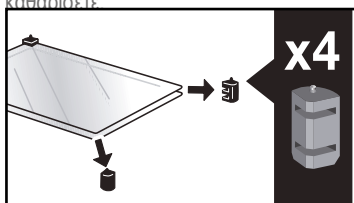
## • 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το τζάμι.



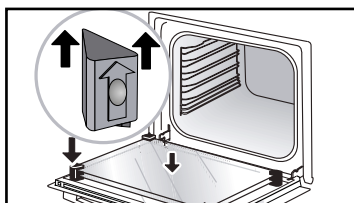
Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.

Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

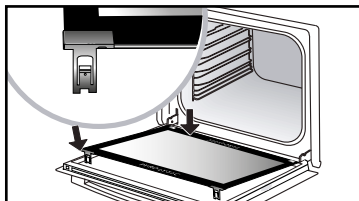


**Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό.** Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

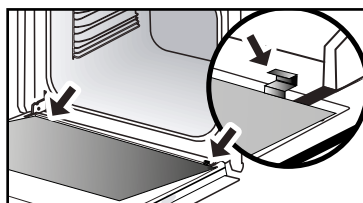
Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στοπ από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.



Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα ελαστικά στηρίγματα με το βέλος προς τα πάνω



και επανατοποθετήστε όλα τα γυάλινα πλαίσια. Τοποθετήστε το τελευταίο γυάλινο πάνελ στις μεταλλικές βάσεις και στη συνέχεια στερεώστε το με τη γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας. Αφαιρέστε την πλαστική σφήνα. Η συσκευή σας είναι τώρα έτοιμη για χρήση ξανά.



Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ. Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

---

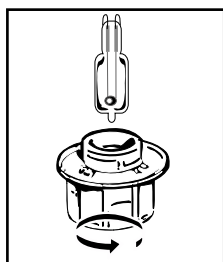
# • 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

---

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

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

**Χαρακτηριστικά της λυχνίας:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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.

---

## • 7 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.** Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

- **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.** Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

- **Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να**

**περιστρέφεται** αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί. Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- **Θόρυβος κραδασμών.**

Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν ακουμπάει στον πίσω τοίχο. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί να προκαλέσει θόρυβο δόνησης κατά τη διάρκεια του εξαερισμού. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.

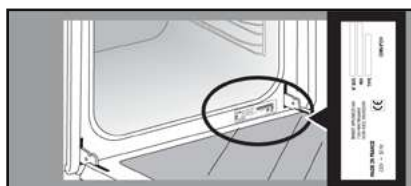
---



# • 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

---

## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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



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

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ														Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
		°C	σΥΝΘΕΣΗ	°C	σΥΝΘΕΣΗ	°C	σΥΝΘΕΣΗ	°C	σΥΝΘΕΣΗ	°C	σΥΝΘΕΣΗ	°C	σΥΝΘΕΣΗ	
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 (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Μπουτία κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3									20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Αρνίσια παιδάκια			210	3									20-30
ΨΑΡΑ	Ψάρια σχάρας			275	4									15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (ταπούρα)	200	3								190	3		30-35
	Ψάρια παπιγιότ	220	3								200	3		15-20
ΛΑΔΑΝΙΚΑ	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2									30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3								180	3		45
	Λαζάνια	200	3								180	3		45
	Ντομάτες γεμιστές	170	3								170	3		30
ΓΛΥΚΑ	Biscuit de Savoie - Ζευουάζ									180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3							180	2	190	3	5-10
	Τσουρέκι	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	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
	Kugelhof									180	2			40-45
	Μαρέγκες	100	4							100	4	100	4	60-70
	Μαντλέν	220	3									210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3							180	3	200	3	30-40
	Πτι-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	
ΔΙΑΦΟΡΑ	Πατέ σε τερν	200	2									190	2	80-100
	Πίσα					240	1							15-18
	Κίς	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ									180	2			50
	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 τοποθετηθούν 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  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 CEI 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
Γκρατνιαρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

\* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τα ψησίματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

**Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)**

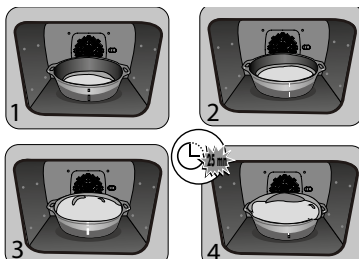
Συστατικά:

- Αλεύρι 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 σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ραβές στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος 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

IT

NL

PL

PT

RU

SK

USER GUIDE

# *OVEN*

EN

## *DEAR 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 / Presentation of the oven .....	8
The controls and display .....	9
Accessories .....	10
4 / Settings .....	12
Time setting .....	12
Changing the time .....	12
Timer .....	12
Control lock .....	12
Settings menu .....	12
5 / Cook .....	13
"EXPERT" mode .....	13
- Immediate cooking .....	13
- Program the temperature, duration .....	13
- Delayed start cooking .....	14
- Save a cooking .....	14
- Cooking functions in "Expert" mode .....	15
"LOW TEMPERATURE" mode .....	18
"RECIPES" mode .....	19
6 / Maintenance .....	22
External surface .....	22
Dismantling the steps .....	22
Cleaning the door windows .....	22
Lamp replacement .....	24
7 / Anomalies and solutions .....	25
8 / After-sales service .....	26
9 / Cooking aid .....	27
Cooking charts .....	27
Functional aptitude tests .....	28
Recipes with yeast .....	28

---

# ***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.



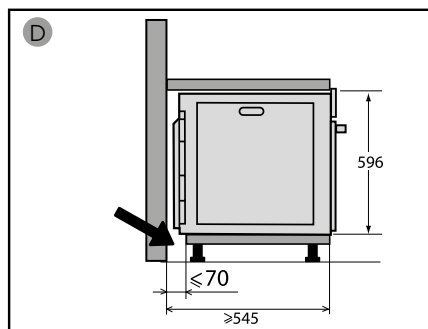
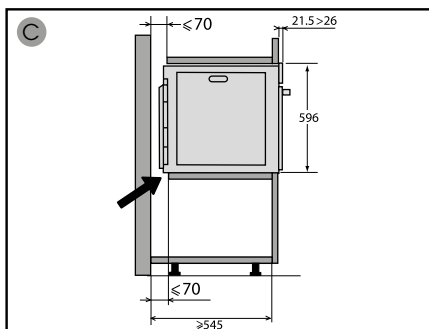
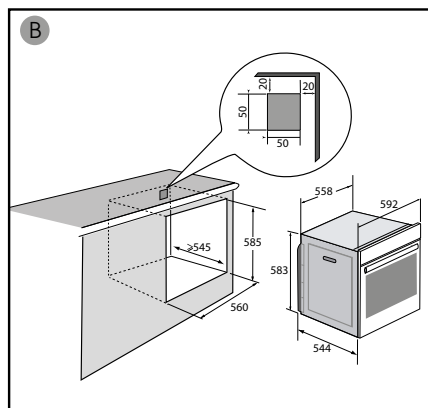
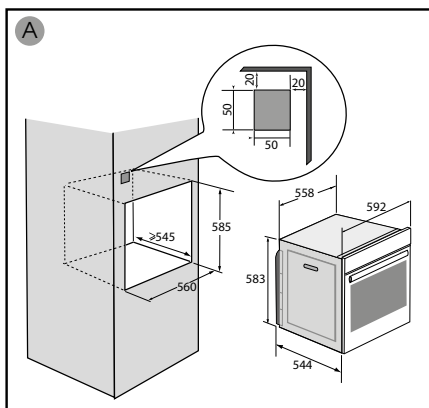
Tip

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.



---

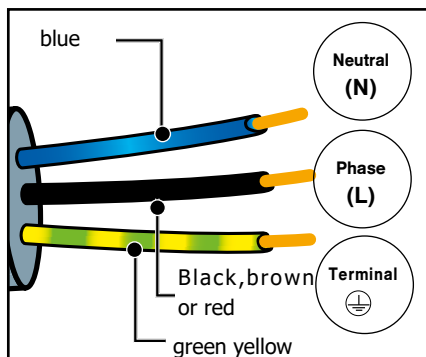
# • 1 INSTALLATION

---


## 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 in-existent, 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.

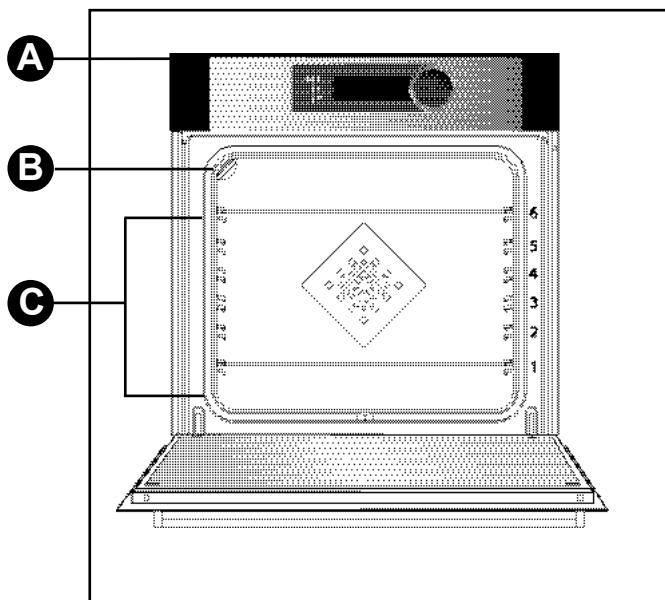
Thank you for co-operation in protecting the environment.

---

# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## PRESENTATION DU FOUR



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

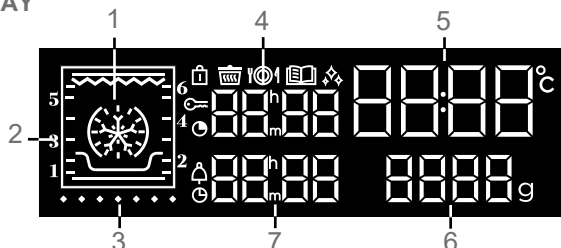
---

# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## CONTROL PANEL

### • THE DISPLAY



- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 Cooking modes display                      | Control locking indicator            |
| 2 Shelf runner indicator                     | «Low temperature» function indicator |
| 3 Temperature rise indicator                 | «Recipes» function indicator         |
| 4 Cooking time display                       | Cleaning indicator                   |
| 5 Oven temperature and clock display         | Cooking time indicator               |
| 6 Weight display                             | Minute minder indicator              |
| 7 Minute minder and cooking end time display | Cooking end time indicator           |

### • BUTTONS



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

### • CONTROL KNOB

This is a rotating knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

---

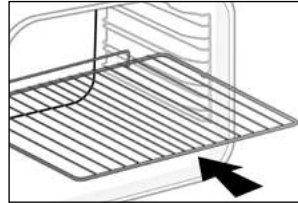
# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## ACCESSORIES (depending on model)

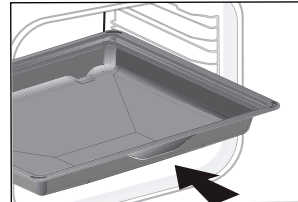
### - Anti-tip safety rack

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.



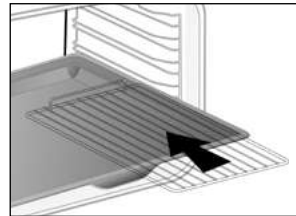
### Multi-purpose tray, drip tray45 mm

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



### - «Flavour» grills

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven. By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.





---

## • 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

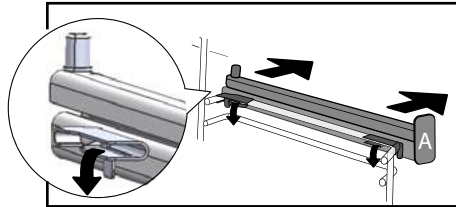
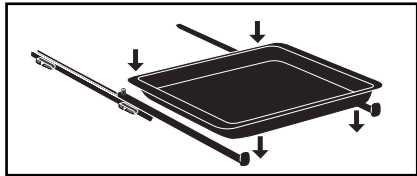
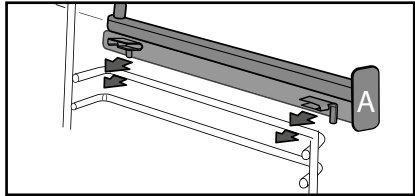
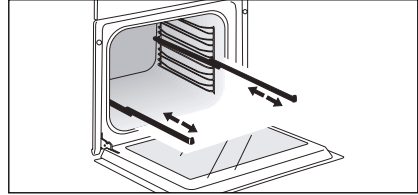
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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

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



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



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

# • 4 SETTINGS


## SETTING THE CLOCK

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

Adjust the hour by turning the knob, then press to confirm.

If there is a power cut, the clock flashes.

## CHANGING THE CLOCK

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

## MINUTE MINDER

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

Press .

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




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

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




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

If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

## CONTROL LOCKING Child safety

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


**N.B.:** only the  button remains active.

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


## SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven:






light, contrast, sounds and demo mode.

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

See the table below:

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

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

Default settings	
	<b>Light:</b> Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	<b>Sounds - beeps:</b> Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	<b>Contrast:</b> The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
	<b>DEMO mode:</b> "DEMO" mode; demonstration mode used in exhibition. Turn it off to make your oven up and running.
	<b>Display standby:</b> ON position, display off after 90s. OFF position, reduction, brightness after 90s.

# • 5 COOKING

## COOKING

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

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself), select «**EXPERT**» mode.

- For a recipe managed entirely by the oven thanks to a specific electronic programme in order to obtain unrivalled tenderness of meat and exceptional flavours, select “**LOW TEMPERATURE**” mode.



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



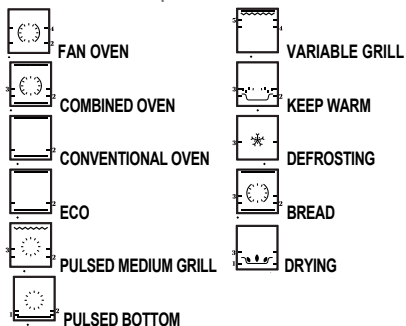
**Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.**

### «EXPERT» MODE

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

- Access the “Expert” screen by pressing or turning the knob or by pressing  or .

- Then select the type of cooking from the following list by turning the control knob and then press to confirm.



## IMMEDIATE COOKING

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

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

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

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



## CHANGING THE TEMPERATURE

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

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

# • 5 COOKING

## PROGRAMMING THE COOKING TIME


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

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

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

The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

## DELAYED START

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

The cooking end time display stops flashing.

## MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice.

- Programme a memory (fig. E):












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

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

**A delayed start cannot be programmed for memorisations.**

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

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts, you can now delay your start time.

COOKING MODE	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
 FAN OVEN	30 min
 COMBINED OVEN	30 min
 CONVENTIONAL OVEN	30 min
 ECO	30 min
 PULSED GRILL	15 min
 PULSED BOTTOM	30 min
 VARIABLE GRILL	7 min
 KEEP WARM	60 min
 DEFROSTING	60 min
 BREAD	40 min
 DRYING	5 hours

---

# • 5 COOKING







---

## COOKING FUNCTIONS IN «EXPERT» MODE

(depending on model)








Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 <b>Combined oven*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 <b>Combined oven</b>	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>Conventional oven</b>	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Pulsed grill</b>	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.
 <b>Pulsed bot- tom</b>	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.

# • 5 COOKING



Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 <b>Variable grill</b>	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.
 <b>Keep warm</b>	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).
 <b>Defrosting</b>	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).
 <b>Bread</b>	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.
 <b>Drying</b>	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.



**Advice on how to save energy**

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



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



## DRYING FUNCTION

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

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe. Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

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

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

Guide table to dehydrate your food



Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

---

# • 5 COOKING

---

## «LOW TEMPERATURE» MODE (depending on model)

Cooking "BASSE TEMPERATURE" must definitely start cold oven.

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

Cooking quality is optimal.

The oven offers a choice of 10 dishes:

P01 Roast veal (4 hours)

P02 Roast beef rare (3 hours)

P03 Roast beef well done (4 hours)

P04 Roast pork (5 hours)

P05 Pink lamb (3 hours)

P06 Lamb well done (4 hours)

P07 Chicken (6 hours)


\*P08 Small fish (1 hour 20)

\*P09 Large fish (2 hours 10)

\*P10 Yoghurt (3 hours)

## IMMEDIATE COOKING

Turn the control knob to the «low temperature» cooking function.

The symbol  and «Lt» are displayed on the screen.

- Confirm the selection by pressing the control knob.

«P01» flashes, you have to choose your dish by turning the knob.

- Select your dish.

- Once the dish has been selected, for example: P01 (roast veal), put your meat on the grill pan in the upper level (level 2) and slide the drip pan below (level 1).

\* **N.B:** Do not use the grill pan for programmes P08-P09-P10. Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

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

When cooking is complete, the oven switches off automatically and rings for 10 minutes.

- Press a button to stop the beeping.



**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 dray with absorbent paper before cooking.**



---

# • 5 COOKING

---

## DELAYED START

You can choose a delayed «low temperature» start. After selecting your programme, press ⊖.

The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob. Press to confirm. The cooking end time display stops flashing.




**If your oven is too hot to start low temperature cooking, the word «Hot» is displayed on the screen. Leave the oven to cool.**

## «RECIPES» MODE

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

## IMMEDIATE COOKING

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

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

There are 35 (or 15, depending on the model of your oven) pre-programmed recipes. See the 2 tables below.

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

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

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

## DELAYED START

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

Confirm by pressing the knob.

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



**For recipes which require pre-heating, do not use the delayed start function.**

# • 5 COOKING

Food	35 Recipes
Chicken	P01
Duck	P02
Duck breast	<b>*P03</b>
Turkey	P04
Rosé shoulder of lamb	P05
Rare beef	P06
Beef medium done	P07
Well-cooked beef	P08
Roast pork	P09
Roast veal	P10
Veal chops	<b>*P11</b>
Salmon	P12
Trout	P13
Fish terrine	P14
Lasagne	P15
Potato gratin	P16
Stuffed tomatoes	P17
Baked potatoes	P18
Puff pastry	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Shortcrust pastry	P22
Leavened dough	P23
Fruit tart	P24
Crumble	P25
Sponge cake	P26
Cupcakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	<b>*P29</b>
Cake	P30
Yoghurt cake	P31
Chocolate cake	P32
Brioche	P33
Bread	P34
Baguette	P35

Food	15 Recipes
Chicken	P01
Duck breast	<b>*P02</b>
Rare beef	P03
Pizza	P04
Roast pork	P05
Potato gratin	P06
Rosé shoulder of lamb	P07
Roast veal	P08
Salmon	P09
Fish terrine	P10
Quiche	P11
Stuffed tomatoes	P12
Biscuits	<b>*P13</b>
Cake	P14
Brioche	P15

***\*Pre-heat before placing the dish in the oven.***

---

# • 5 COOKING

---

## HINTS AND TIPS

### • Beef, pork, lamb

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

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

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

- Do not cook in the enamelled drip tray.

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

### • Fish

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

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

### • Tarts, quiches

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

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

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

### • Pizza

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

# • 6 CARE

## CLEANING AND MAINTENANCE:

### EXTERNAL SURFACE

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

### REPLACEMENT OF THE OVEN CATALYTIC LINERS (depending on model)

This oven has a cavity with removable liners which are slotted into the shelf supports. These liners are covered with a special micro-porous enamel (catalytic enamel) with self-cleaning properties. Dirt spreads out and is dispersed into the micro-porous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears. We strongly recommend.

- That you do not scrub these catalytic liners with metallic brushes, pointed or sharp instruments.

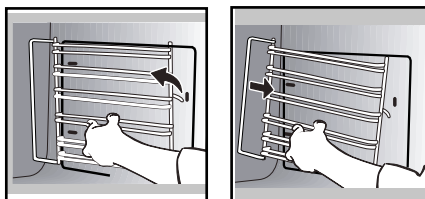
- That you do not try to clean them with commercial scouring products.

Replace the liners when they get too dirty with new liners and fix them to the shelf runners before putting the shelf runners back.

### REMOVING THE SHELF RUNNERS AND REPLACEMENT OF THE OVEN CATALYTIC LINERS

#### 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 DOOR GLASS



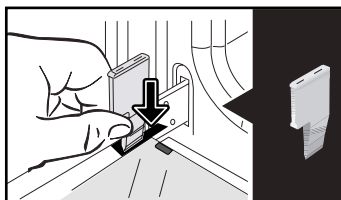
#### Warning

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

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

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

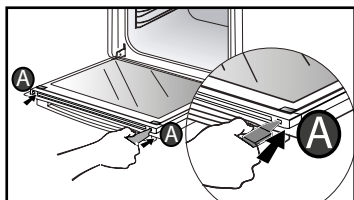
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.



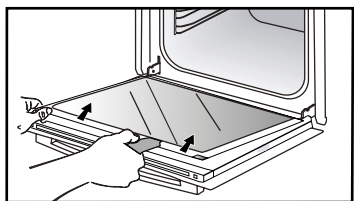
Remove the first clipped glass panel:

Using the other wedge (or a screwdriver), press the slots **A** to unclip the glass.

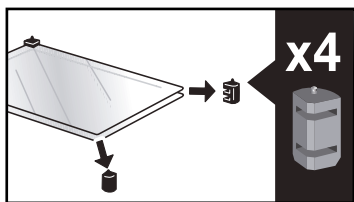
# • 6 CARE



Remove the glass panel.

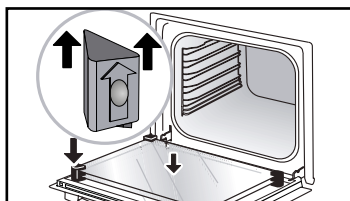


The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.

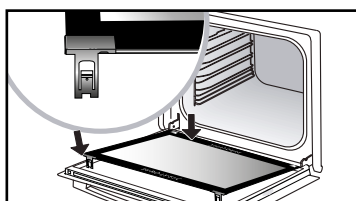
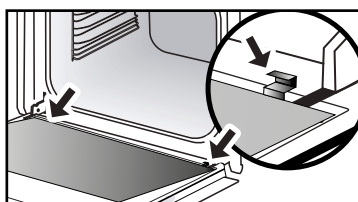


If necessary, remove them to clean them. **Do not soak the glass panels in water.** Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

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



Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side towards you.




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

---

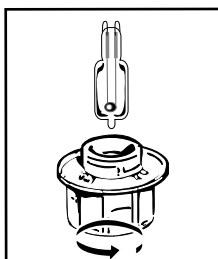
# • 6 CARE

---

## REPLACING THE LIGHT BULB

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

**Bulb specification:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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.

---

## • 7 *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 «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

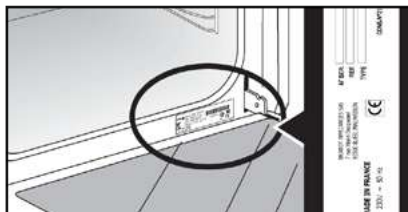
**- Vibration noise.**

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

# • 8 AFTER-SALES SERVICE

## SERVICE CALLS



Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.



## ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.









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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number




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

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

\* depending on model

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

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

**PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350**

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

\*Depending on model

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

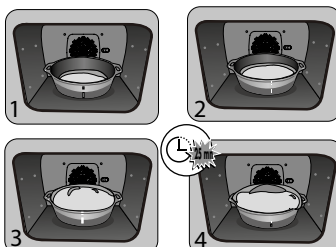
**Recipe with yeast dough** (depending on model)

**Ingredients:**

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

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

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



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

<b>Trade Mark</b>	<b>DE DIETRICH</b>
<b>Commercial code</b>	<b>DOP7350*/ DOP7340*</b>
<b>Energy Efficiency Index (EEI cavity)</b>	<b>81,7</b>
<b>Energy Efficiency Class</b>	<b>A+</b>
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	<b>0,70kWh</b>
<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode</b>	<b>1,10kWh</b>
<b>Number of cavities</b>	<b>1</b>
<b>Heat source(s) per cavity</b>	<b>Electric</b>
<b>Volume of the cavity</b>	<b>73l</b>
<b>European Union eco-label</b>	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

**ES**

GUÍA DEL USUARIO

IT

NL

PL

PT

RU

SK

# *HORNO*

ES

## *ESTIMADA CLIENTA, ESTIMADO CLIENTE*

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.

	<p>BVCert.6011825</p> <p>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.</p>
---	---

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



**De Dietrich** 

# ÍNDICE

Precauciones importantes y de seguridad .....	4
1 / Instalación .....	6
2 / Medio ambiente .....	7
3 / Presentación del horno .....	8
Los controles y la pantalla .....	9
Accesorios .....	10
4 / Configuración .....	12
Ajuste de la hora .....	12
Cambio de hora .....	12
Temporizador .....	12
Bloqueo de control .....	12
Menú de configuración .....	12
5 / Cocinar .....	13
Modo "EXPERTO" .....	13
- Cocción inmediata .....	13
- Programar la temperatura, duración .....	13
- Inicio retrasado de cocción .....	14
- Guardar una cocción .....	14
- Funciones de cocción en modo "Experto" .....	15
Modo "BAJA TEMPERATURA" .....	18
Modo "RECETAS" .....	19
6 / Mantenimiento .....	22
Superficie exterior .....	22
Desmontaje de los escalones .....	22
Limpieza de las ventanas de las puertas .....	22
Reemplazo de lámpara .....	24
7 / Anomalías y soluciones .....	25
8 / Servicio posventa .....	26
9 / Auxiliar de cocina .....	27
Tablas de cocción .....	27
Pruebas de aptitud funcional .....	28
Recetas con levadura .....	28

---

## **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 vígíelos 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, D).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para

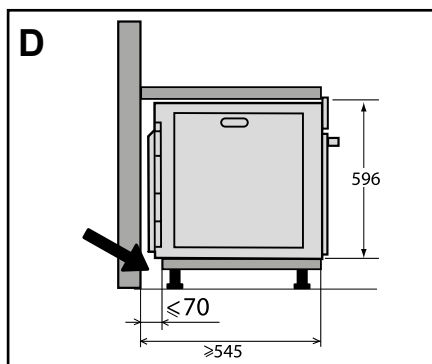
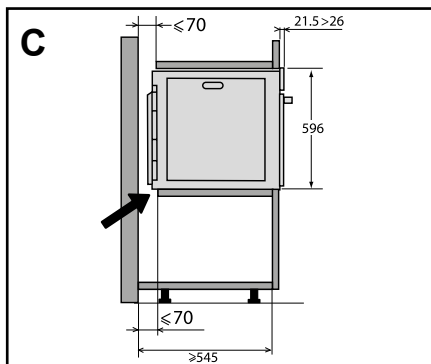
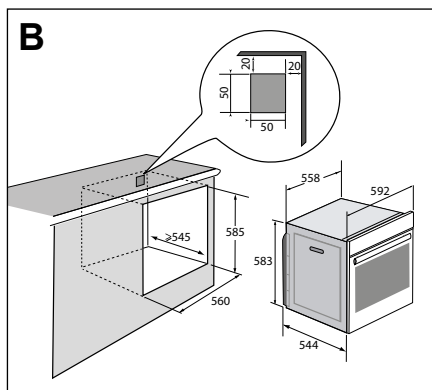
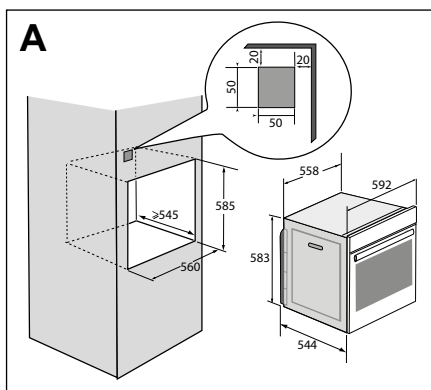
el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perforo un orificio de  $\varnothing 2$  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.



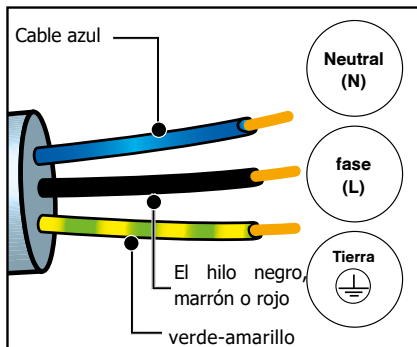
# • 1 INSTALACIÓN

## 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 + 1N + 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

## RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse

con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

## ENVASES



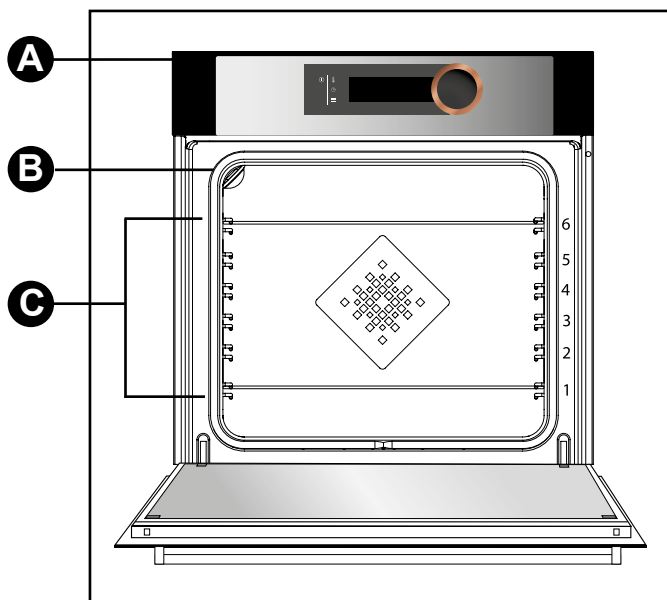
® - Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

---

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## PRESENTACIÓN DEL HORNO

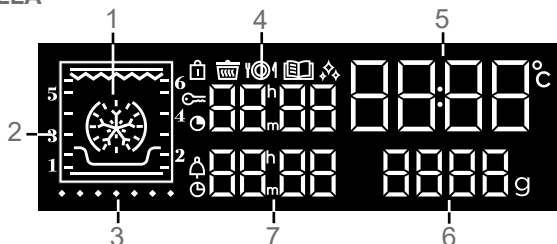


- A** Panel de control
- B** Luz
- C** Niveles (6 alturas disponibles)

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## PANEL DE MANDOS

### • LA PANTALLA



- |  |   |
|--|---|
| 1 Visualización de los modos de cocción                        | Indicador de bloqueo de los mandos      |
| 2 Indicador de altura  | Indicador de función "Baja temperatura" |
| 3 Indicador de aumento de temperatura                          | Indicador de función "Recetas"          |
| 4 Visualización del tiempo de cocción                          | Indicador de limpieza                   |
| 5 Visualización del reloj y de la temperatura del horno        | Indicador de tiempo de cocción          |
| 6 Visualización del peso                                       | Indicador del avisador                  |
| 7 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción | Indicador de fin de la cocción          |

### • LAS TECLAS



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

### • LA RUEDA DE MANDOS

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

---

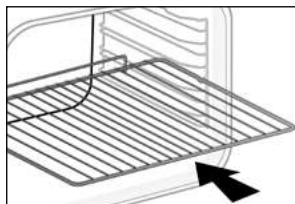
# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## LES ACCESORIOS (según el modelo)

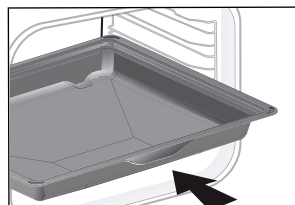
### - Parrilla de seguridad antivuelco

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, graseira 45 mm

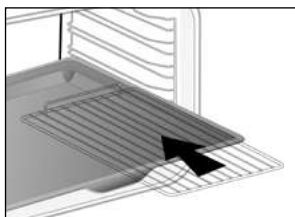
Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



### - Parrillas «sabor»

Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseiras 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

## - 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

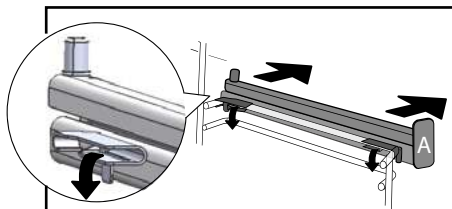
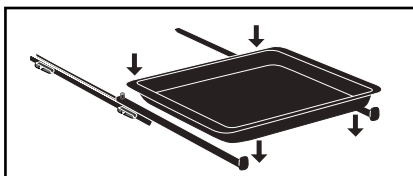
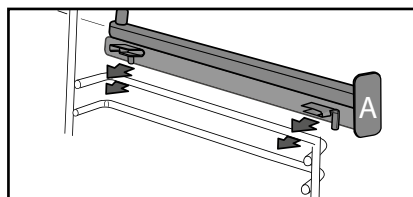
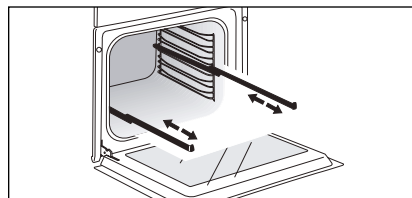
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda 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 grasera.



Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

# • 4 AJUSTES


## PUESTA EN HORA

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

## AJUSTE DE LA HORA (

Pulse la tecla  durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

## AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.




Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.


Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.




Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.

Sin confirmación, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

## BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad para los niños

Pulse simultáneamente las teclas  y  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.


**NOTA:** sólo permanece activa la tecla . Para desbloquear los mandos, pulse

simultáneamente las teclas  y  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

## MENÚ DE AJUSTES


Puede modificar diferentes parámetros de su horno:


lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla  para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

Parámetros establecidos por defecto 	<b>Lámpara:</b> Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
	<b>Sonidos - pitidos:</b> Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	<b>Contraste:</b> El porcentaje de luminosidad de la pantalla puede ajustarse del 10% a 100%.
	<b>Modo DEMO:</b> Activa/desactiva el modo "DEMO"; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	<b>Mostrar en espera:</b> Posición ON, pantalla apagada después de los 90s. Posición OFF, reducción, brillo después de los 90s.

# • 5 COCCIÓN

## REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno le permite acceder a 3 tipos de programación diferentes según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta:

- Una receta de la que conoce todos los parámetros (usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción): seleccione el modo **"EXPERTO"**.

- Una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico especificado para obtener una cocción con una ternura inigualable de la carne y unos sabores excepcionales: seleccione el modo **"BAJA TEMPERATURA"**.



- Una receta para la que necesita la ayuda del horno (seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados: la temperatura, el tiempo de cocción y el tipo de cocción): seleccione el modo **"RECETAS"**.



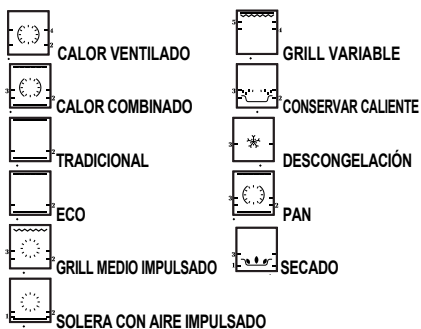
**Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

### MODO "EXPERTO"

El modo Experto le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

- Puede acceder a la pantalla "Experto" pulsando o girando la rueda o pulsando una de las teclas  o .

- Seleccione el tipo de cocción de la siguiente lista girando la rueda y pulsándola para confirmar.



## COCCIÓN INMEDIATA


El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una (o dos) altura(s) de nivel y una temperatura modificable.

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

## PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse .



Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

## PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y



# • 5 COCCIÓN



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

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

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

**La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador  parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

## MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.












- Programar una memoria :

En el modo Experto, seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca "MEM 1". Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

**Nota: Si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.**

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas :

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. La cocción comenzará y entonces podrá aplazar el inicio de la cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACION DE TIEMPO
 CALOR VENTILADO	30 min
 CALOR COMBINADO	15 / 30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 CONSERVAR CALIENTE	60 min
 DESCONGELACIÓN	60 min
 PAN	40 min
 SECADO	5 horas

---

# • 5 COCCIÓN







---

## FUNCIONES DE COCCIÓN EN MODO “EXPERTO”






(según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Calor ventilado*</b>	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.
 <b>Calor combinado</b>	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 <b>Tradicional</b>	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Grill con aire impulsado</b>	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 <b>Solera con aire impulsado</b>	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

# • 5 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Grill variable</b>	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.
 <b>Conservar caliente</b>	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta- platos, descongelación).
 <b>Descongelación</b>	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 <b>Pan</b>	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 <b>Secado</b>	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.

\* Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



**Consejo de ahorro de energía.**

**Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.**



**No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.**

---

# • 5 COCCIÓN

---

## FUNCIÓN DE SECADO

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos.  
Lávelos cuidadosamente, escúrralos y

séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos



Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas

---

# • 5 COCCIÓN

---

## **MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo)**

La cocción a “BAJA TEMPERATURA” debe empezar obligatoriamente con el horno frío.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta a temperaturas poco elevadas.

La calidad de cocción es óptima.

El horno le ofrece 10 platos para elegir:

## **COCCIÓN INMEDIATA**

P01 - Ternera asada (4:00 h)

P02 - Roast beef poco hecho (3:00 h)

P03 - Roast beef muy hecho (4:00 h)

P04 - Asado de cerdo (5:00 h)

P05 - Cordero poco hecho (3:00 h)

P06 - Cordero muy hecho (4:00 h)


P07 - Pollo (6:00 h)

P08\* - Pescado piezas pequeñas (1:20 h)

P09\* - Pescado piezas grandes (2:10 h)

P10\* - Yogur (3:00 h)

- Gire la rueda hasta la función de cocción “baja temperatura”.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Lt”.

- Confirme la selección pulsando la rueda.

- Parpadeará “P01” y deberá seleccionar su plato girando la rueda.- Seleccione su plato.


- Una vez seleccionado el plato, por ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne sobre la parrilla en el nivel superior indicado en la pantalla (nivel 2) y deslice la grasera en el nivel inferior (nivel 1).

**\*NOTA:** No utilice la parrilla para los programas P08-P09-P10. Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la pantalla.

- Confirme la selección pulsando la rueda. Se iniciará la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 10 minutos.

Pulse una tecla para detener los pitidos.

 **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.**

---

# • 5 COCCIÓN

---


## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a “baja temperatura”.

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla ☹. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.


 **Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará “Hot”. En ese caso, deje enfriar el horno.**

**MODO “RECETAS”**

La función “Recetas” selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

## COCCIÓN INMEDIATA

Seleccione “Guía” en la pantalla girando la rueda y después confírmelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Guía”.

Hay pre-programadas 35 recetas (o 15, dependiendo el modelo del horno). Consulte las 2 tablas siguientes.

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

En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.


El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente.

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla ☹, visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valídela pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.

 **Para las recetas que necesiten un precalentamiento no efectuar la cocción con inicio diferido.**

# • 5 COCCIÓN

Alimentos	35 Recetas
Pollo	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Pavo	P04
Paletilla de cordero poco hecha	P05
Buey poco hecho	P06
Buey al punto	P07
Buey muy hecho	P08
Asado de cerdo	P09
Asado de ternera	P10
Costilla de ternera	* P11
Salmón	P12
Trucha	P13
Terrina de pescado	P14
Lasaña	P15
Patatas gratinadas	P16
Tomates rellenos	P17
Patatas rellenas	P18
Masa de hojaldre	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Masa quebrada	P22
Masa crecida	P23
Tarta de frutas	P24
Crumble	P25
Bizcocho genovés	P26
Cupcakes	P27
Flanes	P28
Galletas	* P29
Pastel	P30
Pastel de yogur	P31
Pastel chocolate	P32
Brioche	P33
Pan	P34
Baguette	P35

Alimentos	15 Recetas
Pollo	P01
Magret de pato	* P02
Buey poco hecho	P03
Pizza	P04
Asado de cerdo	P05
Patatas gratinadas	P06
Paletilla de cordero poco hecha	P07
Asado de ternera	P08
Salmón	P09
Terrina de pescado	P10
Quiche	P11
Tomates rellenos	P12
Galletas	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*\* Precaliente el horno antes de introducir las bandejas.*

---

# • 5 COCCIÓN

---

## CONSEJOS Y TRUCOS

### • Buey, cerdo, cordero

- Saque obligatoriamente cualquier carne del frigorífico con bastante antelación a la cocción: el contraste frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo obtendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro.

No sale antes de cocinar: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne ayudándose de espátulas: si la pincha, la sangre se escapará. Deje siempre reposar la carne de 5 a 10 minutos tras la cocción: envuélvala en papel de aluminio y déjela en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre atraída hacia el exterior durante la cocción refluye e irriga el asado.

- Utilice fuentes de barro para asar: el vidrio favorece las proyecciones de grasa.

- No cocine en la bandeja grasera esmaltada.

- Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; fíltrela y sírvala muy caliente en una salsera.

### • Pescados

- Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar.

- El cuerpo debe estar firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

### • Tartas, quiches

- Evite los platos de cristal o porcelana: al ser demasiado gruesos prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente.

- Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo de empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo.

- Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

### • Pizza

- Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.



# • 6 MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

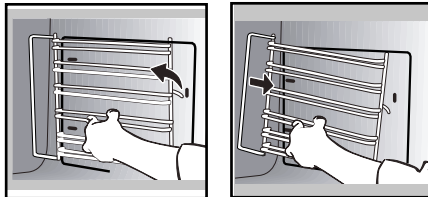
### SUPERFICIE EXTERIOR

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

### DESMONTAJE DE LOS NIVELES Y SUSTITUCIÓN DE LAS PAREDES CATALÍTICAS (según el modelo)

#### 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.



### SUSTITUCIÓN DE LAS PAREDES CATALÍTICAS (según el modelo)

Este horno consta de un recinto equipado con paredes extraíbles que están acopladas a los paneles de varillas. Estas paredes están recubiertas de un esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) con cualidades auto-desengrasantes.

Las manchas se dispersan y difunden ampliamente en las microporosidades. Quedan oxidadas en las dos caras y desaparecen progresivamente.

Le recomendamos encarecidamente:

- No rascar las paredes catalíticas con un cepillo metálico, ni con instrumentos puntiagudos o cortantes.
- No intentar limpiarlas con productos abrasivos comerciales.

Cuando estén demasiado sucias, sustituya las paredes por otras nuevas y fíjelas a los niveles antes de instalar estas últimas.

### LOS CRISTALES DE LA PUERTA

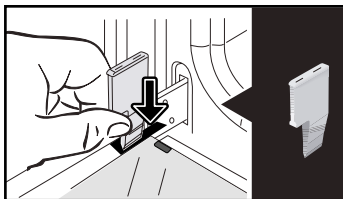


#### Advertencia

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

Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

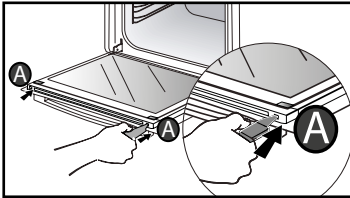
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



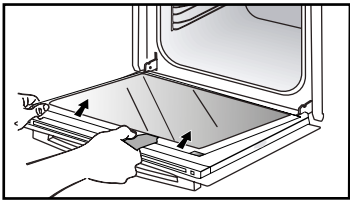
Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras

## • 6 MANTENIMIENTO

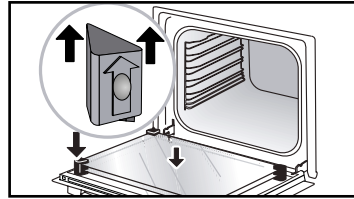
**A** para desenganchar el cristal.



Quite el cristal.



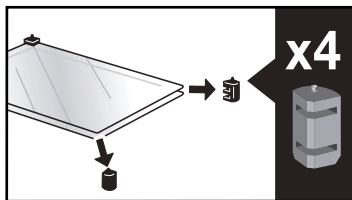
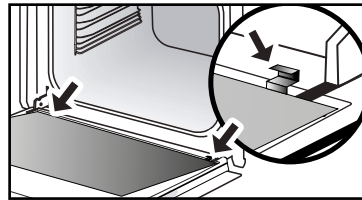
La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.



Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

**No sumerja los cristales en el agua.**

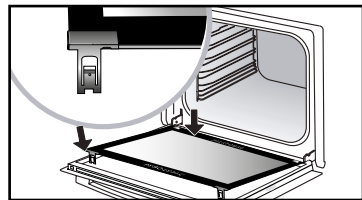
Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.



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.

---

# • 6 MANTENIMIENTO

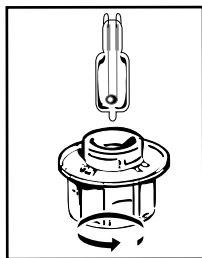
---

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



### Advertencia

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



### Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

---

# • 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

---

**- La pantalla indica “AS” (parada automática)**

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga su horno en PARADA.

**- El código de fallo comienza por “F”.**

Su horno ha detectado una perturbación. Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

**- El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Compruebe si el horno se encuentra en modo “DEMO” (vea el menú de ajustes).

**- La lámpara del horno no funciona.**

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

**- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.**

Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo después de la cocción para ventilar el horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el servicio postventa.

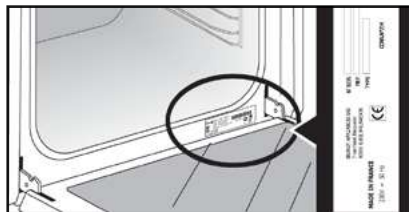
**- Ruido de vibración.**

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.

# • 8 *SERVICIO TECNICO*

## INTERVENCIONES



Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.









## PIEZAS ORIGINALES

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



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

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

PLATOS														TIEMPO DE COCCION	
		°C	CALTURA	°C	CALTURA	°C	CALTURA	°C	CALTURA	°C	CALTURA	°C	CALTURA		
CARNIE	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	
VARIOS	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	
	Galletas - Polvorones	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhophf									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	
Sufié										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)		5	parilla	275	3-6	

\* según modelo

**NOTA :** Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

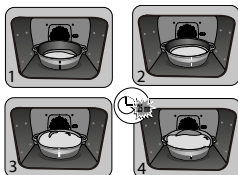
**Receta con levadura** (según el modelo)

**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 vainillas y coloque la fuente en la placa.

**Pre caliente 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

**IT**

NL

PL

PT

RU

SK

MANUALE D'USO

*FORNO*



IT

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

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

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

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

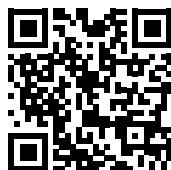
La ringraziamo per la Sua fiducia.



BV Cert 6011825

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
Accessori .....	10
4 / Impostazioni .....	12
Impostazione dell'ora .....	12
Modifica dell'ora .....	12
Timer .....	12
Blocco comandi .....	12
Menù Impostazioni .....	12
5/Cottura .....	13
Modalità "ESPERTO" .....	13
- Cottura immediata .....	13
- Programmare la temperatura, durata .....	13
- Inizio ritardato cottura .....	14
- Salva una cottura .....	14
- Funzioni di cottura in modalità "Esperto" .....	15
Modalità "BASSA TEMPERATURA" .....	18
Modalità "RICETTE" .....	19
6 / Manutenzione .....	22
Superficie esterna .....	22
Smontaggio dei passaggi .....	22
Pulizia dei finestrini delle porte .....	22
Sostituzione lampada .....	24
7/ Anomalie e soluzioni.....	25
8 / Servizio post-vendita .....	26
9 / Coadiuvante .....	27
Tabelle di cottura .....	27
Test attitudinali funzionali .....	28
Ricette con lievito .....	28

---

## ***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/D).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

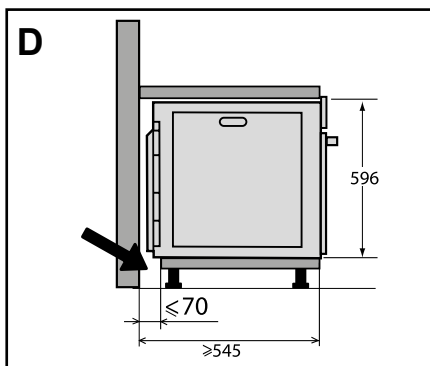
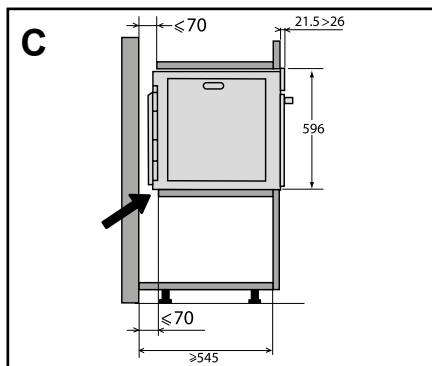
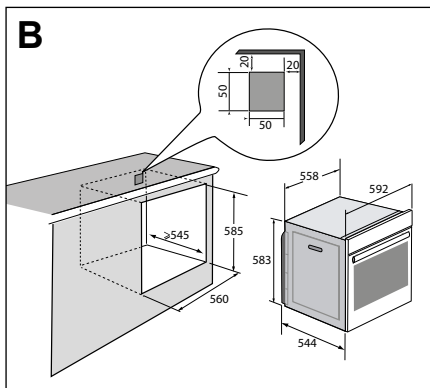
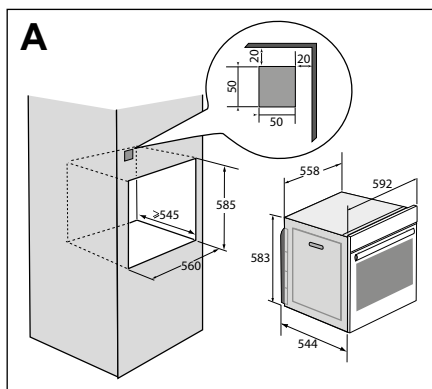
il passaggio del cavo elettrico.

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



### Consiglio

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



---

# • 1 *INSTALLAZIONE*

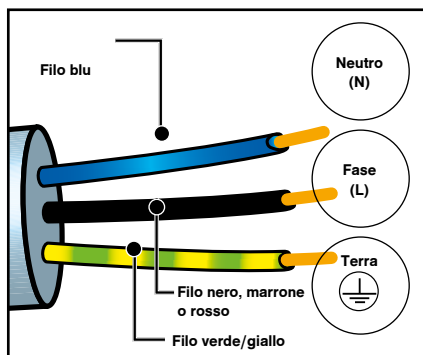
---

## 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 usati 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 usati più vicini al proprio domicilio.

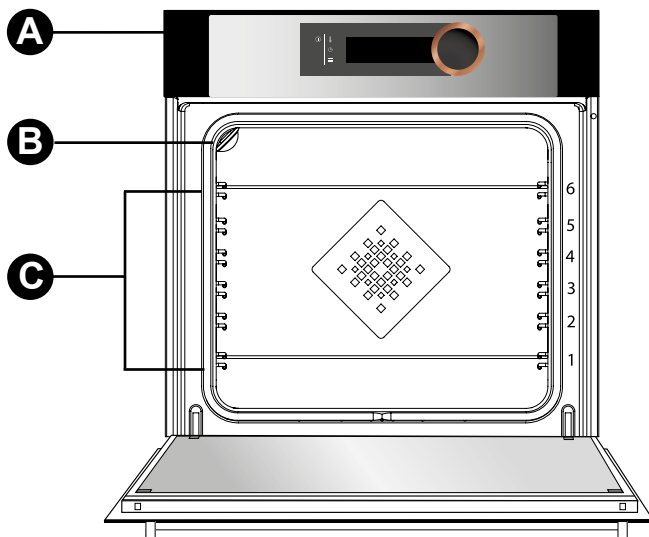
La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

---

# • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## PRESENTAZIONE DEL FORNO

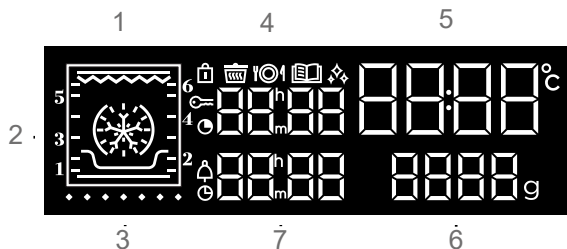


- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

# • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## PANNELLO DEI COMANDI

### • DISPLAY



- |   |   |
|---|---|
| 1 Visualizzazioni delle modalità di cottura                   | 🔒 Indicatore del blocco dei comandi             |
| 2 Indicatore dei ripiani                                      | 📖 Indicatore della funzione "Bassa temperatura" |
| 3 Indicatore dell'aumento di temperatura                      | 📖 Indicatore della funzione "Ricette"           |
| 4 Visualizzazione della durata di cottura                     | 🧼 Indicatore della pulizia                      |
| 5 Visualizzazione dell'orologio e della temperatura del forno | 🕒 Indicatore della durata di cottura            |
| 6 Visualizzazione del peso                                    | 🕒 Indicatore del timer                          |
| 7 Visualizzazione timer e ora di fine cottura                 | 🕒 Indicatore di fine cottura                    |

### • TASTI



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

### • LA MANOPOLA DEI COMANDI

Si tratta di una manopola rotativa con pulsante centrale che permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori e convalidare.



---

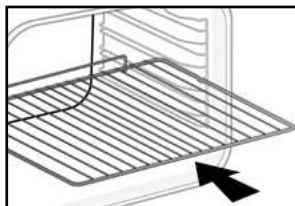
# • 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## GLI ACCESSORI (secondo il modello)

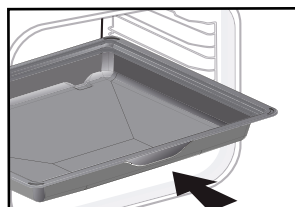
### - Griglia di sicurezza antiribaltamento

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.

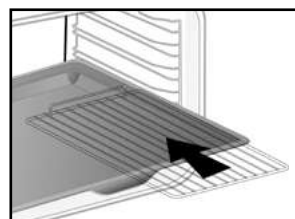
Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



### - 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

### - 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

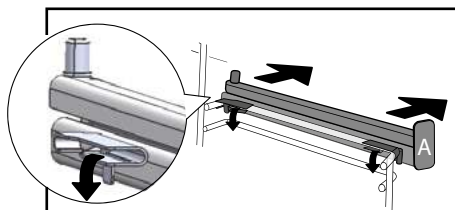
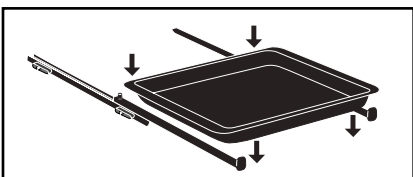
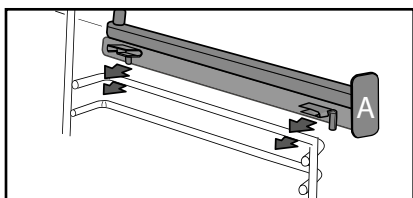
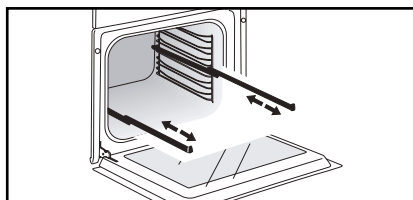
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino 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 REGOLAZIONI

## REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

## MODIFICA DELL'ORA

Premere il tasto  $\ominus$  per qualche secondo fino a quando l'ora lampeggia. Regolare l'ora ruotando la manopola e premere per convalidare.

## TIMER

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

Premere il tasto  $\ominus$ .

0:00 lampeggia. Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

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

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer.

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

Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

## BLOCCO DEI COMANDI sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti  $\uparrow$  e  $\ominus$  fino a quando il simbolo  $\mathcal{L}$  viene visualizzato sul display. Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

**NOTA:** solo il tasto  $\textcircled{1}$  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti  $\uparrow$  e  $\ominus$  fino a quando il simbolo  $\mathcal{L}$  scompare dal display.

## MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno: lampada, contrasto, suoni e modalità dimostrazione.

Per fare questo, premere per qualche secondo il tasto  $\equiv$  per accedere al menu regolazioni.

Vedere la tabella qui sotto:

Per modificare i diversi parametri, se necessario, ruotare la manopola, poi premere per convalidare.

È possibile uscire dal menu regolazioni in qualsiasi momento, premendo  $\textcircled{1}$ .

Parametri installati in maniera predefinita	<b>Lampada:</b> Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO).
	Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
	<b>Suoni - bip:</b> Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	<b>Contrasto:</b> La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 10 al 100%.
	<b>Modalità DEMO:</b> Attivare/disattivare la modalità "DEMO"; modalità di dimostrazione usata in esposizione. Disattivarla per rendere il forno operativo.
	<b>Display di standby:</b> Posizione ON, display spento dopo 90s. Posizione OFF, riduzione della luminosità del display dopo 90s.

# • 5 COTTURA


## EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di programmazioni differenti a seconda del proprio grado di conoscenza della cottura della propria ricetta:

- Per una ricetta di cui si conoscono tutti i parametri (verranno scelti autonomamente il tipo di cottura, la temperatura e la durata di cottura), selezionare la modalità **“ESPERTO”**.

- Per una ricetta gestita interamente dal forno, grazie a un programma elettronico specifico che permette di ottenere una cottura con elevata tenerezza della carne e con sapori eccezionali, selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”**.


- Per una ricetta per la quale è necessaria l'assistenza del forno (verranno scelti autonomamente solo il tipo di alimento proposto e il suo peso, mentre il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti: la temperatura, la durata di cottura, il tipo di cottura), selezionare la modalità **«RICETTE»**.

 **Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.**

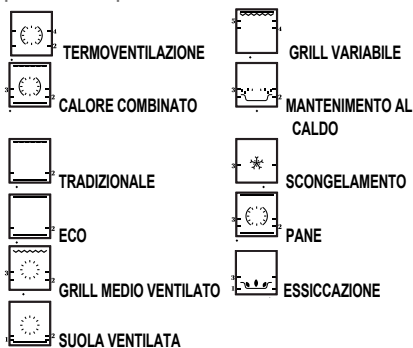
### MODALITÀ “ESPERTO”

La modalità Esperto permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

- Sarà possibile accedere alla schermata “Esperto” premendo la manopola o

ruotandola, oppure premendo uno dei tasti  o .

- Poi selezionare il tipo di cottura nel seguente elenco ruotando la manopola e premendo per convalidare.




## COTTURA IMMEDIATA

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

Ruotare la manopola fino a ottenere la funzione di cottura scelta, poi convalidare. L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una o due altezze dei ripiani e una temperatura modificabile.

Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura definita.



## PROGRAMMARE LA TEMPERATURA

Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere .

Regolare la temperatura ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

# • 5 COTTURA












## PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura lampeggia , la regolazione è ora possibile.


Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per convalidare.

Il forno è dotato della funzione “SMART ASSIST” che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

**Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.**

FUNZIONE DI COTTURA	Raccomandazione Ore
 TERMOVENTILAZIONE	30 min
 CALORE COMBINATO	15 / 30 min
 TRADIZIONALE	30 min
 ECO	30 min
 GRILL VENTILATO	15 min
 SUOLA VENTILATA	30 min
 GRILL VARIABILE	7 min
 MANTENIMENTO AL CALDO	60 min
 SCONGELAMENTO	60 min
 PANE	40 min
 ESSICCAZIONE	5 ore

## COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Premere per convalidare. Il display di fine cottura non lampeggia più.

## MEMORIZZARE UNA COTTURA

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

- Programmare una memoria :

Nella modalità Esperto, selezionare una cottura, la sua temperatura e la sua durata, poi premere la manopola fino a ottenere “MEM 1”. Scegliere una delle 3 memorie ruotando la manopola e convalidare per memorizzarla. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

**NB: Se le 3 memorie sono registrate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente. Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.**

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate :

Ruotare la manopola e andare su MEMO, poi convalidare. Far scorrere le memorie con la manopola e convalidarne una a scelta. La cottura inizia, è possibile differire la partenza della cottura.

---

# • 5 COTTURA







---

## FUNZIONI DI COTTURA IN MODALITÀ “ESPERTO”

(a seconda del modello)








Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 <b>Calore</b> *	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.
 <b>Calore combinato</b>	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 <b>Tradizionale</b>	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Grill venti-lato</b>	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.
 <b>Suola venti-lata</b>	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

---

# • 5 COTTURA

---

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 <b>Grill variabile</b>	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 <b>Mantenimento al caldo</b>	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).
 <b>Scongelamento</b>	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).
 <b>Pane</b>	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.
 <b>Essiccazione</b>	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.

\* Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



**Consiglio per risparmiare energia.**

**Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.**



**Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.**

---

# • 5 COTTURA

---

## 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**



<b>Frutta, verdura ed erbe</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Durata in ore</b>	<b>Accessori</b>
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie



---

# • 5 COTTURA

---

## MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello)

La cottura “BASSA TEMPERATURA” deve assolutamente iniziare con forno freddo.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.

Il forno propone una scelta di 10 piatti:

P01 Arrosto di vitello (4h00)

P02 Arrosto di manzo al sangue (3h00)

P03 Arrosto di manzo ben cotto (4h00)

P04 Arrosto di maiale (5h00)

P05 Agnello rosato (3h00)

P06 Agnello ben cotto (4h00)

P07 Pollo (6h00)

\*P08 Pesci piccoli (1h20)

\*P09 Pesci grassi (2h10)

\*P10 Yogurt (3h00)

## COTTURA IMMEDIATA

- Ruotare la manopola fino alla funzione di cottura “bassa temperatura”.

I simboli  e “Lt” appaiono sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola.

- “P01” lampeggia, è necessario scegliere il piatto ruotando la manopola.

- Selezionare il proprio piatto.

- Quando il piatto è selezionato, per esempio: P01 (arrosto di vitello), posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (ripiano 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (ripiano 1).

**\*NOTA:** Non utilizzare la griglia per i programmi P08-P09-P10. Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

A fine cottura, il forno si spegne automaticamente ed emette un suono per 10 minuti.

- Premere un tasto per spegnere i bip.



**Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e di asciugare con carta assorbente prima della cottura.**


---

# • 5 COTTURA

---

## COTTURA PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Premere per convalidare. Il display di fine cottura non lampeggia più.




**Se il forno è troppo caldo per iniziare una cottura a bassa temperatura, “Hot” apparirà sullo schermo. Lasciare quindi raffreddare il forno.**

## MODALITÀ “RICETTE”

La funzione “Ricette”, seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

## COTTURA IMMEDIATA

Selezionare “Guida” sullo schermo ruotando la manopola, poi convalidare.

Il simbolo  appare e “Guida” scorre sullo schermo.


35 ricette (o 15 in funzione del modello del forno) sono pre-programmate. Consultare le 2 tabelle qui sotto.

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola e premere per convalidare la propria scelta.

Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserite il peso reale dell'alimento ruotando la manopola, poi convalidare.

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

## COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Volendo è possibile modificare l'ora di fine cottura premendo il tasto  e visualizzando la nuova ora di fine cottura quando il forno si è avviato.

Convalidare premendo la manopola.

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



**Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non effettuare una cottura con partenza differita.**

---

# • 5 COTTURA

---

Alimenti	35 Ricette
Pollo	P01
Anatra	P02
Filetto d'anatra	* P03
Tacchino	P04
Spalla di agnello rosata	P05
Manzo al sangue	P06
Manzo cotto al punto giusto	P07
Manzo ben cotto	P08
Arrostto di maiale	P09
Arrostto di vitello	P10
Costata di vitello	* P11
Salmone	P12
Trota	P13
Terrina di pesce	P14
Lasagne	P15
Gratin di patate	P16
Pomodori farciti	P17
Patate intere	P18
Pasta sfoglia	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pasta frolla	P22
Pasta lievitata	P23
Torta di frutta	P24
Crumble	P25
Pâte génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscotti	* P29
Cake	P30
Torta allo yogurt	P31
Torta cioccolato	P32
Brioche	P33
Pane	P34
Baguette	P35

Alimenti	15 Ricette
Polo	P01
Filetto d'anatra	* P02
Manzo al sangue	P03
Pizza	P04
Arrostto di maiale	P05
Gratin di patate	P06
Spalla di agnello rosata	P07
Arrostto di vitello	P08
Salmone	P09
Terrina di pesce	P10
Quiche	P11
Pomodori farciti	P12
Biscotti	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*\* Effettuare un preriscaldamento prima di informare le teglie.*

---

# • 5 COTTURA

---

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### • Manzo, maiale, agnello

- Togliere imperativamente qualsiasi carne dal frigorifero con sufficiente anticipo prima della cottura: lo shock freddo-caldo indurisce la carne, in questo modo invece si otterrà un arrosto di manzo dorato intorno, rosso all'interno e caldo al centro.

Non mettere sale prima della cottura: il sale assorbe il sangue ed essicca la carne. Girare la carne con una spatola: se viene infilzata, il sangue fuoriesce. Lasciare sempre riposare la carne dopo la cottura per 5-10 minuti: imballarla con carta stagnola e lasciarla all'ingresso del forno caldo: in questo modo il sangue attirato verso l'esterno durante la cottura rifluisce e irrorerà l'arrosto.

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.

- Non cucinare in una leccarda smaltata.

- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

### • Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.

- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

### • Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.

- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiaini di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.

- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaino di farina di mais.

### • Pizza

- Per evitare che il formaggio o la passata di pomodoro colino nel forno, è possibile mettere un foglio di carta da forno tra la griglia e la pizza.

# • 6 MANUTENZIONE

## FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

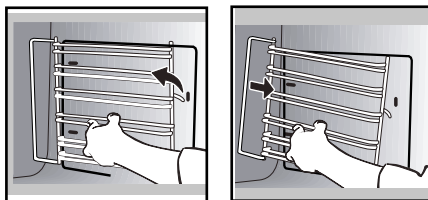
### SUPERFICIE ESTERNA

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

### SMONTAGGIO DEI RIPIANI

#### Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarle 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.



### SOSTITUZIONE DELLE PARETI CATALITICHE (a seconda del modello)

Questo forno è costituito da una cella dotata di pareti amovibili che sono inserite nei supporti ripiani. Queste pareti sono ricoperte da uno speciale smalto microporoso (smalto catalitico) dalle qualità autosgrassanti. Lo sporco si diffonde ampiamente nelle microporosità. Si ossida su entrambi i lati e scompare gradualmente. Si consiglia vivamente:

- Di non strofinare le pareti catalitiche con una spazzola metallica, strumenti appuntiti o taglienti.
- Di non cercare di pulirle con i detersivi abrasivi venduti in commercio.

## PULIZIA DELLE FINESTRE DELLA PORTA

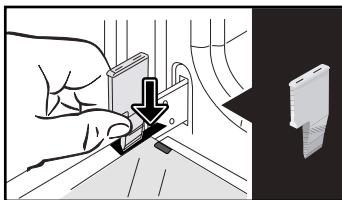


### Avvertenza

**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.**

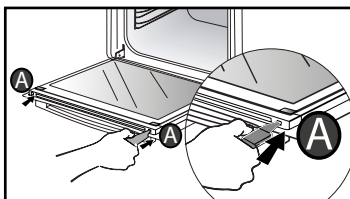
## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno. Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



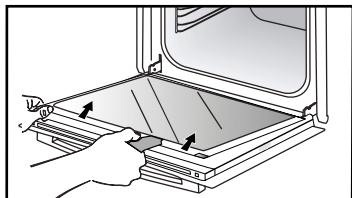
Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.

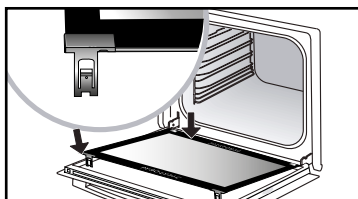
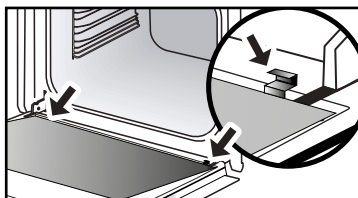


## • 8 MANUTENZIONE

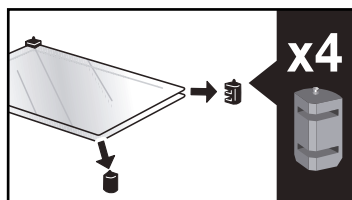
Rimuovere il vetro.



La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.



Rimuovere lo spessore in plastica. L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

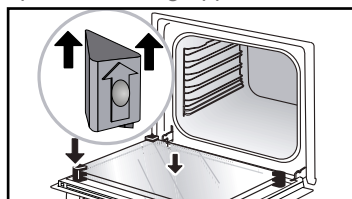


Se necessario, rimuoverli per pulirli.

**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.



Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, lato lucido verso di te.

---

## • 4 *MANUTENZIONE*

---

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

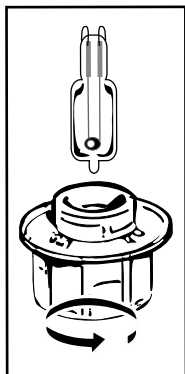


#### Avvertenza

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.

---

## • 5 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.

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.

### - Rumore di vibrazioni.

Controllare che il cavo di alimentazione non tocchi la parete posteriore. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio, ma può causare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovere l'apparecchio e spostare il cavo. Sostituisci il tuo forno.



---

# • 6 SERVIZIO POST-VENDITA

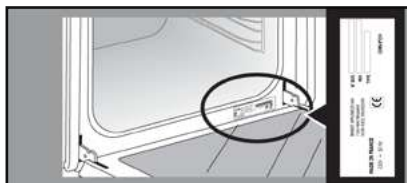
---



## 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.

## 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.









	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE:	<b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b> <b>CE</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	LUBELLO	°C	LUBELLO	°C	LUBELLO	°C	LUBELLO	°C	LUBELLO	°C	LUBELLO		
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
Costolette di montone			210	3										20-30	
PESCE	Pesce alla griglia			275	4									15-20	
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35	
	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20	
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2									30	
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Tomates farcies	170	3									170	3	30	
PATISSERIE	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	
	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		
VARIE	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 senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza 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)

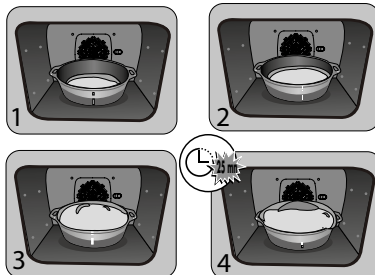
**Ingredienti:**

- 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.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

# *OVEN*

GEBRUIKSGIDS

NL

## *GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,*

Ontdek de De Dietrich producten en ervaar unieke emoties. 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 met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het design van De Dietrich kiest voor robuuste en edele materialen: authenticiteit geniet de voorkeur. 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 apparaat. 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

1 / Installatie .....	6
2 / Omgeving .....	7
3 / Presentatie van de oven .....	8
De bediening en display .....	9
Accessoires .....	10
4 / Instellingen .....	12
Tijdstelling .....	12
De tijd wijzigen .....	12
Timer .....	12
Bedieningsvergrendeling .....	12
Instellingenmenu .....	12
5 / Kook .....	13
"EXPERT"-modus .....	13
- Direct koken .....	13
- Programmeer de temperatuur, duur .....	13
- Uitgestelde start koken .....	14
- Bewaar een kook .....	14
- Kookfuncties in "Expert"-modus .....	15
"LAGE TEMPERATUUR" modus .....	18
"RECEPTEN" modus .....	19
6 / Onderhoud .....	22
Buitenoppervlak .....	22
De trap demonteren .....	22
Deurruiten schoonmaken .....	22
Lamp vervangen .....	24
7 / Anomalieën en oplossingen .....	25
8 / Dienst na verkoop .....	26
9 / Kookhulp .....	27
Kooktabellen .....	27
Functionele proeve van bekwaamheid .....	28
Recepten met gist .....	28

---

## VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

---

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het 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 pyrolyscleaning 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 bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken 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, D**).

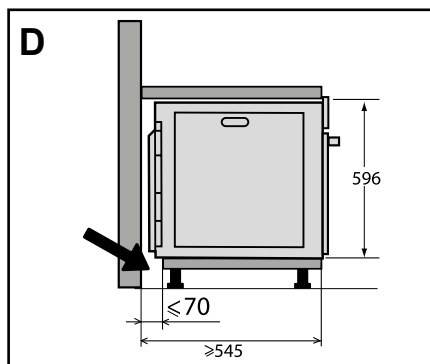
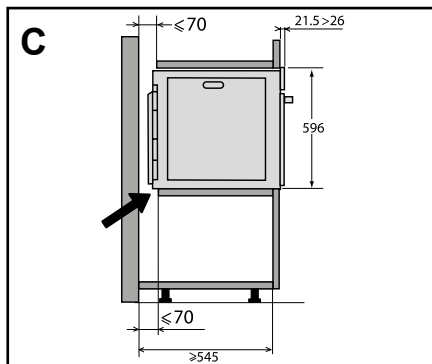
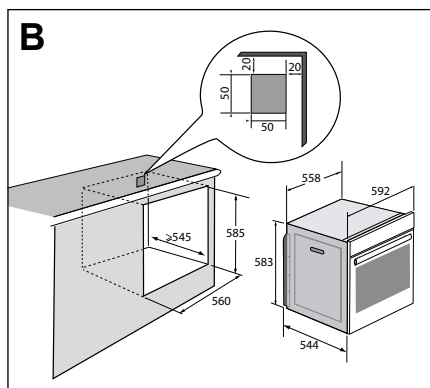
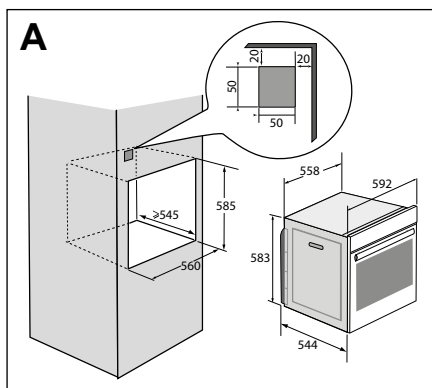
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te

kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van  $\varnothing 2$  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 conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



---

# • 1 INSTALLATIE

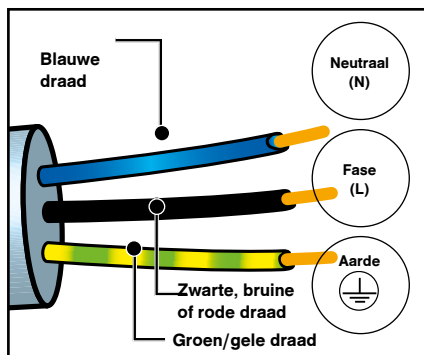
---

## 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.



### Opgelet:

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 verwijdt 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.

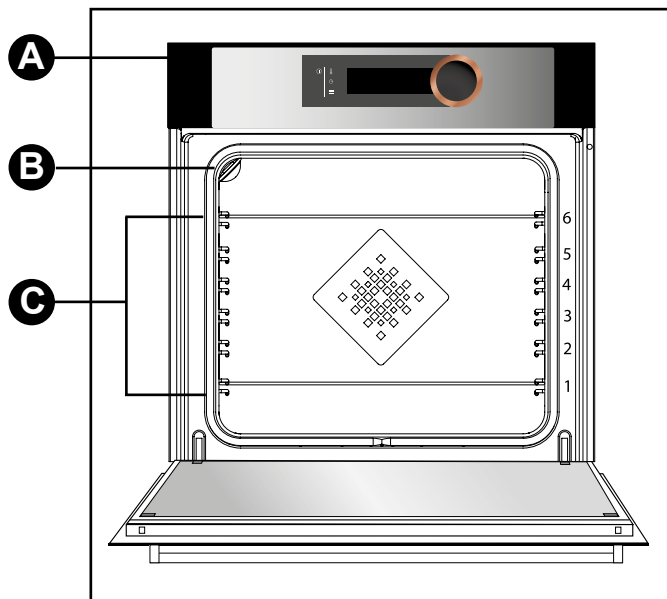
Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

---

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

---

## VOORSTELLING VAN DE OVEN

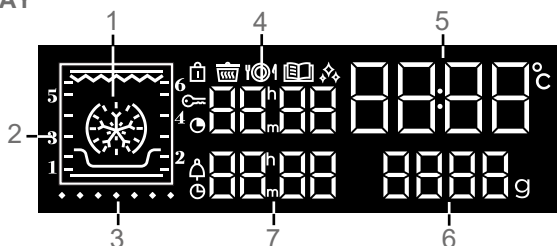


- A** Bedieningsstrook
- B** Lamp
- C** Niveaushouders (6 hoogtes beschikbaar)

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## BEDIENINGSPANEEL

### • HET DISPLAY



- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 Weergave van de bakwijzen                          | Bedieningslotindicator               |
| 2 Niveau-indicator                                   | Indicator functie "Lage temperatuur" |
| 3 Temperatuurstijgingsindicator                      | Indicator functie "Recepten"         |
| 4 Weergave van de baktijd                            | Indicator zelfreiniging              |
| 5 Weergave van de klok en de temperatuur van de oven | Baktijdindicator                     |
| 6 Weergave van het gewicht                           | Timerindicator                       |
| 7 Weergave timer en eindtijd van het bakken          | Bakeinde-indicator                   |

### • DE TOETSEN



- 1 Aan / Uit
- 2 Temperatuur instellen
- 3 Instelling van de tijd, de baktijd en de eindtijd van het bakken, de timer
- 4 Toegang tot het MENU instellingen

### • DE BEDIENINGSKNOP

Het betreft een draaiknop met een drukzone in het midden, voor het kiezen van de programma's, het verhogen of verlagen van de waarden en het bevestigen.

---

# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

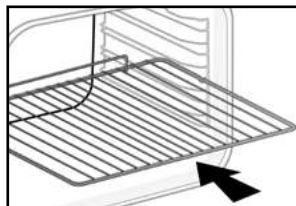
---

## DE ACCESSOIRES (volgens het model)

### - Rooster met kantelbeveiliging

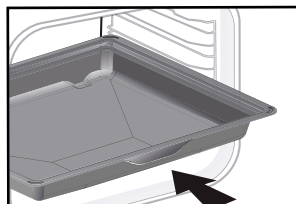
Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



### - Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

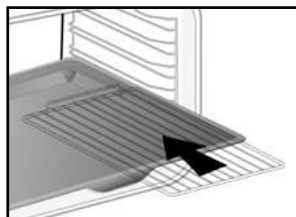
Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



### - “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 bakketen met het in de schaal opgevocht.



# • 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## - Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem 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

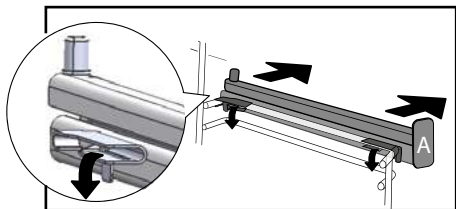
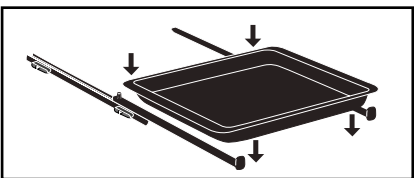
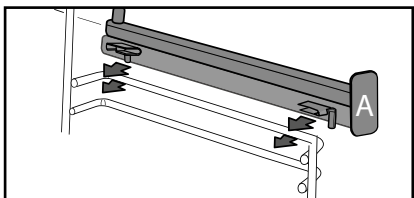
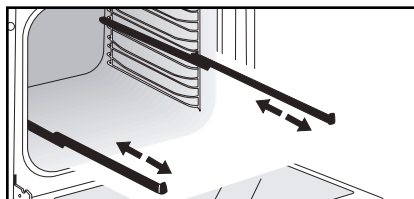
Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde 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.



### Advies

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.

# • 4 INSTELLINGEN

## INSCHAKELING VAN DE TIJD

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

## WIJZIGING VAN DE TIJD

Houd de toets  $\ominus$  enkele seconden ingedrukt totdat de tijd knippert. Stel de juiste tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

## TIMER

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

Druk op de toets  $\ominus$ .

0:00 knippert. Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de timer-programmering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00. Zonder bevestigen gaat het registreren automatisch na enkele seconden.

## BEDIENINGSSLOT Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen  $\uparrow$  en  $\ominus$  totdat het symbool  $\mathcal{K}$  wordt weergegeven op het scherm. Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de toets  $\ominus$  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd

op de toetsen  $\uparrow$  en  $\ominus$  totdat het symbool  $\mathcal{K}$  van het scherm verdwijnt.

## MENU INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen:

lamp, contrast, geluidssignaal en demodus.

Houd daarvoor de toets  $\equiv$  enkele seconden ingedrukt voor toegang tot het menu instellingen.

Zie onderstaande tabel:

Om de verschillende parameters, indien nodig, te wijzigen, draait u aan de knop en drukt u hierop om te bevestigen.

Om op ieder willekeurig moment het menu instellingen te verlaten, drukt u op  $\ominus$ .

Standaard geïnstalleerde parameters	<b>Lamp:</b> Stand ON, de lamp blijft branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.
	<b>Geluidssignalen - pieptonen:</b> Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
	<b>CContrast:</b> Het percentage lichtsterkte van het display kan ingesteld worden tussen 10 en 100%.
	<b>DEMO-modus:</b> Schakel de "DEMO"-modus in / uit; dit is modus die gebruikt wordt om het apparaat te demonstreren. Schakel deze uit om uw oven operationeel te maken.
	<b>stand-by weergeven:</b> AAN-positie, weergave uit na 90s. UIT-stand, reductie, helderheid na 90s.

# • 5 BAKKEN


## HET BAKKEN

Deze oven geeft u toegang tot 3 verschillende programmeringstypes volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept:

- Een recept waarvan u alle parameters kent (u kiest zelf het baktype, de temperatuur en de baktijd); selecteer de “**EXPERT**” modus.

- Een volledig door de oven gecontroleerd recept dankzij een speciaal elektronisch programma, voor perfect mals vlees en een heerlijke smaak; selecteer de “**LAGE TEMPERAATUUR**” modus.


- Een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft (u kiest gewoonweg het voorgestelde voedseltype, zijn gewicht en de oven selecteert de best passende parameters: de temperatuur, de bakduur, het baktype; selecteer de “**RECEPTEN**” modus.

 **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.**

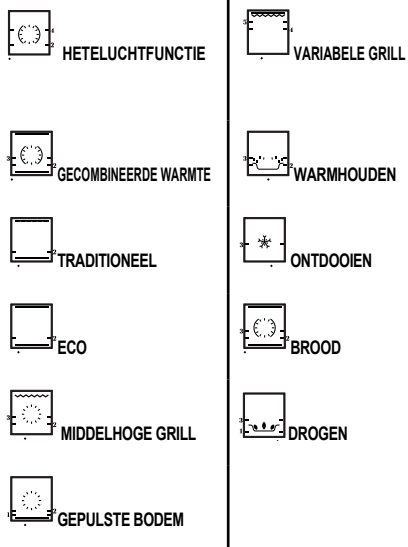
### “EXPERT” modus

Met de Expert-functie stelt u zelf alle bakparameters in : temperatuur, baktype, bakduur.

- U heeft toegang tot het “Expert” scherm

door op de knop te drukken of hieraan te draaien of door op de toets  of  te drukken.

- Selecteer vervolgens de bakwijze uit de volgende lijst, door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te bevestigen.



## ONMIDDELIJK BAKKEN

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai de knop op de gewenste bakwijze en valideer.

De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt u een (of twee) niveaus aan, plus een temperatuur die u kunt wijzigen.

De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.



# • 5 BAKKEN

## DE TEMPERATUUR ROGRAMMEREN

Wanneer u zich op de bakfunctie van uw keuze bevindt, drukt u op ↓.












Pas de temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

## DE BAKDUUR PROGRAMMEREN

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op ⏸, de baktijd ⏸ knippert, instellen is dan mogelijk.

Draai aan de knop om de baktijd in te stellen. Druk om te bevestigen.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

BAK FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
 HETELUCHTFUNCTIE	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	15 / 30 min
 TRADITIONEEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULS	15 min
 GEPULSTE BODEM	30 min
 VARIABELE GRILL	7 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIEN	60 min
 BROOD	40 min
 DROGEN	5 uur

Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

## BAKKEN MET UITGESTELDE START

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets ⏸. De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.

## HET BAKKEN OPSLAAN IN HET GEHEUGEN

U kunt 3 bakprogramma's van uw keuze in het geheugen opslaan en deze vervolgens gebruiken.

- Een geheugen programmeren :

Selecteer in de Expert modus een bakwijze, een temperatuur en een baktijd en druk vervolgens op de knop totdat "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en valideer voor het opslaan. Valideer opnieuw om het bakken te starten.

**N.B.:** Als de 3 geheugens zijn geregistreerd, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Selecteer een van de 3 reeds geregistreerde geheugens :

Draai aan de knop, ga naar MEMO en valideer. Ga met de knop langs de geheugens en valideer degene van uw keuze. Het bakken start, u kunt dan het starten van het bakken uitstellen.

---







# • 5 BAKKEN

---

## BAKFUNCTIES IN DE “EXPERT”-MODUS (afhankelijk van het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.






Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 <b>Hotelucht*</b>	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 <b>Gecombineerde warmte</b>	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 <b>Traditioneel</b>	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 <b>ECO*</b>	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 <b>Grill pulse</b>	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 <b>Gepulste bodem</b>	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

---

---

# • 5 BAKKEN

---

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 <b>Variabele grill</b>	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.
 <b>Warm houden</b>	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).
 <b>Ontdooien</b>	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 <b>Brood</b>	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 schaalte water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 <b>Drogen</b>	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.

\* 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.

## Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

 Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

---

# • 5 BAKKEN

---

## DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

**Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen**



<b>Fruit, groenten en kruiden</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijdsduur in uren</b>	<b>Accessoires</b>
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

---

# • 5 BAKKEN

---

## “LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model)

Het “LAGE TEMPERATUUR” bakken moet absoluut met een koude oven beginnen.

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.

De oven stelt een keuze van 10 gerechten voor.

P01 - Kalfsgebraad (4.00u)

P02 - Weinig doorbakken rundvlees  
(3.00u)

P03 - Goed doorbakken rundvlees  
(4.00u)

P04 - Varkensgebraad (5.00u)

P05 - Rozig lamsvlees (3.00u)

P06 - Goed doorbakken lamsvlees  
(4.00u)

P07 - Kip (6.00u)


P08\* - Kleine vissen (1.20u)

P09\* - Grote vissen (2.10u)

P10\* - Yoghurt (3.00u)

## ONMIDDELIJK BAKKEN

- Draai de knop tot aan de bakfunctie “lage temperatuur”.

Het symbool  en “Lt” worden op het scherm weergegeven.

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken.

- “P01” knippert, u moet uw gerecht kiezen door aan de knop te draaien.

- Selecteer uw gerecht.

Wanneer u het gerecht geselecteerd heeft, bijvoorbeeld: P01 (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).

**\*N.B.:** Gebruik het rooster niet voor de programma’s P08-P09-P10. Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het op het scherm aangegeven niveau.

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer het bakken voltooid is en geeft een geluidssignaal gedurende 10 minuten. Druk op een toets om het geluidssignaal te stoppen.

 **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.**


---

# • 5 BAKKEN

---


## BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt.

Druk na het selecteren van uw programma op de toets . De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.


 **Als uw oven te warm is om op lage temperatuur te bakken, dan wordt “Hot” weergegeven op het scherm. Laat de oven dan afkoelen.**

## “RECEPTEN” MODUS

De “Recepten”-functie kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

## ONMIDDELIJK BAKKEN

Selecteer “Gids” op het scherm door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.


Het symbool  wordt weergegeven en “Gids” scrollt over het scherm.

Er zijn 35 voorgeprogrammeerde recepten (of 15, afhankelijk van het model van uw oven). Bekijk de 2 onderstaande tabellen.

Ga met de knop langs de geheugens en druk op uw keuze om deze te bevestigen. Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld. Voer het ware gewicht van uw voedingsmiddel in door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

De oven berekent automatisch de ideale bakduur en geeft deze weer, hij start onmiddellijk.

## BAKKEN MET UITGESTELDE START

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets  en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

 **Voor de recepten die een voorverwarming vereisen gebruik de uitgestelde kookstart niet.**

# • 5 BAKKEN

Voedingsmiddelen	35 Recepten
Kip	P01
Eend	P02
Eendenborstfilet	* P03
Kalkoen	P04
Roze lamsschouder	P05
Rund weinig doorbakken	P06
Weinig gebakken rundvlees	P07
Goed doorbakken rundvlees	P08
Varkensgebraad	P09
Kalfsgebraad	P10
Kalfsrib	* P11
Zalm	P12
Forel	P13
Visterrine	P14
Lasagne	P15
Gegratineerde aardappelen	P16
Gevulde tomaten	P17
Hele aardappelen	P18
Bladerdeeg	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Kruimeldeeg	P22
Gerezen deeg	P23
Fruittaart	P24
Crumble	P25
Caketaart	P26
Cupcake	P27
Crème karamel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Yoghurttaart	P31
Chocolade cake	P32
Brioche	P33
Brood	P34
Stokbrood	P35

Voedingsmiddelen	15 Recepten
Kip	P01
Eendenborstfilet	* P02
Rund weinig doorbakken	P03
Pizza	P04
Varkensgebraad	P05
Gegratineerde aardappelen	P06
Roze lamsschouder	P07
	P08
Zalm	P09
Visterrine	P10
Quiche	P11
Gevulde tomaten	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*\* Verwarm de oven voor, alvorens het gerecht in de oven te zetten.*

---

# • 5 BAKKEN

---

## TIPS EN TRUCS

### • Rund, varken, lam

- Haal altijd het vlees geruime tijd voor het bakken uit de koelkast: de warmte-koude schok maakt het vlees hard en zo krijgt u goudbruin rondsgebraad van buiten, rood van binnen en warm in de kern.

Zout het niet vooraleer het te braden: zout absorbeert bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees om met spatels: als u erin prikt, komt er bloed uit. Laat het vlees altijd na het bakken 5 tot 10 minuten rusten: verpak het in aluminiumpapier en leg het aan de ingang van de warme oven : zo vloeit het bloed dat tijdens het braden naar buiten werd gezogen terug en voedt het het gebrad.

- Gebruik aarden bakplaten; glas zorgt voor vetspatten.

- Bak ook niet in een geëmailleerde lekbak.

- Steek liever geen teentjes look in de lamsbout niet met teentjes look, hij verliest zo zijn bloed; leg de look eerder tussen het vlees en het bot of bak de niet gepelde teentjes look mee naast de bout en plet deze aan het einde van de baktijd om de saus te parfumeren; filter en dien alles heel warm op in een sauspan.

### • Vis

- Bij aankoop moet de geur aangenaam zijn en mag deze maar weinig naar vis ruiken.

- Vast en stijf lichaam, schubben die sterk aan het vel kleven, levendig en bol oog met glanzende en vochtige kieuwen.

### • Taarten, quiches

- Vermijd schalen van glas, porselein: ze zijn te dik en verhogen de baktijd en de deegbodem is niet knapperig.

- Met fruit kan de taartbodem week worden: dan kunt u er enkele lepeltjes fijn griesmeel, geplette beschuiten in paneermeel, amandel- of tapiocapoeder op doen die al bakkend het sap absorberen.

- Met vochtige of diepgevroren groenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u deze met een eetlepel maïsbloem bestrooien.

### • Pizza

- Om te vermijden dat de kaas of de tomatensaus in de oven loopt, kan u een blad perkamentpapier tussen het rooster en de pizza leggen.



# • 6 ONDERHOUD

## REINIGING EN ONDERHOUD:

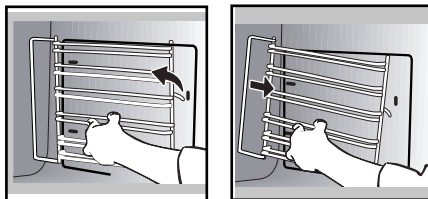
### BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponzen.

### DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

#### Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



### VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE WANDEN

(afhankelijk van het model)  
Deze oven bestaat uit een ruimte voorzien van afneembare wanden die in de niveauhouders vastgeklikt worden. Deze wanden zijn bedekt met een speciaal micro-poreus email (katalytisch email) met zelfontvettende eigenschappen. Zodra het vuil verschijnt wordt het uiteengedreven en verspreidt het zich wijd in de microscopische gaatjes. Het wordt aan beide zijden geoxideerd en verdwijnt geleidelijk. We bevelen u sterk aan:

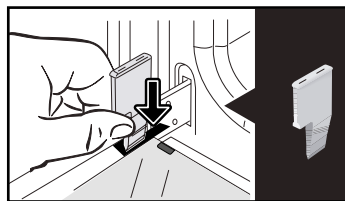
- de katalytische wanden niet met een metalen borstel, puntige of snijdende voorwerpen te krabben.
- niet te proberen deze met schuurpro

### BINNENKANT VAN DE RUITEN

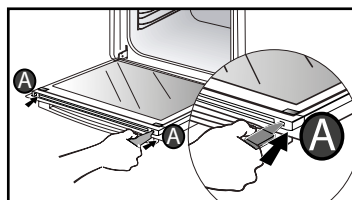
**!** Let op  
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklikte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

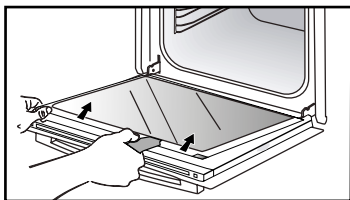


---

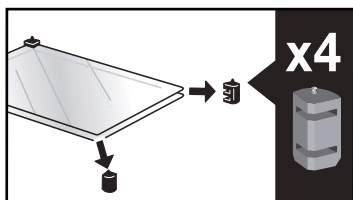
# • 6 ONDERHOUD

---

Verwijder het glas.



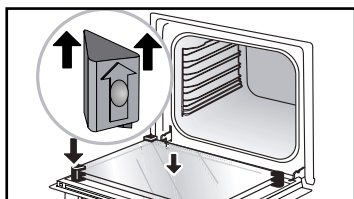
De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.



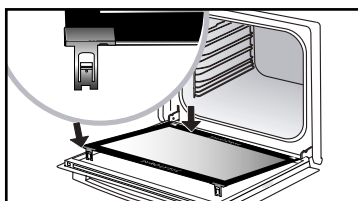
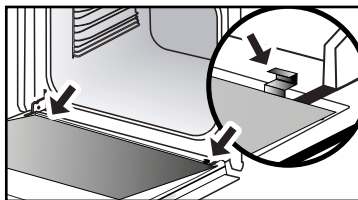
Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

**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.



Plaats het laatste glaspaneel in de metalen aanslagen en klem het vast met de glanzende kant naar u toe.V



Verwijder de plastic wig.  
Uw toestel is opnieuw operationeel.

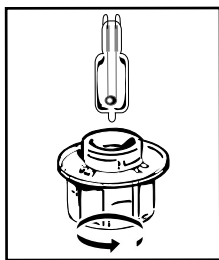
---

# • 6 ONDERHOUD

---

## VERVANGING VAN DE LAMP

 **Let op**  
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



### Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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.

---

## • 7 *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.

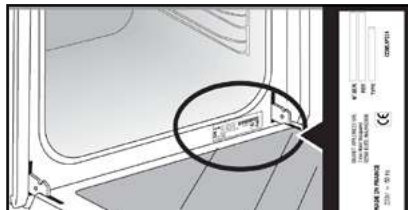
**- Trillingsgeluid.**

Controleer of het netsnoer de achterwand niet raakt. Dit heeft geen invloed op de werking van uw toestel, maar kan wel een trillend geluid veroorzaken tijdens het ventileren. Verwijder uw toestel en verplaats het snoer. Vervang je oven.

# • 8 *SERVICEDIENST*

## INGREPEN



Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



## OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.









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

B : Référence commerciale

C : Référence service


H : Numéro de série

GERECHTEN														BAKDUUR
		°C	minuten	°C	minuten	°C	minuten	°C	minuten	°C	minuten	°C	minuten	
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
	Runderriben (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35
	Vis in folie	220	3											15-20
GROENTEN	Gegratineerde 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
	Opgerolde 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
	Soezendeeg	200	3						180	3				30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3											5-10
	Savarin	180	3						175	3				30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1											30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1											20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2											80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé								180	2				50
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45
	Brood	220	2											30-40
	Geroosterd brood			275	4-5									2-3

\* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

**A** Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

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-WAR-MING
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)		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.**

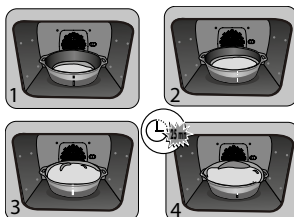
### Recept met gist (volgens model)

**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 oenvaste 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

IT

NL

**PL**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

# *PIEKARNIK*



PL

## *SZANOWNI KLIENCI,*

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

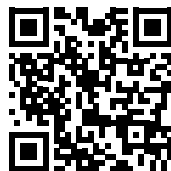
Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BVCert6011825

Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](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
Sterowanie i wyświetlacz .....	9
Akcesoria .....	10
4 / Ustawienia .....	12
Ustawienie czasu .....	12
Zmiana czasu .....	12
Zegar .....	12
Blokada sterowania .....	12
Menu ustawień .....	12
5 / Gotuj .....	13
Tryb „EKSPERT” .....	13
- Natychmiastowe gotowanie .....	13
- Zaprogramuj temperaturę, czas trwania .....	13
- Opóźniony start gotowania .....	14
- Zapisz gotowanie .....	14
- Funkcje gotowania w trybie „Ekspert” .....	15
Tryb „NISKA TEMPERATURA” .....	18
Tryb „PRZEPISY” .....	19
6/ Konserwacja .....	22
Powierzchnia zewnętrzna .....	22
Demontaż stopni .....	22
Mycie okien drzwi .....	22
Wymiana lampy .....	24
7 / Anomalie i rozwiązania .....	25
8/ Obsługa posprzedażna .....	26
9 / Pomoc do gotowania .....	27
Tabele gotowania .....	27
Testy sprawności funkcjonalnej .....	28
Przepisy z drożdżami .....	28

---

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

---

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

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

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



Uwaga:

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

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

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

### OSTRZEŻENIE:

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

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

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

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

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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

---

## 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 lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

# • 1 INSTALACJA

## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

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

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

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

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty,

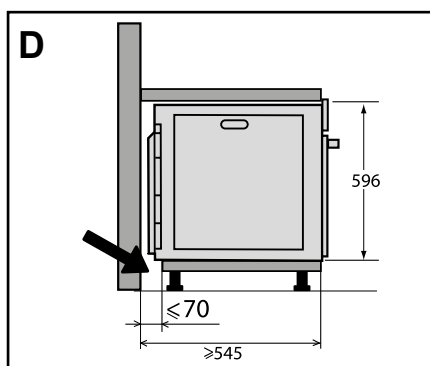
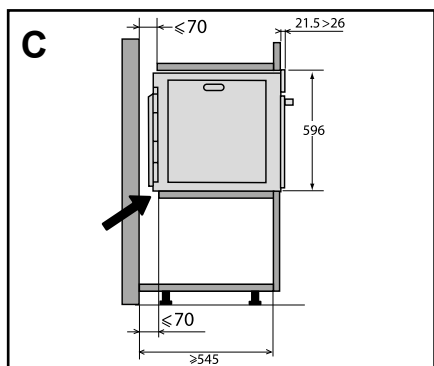
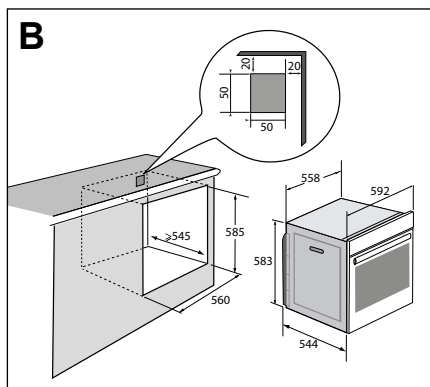
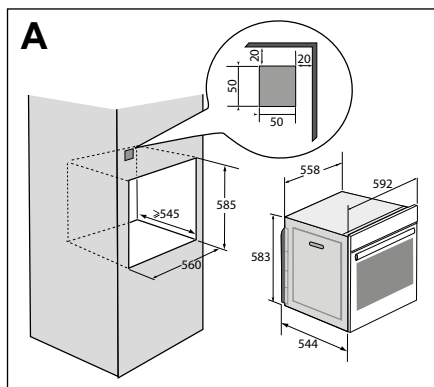
należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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



### Porada

Abby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac



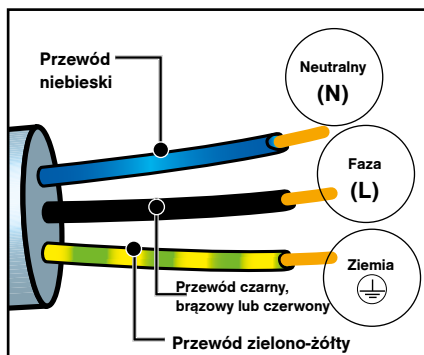
# • 1 INSTALACJA

## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

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

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

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem



uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



### Uwaga:

**Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast**

# • 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

## OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

mieszane z innymi odpadami.

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

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

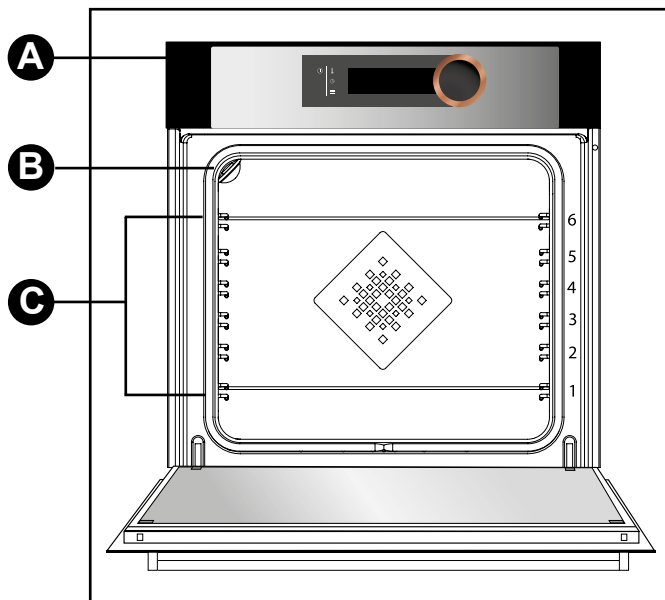
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

---

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

---

## PREZENTACJA PIEKARNIKA

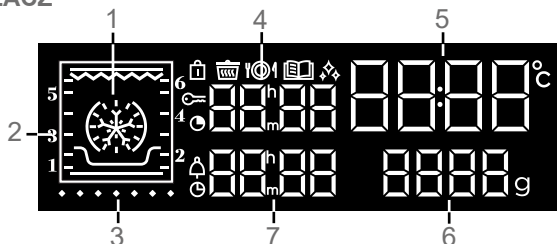


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

### • WYŚWIETLACZ



- |  |  |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania                          | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik poziomu półki                                 | Wskaźnik funkcji „Niska temperatura”   |
| 3 Wskaźnik wzrostu temperatury                           | Wskaźnik funkcji „Przepisy”            |
| 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia                       | Wskaźnik czyszczenia automatycznego    |
| 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku         | Wskaźnik czasu trwania pieczenia       |
| 6 Wyświetlanie wagi                                      | Wskaźnik zegara                        |
| 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik zakończenia pieczenia         |

### • PRZYCISKI



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Włączanie / Wyłączenie                                       |
| 2 | Ustawienie temperatury                                       |
| 3 | Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika |
| 4 | Dostęp do MENU ustawień                                      |

### • POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzenie.



---

# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

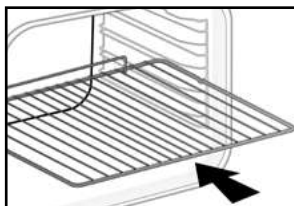
---

## AKCESORIA (w zależności od modelu)

### - Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

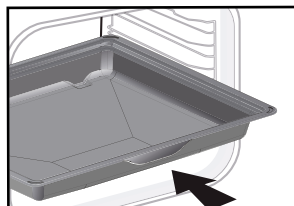
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



### - Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

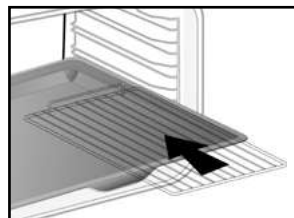
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



### - Grille „smakowe”

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

Użycie tylko jednego grilla umożliwi podlewanie produktów sokiem, który



# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

gromadzi się w naczyniu.

## - 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.

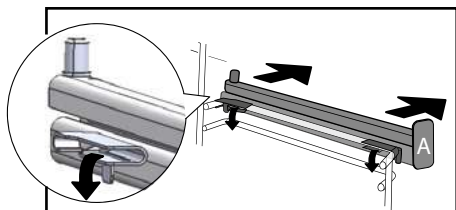
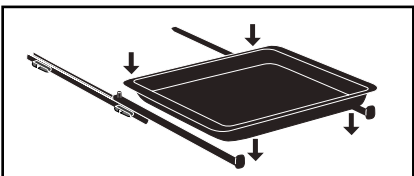
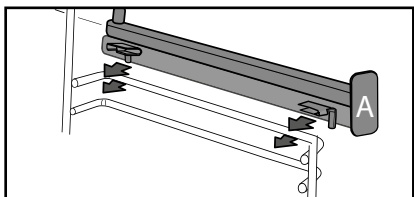
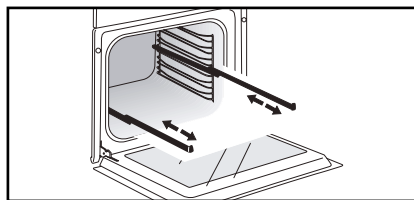
## INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopnia (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. Pociągając szynę do siebie.



## Porada

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


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

# • 4 USTAWIENIA


## USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

## MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

## MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony. Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.




Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.




Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

## BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi


Wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

**UWAGA:** tylko przycisk  pozostaje

aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy symbol  zniknie z ekranu.

## MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo. W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

Parametry ustawione domyślnie 	<b>Lampka:</b> W pozycji ON (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.
	<b>Krótkie sygnały dźwiękowe:</b> Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	<b>Kontrast:</b> Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	<b>Tryb DEMO:</b> Włączenie / wyłączenie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	<b>Wyświetlanie w trybie gotowości:</b> Pozycja ON, wyświetlanie wyłączone po latach 90. Pozycja OFF, redukcja, jasność po latach 90.

# • 5 UŻYTKOWANIE

## PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 3 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.

- Przepisy są wykonywane automatycznie przez piekarnik dzięki zastosowaniu specjalnego programu elektronicznego, umożliwiającego uzyskanie nadzwyczajnej miękkości mięsa i niezrównany smak - należy wybrać tryb „NISKA TEMPERATURA”.

- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”.



**Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.**

### TRYB „EKSPERTA”

Tryb Eksperta umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia,

czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętko lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków ① lub ≡.

- Następnie należy wybrać typ pieczenia z przedstawionej listy, przekręcając pokrętko i wcisnąć, aby zatwierdzić.



CIEPŁO OBROTOWE



GRILL ZMIENNY



CIEPŁO KOMBINOWANE



PODTRZYMYWANIE  
CIEPŁA



PIECZENIE TRADYCYJNE



ROZMRAŻANIE



ECO



PIECZYWO



GRILL ŚREDNI PULSE



SUSZENIE



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

Temperatura zacznie rosnać natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(cie) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

## MODYFIKACJA TEMPERATURY



Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć ↓.

Ustawić temperaturę, przekręcając

# • 5 UŻYTKOWANIE

pokręto, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.


## PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

**Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.**

## PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

## WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci :












W trybie Eksperta, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętkę aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

**Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.**

**Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.**

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci :

Przekręcić pokrętkę i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Rozpocznie się pieczenie, można wówczas ustawić funkcję uruchamiania z opóźnieniem.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
 CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
 CIEPŁO KOMBINOWANE	15 / 30 min.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL IMPULSOWY	15 min.
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PLYCIE	30 min.
 GRILL ZMIENNY	7 min.
 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
 ROZMRAŻANIE	60 min.
 CHLEB	40 min.
 SUSZENIE	5 godzin

---


# • 5 UŻYTKOWANIE

---






## FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA”

(w zależności od modelu)


 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Ciepło obrotowe*</b>	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 <b>Ciepło kombinowane</b>	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>Pieczenie tradycyjne</b>	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Grill impulsowy</b>	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 dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 <b>Pieczenie impulsowe na płycie</b>	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

# • 5 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Grill zmienny</b>	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.
 <b>Podtrzymywanie ciepła</b>	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).
 <b>Rozmrażanie</b>	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 <b>Pieczyno</b>	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 <b>Suszenie</b>	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.

\*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

 **Porada dotycząca oszczędności energii.** Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

 **Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.**

---

# • 5 UŻYTKOWANIE

---

## FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów



Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	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
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty



---

# • 5 UŻYTKOWANIE

---

## TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu)

Pieczenie z użyciem funkcji „NISKA TEMPERATURA” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku.

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

Jakość wypieczenia jest optymalna.

Piekarnik zaproponuje wybór spośród 10 dań:

P01 - Pieczeń cielęca (4h00)

P02 - Pieczeń wołowa krwista (3h00)

P03 - Pieczeń wołowa dobrze wypieczona (4h00)

P04 - Pieczeń wieprzowa (5h00)

P05 - Jagnięcina krwista (3h00)

P06 - Jagnięcina dobrze wypieczona (4h00)

P07 - Kurczak (6h00)


P08\* - Małe ryby (1h20)

P09\* - Duże ryby (2h10)

P10\* - Jogurt (3h00)

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia funkcji „Niska temperatura”.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Lt”.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.

- Miga symbol „P01” - należy wybrać danie, przekręcając pokrętkę.

- Wybierz danie.

- Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

**\*UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 10 minut.

Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe naciśnij stop.



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


---

# • 5 UŻYTKOWANIE


---

## PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

 **Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy poczekać na schłodzenie się piekarnika.**

## Tryb „PRZEPISY”

Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać na ekranie „Przewodnik”, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.


Zaprogramowane jest 35 przepisów (lub 15 w zależności od modelu piekarnika). Należy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w 2 poniższych tabelach.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję.

Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.


Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się wyłączy.

## PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku  i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.

Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

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

# • 5 UŻYTKOWANIE

Produkty	35 przepisów
Kurczak	P01
Kaczka	P02
Piersi z kaczki	* P03
Indyk	P04
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P05
Wołowina krwista	P06
Wołowina à point	P07
Wołowina dobrze wypieczona	P08
Pieczeń wieprzowa	P09
Pieczeń cielęca	P10
Żeberka cielęce	* P11
Łosoś	P12
Pstrąg	P13
Paszтет rybny	P14
Lasagne	P15
Zapiekanka ziemniaczana	P16
Pomidory faszerowane	P17
Cieple ziemniaki	P18
Ciasto francuskie	P19
Pizza	P20
Placek typu «quiche»	P21
Ciasto kruche	P22
Ciasto drożdżowe	P23
Tarta owocowa	P24
Kruszonka	P25
Tort biszkoptowy	P26
Ciastka cupcakes	P27
Krem karmelowy	P28
Małe ciasteczka	* P29
Keks	P30
Ciasto jogurtowe	P31
Ciasto czekoladowe	P32
Bułka	P33
Pieczyno	P34
Bagietka	P35

Produkty	15 przepisów
Kurczak	P01
Piersi z kaczki	* P02
Wołowina krwista	P03
Pizza	P04
Pieczeń wieprzowa	P05
Zapiekanka ziemniaczana	P06
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P07
Pieczeń cielęca	P08
Łosoś	P09
Paszтет rybny	P10
Placek typu «quiche»	P11
Pomidory faszerowane	P12
Małe ciasteczka	* P13
Keks	P14
Bułka	P15

*\* Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.*

---

# • 5 UŻYTKOWANIE

---

## PORADY I SZTUCZKI

### • Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso w lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje twardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnątrz, czerwoną w środku i ciepłą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwracać mięso przy użyciu szpatułki: w razie nakłucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawiń je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawilży pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosjerce.

### • Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzela błyszczące i wilgotne.

### • Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekąc się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokoły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

### • Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.

# • 6 KONSERWACJA

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

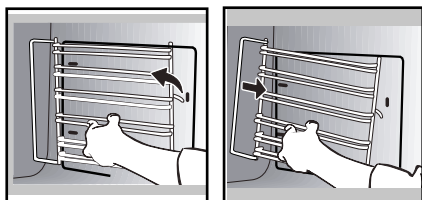
### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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.



### WYMIANA PANELI KATALITYCZNYCH

(w zależności od modelu)

Piekarnik posiada obudowę ze zdejmowanymi panelami, które są zamocowane w stopniach z przewodami. Panele są pokryte specjalną mikroporową emalią (emalią katalityczną), która nadaje im właściwości samo odtłuszczające.

Po powstaniu zabrudzeń, rozkładają się one w mikroporach. Są one utleniane po obu stronach i stopniowo znikają.

Zalecamy stanowczo, by:

- Nie skrobać ścianek katalitycznych szczotką drucianą ani ostrymi przedmiotami.
- Nie próbować ich czyścić dostępnymi w handlu środkami do szorowania.

### SZYBY WEWNĘTRZNE

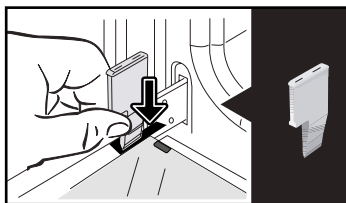


#### Ostrzeżenie

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

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

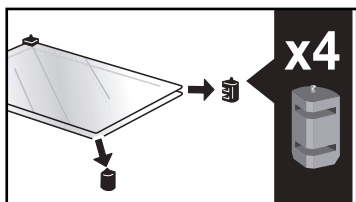
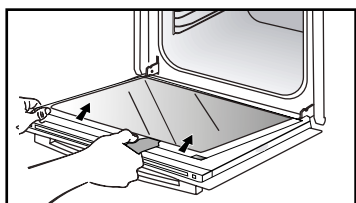
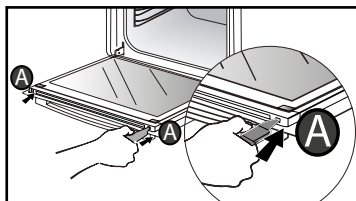
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

## • 6 KONSERWACJA

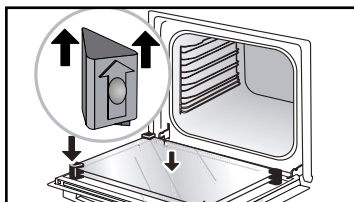
Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.



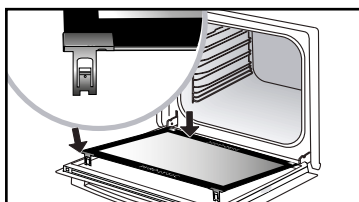
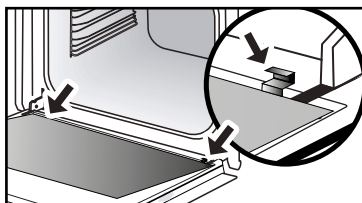
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

**Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, błyszcząca strona do Ciebie.



Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.

---

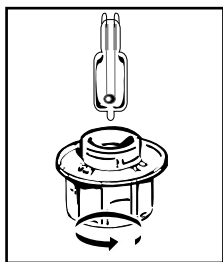
# • 6 KONSERWACJA

---

## WYMIANA LAMPKI

**⚠ Ostrzeżenie**  
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

**Specyfikacje żarówki:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

---

## • 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---

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

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

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

Wyłączyć 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.

### -Hałas wibracyjny.

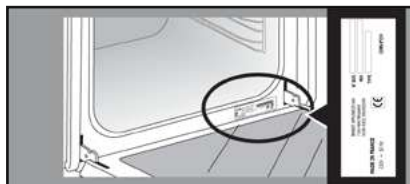
Sprawdź, czy przewód zasilający nie dotyka tylnej ściany. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia, ale może powodować hałas wibracyjny podczas wentylacji. Odłączyć urządzenie i przełożyć przewód. Wymień swój piekarnik.





# • 8 SERWIS POSPRZEDAZNY

## NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

## ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



B: Odniesienie handlowe  
C: Numer referencyjny usługi  
H: Numer seryjny

DANIA														Czas pieczenia w minutach
		°C	ROZM.	°C	ROZM.	°C	ROZM.	°C	ROZM.	°C	ROZM.	°C	ROZM.	
MIESA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jaźnięcina (udziec, 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
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
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 „Gratins 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 ptysiowe	200	3							180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3									200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1									200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztety	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Placek typu „quiche”	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflet									180	2			50
	Tarta	200	2									190	2	40-45
	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 pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



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

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

## TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

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

\* W zależności od modelu

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

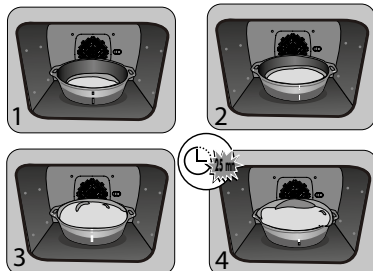
### Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

Składniki:

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

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

**Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.**



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

**PT**

**GUIA DE UTILIZAÇÃO**

RU

SK

# *FORNO*

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 tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a 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.



BV/Cert.6011825

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 / Meio Ambiente .....	7
3 / Apresentação do forno .....	8
Os controles e tela .....	9
Acessórios .....	10
4 / Configurações .....	12
Definição de tempo .....	12
Mudando a hora .....	12
Timer .....	12
Bloqueio de controle .....	12
Menu de configurações .....	12
5 / Cook .....	13
Modo "EXPERT" .....	13
- Cozimento imediato .....	13
- Programe a temperatura, duração .....	13
- Atraso no início do cozimento .....	14
- Salve uma cozinha .....	14
- Funções de cozimento no modo "Expert" .....	15
Modo "BAIXA TEMPERATURA" .....	18
Modo "RECEITAS" .....	19
6 / Manutenção .....	22
Superfície externa .....	22
Desmontando as etapas .....	22
Limpando as janelas das portas .....	22
Substituição da lâmpada .....	24
7 / Anomalias e soluções .....	25
8 / Serviço pós-venda .....	26
9 / Auxiliar de cozinha .....	27
Gráficos de culinária .....	27
Testes de aptidão funcional .....	28
Receitas com fermento .....	28

---

# 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**).

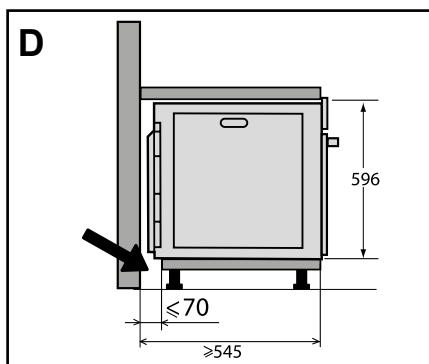
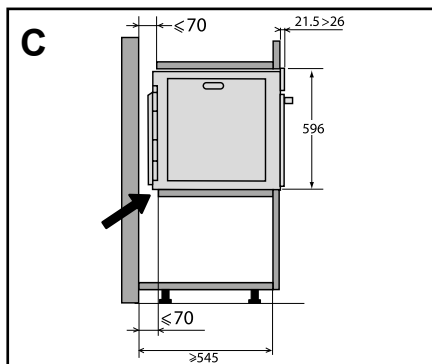
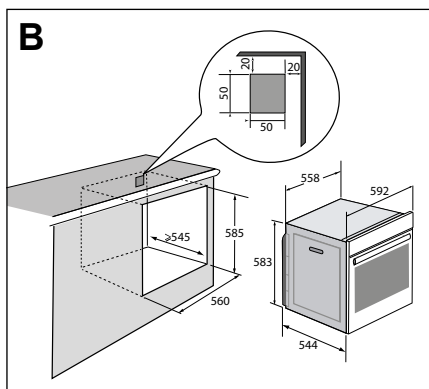
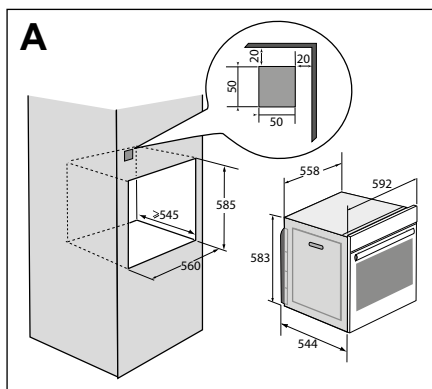
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo\* (**fig. C, D**).

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  $\varnothing 2$  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

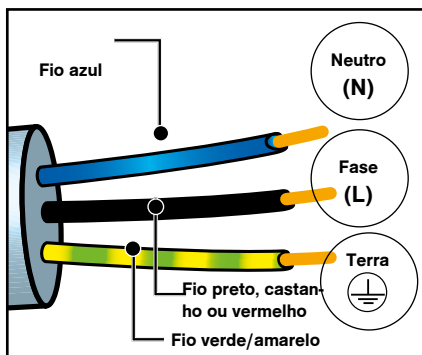
---

## 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 CEEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar 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 electricista 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.

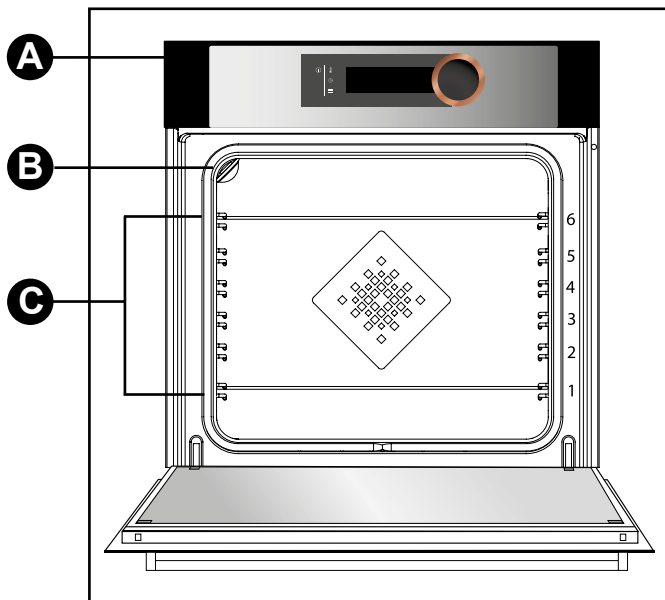
Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

---

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## APRESENTAÇÃO DO FORNO

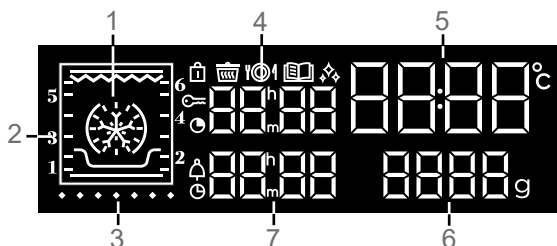


- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## MÓDULO DE COMANDOS

### • VISOR



- 1 Mostrador dos modos de cozedura
  - 2 Indicador de encaixes
  - 3 Indicador de aumento da temperatura
  - 4 Visualização do tempo de cozedura
  - 5 Visualização do relógio e da temperatura do forno
  - 6 Visualização do peso
  - 7 Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura
- 🔒 Indicador de bloqueio dos comandos
  - 🧊 Indicador da função de «temperatura baixa»
  - 📖 Indicador da função de «receitas»
  - 🧼 Indicador de autolimpeza
  - 🕒 Indicador das durações de cozedura
  - 🔔 Indicador do temporizador
  - 🕒 Indicador de fim de cozedura

### • BOTÕES

- 1
- 2
- 3
- 4

### • MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

---

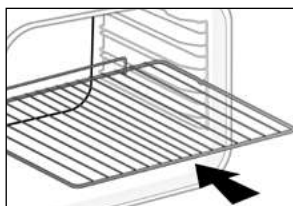
# • 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

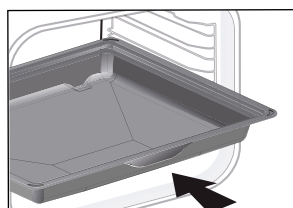
### - Grelha de segurança anti-balanço

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

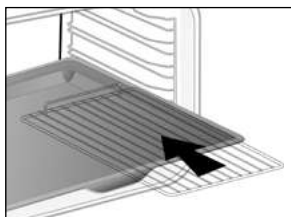
Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



### - 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

## - Sistema de guias deslizantes

Graças 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.

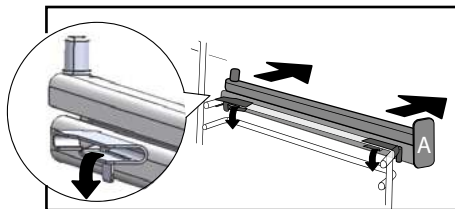
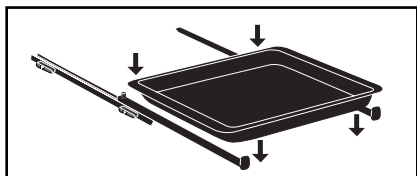
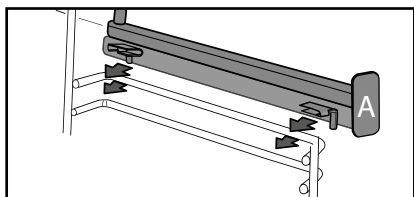
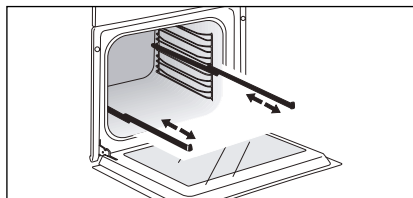
## INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

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) à 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 pignadeira.

**Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.**

# • 4 AJUSTES


## ACERTO DA HORA

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

## MODIFICAÇÃO DA HORA

Prima o botão  durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

## TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .




00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.


Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.




Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

## BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões  e  até aparecer o símbolo  no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

**NOTA:** apenas o botão  se mantém ativo.


Para desbloquear os comandos, prima

simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.

## MENU DE CONFIGURAÇÃO


Podem intervir em diferentes parâmetros do forno:



lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir .

Parâmetros instalados por defeito	<b>Lâmpada:</b> 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.
	<b>Sons - bips:</b> Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	<b>Contraste:</b> A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	<b>Modo DEMO:</b> Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.
	<b>Exibição em espera:</b> Posição ON, o visor apaga-se após 90s. Posição OFF, redução, brilho depois dos 90s.

# • 5 COZEDURA


## REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura); selecione o modo **“EXPERT”**.

- Uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico para obter uma cozedura incomparavelmente tenra na carne e sabores excepcionais; selecione o modo **“TEMPERATURA BAIXA”**.

- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura): selecione a função **«RECEITAS»**.

 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

## Modo «EXPERT»

O modo Expert permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou premindo um dos botões ① ou ≡.

- Em seguida, selecione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



## COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

## PROGRAMAR A TEMPERATURA

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima ⏴.

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

## PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima ⏴, para ver piscar a duração da cozedura ⏴, podendo assim realizar o ajuste.














# • 5 COZEDURA


Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

**A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	15/30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min
 SECAGEM	5 horas

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

Prima para validade. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

## MEMORIZAR UMA COZEDURA

Podem memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória :

No modo Expert, seleccione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

**NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.**

**Não há um início diferido programado na memorização.**

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas :

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se e depois, pode adiar o início da cozedura.







---

# • 5 COZEDURA






---

## FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT» (consoante o modelo)

 Preequeça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 <b>Calor giratório*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 <b>Calor combinado</b>	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 <b>Tradicional</b>	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 <b>ECO*</b>	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.
 <b>Grelha pulsada</b>	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.
 <b>Base pulsada</b>	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

# • 5 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 <b>Grelha variável</b>	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.
 <b>Manter quente</b>	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).
 <b>Descongelação</b>	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 (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 <b>Pão</b>	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.
 <b>Secagem</b>	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.

\* Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



## Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.



Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

---

# • 5 COZEDURA

---

## FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque. Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme. Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3). Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.



Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

---

# • 5 COZEDURA

---

## **MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo)**

A cozedura «TEMPERATURA BAIXA» deve começar **IMPERATIVAMENTE** com o forno frio.


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.

O forno propõe uma seleção de 10 pratos:

## **COZEDURA IMEDIATA**

- Gire a manete até chegar à função de cozedura (temperatura baixa).

O símbolo  e «Lt» aparecem no ecrã.

- Confirme a seleção premindo a manete.

- «P01» pisca; deve escolher o prato girando a manete.

- Selecione o seu prato.


- Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (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).

**\*NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 10 minutos.

- Prima OK para parar os bips.

 **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.**


---

# • 5 COZEDURA

---


## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

Prima para validade.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.


 **Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.**

## MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

## COZEDURA IMEDIATA

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».


Há 35 receitas (ou 15, consoante o modelo do forno) programadas previamente. Consulte as 2 tabelas abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.


O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

 **Para receitas que requeiram um preaquecimento, não efetuar uma cozedura com início retardado.**

# • 5 COZEDURA

	<b>35 receitas</b>
Frango	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Peru	P04
Costeleta de cordeiro rosado	P05
Carne de vaca em sangue	P06
Carne de vaca média	P07
Carne de vaca bem passada	P08
Assado de porco	P09
Assado de vitela	P10
Costeleta de vitela	* P11
Salmão	P12
Truta	P13
Terrina de peixe	P14
Lasanha	P15
Batatas gratinadas	P16
Tomates recheados	P17
Batatas inteiras	P18
Massa folhada	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Massa quebrada	P22
Massa levedada	P23
Tarte de frutos	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Queques	P27
Pudim flã	P28
Bolachas	* P29
Bolo inglês	P30
Bolo de iogurte	P31
Bolo de chocolate	P32
Brioche	P33
Pão	P34
Baguete	P35

<b>Alimentos</b>	<b>15 receitas</b>
Frango	P01
Magret de pato	* P02
Carne de vaca em sangue	P03
Pizza	P04
Assado de porco	P05
Batatas gratinadas	P06
Costeleta de cordeiro rosado	P07
Assado de vitela	P08
Salmão	P09
Terrina de peixe	P10
Quiche	P11
Tomates recheados	P12
Bolachas	* P13
Bolo inglês	P14
Brioche	P15

*\* Efetue um preaquecimento antes de colocar os pratos no forno.*

---

# • 5 COZEDURA

---

## CONSELHOS E DICAS

### • Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.

- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmaque-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

### • Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

### • Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoa ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

### • Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.



# • 6 MANUTENÇÃO

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

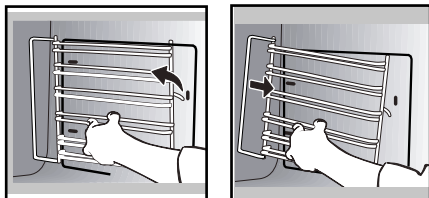
### SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

### DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

#### Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



### SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS (consoante o modelo)

Este forno é constituído por um conjunto de paredes amovíveis encaixadas nos encaixes de filamento. Estas paredes estão cobertas por um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) com propriedades desengordurantes. As sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente.

Recomendamos vivamente que:

- Não raspe estas paredes catalíticas com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não tente limpar com produtos de esfregar comerciais.

### VIDROS INTERIORES

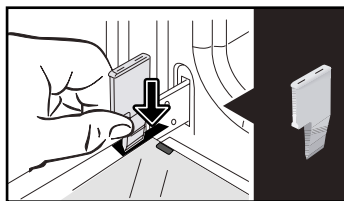


#### Cuidado

**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.**

Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

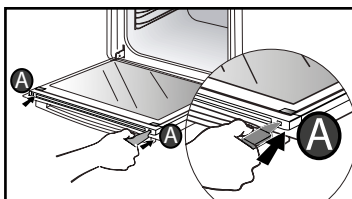
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



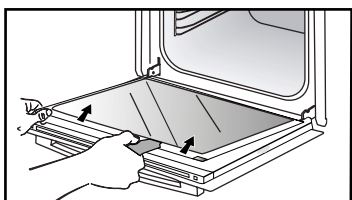
Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

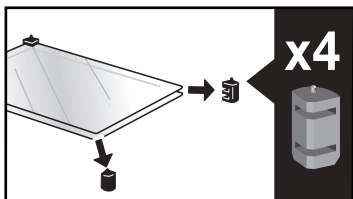
## • 6 MANUTENÇÃO



Retire o vidro.

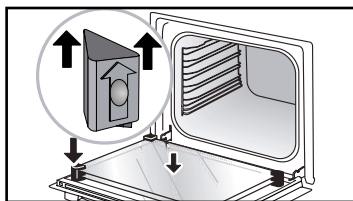


A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

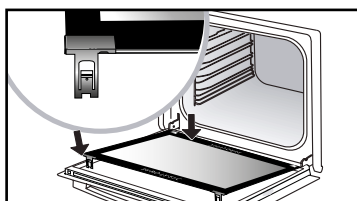
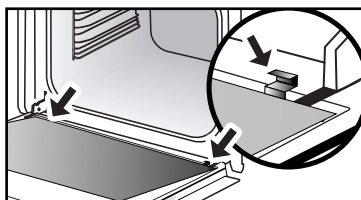


Se necessário, retire-os para os limpar. **Não imirja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

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, lado brilhante voltado para você.



Retire a calha de plástico. O seu aparelho está novamente operacional.

---

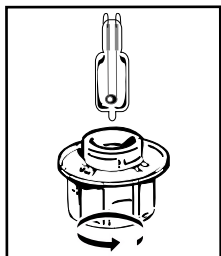
# • 6 MANUTENÇÃO

---

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

### Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



### Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

---

## • 7 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

---

- **«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 configurações).

- **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.

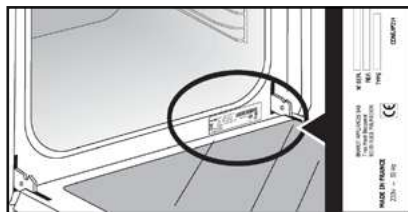
- **Ruído vibratório.**

Verificar se o cabo de alimentação não está a tocar na parede traseira. Isto não afecta o funcionamento do seu aparelho, mas pode causar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o seu aparelho e mova o cordão. Substitua o seu forno.

# • 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

## INTERVENÇÕES



As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



## PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.









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

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série.

PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura	
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL		
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	
	Savarin	180	3						175	3					30-35
	Tarte massa quebrada	200	1												30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1												20-25
DIVERSOS	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 enfiadas, 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									
Gradação	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	ACESSÓRIOS	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

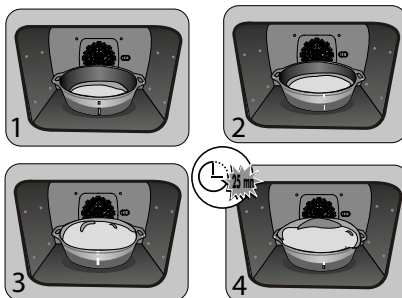
(de acordo com o modelo)

**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

IT

NL

NO

PL

PT

**RU**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

SV

# *ДУХОВОЙ ШКАФ*



RU

## УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы.

Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

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



**De Dietrich** 

# СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности .....	4
1 / Установка .....	6
2 / Окружающая среда .....	7
3 / Описание духовки .....	8
Органы управления и дисплей .....	9
Аксессуары .....	10
4 / Настройки .....	12
Установка времени .....	12
Изменение времени .....	12
Таймер .....	12
Блокировка управления .....	12
Меню настроек .....	12
5 / Повар .....	13
Режим «ЭКСПЕРТ» .....	13
- Немедленное приготовление .....	13
- Запрограммируйте температуру, продолжительность .....	13
- Отложенный старт приготовления .....	14
- Сохранить кулинарию .....	14
- Функции приготовления в режиме «Эксперт» .....	15
Режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» .....	18
Режим «РЕЦЕПТЫ» .....	19
6 / Техническое обслуживание .....	22
Внешняя поверхность .....	22
Демонтаж ступеней .....	22
Очистка дверных стекол .....	22
Замена лампы .....	24
7 / Неисправности и решения .....	25
8 / Сервисное обслуживание .....	26
9 / Помощь при приготовлении пищи .....	27
Таблицы готовки .....	27
Тесты на функциональные способности .....	28
Рецепты на дрожжах .....	28

---

# **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

## **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Внимание:



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим

---

## **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели,

ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

# • 1 УСТАНОВКА

## ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм\* (рис. С).

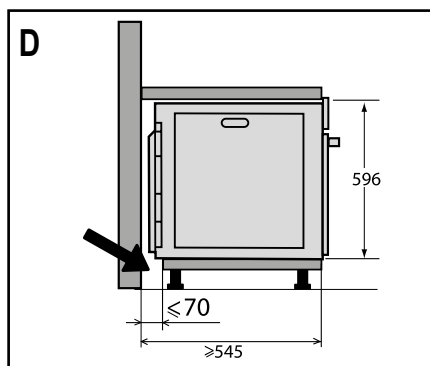
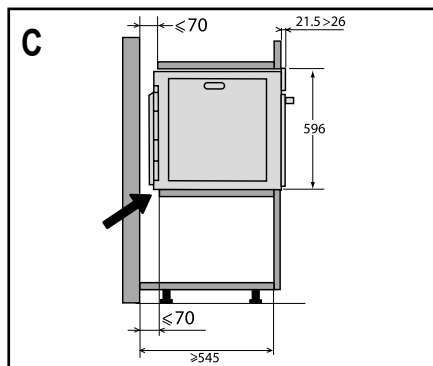
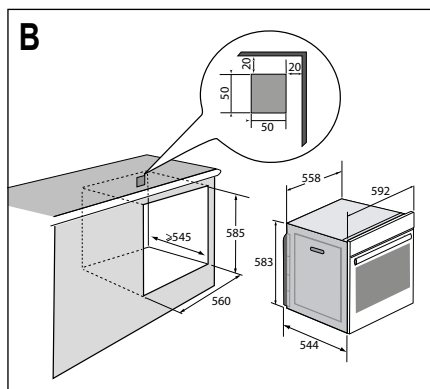
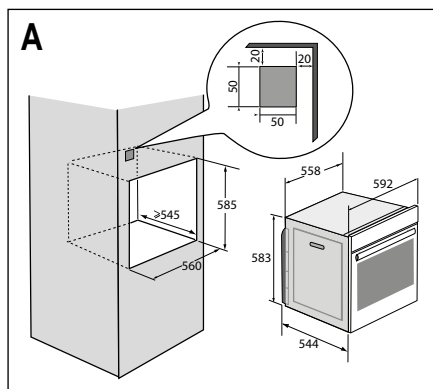
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие  $\varnothing$  2 мм в стенке мебели

во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

### Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



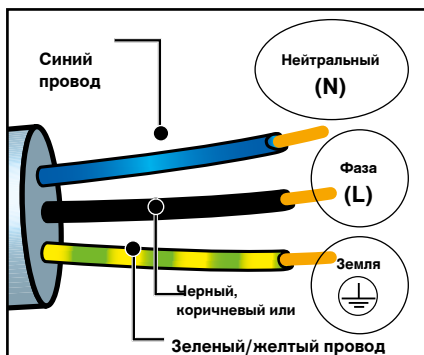
# • 1 УСТАНОВКА

## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм<sup>2</sup> ( 1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



### Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратитесь к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

# • 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

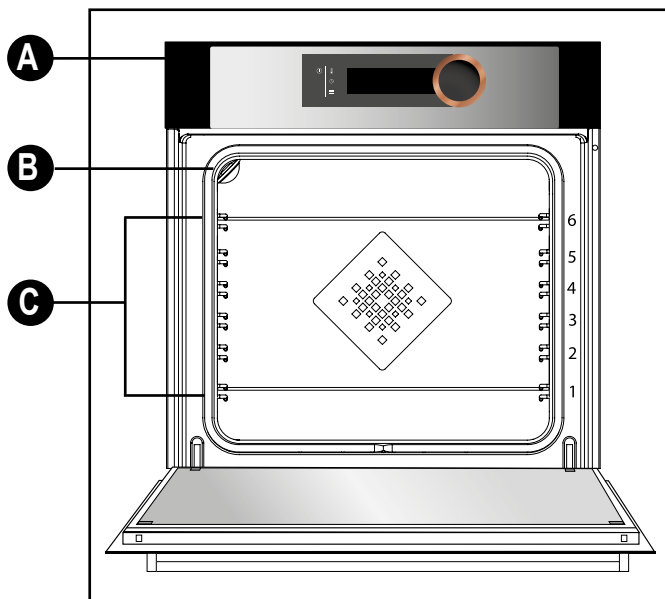
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

# • 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

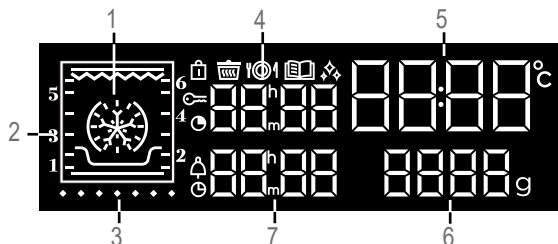


- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

# • 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

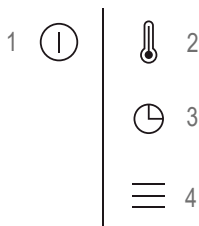
### • ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение продолжительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени окончания приготовления

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Низкая температура»
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор самоочистки
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

### • КНОПКИ



- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, продолжительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

### • РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.



---

# • 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

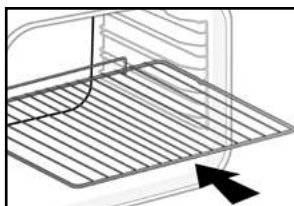
---

**ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)**

**- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию**

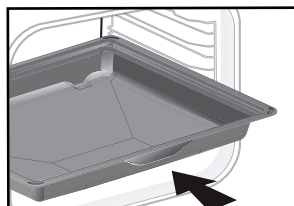
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



**- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм**

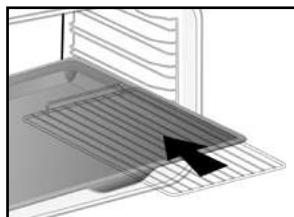
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



**- Решетки «вкусовые»**

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



## • 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

### - Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

### УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

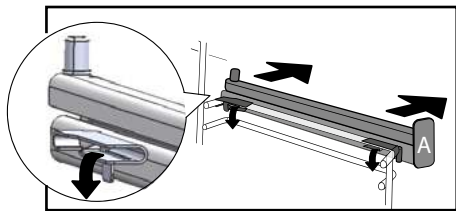
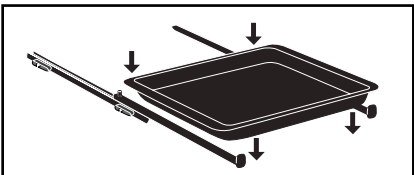
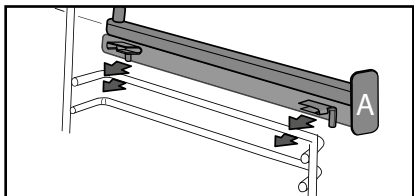
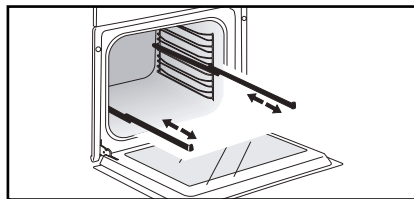
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **A** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочные решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.


Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



### Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

 Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

# • 4 НАСТРОЙКИ


## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При включении на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения выбора.

В случае выключения электричества показания времени мигают.

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

## ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной духовке.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.




Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера.


Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.




## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ -

### Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время останова духового шкафа.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** только кнопка  остается активной.


Для разблокировки панели управления нажмите

одновременно на кнопки  и  до исчезновения символа  с экрана.

## МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашей духовки:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

Параметры, установленные по умолчанию	<b>Лампочка:</b> Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
	<b>Звуковые сигналы:</b> Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	<b>Контрастность:</b> Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.
	<b>ДЕМО-режим:</b> Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваш духовой шкаф был в состоянии готовности для работы.
	<b>Заставка</b> Положение ON, дисплей положение ВКЛ, дисплей гаснет через 90 секунд. ВЫКЛ положение, уменьшение, яркость после через 90 секунд.

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ


## ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 3 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «СПЕЦИАЛИСТ».

- Рецепт полностью контролируется духовкой благодаря специальной электронной программе, чтобы получить приготовление мяса бесподобной нежности и исключительного вкуса; выберите режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность, тип приготовления); выберите режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ».

 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

### РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув

ее, или нажав на одну из кнопок  или .

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.



КОНВЕКТОР



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



КОМБИНИРОВАННЫЙ



ПОДОГРЕВ

НАГРЕВ



РАЗМОРОЗКА



КОНВЕКЦИОННЫЙ

РЕЖИМ



ХЛЕБ



ЭКО



ОДИНОЧНЫЙ ТУРБО



СУШКА



ГРИЛЬ  
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время.

Показания на дисплее не должны мигать.


Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.

Температура сразу же начинает подниматься.

Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.



### ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на .

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ


Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления  мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
 КОНВЕКТОР	30 мин
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 / 30 мин
 КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
 ЭКО	30 мин
 ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
 ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
 ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
 ПОДОГРЕВ	60 мин
 РАЗМОРОЗКА	60 мин
 ХЛЕБ	40 мин
 СУШКА	5 часов

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

## СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

**Примечание:** Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую. Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ:

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.







# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»






(в зависимости от модели)



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая T°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо гриль	200°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.

\* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



**Рекомендации в отношении экономии энергии.**

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.



Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

---

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

## ФУНКЦИЯ СУШКА

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты.

Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

### Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов



Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки



# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:

P01 - Жаркое телятина (4:00)

P02 - Говядина сырой прожарки (3:00)

P03 - Говядина полной прожарки (4:00)

P04 - Жаркое свинина (5:00)

P05 - Баранина сырой прожарки (3:00)

P06 - Баранина полной прожарки (4:00)

P07 - Птица (6:00)

P08\* - Мелкая рыба (1:20)

P09\* - Крупная рыба (2:10)

P10\* - Йогурт (3:00)

## ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  и «Lt» отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

- Мигает «P01», вам необходимо выбрать свое блюдо, повернув ручку.

- Выберите ваше блюдо.


- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

**\*ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 10 минут.

Нажмите на кнопку для выключения звукового сигнала.

 Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением необходимо обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокательной бумагой.


---

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ


---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.


 Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

## РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

## ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.


Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно программируются 35 рецептов (или 15 в зависимости от вашего духового шкафа). См. 2 таблицы ниже.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.


Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

 Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным стартом.

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Продукты	35 рецептов
Курица	P01
Утка	P02
Утиное филе	* P03
Индейка	P04
Баранья лопатка	P05
Говядина сырой прожарки	P06
Говядина средней прожарки	P07
Говядина полной прожарки	P08
Жаркое свинина	P09
Жаркое телятина	P10
Ребра телятина	* P11
Лосось	P12
Форель	P13
Рыбный пирог	P14
Лазанья	P15
Картофель гратен	P16
Фаршированные томаты	P17
Картофель в мундире	P18
Дрожжевая выпечка	P19
Пицца	P20
Пудинг	P21
Слоеная выпечка	P22
Киш	P23
Фруктовый пирог	P24
Крамбл	P25
Бисквитный пирог	P26
Кекс	P27
Крем-карамель	P28
Печенье	* P29
Открытый пирог	P30
Йогуртовый пирог	P31
Шоколадный торт	P32
Булочки	P33
Хлеб батон	P34
Багет	P35

Продукты	15 рецептов
Курица	P01
Утиное филе	* P02
Говядина сырой прожарки	P03
Пицца	P04
Жаркое свинина	P05
Картофель гратен	P06
Баранья лопатка	P07
Жаркое телятина	P08
Лосось	P09
Рыбный пирог	P10
Пудинг	P11
Фаршированные томаты	P12
Печенье	* P13
Открытый пирог	P14
Булочки	P15

*\* Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.*

---

# • 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

## ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ ДЛЯ РЕЖИМА

### Пицца

Чтобы не испачкать духовку сыром или томатным соусом, следует подложить на решетку под пиццу лист бумаги для выпечки.

### Пироги / Запеканки / Пудинги

Не следует использовать фарфоровую или стеклянную посуду, поскольку она слишком толстая, такая посуда увеличивает время приготовления и нижняя корочка пирога получается не хрустящей. При использовании фруктовой начинки есть риск, что нижняя часть пирога не пропечется, чтобы избежать этого просто добавьте пару столовых ложек мелкой манной крупы, бисквитных крошек, миндальной муки или тапиоки для того, чтобы впитать сок от фруктов во время приготовления. При использовании овощей с высоким содержанием воды или замороженных овощей (лук-порей, шпинат, брокколи или помидоры) можно посыпать начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

### Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

### Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и

# • 6 уход

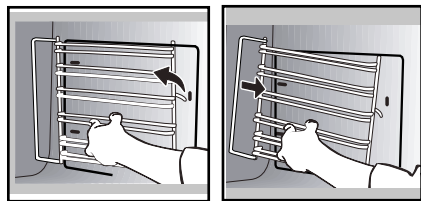
## ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

## ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

**Боковые стенки с проволочными решетками:**

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.



**ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ СТЕНОК** (в соответствии с моделью)

Данный духовой шкаф состоит из корпуса, оснащенного съемными стенками, вставленными в проволочные решетки. Эти стенки покрыты специальной микропористой эмалью (каталитической эмалью) со свойствами жиропоглощения.

Сразу после появления, загрязнения распределяются и широко распространяются по микропорам. Они окисляются с двух сторон и постепенно пропадают.

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не скоблить эти каталитические стенки металлической щеткой, острыми или режущими инструментами.
- Не пытаться чистить их чистящими

средствами, имеющимися в широкой продаже.

Если стенки стали слишком грязными, замените их на новые и зафиксируйте на проволочных решетках перед установкой их на место.

## ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

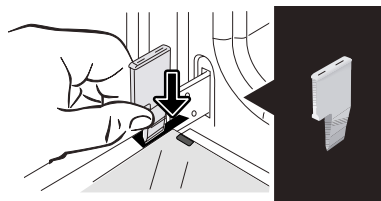
Для очистки внутреннего стекла демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкую ткань, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

### Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

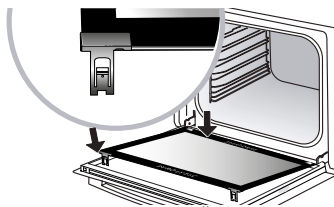
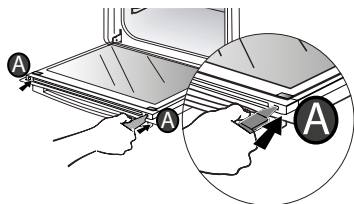
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



## • 6 уход

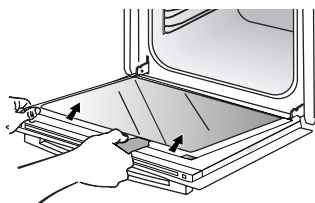
Извлеките закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления, чтобы отщелкнуть стекло.



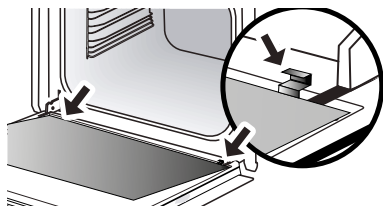
Вытащите пластмассовый клин.  
Ваш прибор снова готов к работе.

Извлеките стекло.



**Не опускайте стекло в воду.** Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки вставьте стекло в металлические упоры, закрепите его **блестящей поверхностью наружу.**



---

## • 6 УХОД

---

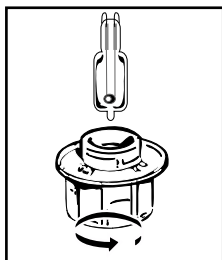
### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



#### Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:  
25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

---

## • 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

---

**- Появляется «AS» (система Авто-стопа).**

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

**- Код неисправности начинается с «F».** Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

**- Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

**- Лампочка духового шкафа не светится.**

Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

**- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.**

Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

**- Вибрационный шум.**

Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на работу вашего прибора, но может вызвать вибрационный шум во время вентиляции. Снимите прибор и переместите шнур. Замените свою духовку.



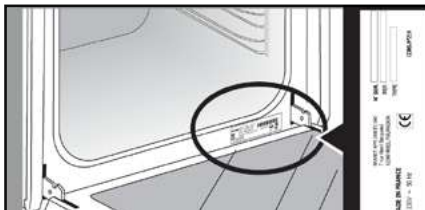
---



# • 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

- B: Коммерческие реквизиты
- C: Эксплуатационные данные
- H: Номер серии

ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	ч/авток	°C	ч/авток	°C	ч/авток	°C	ч/авток	°C	ч/авток	°C	ч/авток	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свинные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
	Бараньи ребрышки			210	3									20-30
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15-20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
Выпечка	Савойский бисквит - Желуаз								180	3	180	4		35
	Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3		5-10
	Сдобная булочка	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Брауни	180	2									180	2	20-25
	Кекс - Пирог	180	3						180	3	180	3		45-50
	Фруктовый пирог	200	3									190	3	30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3									170	3	15-20
	Кугельхопф								180	2				40-45
	Меренги	100	4						100	4	100	4		60-70
	Печенье мадлен	220	3									210	3	5-10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3		30-40
	Слоеное печенье	220	3									200	3	5-10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30-35
	Песочный торт	200	1									200	1	30-40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	1	20-25	
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
	Пицца					240	1							15-18
	Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
	Суфле								180	2				50
	Пирог	200	2									190	2	40-45
	Хлеб	220	2									220	2	30-40
Тосты				275	4-5								2-3	

\* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

### ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ TEMPERATURE °C

Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ СЕІ 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

\* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

### Рецепт в дрожжами (в зависимости от модели)

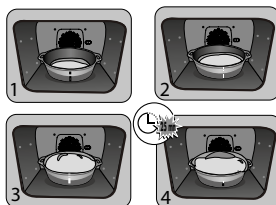
Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

**Процедура:** Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

*RÚRA*

NÁVOD NA POUŽITIE

SK

## VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejšti. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



BYCert.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 opatrenia</b> .....	<b>4</b>
<b>1 / Inštalácia</b> .....	<b>6</b>
<b>2 / Životné prostredie</b> .....	<b>7</b>
<b>3 / Prezentácia rúry</b> .....	<b>8</b>
Ovládacie prvky a displej .....	9
Príslušenstvo .....	10
<b>4 / Nastavenia</b> .....	<b>12</b>
Nastavenie času .....	12
Zmena času .....	12
Časovač .....	12
Zámok ovládania .....	12
Ponuka nastavení .....	12
<b>5 / Kuchár</b> .....	<b>13</b>
Režim „EXPERT“ .....	13
- Okamžité varenie .....	13
- Naprogramujte teplotu, trvanie .....	13
- Oneskorený začiatok varenia .....	14
- Uložte varenie 14 .....	14
- Funkcie varenia v režime „Expert“ .....	15
Režim „NÍZKA TEPLOTA“ .....	18
Režim „RECEPTY“ .....	19
<b>6 / Údržba</b> .....	<b>22</b>
Vonkajší povrch .....	22
Demontáž krokov .....	22
Čistenie okien dverí .....	22
Výmena žiarovky .....	24
<b>7 / Anomálie a riešenia</b> .....	<b>25</b>
<b>8 / Oddelenie služieb zákazníkom</b> .....	<b>26</b>
<b>9 / Pomoc pri varení</b> .....	<b>27</b>
Tabuľky varenia .....	27
Testy funkčnej spôsobilosti .....	28
Recepty s droždím .....	28

---

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

---

### DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



#### Dôležité:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

#### UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

---

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

---

### UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. 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 inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli

väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



# • 1 INŠTALÁCIA

## VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra. Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**). Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C,D**).

Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte

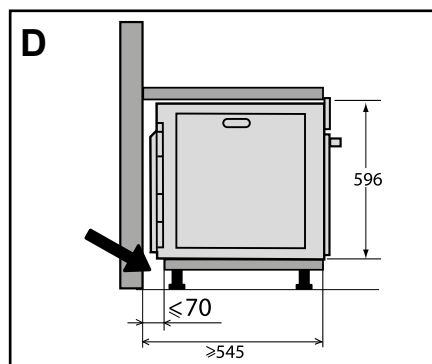
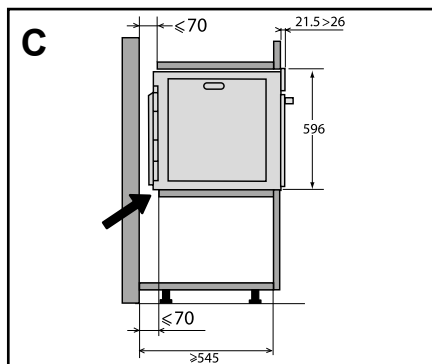
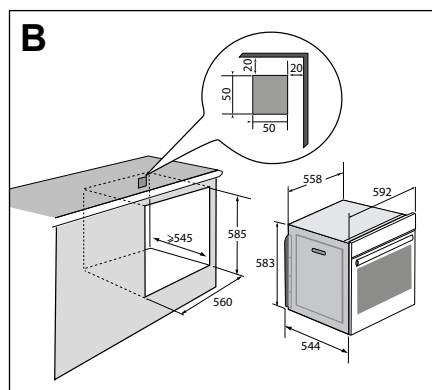
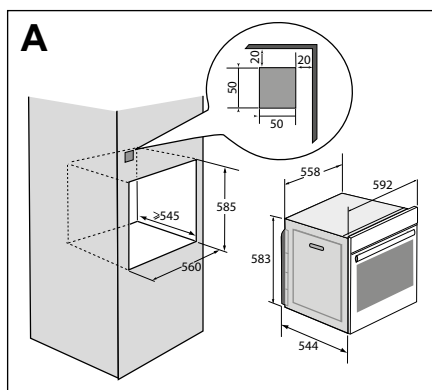
otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.



### Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



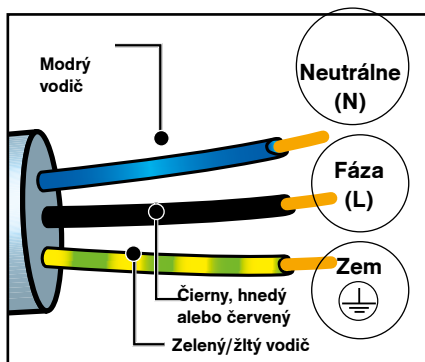
# • 1 INŠTALÁCIA

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



### Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.

# • 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú



miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

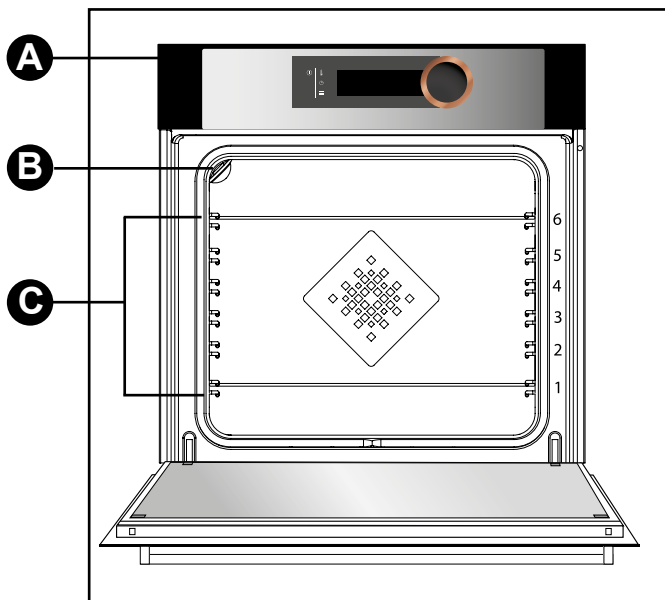
Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

---

# • 3 POPIS RÚRY

---

## POPIS RÚRY

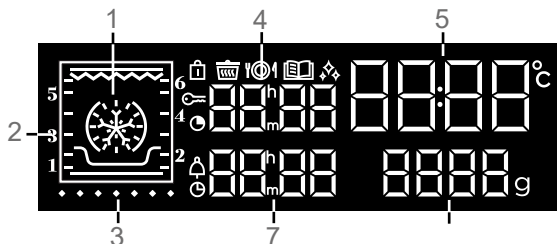


- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

# • 3 POPIS RÚRY

## OVĽADACÍ PANEL

### • DISPLEJ



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Obrazovka režimov pečenia                              | 🔒 | Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov |
| 2 | Ukazovateľ držiaka                                     | 🌊 | Ukazovateľ funkcie „Nízka teplota“     |
| 3 | Ukazovateľ teploty                                     | 📖 | Ukazovateľ funkcie „Recepty“           |
| 4 | Zobrazenie trvania pečenia                             | ⬠ | Ukazovateľ čistenia                    |
| 5 | Zobrazenie času a teploty rúry<br>Zobrazenie hmotnosti | 🕒 | Ukazovateľ trvania pečenia             |
| 6 | Zobrazenie minút a hodín do konca<br>pečenia           | 🔔 | Ukazovateľ času                        |
| 7 |  | 🔄 | Ukazovateľ konca pečenia               |

### • TLAČIDLÁ



- 1 Zapnutie/vypnutie
- 2 Nastavenie teploty
- 3 Nastavenie času, trvania a konca pečenia, časovača
- 4 Prístup do MENU nastavení

### • OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač so stredovým tlačidlom, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

---

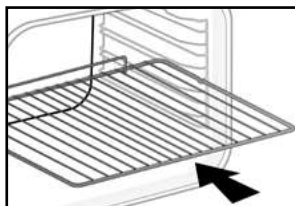
# • 3 POPIS RÚRY

---

## PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

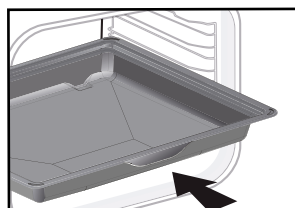
### – Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



### – Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

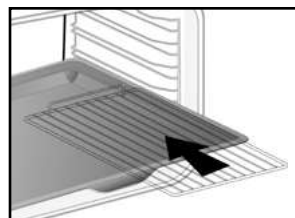
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



### – Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



# • 3 POPIS RÚRY

## – Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

## INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

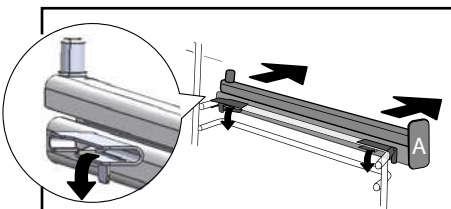
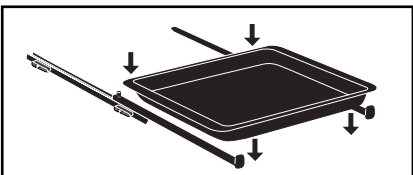
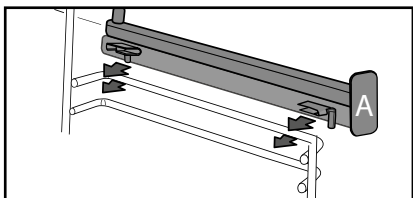
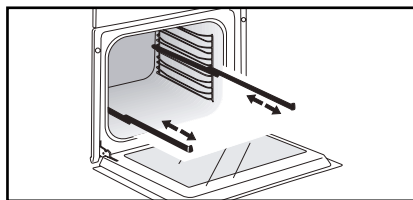
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.


Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



## Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

 Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

# • 4 NASTAVENIA


## NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja bliká 12:00.

Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

## ZMENA ČASU

Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

## ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Appuyez sur la touche .

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.


Poznámka: Môžete upraviť alebo vynulovať naprogramovanie časovača.


Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.





Bez overenia sa registrácia vykonáva automaticky po niekoľkých sekundách.

## ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka

Súčasne stlačte tlačidlá  a .

a , kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol . Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.



**POZNÁMKA:** aktívne zostane len tlačidlo .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá   a  kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol .

## MENU NASTAVENIA


Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry:




svetlo, kontrast, zvuky a režim demo.

Na  tento účel stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo  na prístup k menu nastavení.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku:

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo .

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	LSvetlo:
	Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	<b>Zvuky – pípnutia:</b> Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	<b>CKontrast:</b> Percento jasu displeja je nastavené na 10 zo 100 %.
	<b>Režim DEMO:</b> Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukázkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.
	<b>Časový limit obrazovky</b> Poloha ON: obrazovka vypnutá po 90 sekundách Poloha OFF: znížený jas po 90 sekundách

# • 5 PEČENIE

## REALIZÁCIA PEČENIA

Táto rúra vám umožňuje vybrať si z troch rôznych programov, podľa toho, do akej miery poznáte svoj recept:

– pre recept, pri ktorom môžete nastaviť všetky parametre (sami si vyberiete typ pečenia, teplotu a trvanie pečenia), vyberte režim „**EXPERT**“;



– pre recept, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra pomohla (vyberiete si jednoducho typ potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov: teploty, času, typu pečenia), vyberte režim „**RECEPTY**“.

– pre recept, ktorý bude regulovať rúra úplne sama pomocou programu na získanie mimoriadne krehkého mäsa a výnimočnej chuti po upečení, vyberte režim „**ZÁKLADNÁ TEPLOTA**“.

**Q** Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

### REŽIM „EXPERT“

Režim Expert vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia trvanie pečenia.

- Prejdete na obrazovku „Expert“ stlačením ovládača alebo otočením či zatlačením na tlačidlo  alebo .

– Z nasledujúceho zoznamu vyberte potom typ pečenia otočením ovládača a stlačením na potvrdenie.



## OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdte.

Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Vaša rúra vám umožňuje jednu (alebo dve) výšku držiaka a nastaviteľnú teplotu.



Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

## NAPROGRAMOVANIE TEPLŔTY

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

## NAPROGRAMOVANIE TRVANIA












Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie pečenia  zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdte.



# • 5 PEČENIE

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min.
 KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	15/30 minút.
 TRADIČNÁ	30 min.
 ECO	30 min.
 IMPULZOVÝ GRIL	15 min.
 IMPULZNÁ DOSKA	30 min.
 NASTAVITELNÝ GRIL	7 min.
 UDRŽIAVANIE TEPLOTY	60 min.
 ROZMRAZOVANIE	60 min.
 CHLIEB	40 min.
 SUŠENIE	5 hodín

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

## ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo ☹. Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača.

Stlačením voľbu potvrdíte. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

## ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

–Naprogramovanie pamäte :

V režime Expert vyberte pečenie, teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

**Poznámka:** Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

**Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.**

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované :

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Odložené pečenie vám umožní odložiť začatie pečenia.

---







# • 5 PEČENIE

---

## FUNKCIE PEČENIA V REŽIME „EXPERT“






(v závislosti od modelu)

 Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 <b>Ohrievanie s ventilátorom*</b>	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 <b>Ohrievanie kombinované</b>	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 <b>Tradičná</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 <b>ECO*</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 <b>Impulzový gril</b>	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šľavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 <b>Impulzná doska</b>	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.

---

# • 5 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Použitvanie
 <b>Nastaviteľný gril</b>	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.
 <b>Údržba za horúca</b>	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).
 <b>Rozmrazovanie</b>	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, buchiet atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 <b>Chlieb</b>	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 <b>Sušenie</b>	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.

\* Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1 : 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



**Rady na úsporu energie.**

**Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.**



**Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.**

---

# • 5 PEČENIE

---

## FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín



Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80°C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80°C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrújané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrújaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

---

# • 5 PEČENIE

---

## REŽIM „NÍZKA TEPLOTA“ (v závislosti od modelu)

Pečenie v režime „NÍZKA TEPLOTA“ sa musí začať od úplne studenej rúry.

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka pomalému pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

Rúra ponúka na výber 10 možností jedál:

P01 - Pečené teľacie (4:00)

P02 - Pečené hovädzie krvavé (3:00)

P03 - Pečené hovädzie dobre prepečené (4:00)

P04 - Pečené bravčové (5:00)

P05 - Jahňacie ružové (3:00)

P06 - Jahňacie dobre prepečené (4:00)

P07 - Kuracie (6:00)


P08\* - Malé ryby (1:20)

P09\* - Veľké ryby (2:10)

P10\* - Jogurt (3:00)

## OKAMŽITÉ PEČENIE

– Otočte ovládač až na funkciu pečenia „Nízka teplota“.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  a „Lt“.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

– Zabliká „P01“, je potrebné vybrať si jedlo a otočiť ovládač.

– Vyberte si svoje jedlo.


Po zvolení jedla, napríklad: P01 (pečené teľacie), dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (držiak 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (držiak 1).

**\*POZNÁMKA:** Mriežku nepoužívajte pre programy P08, P09 a P10. Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál na 10 minút.

– Stlačte tlačidlo na vypnutie pípania.

 **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.**


---

# • 5 PEČENIE


---

## ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po zvolení svojho programu stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača. Stlačením voľbu potvrdte.

Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.


 **Ak je rúra príliš horúca na spustenie pečenia pri nízkej teplote, na obrazovke sa rozsvieti upozornenie „Hot“. Rúru nechajte vychladnúť.**

## REŽIM „RECEPTY“

Funkcia „Recepty“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

## OKAMŽITÉ PEČENIE

Vyberte možnosť „Pomocník“ na obrazovke otočením tlačidla a potom ju potvrdte.


Na obrazovke sa zobrazí symbol  „Pomocník“. Naprogramovaných je 35 receptov (alebo 15, v závislosti od modelu vašej rúry). Pozrite si nasledujúce dve tabuľky.

Rozbaľte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdte svoj výber.

Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrdte.


Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí.

## ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla  a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

 **V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.**

# • 5 PEČENIE

Potraviny	35 recepty
Kura	P01
Kačka	P02
Kačacie prsia	* P03
Morka	P04
Ružové jahňacie pliecko	P05
Krvavé hovädzie	P06
Hovädzie à point	P07
Dobre prepečené hovädzie	P08
Pečené bravčové	P09
Pečené teľacie	P10
Teľacie rebrá	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Terina z rýb	P14
Lazane	P15
Gratinované zemiaky	P16
Plnené paradajky	P17
Celé zemiaky	P18
Lístkové cesto	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Maslové cesto	P22
Kysnuté cesto	P23
Ovocný koláč	P24
Posýпка	P25
Piškótvý koláč	P26
Čup cakes	P27
Karamelový krém	P28
Sušienky	* P29
Koláč	P30
Jogurtová torta	P31
Čokoládový koláč	P32
Brioška	P33
Chlieb	P34
Bageta	P35

Potraviny	15 recepty
Kura	P01
Kačacie prsia	* P02
Krvavé hovädzie	P03
Pizza	P04
Pečené bravčové	P05
Gratinované zemiaky	P06
Ružové jahňacie pliecko	P07
Pečené teľacie	P08
Losos	P09
Terina z rýb	P10
Quiche	P11
Plnené paradajky	P12
Sušienky	* P13
Koláč	P14
Brioška	P15

\* Pred vložením jedla rúru predhrejte.

---

# • 5 PEČENIE

---

## TIPY A RADY PRE REŽIM

### Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesolte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabaľte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekanie tuku.

Nevarte v smaltovanej odkvapkávacej miske.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

### Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripevnené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

### Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drvených drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

### Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.



# • 6 ÚDRŽBA

## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

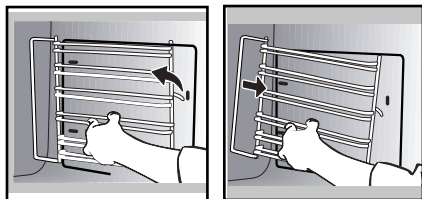
### VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

### DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

**Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:**

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



### VÝMENA KATALYZAČNÝCH STIEN

(v závislosti od modelu)

Táto rúra pozostáva z kabíny vybavenej odnímateľnými stenami, ktoré sú zavesené na stupňovitých držiakoch. Tieto steny sú potiahnuté špeciálnym mikroporéznym emailom (katalytický email) s funkciou automatického odmasťovania.

Škvry sa rozšíria a rozptýlia na široko pomocou mikropórov. Následne zoxidujú na obidvoch stranách a postupne sa

vytratia.

Dôrazne vám odporúčame:

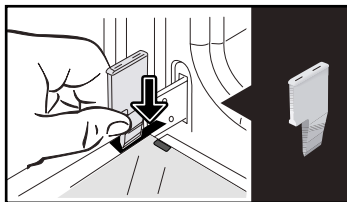
- aby ste neškriabali katalytické steny drôtenkou, špicatými ani ostrými nástrojmi,
- neskúšali čistiť pomocou bežne dostupných čistiacich prostriedkov.

### VNÚTORNÉ OKNÁ

**⚠ Upozornenie:**  
Na čistenie sklenených dvierok rúry **nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.**

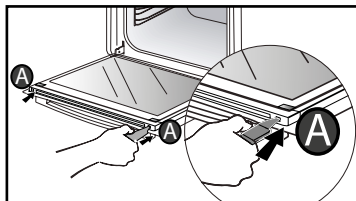
Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



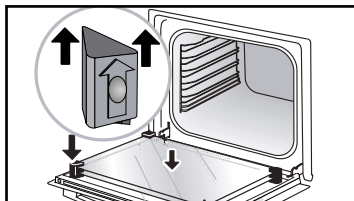
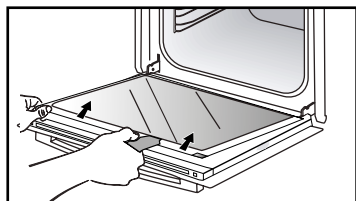
Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

## • 6 ÚDRŽBA

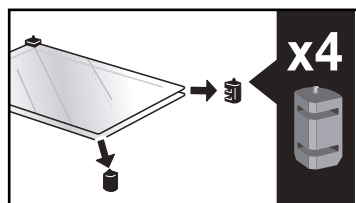
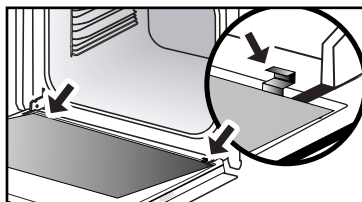


Odstráňte sklo:

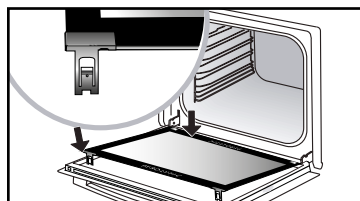
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.



Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, tvár žiariaca proti vám.



V prípade potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

---

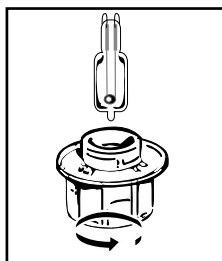
# • 6 ÚDRŽBA

---

## VÝMENA SVETLA

**⚠ Upozornenie:**  
Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

**Charakteristika žiarovky:**  
25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



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.

---

## • 7 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.

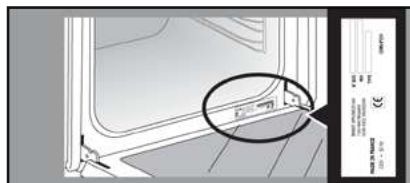
– **Hluk spôsobený vibráciami.**




Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Nemá to vplyv na prevádzku spotrebiča, ale môže to spôsobiť vibračný hluk počas vetrania. Odstráňte spotrebič a premiestnite kábel. Vymeňte rúru.

# • 8 ODDELENIE SLUŽIEB ZÁKAZNÍKOM

## ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.








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

## ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.



B: Obchodná referencia  
C: Referenčné číslo servisu  
H: Sériové číslo


JEDLÁ												Časy varenia v minútach
		°C	URČENÉ	°C	URČENÉ	°C	URČENÉ	°C	URČENÉ	°C	URČENÉ	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2							190	2	60 – 70
	Pečené hovädzie	240	2							200	2	30 – 40
	Jahňacie (noha, 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/teľací bok			210	3							20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3			20 – 30
Baraní bok			210	3							20 – 30	
RYBY	Grilované ryby			275	4							15 – 20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3							190	3	30 – 35
	Rybíe filé	220	3							200	3	15 – 20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2							30
	Gratinované delfíny	200	3							180	3	45
	Lazane	200	3							180	3	45
	Plnené paradajky	170	3							170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – piškótový koláč							180	3	180	4	35
	Okrúhle sušienky	220	3					180	2	190	3	5 – 10
	Brioška	180	3			200	3	180	3	180	3	35 – 45
	Brownies	180	2							180	2	20 – 25
	Torta – cupcakes	180	3					180	3	180	3	45 – 50
	Bublanina	200	3							190	3	30 – 35
	Sušienky – posypané	175	3							170	3	15 – 20
	Kugelhopf							180	2			40 – 45
	Pusinky	100	4					100	4	100	4	60 – 70
	Madlenky	220	3							210	3	5 – 10
	Cestoviny s kapustou	200	3					180	3	200	3	30 – 40
	Malé rúry z listkového cesta	220	3							200	3	5 – 10
	Bábovka	180	3					175	3	180	3	30 – 35
	Krehké pečivo	200	1							200	1	30 – 40
Koláč z listkového cesta	215	1							200	1	20 – 25	
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2							190	2	80 – 100
	Pizza					240	1					15 – 18
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35 – 40
	Nákyp							180	2			50
	Koláč so zapečeným mäsom	200	2							190	2	40 – 45
	Chlieb	220	2							220	2	30 – 40
	Opekaný chlieb			275	4 – 5							2 – 3

\* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA  TEPLOTA °C									
Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 6	áno

\* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

### Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

• múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskoho droždía dehydrovaného  
Vymieste cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

**Postup:** Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

**Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.**

