FOUR
OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100181_05 - 0325

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.
Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.
Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.
Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.
Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.
Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES....4

1 INSTALLATION....6
Choix de l'emplacement et encastrement....6
Raccordement électrique....7

2 ENVIRONNEMENT....7
Respect de l'environnement....7

3 PRÉSENTATION DU FOUR....8
Les commandes et l'afficheur....9
Verrouillage des touches....9
Les accessoires (selon modèle)....10
Système de rails coulissants....11
Installation et démontage des rails coulissants....11

4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES....12
Première mise en service....12
Menu réglages (selon modèle)....12

5 MODE DE CUISSON MANUEL....13
Démarrage d'une cuisson....15

6 CONSEILS DE CUISSON....16
Fonction déshydratation....16

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE....17
Présentation du mode automatique....17
Présentation des catégories de plats....18
Démarrage d'une cuisson automatique....21
Cuisson immédiate....21

8 AUTRES FONCTIONS....22
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson)....22
Fonction minuterie....22

9 ENTRETIEN....23
Nettoyage et entretien :....23
Autonettoyage par pyrolyse....25
Remplacement de la lampe....27

10 ANOMALIES ET SOLUTIONS....28

11 SERVICE APRÈS-VENTE....29

12 ESSAI APTITUDE....31

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.

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 demontage.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, 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.

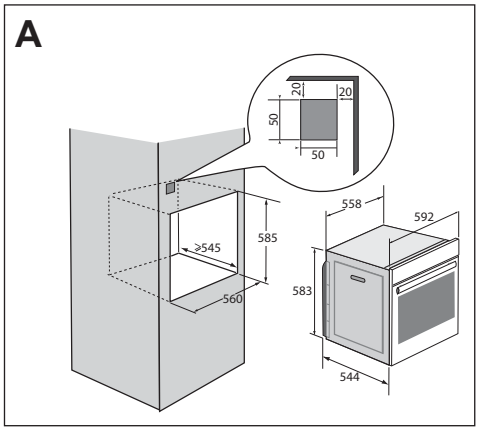
Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

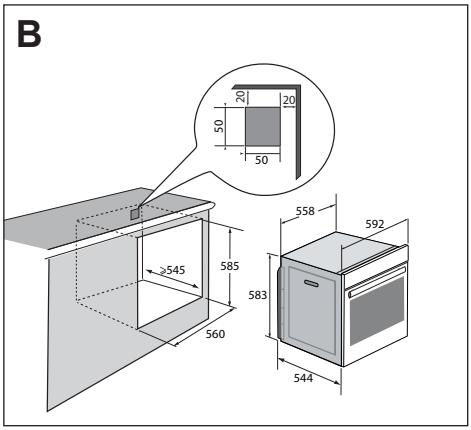
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

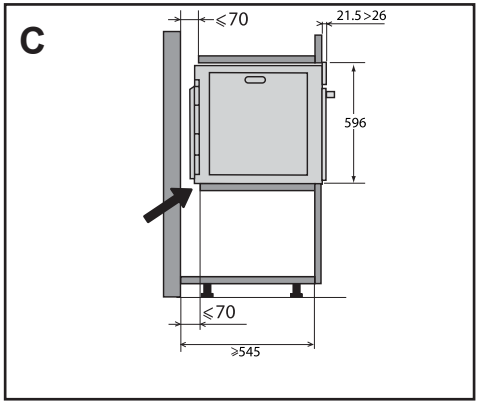
Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les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

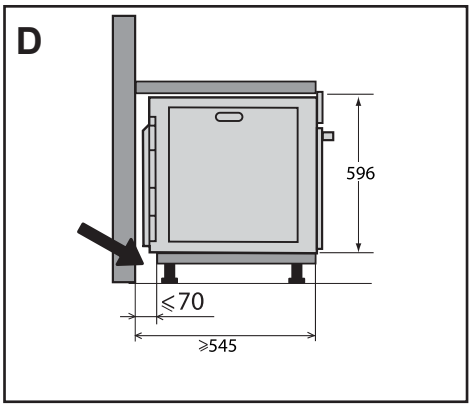
Replacez les butées caoutchouc.

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









• 1 INSTALLATION

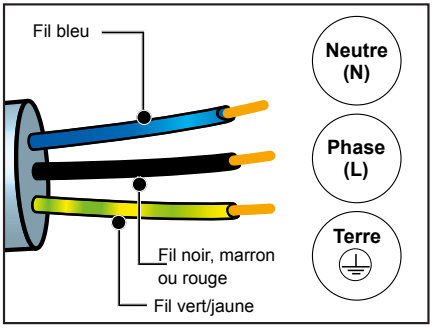
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'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.

Votre appareil est prévu de fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz sans aucune intervention particulière de votre part.



⚠ 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

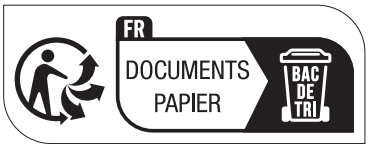
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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.

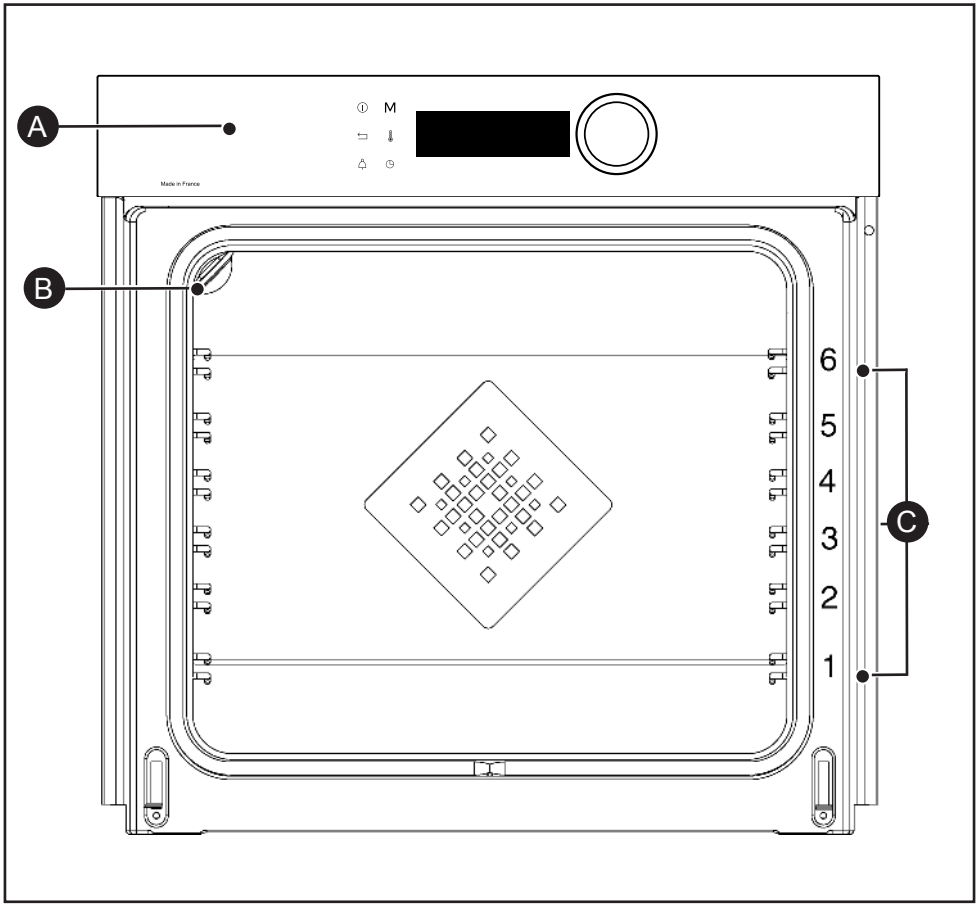
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

• 3 PRESENTATION DU FOUR



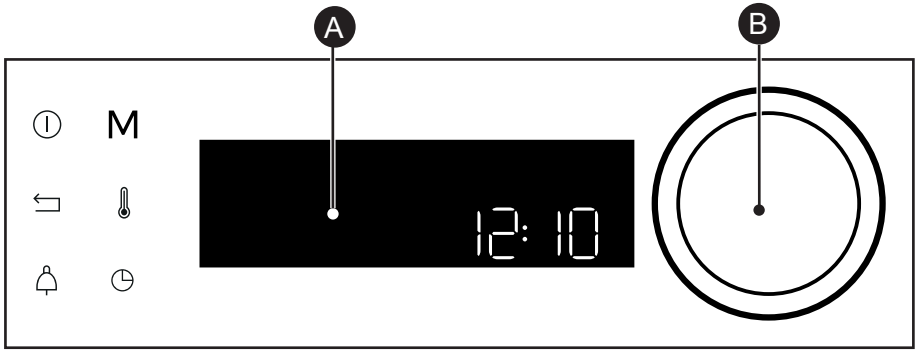
A **Bandeau de commande**

B **Lampe**

C **Gradins fils (6 hauteurs disponibles)**

• 3 PRESENTATION DU FOUR

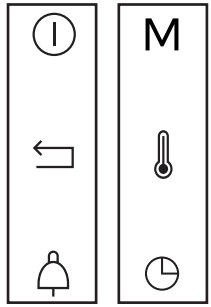
LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A **Afficheur**

B **Manette rotative avec appui central (non démontable) :**

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.



Touche arrêt du four (appui long)

Touche retour

Touche minuterie

Touche d'accès direct au Mode MANUEL

Touche de température

Touche durée de cuisson/ départ différé

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour ⮌ et 🔔 jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran.

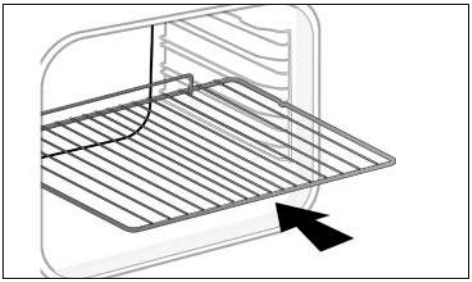
Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA : seule la touche arrêt ⏻ reste active.

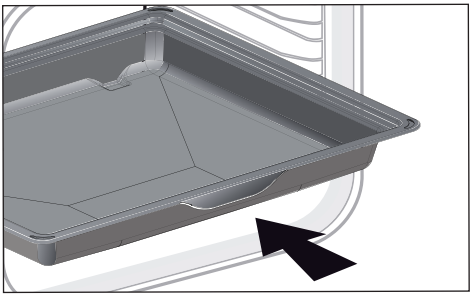
Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour ⮌ et 🔔 jusqu'à ce que le symbole cadenas 🔒 disparaisse de l'écran.

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

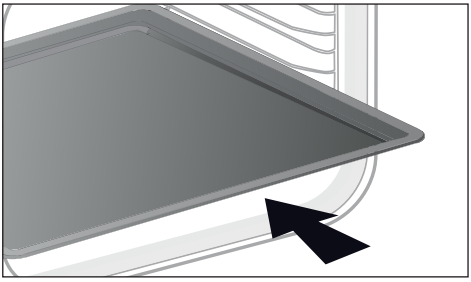
- Grille anti basculement. Insérée dans les gradins, la grille peut être utilisée pour supporter les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner ou pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



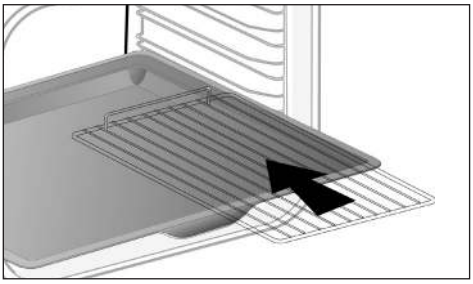
- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques, poignée vers la porte du four. Placé sous la grille, il recueille jus et graisses des grillades. Il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Plat Pâtisserie, 8 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques. Ce plat est idéal pour la cuisson des pâtisseries et viennoiseries telles que les sablés, cookies, meringues, croissants, etc. Son plan avant incliné vous permet de déposer facilement vos préparations.

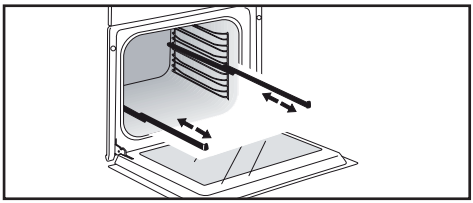


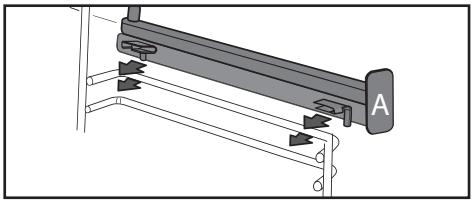
- Grilles «saveur». Ces 2 demi-grilles s'utilisent ensemble ou indépendamment l'une de l'autre, posées dans un plat ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four. En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS

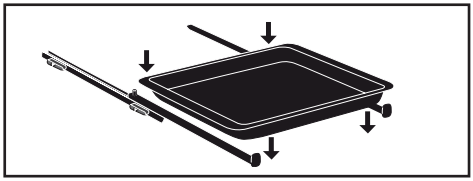
Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité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

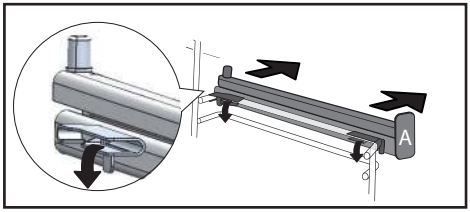




INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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 Ⓐ 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.

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 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

PREMIERE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

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

- Réglez l'heure

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

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

Dans le menu général, sélectionnez la fonction **«REGLAGES»** en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

- L'heure

Modifiez l'heure, validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté,l'heure se met à jour automatiquement.

- Le son

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

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Sleep mode

Vous avez également accés à la mise en veille de votre afficheur :

Position ON, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position OFF, réduction, de la luminosité après un certain temps.

- Gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés : Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout d'un certain temps lors des cuissons. Choisissez votre position et validez.

- La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

- Le mode DEMO

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

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

- Diagnostic

En cas de problème, vous avez accés au menu Diagnostic.

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson. Lors de votre navigation, vous pouvez directement accéder à ce menu en apuyant sur la touche «M».

Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Chaleur combinée	**205°C** **35°C - 230°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
Chaleur tournante*	**180°C** **35°C - 250°C**	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
Traditionnel	**200°C** **35°C - 275°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
Gril ventilé	**200°C** **100°C - 250°C**	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
Sole ventilée	**180°C** **75°C - 250°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
Gril variable	**4** **1 - 4**	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

*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.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc... se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
Levage de pâte	40°C	Programme recommandé pour faire lever en douceur toutes les pâtes telles que pâtes à pain, brioche, pizza, kouglof, etc. Déposer votre plat directement sur la sole.
Déshydratation	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.16.
Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 à 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, appuyez sur la manette pour valider, le préchauffage démarre ; un bip signale que votre four a atteint la température de consigne. Vous pouvez enfourner votre plat aux hauteurs de gradin conseillées.

NB : Certains paramètres sont modifiables, avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson et départ différé) voir chapitres suivants.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche 🌡.

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée à l'aide de la touche ◷ puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON (départ différé)

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différéé appuyez deux fois sur la touche ◷ puis entrez la fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

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

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin.

Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

«ARRETEZ» s'affiche à l'écran

Confirmez en sélectionnant appuyant sur la manette, ou par un appui long sur la touche arrêt du four.

FONCTION DÉSHYDRATATION

La déshydratation 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

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence du four vous proposera automatiquement un mode de cuisson présélectionné ou des alternatives à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

AI

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Pour certains aliments, certains réglages (poids, taille,...) doivent être renseignés

BASSE TEMPERATURE

Pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique.

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.

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.

Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraicheur. 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.

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction **«AUTO»** en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés :

- Viandes, Poissons, Plats, Pain et pâtes, Desserts.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

Conseil

Pour toutes les cuissons, avant d'insérer votre plat, le four vous indique le niveau de gradin auquel insérer le plat

VIANDES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
TERRINE DE VIANDE	O	
EPAULE AGNEAU	O	
GIGOT AGNEAU SANS OS		O
GIGOT AGNEAU AVEC OS		O
COTES DE VEAU	O	
ROTI DE VEAU	O	O
JARRET DE PORC	O	
PORC ECHINE	O	
FILET MIGNON	O	O
ROTI DE PORC	O	O
ROTI DE BOEUF	O	O
POULET	O	O
CANARD	O	
MAGRETS DE CANARD	O	
CUISSE DE DINDE	O	
DINDE	O	
OIE	O	

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

POISSONS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
SAUMON	O	O
TRUITE	O	O
GROS POISSONS	O	O
PETITS POISSONS	O	O
BAR	O	O
HOMARD	O	
TERRINE DE POISSON	O	

PLATS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
LÉGUMES FARCIS	O	
GRATIN DE LÉGUMES	O	
TOMATES FARCIES	O	
LASAGNES	O	
TOURTE A LA VIANDE	O	
TARTE AU FROMAGE	O	
TARTE SALÉE	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
GRATIN DE POMMES DE TERRE	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

PAIN ET PATES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
BRIOCHE	O	
BAGUETTES	O	
PAIN	O	
PÂTE BRISÉE	O	
PÂTE FEUILLETÉE	O	

DESSERTS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
YAOURTS		O
KOUGLOF	O	
GENOISE	O	
GATEAU POMMES	O	
QUATRE QUARTS	O	
CAKE	O	
GATEAU CHOCOLAT	O	
GATEAU AU YAOURT	O	
CRUMBLE DE FRUITS	O	
TARTE AUX FRUITS	O	
SABLÉS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
CRÈMES CARAMEL	O	
PÂTE À CHOUX	O	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction **«AUTO»** sélectionne pour vous le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à préparer.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode **«AUTO»** lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments (Viandes, Poissons, Plats, Pain et Pâtes, Desserts) :

En fonction du plat sélectionné le mode AI propose un poids par défaut que vous devrez ajuster si besoin avant de valider. Le four calcule automatiquement les paramètres de temps et température de cuisson. La hauteur de gradin s'affiche, insérez votre plat et validez.

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

⚠ Pour certaines recettes AI un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.
Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

OPTIONS DE FIN DE CUISSON (SELON LE TYPE DE CUISSON)

En fin de cuisson du mode manuel ou du mode Auto, le four vous propose trois options afin de s'adapter au résultat attendu : CROUSTILLANT, MAINTIEN AU CHAUD et AJOUTER 5 MIN.

CROUSTILLANT

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction **«Croustillant»**.

Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. En fin de cuisson sélectionnez la fonction **«Croustillant»** et validez en appuyant sur la manette.

Votre cuisson démarre. Le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD

En fin de cuisson vous pouvez sélectionner l'option« MAINTIEN AU CHAUD», ce qui vous permet de laisser votre plat au four sans surcuisson. La température du four se régule à une température de dégustation jusqu'à ce que vous soyez prêts.

AJOUTER 5 MIN (uniquemnt en mode manuel)

Vous pouvez sélectionner l'option « AJOUTER 5 MIN » à la fin de votre cuisson avec durée programmée. En activant « AJOUTER 5 MIN », le four reprend les réglages de mode de cuisson et de température pendant 5 minutes, reconductibles si nécessaire.

Conseil

BON APPETIT: à la fin de votre cuisson votre four affiche Bon Appétit, vous pouvez retirer votre plat du four. Pour éteindre votre four appuyez sur la manette ou sur la touche arrêt four.

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche .

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.

Rappuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez également la minuterie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

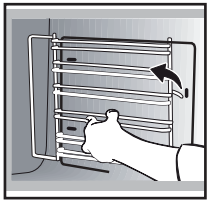
SURFACE EXTERIEURE

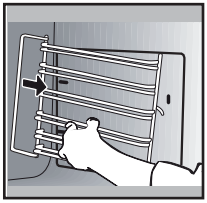
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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





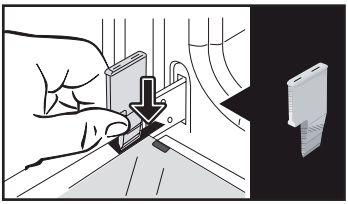
NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

⚠ 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.

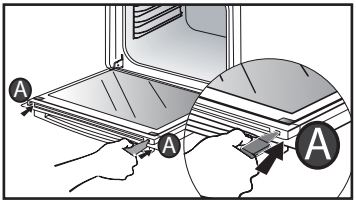
Au préalable, enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

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

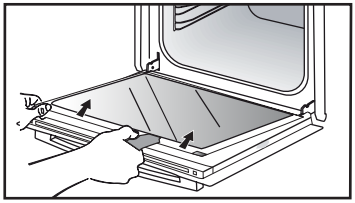
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

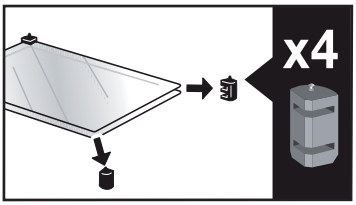


Retirez la première vitre clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements Ⓐ afin de déclipper la



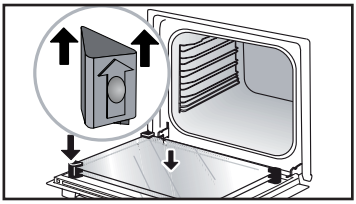
vitre. Retirez la vitre.La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





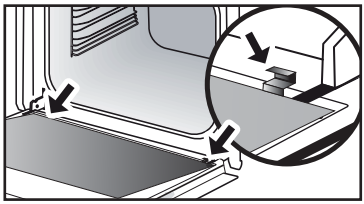
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

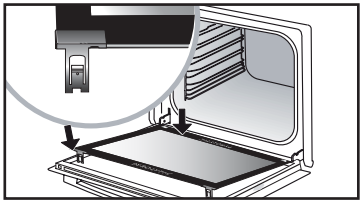
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



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

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





Retirez la cale plastique.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse : La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide. Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

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

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15 pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.

Pyro Express : Cette fonction, aussi accesible en fin de cuisson, profite de la chaleur accumulée pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

Si la chaleur de votre four est suffisante : la pyro dure 59 mn sinon 1h30.

Pyro 2H : en 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction **«NETTOYAGE»** lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple **PYRO AUTO** puis validez.

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

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

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

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

AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez fin cuisson.

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

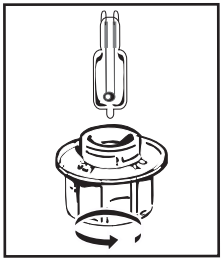
Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée.

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

REMPLACEMENT 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.

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses 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. Voir chapitre remplacement de la lampe.
- 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.

• 11 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> *consulter notre site :*
www.dedietrich-electromenager.com

> *nous écrire à l'adresse postale suivante :*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

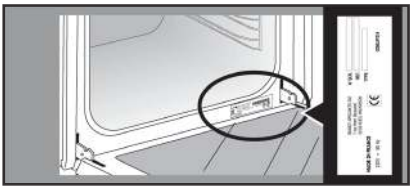
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

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

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

CONSEIL DE CUISSON DU MODE MANUEL

	PLATS	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	Temps de cuisson en minutes
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3					20-30
	Côtes de porc / veau			210	3									20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Côtes de mouton			210	3									20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscuit roulé	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Pâtes à 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 IEC/EN 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)

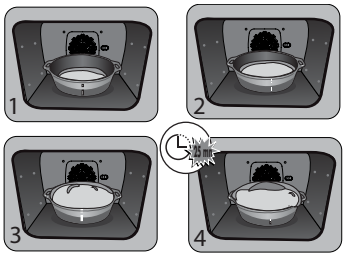
Ingrédients:

- 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 laisser lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.



EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value																Unit	
Type norme		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W				EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ-EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification																			EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven		Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.																	EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin typpi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1			kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet výkurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.																	EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na výkurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0			l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na výkurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované nápně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarming af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo výkurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na výkurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος σιμιβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan yld-/alalämpötiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10			kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované nápně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um fomo elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo výkurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na výkurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjaksoon ajan kiertolilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4				EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR: Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE: Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT: Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT: Indice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na výkurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.
Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.
We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.
The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.
We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.

With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the "Origine France Garantie" label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France. This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS 4

1 INSTALLATION 6
Choice of location and fitting 6
Electrical connection 7

2 ENVIRONMENT 7
Caring for the environment 7

3 DESCRIPTION OF THE OVEN 8
The controls and display 9
Locking the controls 9
Accessories (depending on model) 10
Sliding rail system 12
Installing and removing the sliding rails 12

4 FIRST USE AND SETTINGS 13
Using the oven for the first time 13
Settings menu (depending on model) 13

5 MANUAL COOKING MODE 14
Start a cooking programme 16

6 COOKING TIPS 17
Air FRY function 17
Drying function 18

7 AUTOMATIC COOKING MODE 19
Presentation of the automatic mode 19
Presentation of dish categories 20
Starting an automatic cooking programme 25
Immediate cooking 25

8 OTHER FUNCTIONS 26
Cooking end options (according to the type of cooking) 26
Timer function 26

9 CARE 27
Cleaning and care: 27
Removing and refitting the “sensor” plate 28
Pyrolytic self-cleaning 29
Replacing the light bulb 31

10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS 32

11 SUITABILITY TEST 34

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

This user guide is available for download on the brand's website.

Once you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. 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, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

— Children must not be allowed to play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by unsupervised children.

— Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance.

WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 should not be allowed near the appliance unless they are constantly supervised

— 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 cleaners or hard metal scrapers to clean the oven's glass door; they could scratch the surface and cause the glass to crack.

WARNING:
Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply 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 or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a column as shown in the installation diagram.

— Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap 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.

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

— 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.

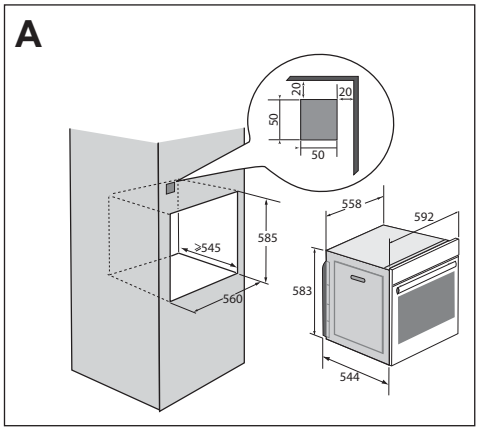
• 1 INSTALLATION

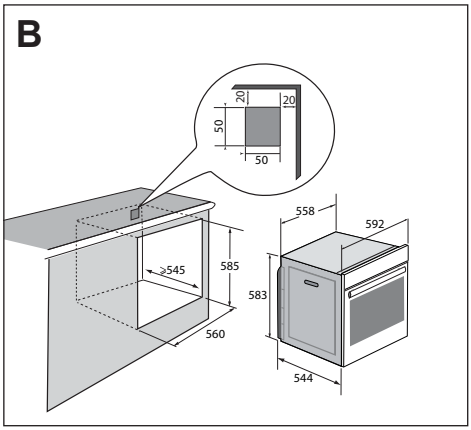
CHOICE OF LOCATION AND FITTING

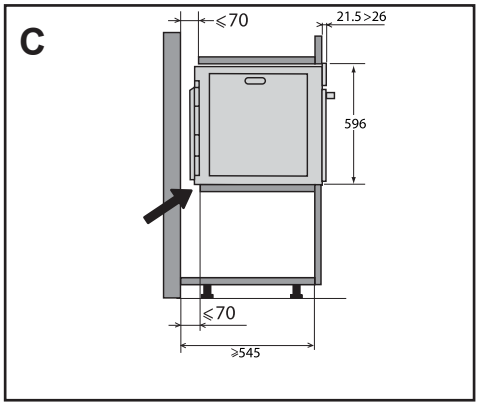
The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either in a column (A) or under a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C and D). Install the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the cabinet to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws.

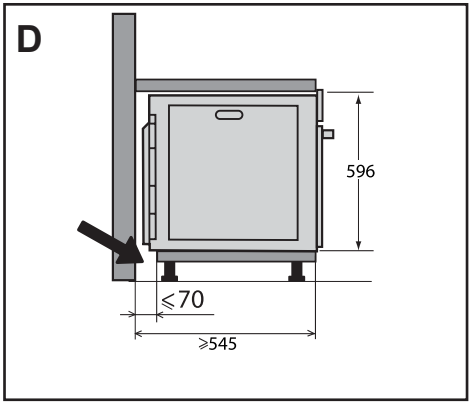
Re-position the rubber stops.

If the furniture is closed at the back, make a 50 x 50 mm opening through which to route the electrical cable.









• 1 INSTALLATION

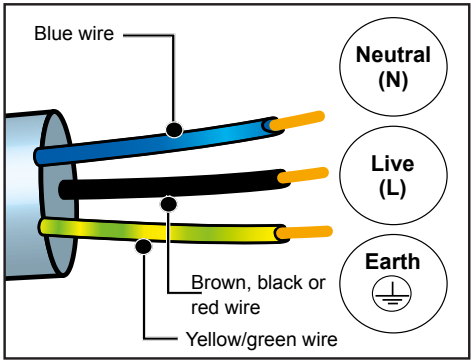
ELECTRIC CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the 220-240 Volt grid by means of an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The circuit should be protected with a 16Amp fuse.

We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.

Your appliance is designed to work as is, at a frequency of 50Hz or 60Hz, without you having to do anything.



Important: If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.

• 2 ENVIRONMENT

CARING FOR THE ENVIRONMENT

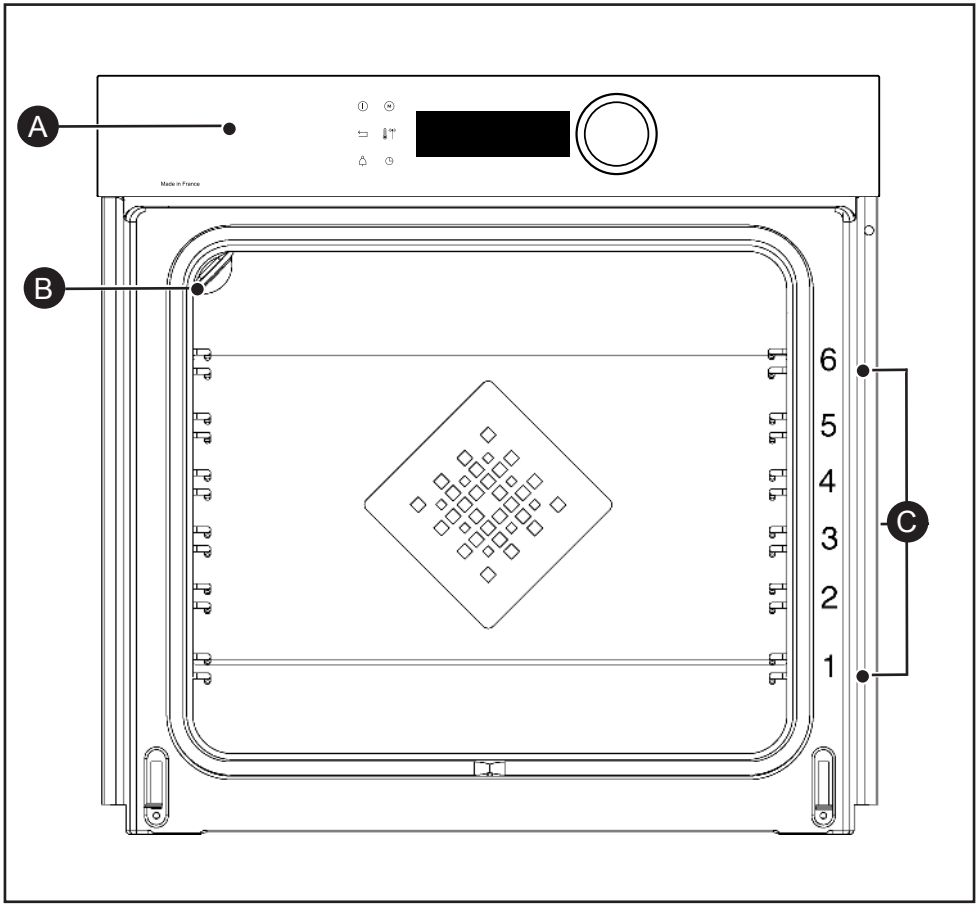
The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN



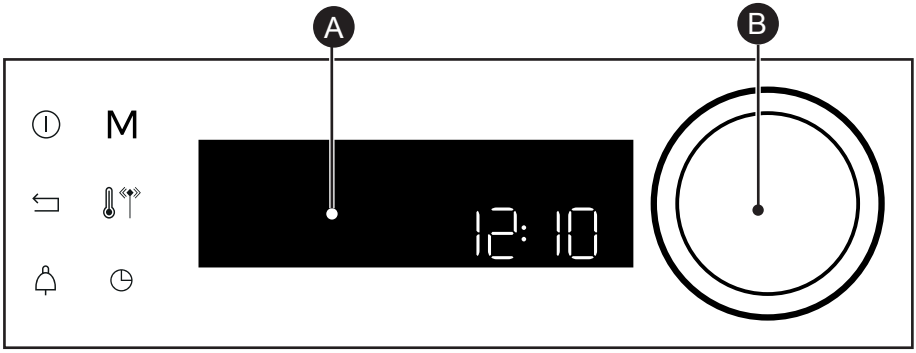
A **Control panel**

B **Light**

C **Shelf runners (6 heights available)**

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

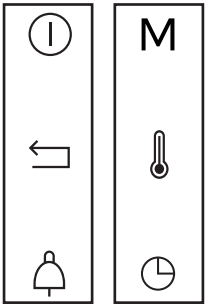
THE CONTROLS AND DISPLAY



A **Display**

B **Rotating knob with central button (cannot be removed):**

- programme selection, increase or reduce values by turning it.
- Validate each action by pressing the centre.



Oven stop key (press and hold)

Back key

Timer button

MANUAL Mode direct access key

Temperature button

Cooking time / delayed start key

LOCKING THE CONTROLS

Press ⮌ and 🔔 at the same time until the 🔒 symbol appears on the screen.

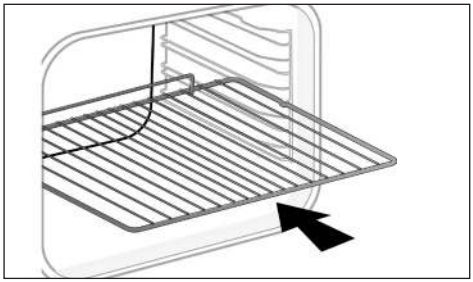
Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

NOTE: only the stop key ⏻ remains active.

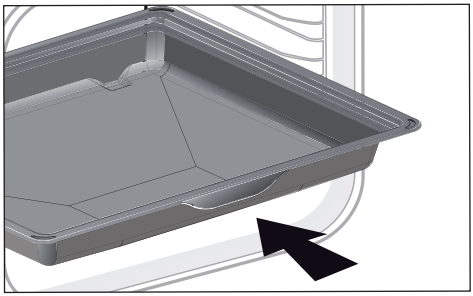
To unlock the keypad, press the back ⮌ and stop 🔔 keys at the same time until the padlock symbol 🔒 disappears from the screen.

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

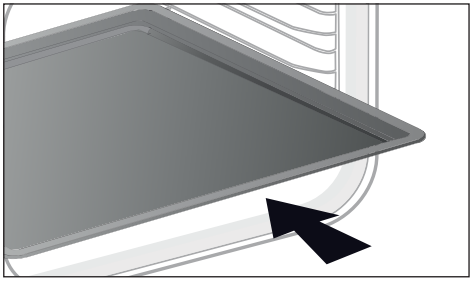
- Anti-tip safety rack. The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- 45 mm multi-purpose drip tray. To be inserted into the supports or placed under the rack, 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.

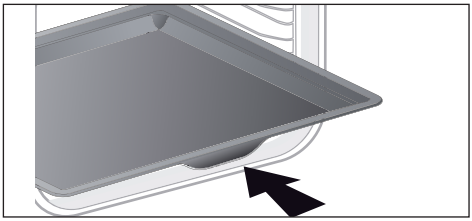


- 8 mm pastry sheet. To be inserted into the supports. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish.

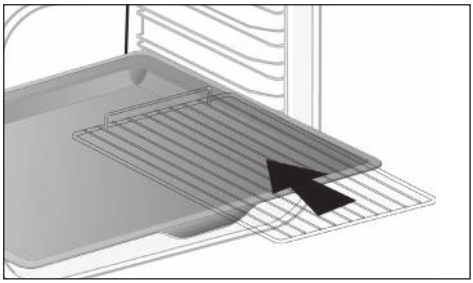


ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

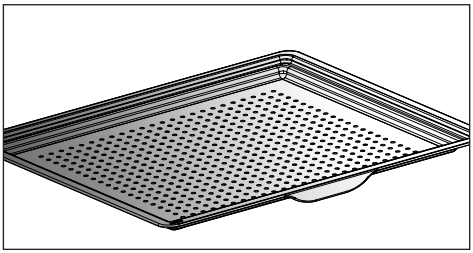
- 45 mm multi-purpose tray. To be inserted into the supports under the rack, with the handle towards the oven door. it is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the supports under the rack to collect juice and fat from grilling.



- "Flavour" racks. 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.

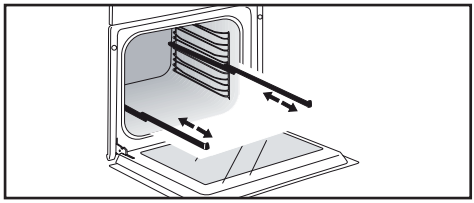


- Perforated tray. When inserted in the supports with the handle towards the oven door, This tray is designed for the AIR FRY cooking mode and is also suitable to cook pizzas and pastries, as well as for drying food.



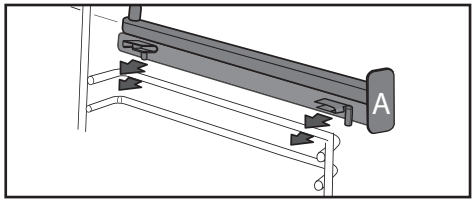
SLIDING RAIL SYSTEM

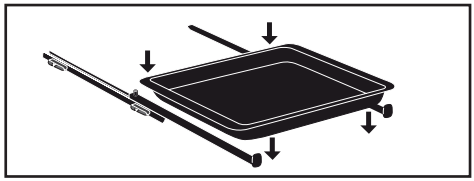
The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you 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.

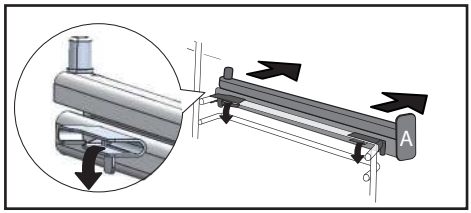




NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer Ⓐ opposite you. Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

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.



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 FIRST USE AND SETTINGS

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

The first time you use your oven or after a power cut turn the knob to select your language and press to confirm your choice.

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.

- Set the time

Adjust the hours and minutes by turning the knob, then press to confirm.

Your oven displays the time.

SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL)

In the general menu, select the **"SETTINGS"** function by turning the control knob and confirm. Different settings are proposed.

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

Then set your parameters and confirm them.

- Time

Modify the hour, validate, then modify the minutes and validate again. If you oven is connected the time updates automatically.

- Sound

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

- Brightness

Select the desired brightness level.

- Sleep mode

You can also put your display on standby:

ON position: the display switches off after a certain amount of time.

OFF position: the brightness diminishes after a certain amount of time.

- Lamp management

Two setting options are proposed: ON position: the lamp remains on during all cooking programmes (except in ECO function). AUTO position: the oven lamp goes off after a certain period of time during the cooking programmes. Select your position and confirm.

- Language

Choose your language and confirm.

- DEMO mode

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

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

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

If you contact the After-Sales Service, you will be asked to provide the codes displayed in the diagnostic.

• 5 MANUAL COOKING MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking time. During your navigation, you can directly access this menu by pressing the “M” key.

Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
Combined heat	**205°C** **35°C - 230°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
Fan oven*	**180°C** **35°C - 250°C**	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
Traditional	**200°C** **35°C - 275°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
Ventilated grill	**200°C** **100°C - 250°C**	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
Bottom heat ventilated	**180°C** **75°C - 250°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
Variable grill	**4** **1 - 4**	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking controlled by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.

*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 MANUAL COOKING MODE

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Ideal for tasty and healthy cooking, this programme associated with the use of the perforated tray enables you to cook and brown your vegetables, chips, breaded food and tempuras in your over without (or with very little) fat.
Keep warm function	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
Defrost	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Defrost meat, bread rolls, etc. at 50°C (meat should be placed on the rack with a dish underneath to catch the drips).
Dough rising	40°C	Programme recommended for all types of dough to rise, such as bread, brioche, pizza, kouglof, etc. Place your dish directly onto the bottom of the oven.
Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific table on P.16.
Shabbat	90°C	Special sequence: the oven operates uninterrupted for 25 to 75 hours at 90°C only.

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

Advice on how to save energy
Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

• 5 MANUAL COOKING MODE

STARTING A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING

When you have selected and validated your cooking function, example: Ventilated floor, press the knob to confirm, preheating starts; a beep informs you the oven has reached the set temperature. You can now place your dish in the oven at the recommended shelf height.

NB: Certain parameters may be modified before cooking starts (temperature, cooking time and delayed start); see the following chapters.

CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

- Press the key.

- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by pressing the key, enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

SETTING THE COOKING END TIME (delayed start)

You can change the cooking end time if you want to delay it by pressing twice on the key, then enter your cooking end time by turning the knob and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm. The cooking end time remains displayed.

NB: You may start cooking without selecting a duration or end time.

In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the "Stopping cooking in progress" chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRESS

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

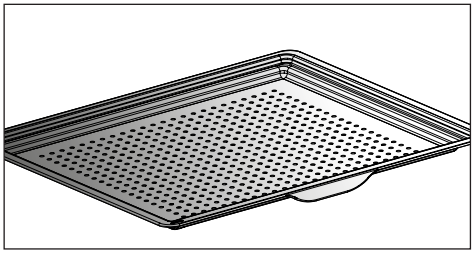
“STOP” displays on the screen

Confirm by pressing the knob or by pressing and holding the oven stop key.

• 6 COOKING TIPS

AIR FRY FUNCTION

Place your food directly onto the perforated tray by spreading the items out without overlapping, select the Air Fry cooking mode and set the temperature between 180°C and 220°C. Insert the perforated tray at level 5 and the drip tray at level 3 to catch any cooking residues.



AIR FRY INDICATIVE TABLE

at 200°C preheating to be considered except *

	Duration	Weight
Chicken wings	25 min	500 g
Fresh chips	30 min	700 g
Frozen chips	30 min	700 g
Fresh diced vegetables (courgettes / aubergines / peppers)	30 min*	500 g
Chicken nuggets	10 min	250 g
Breaded fish	15 min	250g / 2 portions

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

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

In the AUTO mode, you will find many varied recipes sorted into categories, which you can cook in different ways. The oven AI will offer you automatically a preselected automatic cooking mode or alternatives to be selected from the navigation interface.

AI SENSOR

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

⚠ **Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.**

LOW TEMPERATURE

For a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme.

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to slow cooking at low temperature. Cooking quality is optimal.

⚠ **Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.**

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

AI

This mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared. For some types of food, some additional parameters must be entered (weight, size, etc.)

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

In the general menu, select the **"AUTO"** function by turning the control knob and confirm. Different dish categories are available to you:

- Meat, Fish, Dishes, Bread & Doughs, Desserts.

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

Tip

Before inserting your dish, for all cooking programmes, the oven indicates which shelf level to place your dish on

MEAT	AI SENSOR	AI	LOW TEMPERATURE
MEAT TERRINE		O	
SHOULDER OF LAMB		O	
DE-BONED LEG OF LAMB	O		O
LEG OF LAMB ON THE BONE	O		O
VEAL RIBS		O	
VEAL ROAST		O	O
PORK SHANK		O	
PORK LOIN		O	
FILET MIGNON		O	O
PORK ROAST	O	O	O
BEEF ROAST	O	O	O
Poultry	O	O	O
DUCK		O	
DUCK BREAST		O	
TURKEY LEG		O	
TURKEY		O	
GOOSE		O	

RECOMMENDATIONS FOR THE AI SENSOR MODE

De-boned leg of lamb(2 cooking modes):

1.4 kg to 1.8kg

Well done de-boned leg of lamb

Pink de-boned leg of lamb

Select a leg that is round and plump rather than long and lean. Place the leg in the drip tray.

Let sit after cooking.

Leg of lamb on the bone(2 cooking modes):

2 kg to 2.8kg

Well done leg of lamb on the bone

Pink leg of lamb on the bone

Select a leg that is round and plump rather than long and lean. Place the leg in the drip tray.

Let sit after cooking.

Roast pork

700 g to 1.4kg

Loin, fillet

Place the roast on the grill using the grill + drip tray assembly. At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes before carving. Add salt when cooking is finished.

Roast beef (3 cooking modes):

(800 g to 1.6kg)

Rare beef

Medium beef

Well done beef

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

Place the roast in the drip tray.

Once cooked, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes before carving.

Chicken

Chickens from 1.4 kg to 2.5 kg

Duck, guinea fowl

Place the chicken on the rack of the rack + drip tray assembly.

Pierce the skin of poultry to avoid splattering.

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

FISH	AI SENSOR	AI	LOW TEMPERATURE
TROUT	O	O	O
SALMON	O	O	O
LARGE FISH	O	O	O
SMALL FISH	O	O	O
SEA BASS	O	O	O
LOBSTER		O	
FISH TERRINE		O	

RECOMMENDATIONS FOR THE AI SENSOR MODE

Fish

400 g to 1kg

Whole fish (bream, hake, trout, mackerel, fish roasts). Not suitable for flat fish.

Only use this function with whole fish.

Use the multi-purpose tray.

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

TYPE OF FOOD	AI SENSOR	AI	LOW TEMPERATURE
STUFFED VEGETABLES	O	O	
VEGETABLE GRATIN		O	
STUFFED TOMATOES	O	O	
LASAGNE		O	
MEAT PIE		O	
CHEESE TART	O	O	
SAVOURY TART	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
POTATO GRATIN		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

RECOMMENDATIONS FOR THE AI SENSOR MODE

Pizza

300 g to 1.2kg

Store-bought pizza - fresh dough

Ready-to-use pizza dough

• “Home-made” pizza dough

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

Savoury tart

Fresh quiches

Frozen quiches

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom.

Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.

Stuffed vegetables

Stuffed tomatoes, stuffed peppers

Fish pie.

Properly adjust the dimensions of the dish to the quantity of food to be cooked to avoid juices spilling over.

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

BREAD AND DOUGHS	AI SENSOR	AI	LOW TEMPERATURE
BRIOCHE		O	
BAGUETTES		O	
BREAD		O	
SHORTCRUST PASTRY		O	
PUFF PASTRY		O	

DESSERTS	AI SENSOR	AI	LOW TEMPERATURE
YOGHURT			O
KOUGLOF		O	
SPONGE CAKE		O	
APPLE CAKE	O	O	
POUND CAKE	O	O	
LOAF CAKE	O	O	
CHOCOLATE CAKE	O	O	
YOGHURT CAKE	O	O	
FRUIT CRUMBLE		O	
FRUIT PIE	O	O	
BISCUITS/COOKIES	O	O	
CUPCAKES		O	
CHOUX PASTRY		O	
CRÈME CARAMEL		O	

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

The **“AUTO”** function selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.

IMMEDIATE COOKING

- Select the **“AUTO”** mode when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories of dishes (Meat, Fish, Dishes, Bread & Doughs, Desserts, World Recipes):

- Your oven offers the AI sensor cooking mode in priority so there are no settings for you to adjust. Simply press ‘Start cooking’. The shelf height displays, insert your dish and confirm.

Do not open the oven door during an AI sensor cooking programme.

Depending on the dish selected or the oven status (already preheated), the AI mode suggests a default weight which you will need to adjust if necessary before confirming. The oven automatically calculates the cooking time and temperature parameters. The shelf height displays, insert your dish and confirm.

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

For certain AI recipes the oven must be preheated before you place your dish in it.
You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.

COOKING END OPTIONS (ACCORDING TO THE TYPE OF COOKING)

Once cooked in both the manual and Auto mode, the oven offers three options to adjust to the expected result: CRISP, KEEP WARM and ADD 5 MIN.

CRISP

You can brown a dish once cooked with the **"Crisp"** function.

Select a cooking function, add the temperature and set a cooking time. Once cooked, select the **"Crisp"** function and confirm by pressing the control knob.

Cooking starts. The grill will automatically switch on during the 5 last minutes of your cooking time.

KEEP WARM

Once cooked, you can select the "KEEP WARM" option, which enables you to leave your dish in the oven without overcooking it. The oven temperature will adjust to an eating temperature until you are ready.

ADD 5 MIN (only in manual mode)

You can select the "ADD 5 MIN" option at the end of your cooking with a set time. By activating "ADD 5 MIN", the oven will use the same cooking mode and temperature settings for 5 more minutes. You may press this again if necessary.

TIMER FUNCTION

This function can only be used either when the oven is off or during cooking.

- Press the key.

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

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

Note: You can modify or cancel the timer at any time.

Press the key again and set your time or set it to 0m00s to cancel. Pressing the control knob during the countdown will also stop the timer.

CLEANING AND MAINTENANCE:

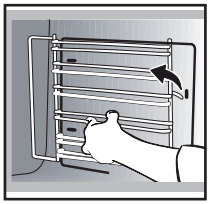
EXTERNAL SURFACE

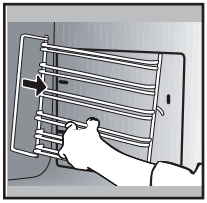
Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

Lift the front part of the shelf runner upwards. Press the entire shelf runner and release the front hook from its housing. Then, gently pull the whole of the shelf runner towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.





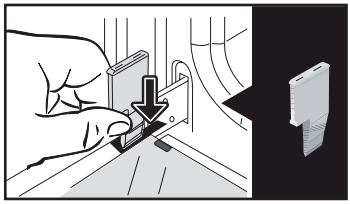
CLEANING THE OVEN DOOR GLASS PANELS

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.

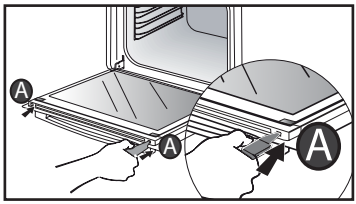
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid.

To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

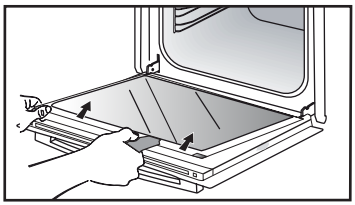
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

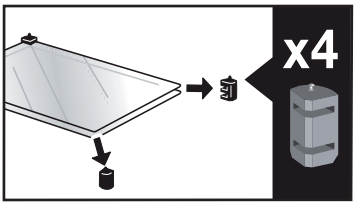


Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press into the slots A to unclip the glass. Remove the glass panel. The door consists of two



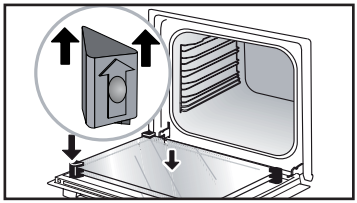
additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.





If necessary, remove them to clean them.

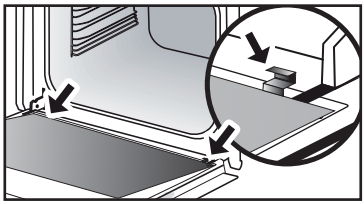
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

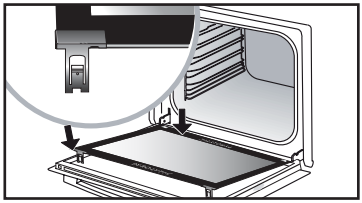


After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrows upwards and reposition all of the glass panels.

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

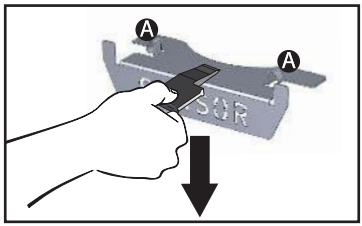
Remove the plastic wedge.





REMOVING AND REFITTING THE “SENSOR” PLATE

You can remove the **“SENSOR”** plate which informs your of the presence of a humidity sensor linked to the AI SENSOR mode. To clean it, use the plastic wedge provided to remove the door.



Removal:

Slide the wedge between the **“SENSOR”** plate and the top of the oven and push down to unclip it.

Refitting: Grab the **“SENSOR”** plate and firmly insert the notches Ⓐ into the corresponding housings at the top.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

⚠ Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, chrome-plated racks) as well as any cookware.

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function: Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge. As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

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

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Pyro Auto: between 1h30 and 2h15 for an energy-saving cleaning cycle.

Pyro Express: This function, which is also accessible once cooking is finished, uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty cavity in less than an hour.

If the heat inside your oven is sufficient: this pyrolysis takes as little as 59 min, and up to 1h30.

Pyro 2H: in 2h for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE SELF CLEANING

- Select the **"CLEANING"** function when you are in the general menu then confirm.

- Select the most suitable self cleaning cycle, for example **PYRO AUTO**, and confirm.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set.

During pyrolysis, the symbol displays in the programmer to indicate that the door is locked.

After the pyrolysis, a cooling phase occurs during which your oven remains unavailable.

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the cooking end time.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm.

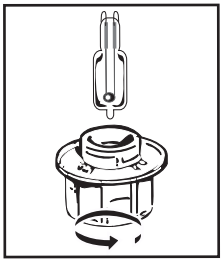
After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

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

REPLACING THE LIGHT BULB

Warning: Make sure the appliance is disconnected from the power supply before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.

Bulb details: 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 with energy rating G.

• 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

Questions	Troubleshooting 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.
- Fault 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. See chapter on replacing the light bulb.
- The cooling fan continues to operate after the oven has stopped.	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 After Sales Service.

COOKING TIME FOR THE MANUAL MODE

	TYPE OF FOOD	* °C	* LEVEL	* °C	* LEVEL	* °C	* LEVEL	* °C	* LEVEL	* °C	* LEVEL	* °C	* LEVEL	Cooking time in minutes
MEAT	Roast pork (1 kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	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 (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Mutton ribs			210	3									20-30
FISH	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35
	Fish papillotte	220	3									200	3	15-20
VEGETABLES	Gratins (precooked ingredients)			275	2									30
	Potato gratins	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
PASTRIES AND CAKES	Sponge cake - Génoise									180	3	180	4	35
	Swiss roll	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 - Pound cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Choux pastry	200	3							180	3	200	3	30-40
	Individual puff pastry	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35
	Shortcrust pastry tart	200	1									200	1	30-40
	Thin puff pastry tart	215	1									200	1	20-25
VARIOUS	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pie	200	2									190	2	40-45
	Bread	220	2									220	2	30-40
	Toasted bread			275	4-5									2-3

Note: Before putting them in the oven, all meats must be kept at room temperature for at least one hour.

* Depending on model

FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH IEC/ EN 60350 STANDARD

FOOD	* COOKING MODE	LEVEL	ACCESSORIES	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45-mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	90-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-6	yes

* Depending on model

NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

Recipe with yeast (depending on model)

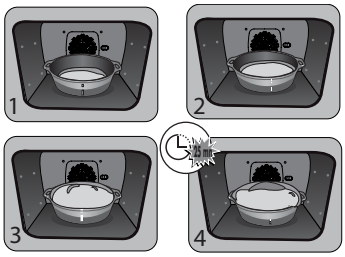
Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow it to rise in the oven.

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

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



Domestic Electric Oven - Product Fiche As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204	
Trade Mark	**DE DIETRICH**
Commercial code	**DOP4556***
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	**81,4**
Energy Efficiency Class	**A+**
Energy consumption per cycle in conventional mode	**0,70kWh**
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	**1,10kWh**
Number of cavities	**1**
Heat source(s) per cavity	**Electric**
Volume of the cavity	**73l**
European Union eco-label	

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.
Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.
Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.
V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.
Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.
Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

CS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

1 INSTALACE 6

Výběr místa a vestavění 6
Připojení ke zdroji napájení 7

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 7

Ochrana životního prostředí 7

3 POPIS TROUBY 8

Ovládací tlačítka a displej 9
Uzamčení ovládacího panelu 9
Příslušenství (podle modelu) 10
Systém posuvných lišt 12
Montáž a demontáž posuvných lišt 12

4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ 13

První uvedení do provozu 13
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu) 13

5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ 14

Zahájení pečení 16

6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ 17

Funkce air fry 17
Funkce sušení 18

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ 19

Popis automatického režimu 19
Popis kategorií jídel 20
Zahájení automatického pečení 25
Okamžité pečení 25

8 DALŠÍ FUNKCE 26

Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení) 26
Funkce Minutka 26

9 ÚDRŽBA 27

Čištění a údržba: 27
Demontáž a opětovná montáž destičky se snímači 28
Samočištění pyrolýzou 29
Výměna žárovky 31

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 32

11 TEST ZPŮSOBILOSTI 34

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Jakékoliv výhrady zaznamenejte na dodací list a uschovejte si jeho kopii.

Důležité:

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 se spotřebičem hrát. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

UPOZORNĚNÍ:

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

— Tento spotřebič je určen k pečení se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny hrubé nečistoty.

— Při použití funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání.

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Ve spotřebiči nepoužívejte 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.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ:

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne. K odšroubování stínítka a žárovky použijte gumovou rukavici, abyste usnadnili jejich vyjmutí.

Musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace.

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

— Tento přístroj lze instalovat kdekoli pod pracovní desku nebo do vestavěného nábytku podle instalačního 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 na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.

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

— Tento spotřebič je určen 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, motelech a dalších ubytovacích zařízeních a v zařízení typu hostinských pokojů.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte funkce tohoto zařízení , protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

Nepoužívejte troubu ke skladování nebo uchovávání potravin nebo k odkládání předmětů po použití.

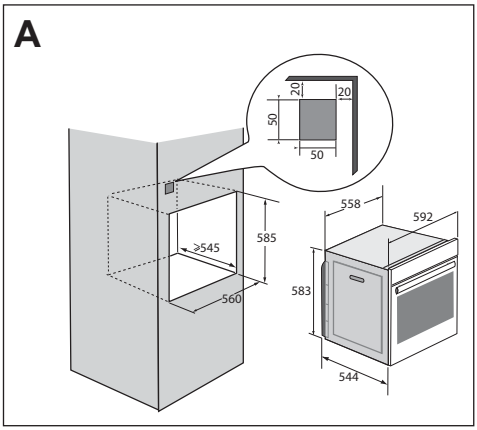
• 1 INSTALACE

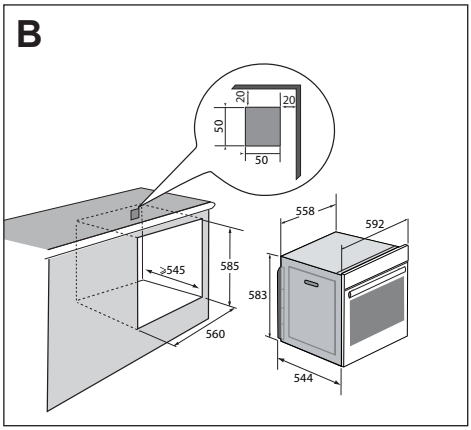
VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

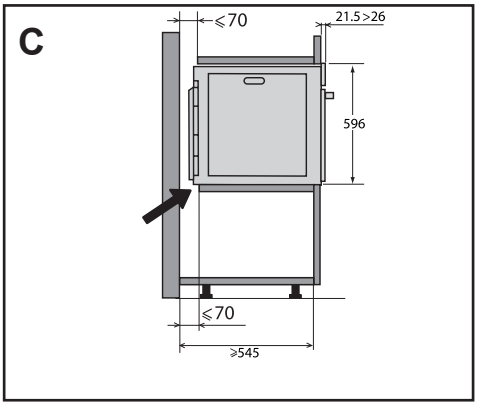
Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby.

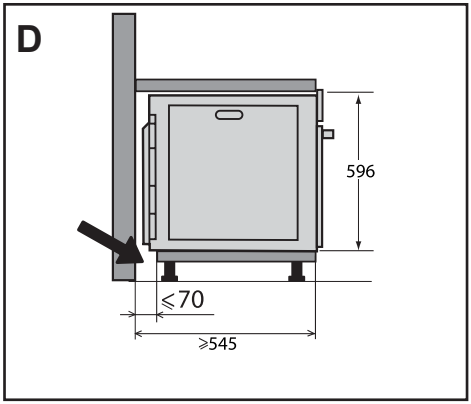
Vraťte gumové kryty na místo.

Když je nábytek vzadu uzavřen, vytvořte otvor 50 x 50 mm pro průchod elektrického kabelu.









• 1 INSTALACE

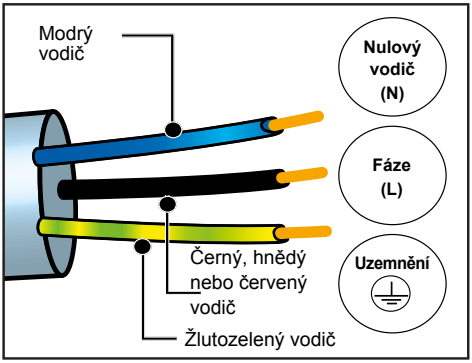
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 A.

Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

Váš spotřebič je navržen pro provoz při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



Upozornění: Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

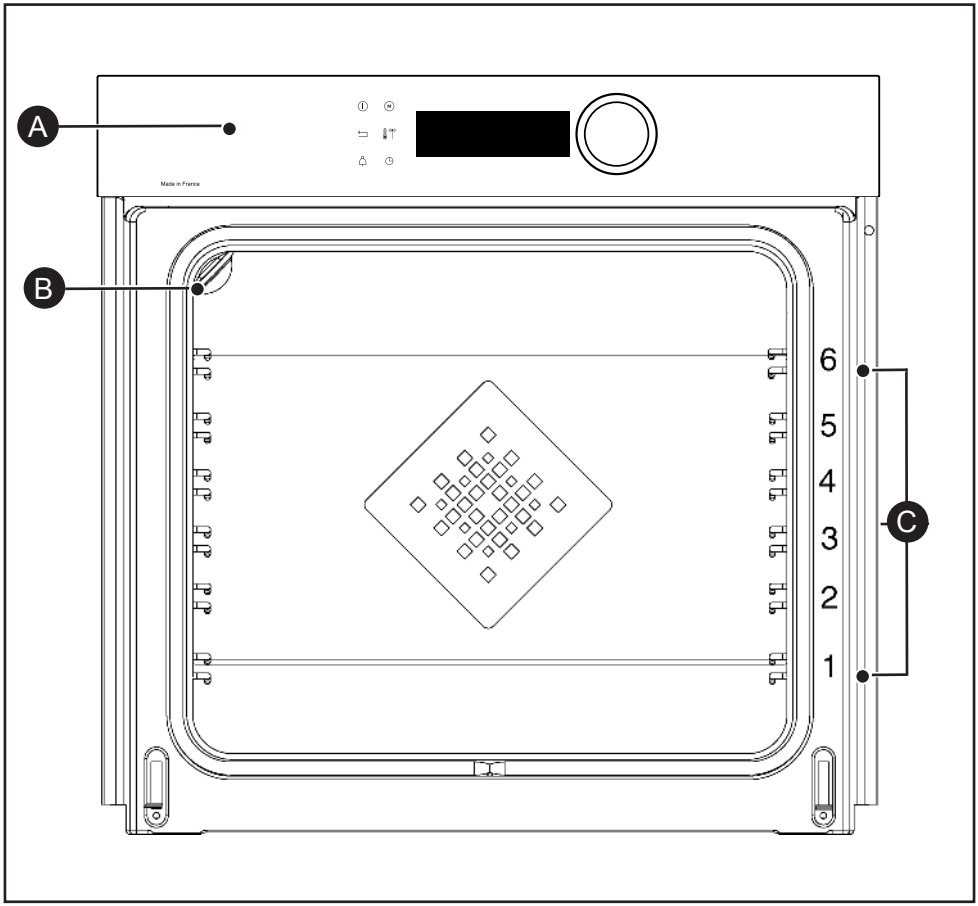
Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.

Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY



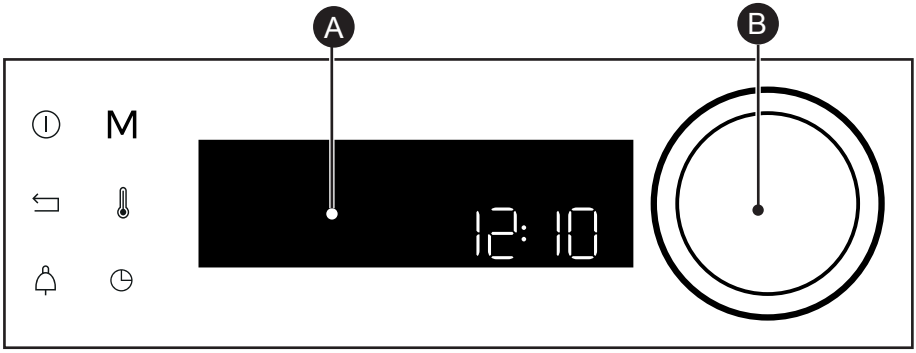
A **Ovládací panel**

B **Světlo**

C **Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)**

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A **Displej**

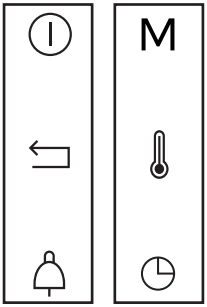
B **Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):**

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)

Tlačítko návrat

Tlačítko časovače



Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko teploty

Tlačítko doby pečení/ odloženého startu

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Stiskněte současně tlačítka ⮌ a 🔔, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒 .

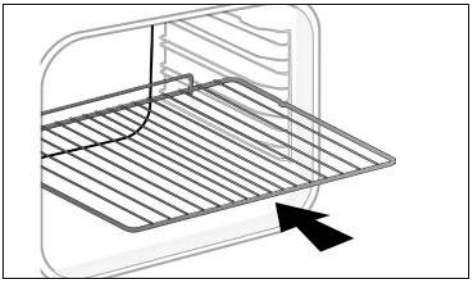
Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⏻.

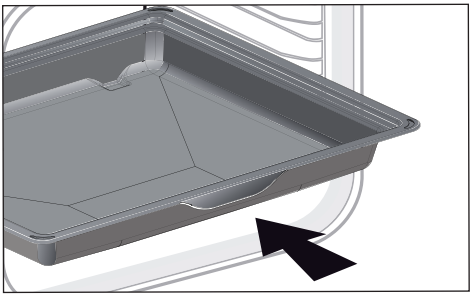
Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat ⮌ a 🔔, dokud symbol visacího zámku 🔒 z displeje nezmizí.

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

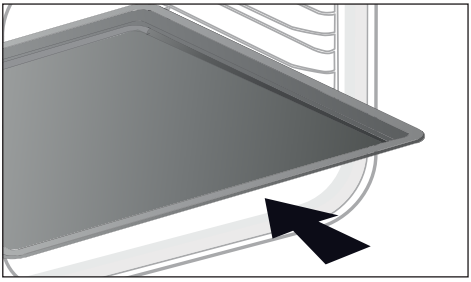
- Rošt s pojistkou proti překlopení. Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Víceúčelová miska, odkapávací miska 45 mm. Vloženo do polic pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

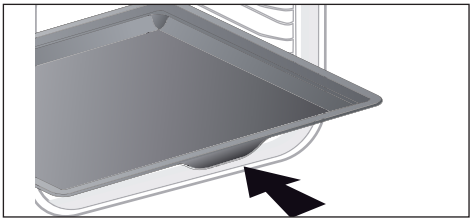


- Forma na pečivo, 8 mm. Vloženo do kolejniček. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos.

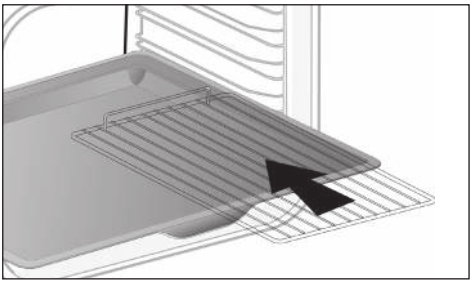


PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

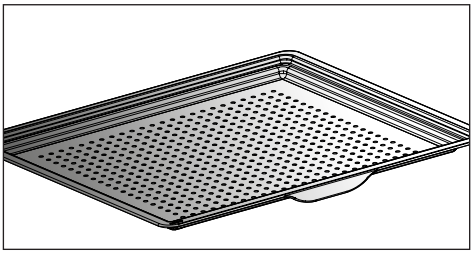
- Víceúčelový plech 20 mm. Vloženo do kolejniček pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvory. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.



- Rošty pro zachování šťavnatosti. Poloviční rošty pro zachování šťavnatosti 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 jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.

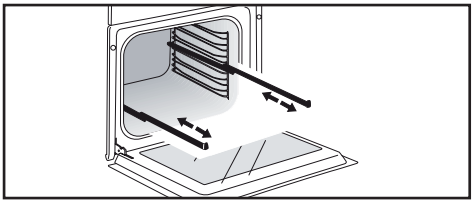


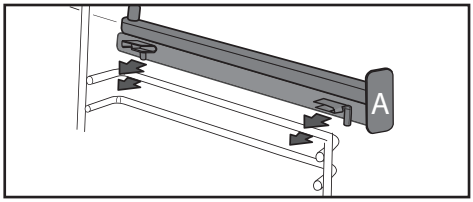
- Děrovaný plech. Vsunout do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Tento plech určený pro metodu pečení Air Fry je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení potravin.



SYSTÉM POSUVNÝCH LIŠT

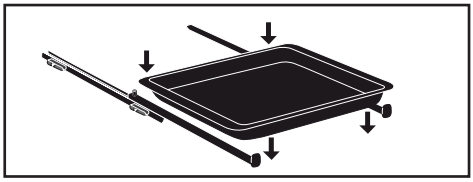
Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně,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





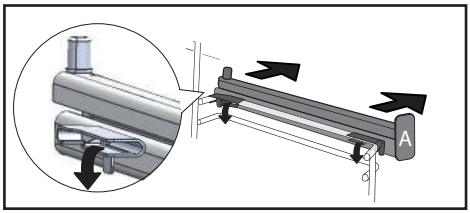
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

Po vyjmutí obou rámů s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte 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 nasaďte pravou posuvnou lištu.



POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka Ⓐ obrácena směrem k vám.
Nasaďte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.
Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

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



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

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

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

- Nastavení času

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**NASTAVENÍ**“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje.

- Zvuk

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

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po určité době.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po určité době.

- Ovládání osvětlení

Zobrazí se dvě volby nastavení: Poloha ON (Zapnuto), světlo zůstane svítit během celého vaření (kromě funkce ECO). V poloze AUTO se světlo trouby po určité době během pečení vypne. Vyberte si svou polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení. Při procházení můžete přímo vstoupit do této nabídky stisknutím tlačítka „M“.

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
Kombinované pečení	**205 °C** **35 °C – 230 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
Pečení s ventilátorem*	**180 °C** **35 °C – 250 °C**	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
Traditionnel (Tradiční ohřev)	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
ECO*	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
Gril s ventilátorem	**200 °C** **100 °C – 250 °C**	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
Spodní ohřev s ventilátorem	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
Gril s proměnlivým výkonem	**4** **1 – 4**	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
Air Fry	200 °C 180 °C – 220 °C	Tento program, ideální pro gurmánské a zdravé vaření, v kombinaci s použitím děrované nádoby vám umožní vařit a opékat zeleninu, hranolky, obalované pokrmy nebo pokrmy v těstíčku v troubě bez tuku (nebo s jeho velmi malým množstvím).
Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
Kynutí těsta	40 °C	Doporučený program pro jemné kynutí všech těst, jako je chlebové těsto, brioška, pizza, bábovka atd. Umístěte talíř přímo na dno.
Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 16.
Sabat	90 °C	Speciální sekvence: trouba běží 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Pokrm můžete vložit do trouby do doporučené výšky roštu.

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

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Stiskněte tlačítko 🌡.

- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

Dobu přípravy pokrmu můžete zadat výběrem doby trvání pomocí tlačítka ◷, poté zadejte dobu vaření otočením knoflíku a potvrďte.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ (odložený start)

Tento čas konce pečení můžete upravit, pokud chcete, aby byl odložen, stiskněte dvakrát tlačítko ◷, poté zadejte konec pečení otočením knoflíku a potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení. Zůstane zobrazen konec doby vaření.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení.

Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

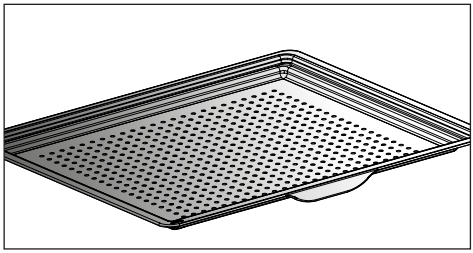
Na displeji se zobrazí **„ARRETEZ“** (Zastavit)

Potvrďte stisknutím páčky nebo stisknutím a podržením tlačítka zastavení trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

FUNKCE AIR FRY

Umístěte jídlo přímo na děrovaný plech, rozložte je bez překrývání, zvolte režim pečení Air Fry a nastavte teplotu mezi 180 °C a 220 °C. Vložte děrovaný plech do úrovně 5 a odkapávací misku na úroveň 3, abyste zachytili odkapávající tuk.



ORIENTAČNÍ TABULKA AIR FRY

při 200 °C je třeba zvážit předehřátí kromě *

	Doba	Hmotnost
Kuřecí křídla	25 min	500 g
Čerstvé hranolky	30 min	700 g
Zmrazené hranolky	30 min	700 g
Kostky čerstvé zeleniny (cuketa/lilek/ paprika)	30 min*	500 g
Kuřecí nugety	10 min	250 g
Obalovaná ryba	15 min	250 g / 2 kusy

FUNKCE SUŠENÍ

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

Používejte pouze čerstvé suroviny. Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.
Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.
Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).
Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režimu AUTO najdete množství různých receptů rozdělených do kategorií, které můžete připravovat různými způsoby. Počítač trouby vám automaticky nabídne předvolený režim pečení nebo alternativy, které lze snadno vybrat v navigačním rozhraní.

SNÍMAČ AI

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

⚠ **Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.**

NÍZKÁ TEPLOTA

Pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu.

Tento režim umožňuje změknutí vláken masa díky pomalému pečení při nízkých teplotách. Kvalita pečení je pak optimální.

⚠ **Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.**

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

AI

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. U některých pokrmů je nutné zadat některé hodnoty (hmotnost, rozměr...).

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci **„AUTO“** a potvrďte. Vybírat můžete z různých kategorií pokrmů:

- Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Zákusky.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Doporučení
Při každém pečení vám trouba před vložením pokrmu sdělí, do jaké úrovně roštu máte pokrm vložit

MASO	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
MASOVÁ TERINA		O	
JEHNĚČÍ PLEC		O	
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA	O		O
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ	O		O
TELECÍ ŽEBRA		O	
TELECÍ PEČENĚ		O	O
VEPŘOVÉ KOLENO		O	
VEPŘOVÁ KRKOVICE		O	
FILET MIGNON		O	O
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	O	O
HOVĚZÍ PEČENĚ	O	O	O
KUŘE	O	O	O
KACHNA		O	
KACHNÍ PRSA		O	
KRŮTÍ STEHNA		O	
KRŮTA		O	
HUSA		O	

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Vykostěná jehněčí kýta (2 typy pečení):

1,4 kg až 1,8 kg

Vykostěná jehněčí kýta dobře propečená

Vykostěná jehněčí kýta středně propečená

• Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého. Na pekáč položte jehněčí kýtu.

Po upečení nechte odpočinout.

Jehněčí kýta s kostí (2 typy pečení):

2 kg až 2,8 kg

Jehněčí kýta s kostí dobře propečená

Jehněčí kýta s kostí středně propečená

• Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého. Na pekáč položte jehněčí kýtu.

Po upečení nechte odpočinout.

Vepřová pečeně

700 g až 1,4 kg

Hřbet, filé

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

Hovězí pečeně (3 typy pečení):

(800 g až 1,6 kg)

Krvavý rostbíf

Medium rostbíf

Propečený rostbíf

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

Umístěte pečeni na plech.

Po upečení maso nechte 7 až 10 minut odpočinout.

Kuře

Kuřata od 1,4 kg do 2,5 kg

Malé kachny, perličky

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

RYBY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
PSTRUH	O	O	O
LOSOS	O	O	O
VELKÉ RYBY	O	O	O
MALÉ RYBY	O	O	O
OKOUN	O	O	O
HUMR		O	
RYBÍ TERINA		O	

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Ryby

od 400 g do 1 kg

Celá ryba (pražma, štikozubec, pstruh, makrela, pečená ryba). Nevhodné pro ploché ryby.

Tento program používejte pouze k pečení celých ryb.

Použijte víceúčelový plech.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

POKRMY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
NADÍVANÁ ZELENINA	O	O	
GRATINOVANÁ ZELENINA		O	
PLNĚNÁ RAJČATA	O	O	
LASAGNE		O	
MASOVÝ NÁKYP		O	
SÝROVÝ KOLÁČ	O	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
GRATINOVANÉ BRAMBORY		O	O
MUSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Pizza

300 g až 1,2 kg

Čerstvá kupovaná pizza - čerstvá těsta

Pizza z kupovaného těsta

Pizza z domácího těsta

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

Slaný koláč

Čerstvé slané koláče

Mražené slané koláče

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

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

Nadívaná zelenina

Plněná rajčata, plněné papriky

Brandade.

Zvolte nádobu odpovídající množství připravovaného pokrmu, aby přes okraje nepřetékala šťáva.

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

CHLÉB A TĚSTOVINY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
BRIOŠKA		O	
BAGETY		O	
CHLÉB		O	
KŘEHKÉ TĚSTO		O	
LISTOVÉ TĚSTO		O	

DEZERTY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY			O
BÁBOVKA		O	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO		O	
JABLEČNÝ KOLÁČ	O	O	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	O	O	
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	O	O	
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	O	O	
JOGURTOVÁ BUCHTA	O	O	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ		O	
KOLÁČ S OVOCEM	O	O	
SUŠENKY	O	O	
KOŠÍČKY		O	
ODPALOVANÉ TĚSTO		O	
KARAMELOVÝ KRÉM		O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Funkce **„AUTO“** za vás vybere vhodný režim pečení odpovídající připravovanému pokrmu.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberte režim **„AUTO“** a potvrďte.

Trouba vám nabízí několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Dezerty, Světové recepty):

- Vaše trouba nabízí pečení pomocí snímače AI jako prioritu, takže nemusíte upravovat žádné parametry. Stačí stisknout tlačítko „Zahájit pečení“. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

Při pečení se snímačem AI během pečení neotevírejte dvířka trouby.

V závislosti na vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit.

Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

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

U některých receptů AI je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.
Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

Na konci pečení v manuálním režimu nebo automatickém režimu vám trouba nabízí tři možnosti, jak se přizpůsobit očekávanému výsledku: KŘUPAVÝ POKRM, UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE a PŘIDAT 5 MIN.

KŘUPAVÝ POKRM

Na konci pečení můžete pokrm opéct pomocí funkce **„Křupavý pokrm“** .

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu pečení. Na konci pečení zvolte funkci **„Křupavý pokrm“** a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

Na konci vaření můžete zvolit možnost „UCHOVÁNÍ V TEPLE“, která vám umožní ponechat pokrm v troubě bez přepečení. Teplota trouby se sama reguluje na teplotu pro podávání, dokud nebudete připraveni.

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním režimu)

Na konci pečení s naprogramovanou dobou trvání můžete zvolit možnost „PŘIDAT 5 MIN“. Aktivací funkce „PŘIDAT 5 MIN“ trouba obnoví režim pečení a nastavení teploty na 5 minut, které lze v případě potřeby zopakovat.

FUNKCE MINUTKY

Tuto funkci lze použít tehdy, když je trouba vypnutá, nebo během pečení.

- Stiskněte tlačítko 🔔 .

Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.

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

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

Stiskněte znovu tlačítko 🔔 , upravte čas nebo jej nastavte na 0 m00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

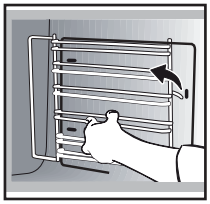
VNĚJŠÍ POVRCH

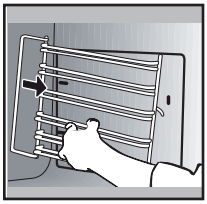
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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





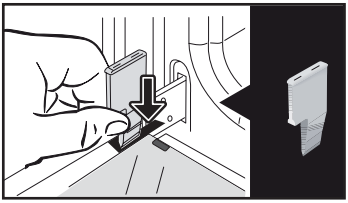
ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

Upozornění
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.

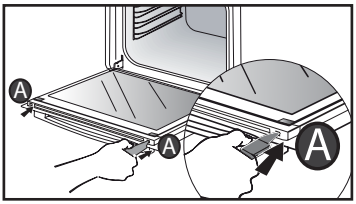
Nejprve odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, vyjměte je následovně:

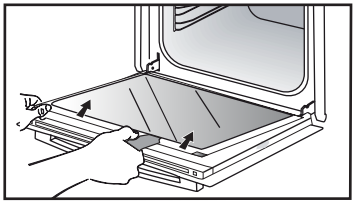
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.

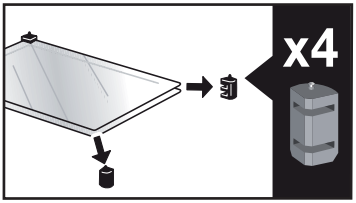


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů A a sklo vycvakněte. Vyjměte



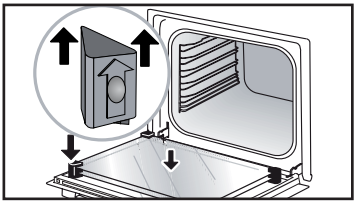
sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.





Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

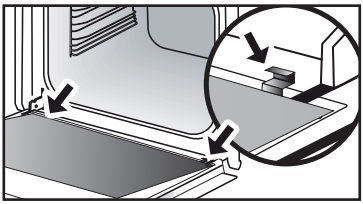
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

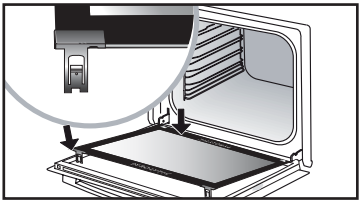


Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.

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

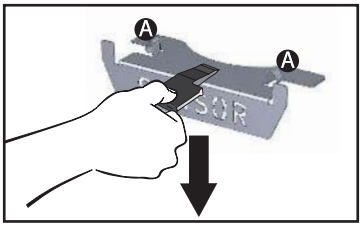
Vyjměte plastovou zarážku.





DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESTIČKY SE SNÍMAČI

Můžete odstranit štítek **„SENSOR“** označující přítomnost snímače vlhkosti spojeného s režimem snímače AI. K čištění použijte dodanou plastovou podložku pro sejmutí dvířek.



Demontáž:

Zasuňte podložku mezi desku **„SENSOR“** a horní část trouby a pohybem dolů ji odejměte.

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

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou: Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

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

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Pyro Auto: 1:30 až 2:15 pro energeticky úsporné čištění.

Pyro Express: Tato funkce dostupná i na konci pečení využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému vyčištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Pokud je teplo ve vaší troubě dostatečné: pyrolýza trvá 59 minut, jinak 1:30.

Pyro 2H: trvá 2:00 a slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- V hlavní nabídce vyberte funkci **„ČIŠTĚNÍ“** a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. **PYRO AUTO** a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

Na konci pyrolýzy probíhá fáze ochlazování, po tuto dobu nelze troubu použít.

Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadrem bílý popel. Trouba je čistá a lze ji znovu použít k pečení.

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Zvolte konec pečení.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

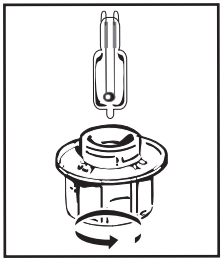
Za několik sekund se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Upozornění: Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne.

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



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování Vložte novou žárovku a znovu nasaďte ochranné sklo.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a 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“.	Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. 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 nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky.
- 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.

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

	POKRMY	* °C	* ÚROVEŇ	* °C	* ÚROVEŇ	* °C	* ÚROVEŇ	* °C	* ÚROVEŇ	* °C	* ÚROVEŇ	* °C	* ÚROVEŇ	Doba pečení en minuty
MASO	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Hovězí pečeně	240	2									200	2	30–40
	Jehněčí (kýta, 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 žebra			210	3									20–30
	Hovězí žebra (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Skopová žebra			210	3									20–30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15–20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30–35
	Ryby v papilotu	220	3									200	3	15–20
ZELENINA	Gratinování (zapékání pokrmů)			275	2									30
	Zapékané brambory	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Piškotový dort – piškot									180	3	180	4	35
	Piškotová roláda	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
	Dort – ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	3							180	3	180	3	45–50
	Třešňová bublanina	200	3									190	3	30–35
	Sušenky – cukroví	175	3									170	3	15–20
	Bábovka Kugelhopf									180	2			40–45
	Sněhové pečivo	100	4							100	4	100	4	60–70
	Madlenky	220	3									210	3	5–10
	Odpalované těsto	200	3							180	3	200	3	30–40
	Čajové pečivo z listového těsta	220	3									200	3	5–10
	Moučník Savarin	180	3							175	3	180	3	30–35
	Koláč z křehkého těsta	200	1									200	1	30–40
	Koláč z listového těsta	215	1									200	1	20–25
RŮZNÉ	Paštika	200	2									190	2	80–100
	Pizza					240	1							15–18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35–40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč	200	2									190	2	40–45
	Chléb	220	2									220	2	30–40
	Topinka			275	4–5									2–3

* podle modelu

Poznámka: Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň 1 hodinu odpočinout při pokojové teplotě.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC/EN 60350

Pokrm	* REŽIM PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA min.	PŘEDEHŘÁTÍ
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	25–45	ano
Sušenky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	160	30–40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	20–40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	25–35	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 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: U dvouúrovňového pečení lze nádobí vyjímat v různou dobu.

Recept s droždím (dle modelu)

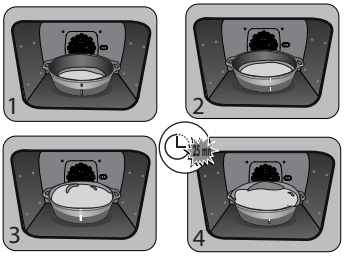
Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou 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 dojít. Využíváte zbylého tepla.



DA

KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.
Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.
Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.
De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.
Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og videreører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.
Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

1 INSTALLATION 6

Valg mellem placering og indbygning 6
Elektrisk tilslutning 7

2 MILJØ 7

Beskyttelse af miljøet 7

3 PRÆSENTATION AF OVNEN 8

Betjeninger og display 9
Låsning af tasterne 9
Tilbehør (ifølge modellen) 10
System med glideskinner 12
Montering og afmontering af glideskinner 12

4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER 13

Første ibrugtagning 13
Menuen indstillinger (ifølge modellen) 13

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION 14

Start af en tilberedning 16

6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 17

Funktionen AIR FRY 17
Funktionen tørring 18

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION 19

Præsentation af automatisk funktion 19
Præsentation af kategorier af retter 20
Start af en automatisk tilberedning 25
Øjeblikkelig tilberedning 25

8 ANDRE FUNKTIONER 26

Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype) 26
Funktion for minutur 26

9 VEDLIGEHOLDELSE 27

Rengøring og vedligeholdelse: 27
Aftagning og isætning af “sensor”-pladen 28
Selvrensning via pyrolyse 29
Udskiftning af pæren 31

10 FEJL OG LØSNINGER 32

11 PRÆSTATIONSPRØVNING 34

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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

⚠ Vigtigt:

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

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

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

⚠ PAS PÅ:

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— 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.

— 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 glasset sprænger.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

PAS PÅ:

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet ved at indsætte en afbryder i de faste ledninger i henhold til bestemmelserne for elektrisk installation.

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

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

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

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da dette 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 beboelsesmæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

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

Apparatets specifikationer må ikke ændres, da det vil udgøre en fare for dig.

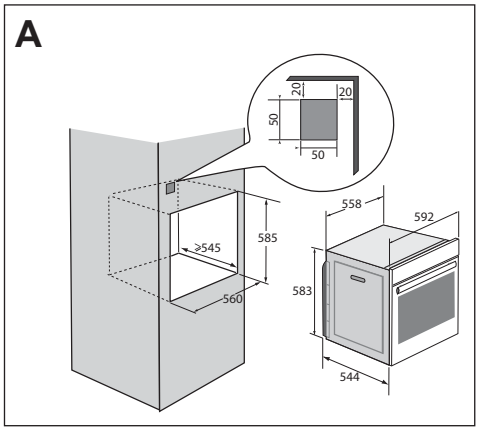
Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

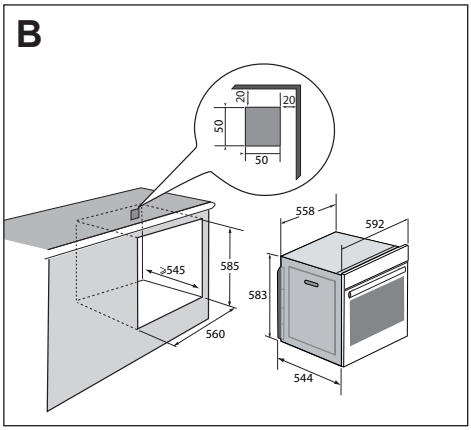
VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

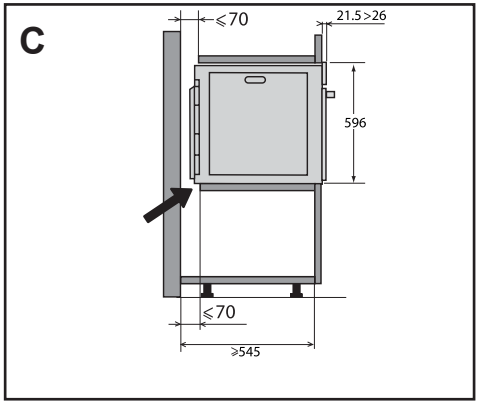
Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det. Dette apparat kan installeres enten i kolonne (A) eller under en køkkenbord (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm (C og D) bagpå. Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne 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.

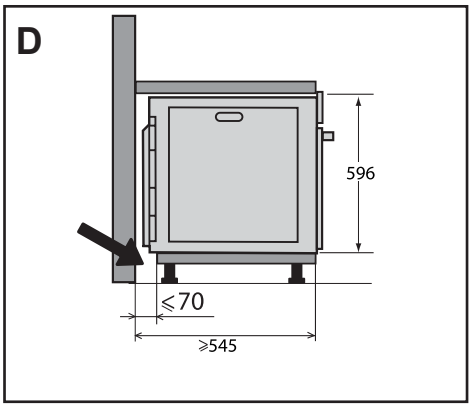
Sæt gummiholderne på plads igen.

Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.









• 1 INSTALLATION

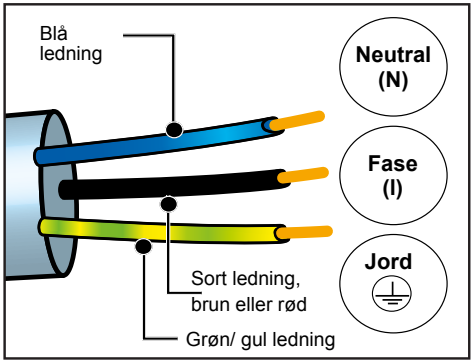
ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et strandardiseret forsyningkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af en flerpolet afbryderanordning i overensstemmelse med installationsreglerne.

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

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.

Dit apparat er designet til at fungere ved en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz uden nogen særlig indgriben fra din side.



Vigtigt: 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

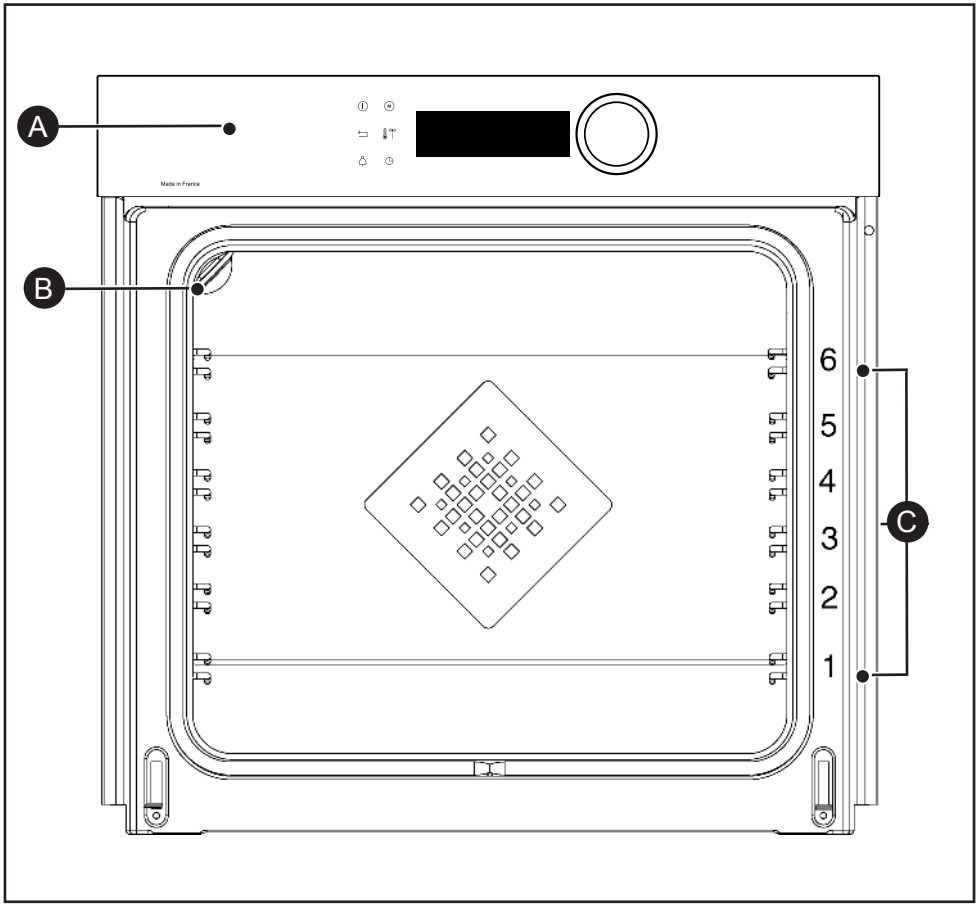
Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

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 EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN



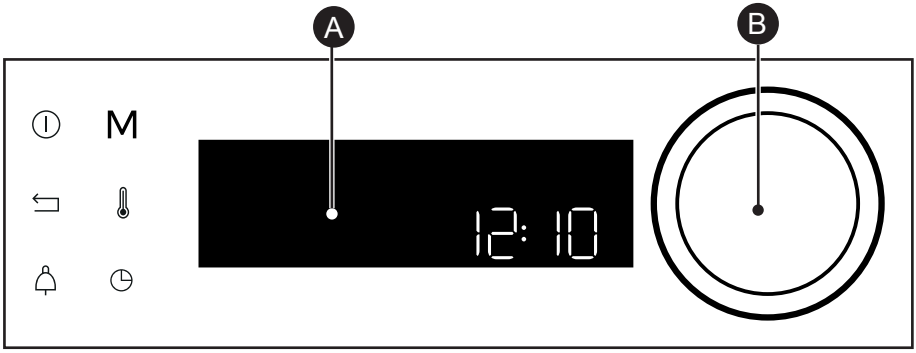
A **Betjeningspanel**

B **Lampe**

C **Ribber (6 disponible højder)**

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Display**

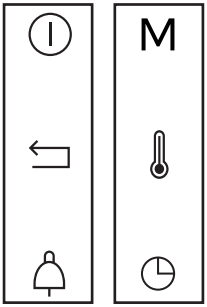
B **Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):**

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

Stoptast til ovn (langt tryk)

Returtast

Tasten minutur



Tast til direkte adgang til MANUEL funktion

tast til temperatur

Tast til tilberedningstid/udskudt start

LÅSNING AF TASTERNE

Tryk samtidigt på tasten Tilbage ⮌ og tasten 🔔, indtil symbolet 🔒 vises på skærmen.

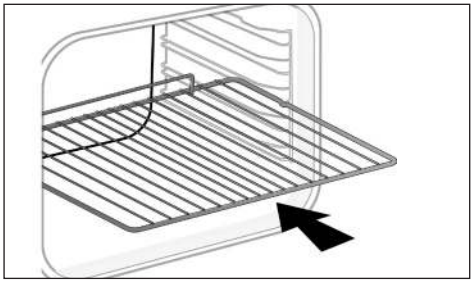
Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten Stop ⓘ forbliver aktiv.

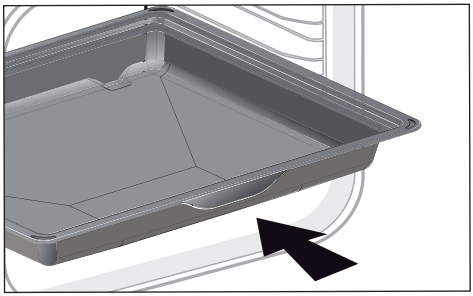
For at oplåse betjeningerne trykkes samtidigt på tasten Tilbage ⮌ og tasten Minutur 🔔, indtil symbolet hængelås 🔒 forsvinder fra skærmen.

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

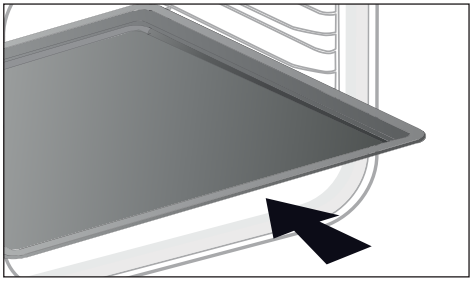
- Sikker rist, der ikke kan vippe. Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten). Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- **Universalplade, bradepande 45 mm.**Til at indsætte 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.

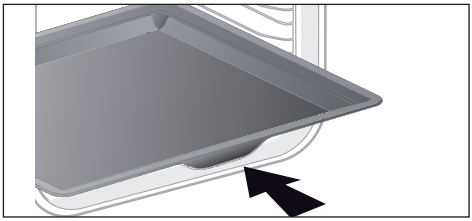


- **Kageplade, 8 mm.** Sættes ind i ribberne. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign.

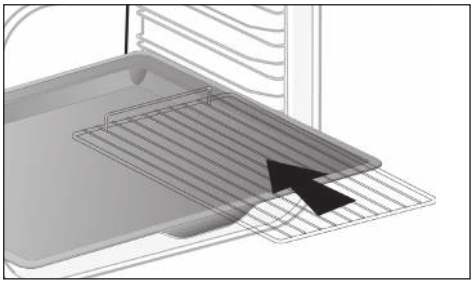


TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

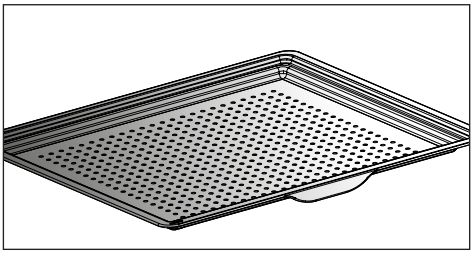
- **Flad universalplade 20 mm**.Til at indsætte i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



- **Riste "for mere smag".** Disse halve riste for "mere smag", bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med sikkerhedsgrebet ind mod bunden af ovnen. Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.

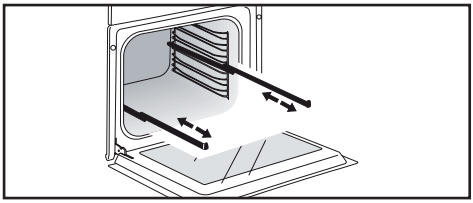


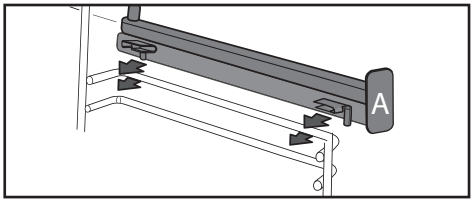
- **Hullet plade.** Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Designet til AIR FRY-tilberedning, også velegnet til bagning af pizzaer, kager eller tørring af mad.



SYSTEM MED GLIDESKINNER

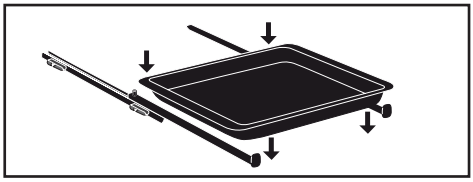
Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen. Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.

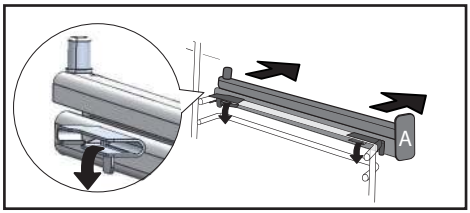




MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

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 Ⓐ skal være foran dig.
Sæt de 2 ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 skinner, 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.

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 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

Ved første ibrugtagning skal du vælge sproget ved at dreje på knappen og derefter godkende dit valg.

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.

- Indstil klokken

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

Ovnen viser klokken.

MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN)

I den generelle menu skal du vælge funktionen "**INDSTILLINGER**" ved at dreje på knappen og derefter bekræfte. Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger.

Vælg den ønskede indstilling ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

- Klokken

Ændr indstillingen af timer og godkend, og ændr derefter indstillingen af minutter, og godkend igen. Hvis ovnen er tilsluttet internettet, indstilles klokken automatisk.

- Lyd

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

- Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

- Standby

Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

- Styring af lampen

Der er to indstillingsmuligheder: I positionen ON forbliver lyset tændt under al madlavning (undtagen i ECO-funktionen). I positionen AUTO slukkes ovnlyset efter et bestemt tidsrum under madlavningen. Vælg den ønskede position, og bekræft.

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

- Fejlfinding

I tilfælde af et problem kan du få adgang til menuen Fejlfinding.

Hvis du kontakter kundeservice, vil du blive bedt om at oplyse de koder, der vises i fejlfindingen.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed. Når du navigerer, kan du få direkte adgang til denne menu ved at trykke på tasten “M”.

Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
Kombineret varme	**205 °C.** **35 °C - 230 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
Varmluft*	**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.
TRADITIONEL OVN	**200 °C.** **35 °C - 275 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
ØKO*	**200 °C** **35 °C - 275 °C**	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
Varmluft grill	**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.
Ventileret undervarme	**180 °C.** **75 °C - 250 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
Gril med variabel styrke	**4** **1 - 4**	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, gambas-rejer som lægges på risten. Tilberedning sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
Air Fry	200 °C 180 °C - 220 °C	Med dette program, der er ideelt til sund gourmetmad, kan du kombineret med det perforerede bakke tilberede og brune dine grøntsager, chips, paneringer eller tempura i ovnen uden (eller med meget lidt) fedtstof.
Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
Optøning	35°C 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med en bradepande nedenunder til at opsamle saften).
Hævning af dej	40°C	Anbefalet program til skånsom hævning af alle typer dej som brøddej, brioche, pizza, kouglof osv. Placer dit fadet direkte i bunden.
Tørring	80°C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den specifikke tabel S. 16.
Pause indstilling	90 °C	Special sekvens: Ovnen fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.

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

Gode råd til energibesparelse.
Undgå at åbne ovnlågen under tilberedningen for at forhindre varmetab i ovnen.

START AF EN TILBEREDNING

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, f.eks.: Tryk, med ventileret undervarme, på håndtaget for at bekræfte, og forvarmningen starter; et bip indikerer, at din ovn har nået den indstillede temperatur. Du kan sætte dit ret i ovnen i den anbefalede højde.

NB: Visse parametre kan ændres før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed og udskudt start), se de følgende kapitler.

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

- Tryk på tasten 🌡.
- Drej på drejeknappen for at ændre temperaturen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge varigheden med tasten ◷, vælg derefter tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (udskudt start)

Du kan ændre denne sluttid, hvis du ønsker at udskyde den: Tryk to gange på tasten ◷, indtast sluttiden ved at dreje på drejeknappen, og godkend.

Godkend, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt. Klokkeslættet for tilberedningens afslutning forbliver vist.

NB : Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt.

I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet ”Stop af en igangværende tilberedning”).

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

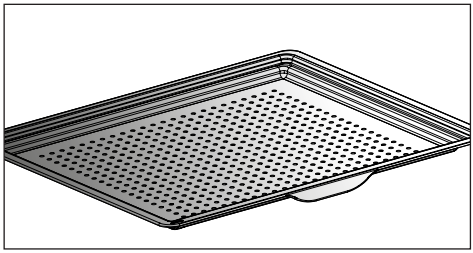
“STOP” vises på skærmen.

Godkend ved at trykke på drejeknappen eller ved at udføre et langt tryk på ovnens stopknap.

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

AIR FRY-FUNKTION

Læg maden direkte på den perforerede plade, spred den ud uden at overlapning, vælg tilberedningsfunktionen Air Fry, og indstil temperaturen til mellem 180 °C og 220 °C. Indsæt den perforerede plade på niveau 5 og bradepanden på niveau 3 for at opsamle eventuel saft og madrester.



VEJLEDENDE TABEL FOR AIR FRY

med 200 °C forvarmning undtagen ved *

	Varighed	Vægt
Kyllingevinger	25 min.	500 g
Friske pommes frites	30 min.	700 g
Frosne pommes frites	30 min.	700 g
Friske grøntsager i tern (courgette/aubergine/peberfrugt)	30 min.*	500 g
Nuggets af kylling	10 min.	250 g
Paneret fisk	15 min.	250 g/2 stykker

TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer. Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.
Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag. Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).
Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan varierer i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

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

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION

I automatisk funktion finder du et væld af forskellige opskrifter, klassificeret efter kategori, som du kan tilberede på en række forskellige måder. Ovnens intelligens vil automatisk foreslå en forudvalgt tilberedningsfunktion eller alternativer, som du nemt kan vælge fra navigationsinterfacet.

AI SENSOR

Denne funktion gør det hele meget lettere for dig, eftersom ovnen automatisk beregner alle tilberedningens parametre i forhold til den valgte ret (temperatur, tilberedningens varighed, type tilberedning) i kraft af elektroniske sensorer, som er placeret i ovnen og konstant måler fugtighedsgrad og temperatursvingninger.

⚠ **Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**

LAV TEMPERATUR

Til en opskrift, der styres helt af ovnen takket være et specifikt elektronisk program.

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

⚠ **Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**

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

AI

Denne funktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. For visse madvarer skal visse indstillinger (vægten, størrelsen) angives

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

I den generelle menu vælger du funktionen **"AUTO"** med drejeknappen, og du godkender derefter. Der er forskellige kategorier af retter til rådighed:

- Kød, Fisk, Retter, Brød og pasta, Desserter.

Vælg den ønskede kategori ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

Gode råd
Ved alle tilberedningsprocesser fortæller ovnen dig, hvilket ribbehøjde du skal indsætte retten på, før du sætter den ind.

KØD	AI SENSOR	AI	LAV TEMPERATUR
KØDPATÉ		O	
LAMMEBOV		O	
LAMMEKØLLE UDEN BEN	O		O
LAMMEKØLLE MED BEN	O		O
KALVEKOTELET		O	
KALVESTEG		O	O
SVINESKANK		O	
SVINEKAM		O	
MØRBRAD		O	O
FLÆSKESTEG	O	O	O
OKSESTEG	O	O	O
KYLLING	O	O	O
AND		O	
ANDEBRYST		O	
KALKUNLÅR		O	
KALKUN		O	
GÅS		O	

ANBEFALINGER TIL FUNKTION MED AI-SENSOR

Lammekølle uden ben (2 tilberedninger):

1,4 kg til 1,8 kg

Lammekølle uden ben, gennemstegt

Lammekølle uden ben, rosastegt

Vælg en rund og kraftig lammekølle frem for en lang og mager lammekølle. Læg lammekøllen på bradepanden.

Lad den hvile efter tilberedningen.

Lammekølle med ben (2 tilberedninger):

2 kg til 2,8 kg

Lammekølle med ben, gennemstegt

Lammekølle med ben, rosastegt

Vælg en rund og kraftig lammekølle frem for en lang og mager lammekølle. Læg lammekøllen på bradepanden.

Lad den hvile efter tilberedningen.

Svinesteg

700 g til 1,4 kg

Kam, mørbrad

Læg stegen på risten, som sættes ovenover bradepanden. Lad stegen hvile efter slutningen af stegningen i 7 til 10 minutter pakket ind i alufolie, før den skæres for. Drys salt på i slutningen af stegningen.

Oksesteg (3 tilberedninger):

(800 g til 1,6 kg)

Okse meget rød

Okse medium

Okse gennemstegt

Tag så meget fedt af som muligt: Det giver os og røg.

Læg oksestegen på bradepanden.

Lad den hvile i 7 til 10 minutter efter tilberedningen.

Kylling

Kylling fra 1,4 kg til 2,5 kg

Lille and, perlehøne

Læg kyllingen på risten, som sættes ovenover bradepanden.

Lav indsnit i skindet på fjerkræ før tilberedningen for at undgå overstænkninger.

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

FISK	AI SENSOR	AI	LAV TEMPERATUR
ØRRED	O	O	O
LAKS	O	O	O
STORE FISK	O	O	O
SMÅ FISK	O	O	O
HAVABORRE	O	O	O
HUMMER		O	
FISKEPATÉ		O	

ANBEFALINGER TIL FUNKTION MED AI-SENSOR

Fisk

fra 400 g til 1 kg

Hele fisk (guldbrasen, kulmule, ørred, makrel, steg af fisk). Ikke egnet til fladfisk.

Reserver denne funktion til hele fisk.

Brug universalpladen.

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

RETTER	AI SENSOR	AI	LAV TEMPERATUR
FARSEREDE GRØNTSAGER	O	O	
VEGETABILSK GRATIN		O	
FARSEREDE TOMATER	O	O	
LASAGNER		O	
KØDPIE		O	
OSTEKAGE	O	O	
TÆRTER (SALTE)	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
KARTOFFELGRATIN		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

ANBEFALINGER TIL FUNKTION MED AI-SENSOR

Pizza

300 g til 1,2 kg

Delikatesse-pizza - frisk pasta

Pizza-dej klar til brug

Hjemmelavet pizza-dej

Stil den på risten for at få en sprød dej (man kan lægge et stykke bagepapir ind mellem risten og pizzaen for at beskytte ovnen mod smeltet ost)

Tærter (salte)

Friske quiches

Frosne quiches

Brug en ikke-klæbende aluminiumsform, så bliver dejen bliver sprød i bunden.

Tag en frossen quiche op af sin bakke, før den stilles på risten.

Farserede grønsager

Farserede tomater, peberfrugter

Brandade.

Fadets dimensioner skal være passende til den mængde fødevarer, der skal steges, for at undgå, at saften flyder over.

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

BRØD OG PASTA	AI SENSOR	AI	LAV TEMPERATUR
BRIOCHE		O	
FLUTE		O	
BRØD		O	
MØRDEJ		O	
BUTTERDEJ		O	

DESSERTER	AI SENSOR	AI	LAV TEMPERATUR
YOGHURT			O
KUGLOF		O	
LAGKAGE		O	
ÆBLEKAGE	O	O	
PUND-TIL-PUND KAGE	O	O	
CAKE	O	O	
CHOKOLADEKAGE	O	O	
YOGHURTKAGE	O	O	
FRUGTKRUMBEL		O	
FRUGTTÆRTE	O	O	
SMÅKAGER	O	O	
CUP CAKES		O	
VANDBAKKELSER		O	
KARAMELCREME		O	

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING

Funktionen “AUTO” vælger den passende tilberedningsfunktion for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

Ovnen tilbyder flere madkategorier (Kød, Fisk, Retter, Brød og Pasta, Desserter, Opskrifter fra hele verden):

- Din ovn prioriterer madlavning med AI-sensor, så du ikke behøver at justere nogen indstillinger. Tryk blot på 'Start tilberedning'. Ribbehøjden vises, indsæt din ret, og bekræft.

⚠ Ved tilberedning med AI-sensor må du ikke åbne ovnlågen under tilberedningen.

Afhængigt af den valgte ret eller ovnens tilstand (allerede varm) foreslår AI-funktionen en standardvægt, som du skal justere om nødvendigt, før du bekræfter. Ovnen beregner automatisk tilberedningstiden og temperaturindstillingerne. Ribbehøjden vises, indsæt din ret, og bekræft.

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

⚠ For visse opskrifter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.
Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING (AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

Ved afslutningen af tilberedningen i manuel eller automatisk tilstand foreslår ovnen tre muligheder for at tilpasse sig det ønskede resultat: SPRØD, HOLDE VARM og TILFØJ 5 MIN.

SPRØD

Du kan gøre en ret sprød i slutningen af tilberedningen med funktionen "**Sprød**".

Vælg en tilberedningsfunktion, juster temperaturen, og indstil en tilberedningstid. Vælg funktionen "**Sprød**" i slutningen af tilberedningen, og bekræft ved at trykke på drejeknappen.

Tilberedningen starter. Grillen starter automatisk i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningstiden.

HOLDE VARM

I slutningen af tilberedningen kan du vælge indstillingen "HOLDE VARM", som giver dig mulighed for at lade din ret stå i ovnen uden at overtilberede den. Ovnens temperatur reguleres til en serveringstemperatur, indtil du er klar.

TILFØJ 5 MIN (kun manuel funktion)

Du kan vælge indstillingen "TILFØJ 5 MIN" i slutningen af tilberedningstiden ved brug af indstillet varighed. Når "TILFØJ 5 MIN" er aktiveret, genoptager ovnen tilberedningsfunktionen og temperaturindstillingen i 5 minutter, hvilket kan gentages, hvis det er nødvendigt.

FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket, eller under en tilberedning.

- Tryk på tasten 🔔 .

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen, og tryk på den 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.

Tryk på knappen 🔔 igen, juster tiden, eller sæt den til 0m00s for at annullere. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper du også minuturet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

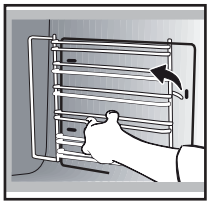
UDVENDIGE FLADER

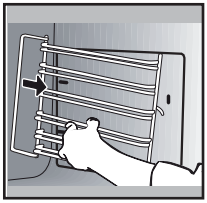
Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

UDTAGNING 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.





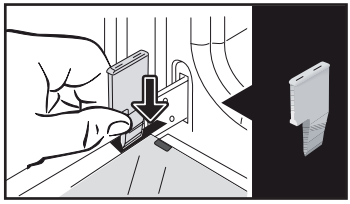
RENGØRING AF LÅGENS GLASRUDER

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.

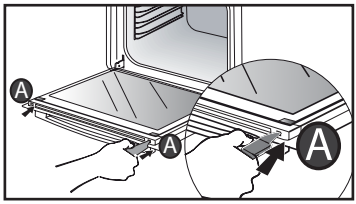
Fedt på indersiden af ruden fjernes forinden med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du afmontere dem på følgende måde:

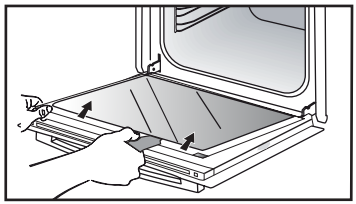
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

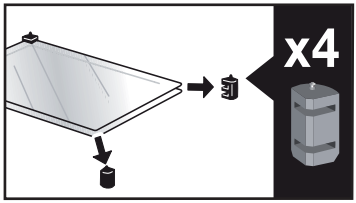


Tag den første fastklipsede rude ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne A for



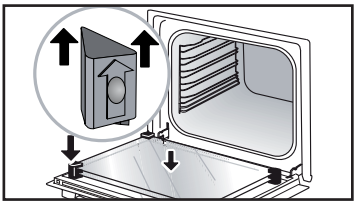
at afklipse ruden. Fjern ruden;Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.





Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

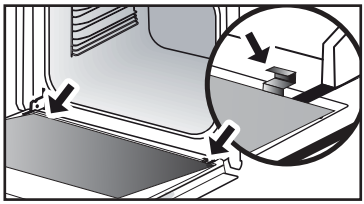
Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

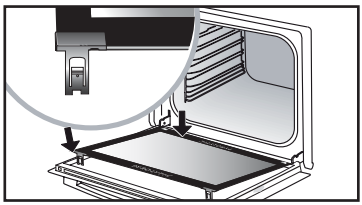


Efter rengøringen skal de fire gummistoppere placeres igen med pilen pegende opad, og glasruderne skal placeres igen.

Sæt den sidste rude i metalstoppene, og klips det med siden med “PYROLYTIC” vendt mod dig selv i læseretningen.

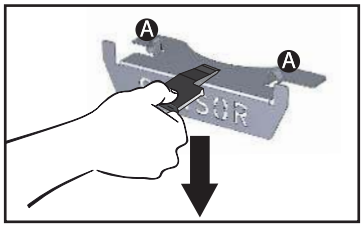
Tag plastkilen ud.





AFTAGNING OG ISÆTNING AF “SENSOR”-PLADEN

Du kan fjerne “**SENSOR**”-pladen, der angiver, at der er en fugtighedssensor forbundet med AI SENSOR-funktionen. For at rengøre den skal du bruge det medfølgende plastmellemstykke til at aftage lågen.



Afmontering:

Skub mellemstykket i mellem "**SENSOR**"-pladen og toppen af ovnen, og brug en nedadgående bevægelse til at løsne den.

Genmontering: Tag fat i "SENSOR"-pladen, og sæt hakkene fast A de tilsvarende åbninger opad.

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

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

Denne ovn er udstyret med en selvrensende pyrolysefunktion: Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt snavs, som stammer fra overstænkninger eller et fad, der er løbet over. Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp. Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

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

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Pyro Auto: Mellem 1 time 30 minutter og 2 timer og 15 minutter til en energibesparende rengøring.

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

Hvis din ovn er varm nok, tager pyrolysen 59 minutter, hvis ikke den er varm nok, varer den 1 time og 30 minutter.

Pyro 2H: 2 timer for en mere dybdegående ovnrensning.

AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

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

- Vælg den mest egnede automatiske rengøringscyklus, f.eks. **PYRO AUTO**, og godkend.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

I slutningen af pyrolysen finder der en afkølingsfase sted, og din ovn er ikke tilgængelig i denne periode.

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

AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg tilberednings afslutningstidspunkt.

- Indstil tidspunktet, hvor du ønsker, at pyrolysen er afsluttet med drejeknappen, og godkend.

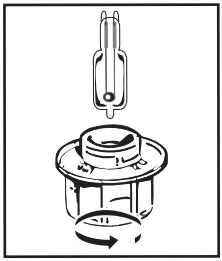
Efter er par sekunder går ovnen i strandby og pyrolysens start er udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

⚠ Pas på: Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampen for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.

Pærens specifikationer: 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 omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.

• 10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
- **“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”.	Hvis din ovn har registreret en fejl, skal du slukke for den i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes Eftersalgsservicen.
- **Ovnen varmer ikke op.**	Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontroller, om ovnen er indstillet til “**DEMO”**-funktion (se indstillingsmenu).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet. Se afsnittet om udskiftning af pære.
- **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.

GODE RÅD FOR TILBEREDNING I MANUEL FUNKTION

	RETTER	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	Tid for tilbe-redning i minutter
KØD	Svinesteg (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvesteg (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksesteg	240	2									200	2	30-40
	Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjerkræ (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kyllingelår			220	3			210	3					20-30
	Svine/kalvekoteletter			210	3									20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Fårekoteletter			210	3									20-30
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20
	Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3									190	3	30-35
	Indpakket fisk	220	3									200	3	15-20
GRØNSAGER	Gratiner (tilberedte madvarer)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagner	200	3									180	3	45
	Farserede tomater	170	3									170	3	30
KAGER	Sukkerbrødskage - Sandkage									180	3	180	4	35
	Rullede småkager	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 - Pund-til-pund	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - tørkager	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Marengs	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinekager	220	3									210	3	5-10
	Vandbakkelser	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit fours af butterdej	220	3									200	3	5-10
	Savarinkage	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mørdej	200	1									200	1	30-40
	Butterdej til tærte	215	1									200	1	20-25
DIVERSE	Postej	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	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

N.B.: Alt kød skal være mindst 1 time i stuetemperatur, før det sættes i ovnen.

* Ifølge modellen

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN IEC/EN 60350

MADVARE	*TILBEREDNINGS-FUNKTION	NIVEAU	TILBEHØR	°C	VARIGHED min.	FORVARMNING
Sandkage (8.4.1)		5	plade 45 mm	150	30-40	ja
Sandkage (8.4.1)		5	plade 45 mm	150	25-35	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkage (8.4.1)		3	plade 45 mm	175	25-35	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små kager (8.4.2)		5	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		5	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	plade 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små kager (8.4.2)		3	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	plade 45 mm + rist	170	25-35	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Æblepie (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratineret overflade (9.2.2.)		5	rist	275	3-6	ja

* Ifølge modellen

BEMÆRKNING: Ved madlavning i 2 niveauer kan retterne tages ud på forskellige tidspunkter.

Opskrift med gær (ifølge modellen)

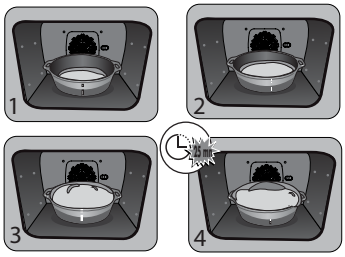
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 breve tørret gær

Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen.

Fremgangsmåde: For dejopskrifter 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.



DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.
Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.
Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.
Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.
Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.
Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

DE

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN 4

1 EINBAU 6
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau 6
Elektrischer Anschluss 7

2 UMWELT 7
Umweltschutz 7

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS 8
Bedienelemente und Anzeige 9
Tastensperre 9
Zubehör (je nach Modell) 10
Auszugschienen-System 12
Einbau und Demontage der Auszugschienen 12

4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN 13
Erste Inbetriebnahme 13
Menü Einstellungen (je nach Modell) 13

5 MANUELLER GARMODUS 14
Starten eines Garvorgangs 16

6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN 17
Funktion AIR FRY 17
FUNKTION Trocknen 18

7 AUTOMATISCHER GARMODUS 19
Beschreibung des automatischen Garmodus 19
Überblick über die Kategorien von Gerichten 20
Starten eines automatischen Garvorgangs 25
Sofortiges Garen 25

8 WEITERE FUNKTIONEN 26
Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus) 26
Funktion Zeitschaltuhr 26

9 PFLEGE 27
Reinigung und Pflege: 27
Aus- und Einbau des Schilds „Sensor“ 28
Selbstreinigung durch Pyrolyse 29
Austausch der Lampe 31

10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 32

11 EIGNUNGSVERSUCH 34

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 diesem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

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

WARNHINWEIS:

— Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

— Vor der Pyrolysereinigung das gesamte Zubehör aus dem Ofen nehmen und größere Mengen an übergelaufenen Resten entfernen.

— Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung.

Kinder sollten ferngehalten werden.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Keine Scheuermittel oder harte Metallschaber zum Reinigen der Glastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zum Bersten des Glases führen kann.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNHINWEIS:
Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.

Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, indem ein Netzschalter in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut wird.

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

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

— Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

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

— 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.

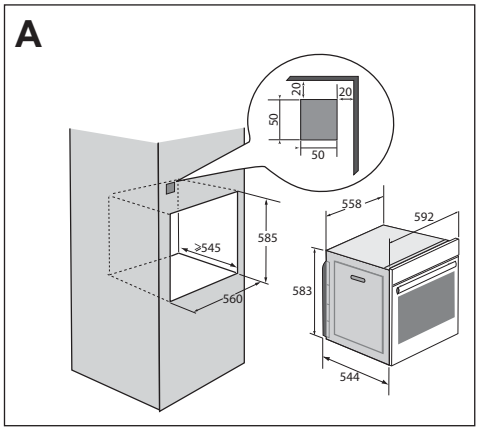
Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

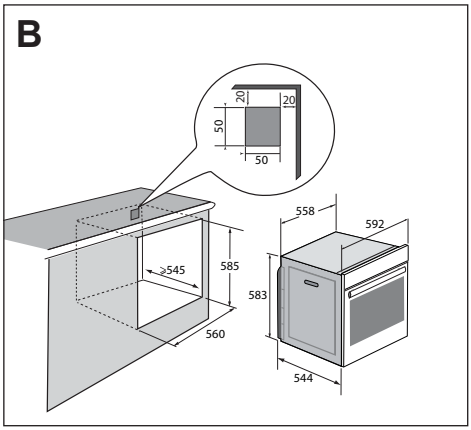
WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU

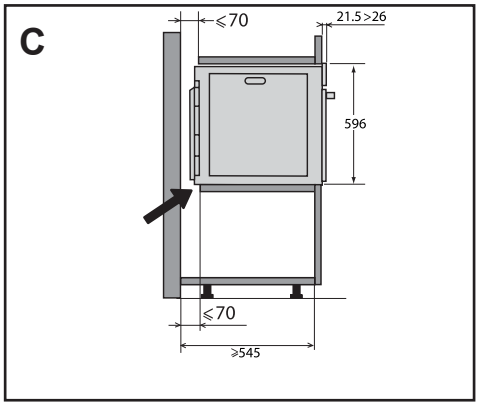
Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann. Dieses Gerät kann ebenso gut in Säulenaufstellung (A) oder unter einer Arbeitsplatte (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein (C und D). Das Gerät im Möbel befestigen. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Das Gerät mit den 2 Schrauben befestigen.

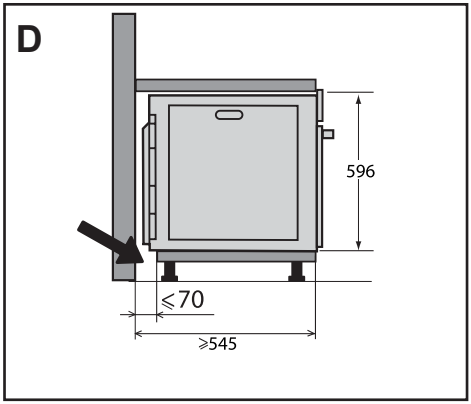
Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

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









• 1 EINBAU

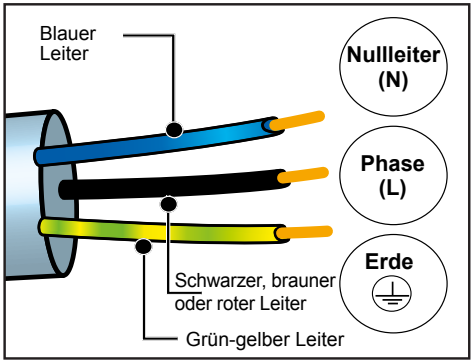
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften 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.

Das Gerät ist für einen Betrieb mit einer Frequenz von 50 Hz oder 60 Hz vorgesehen, ohne dass hierfür ein besonderer Eingriff Ihrerseits notwendig wäre.



Achtung: Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

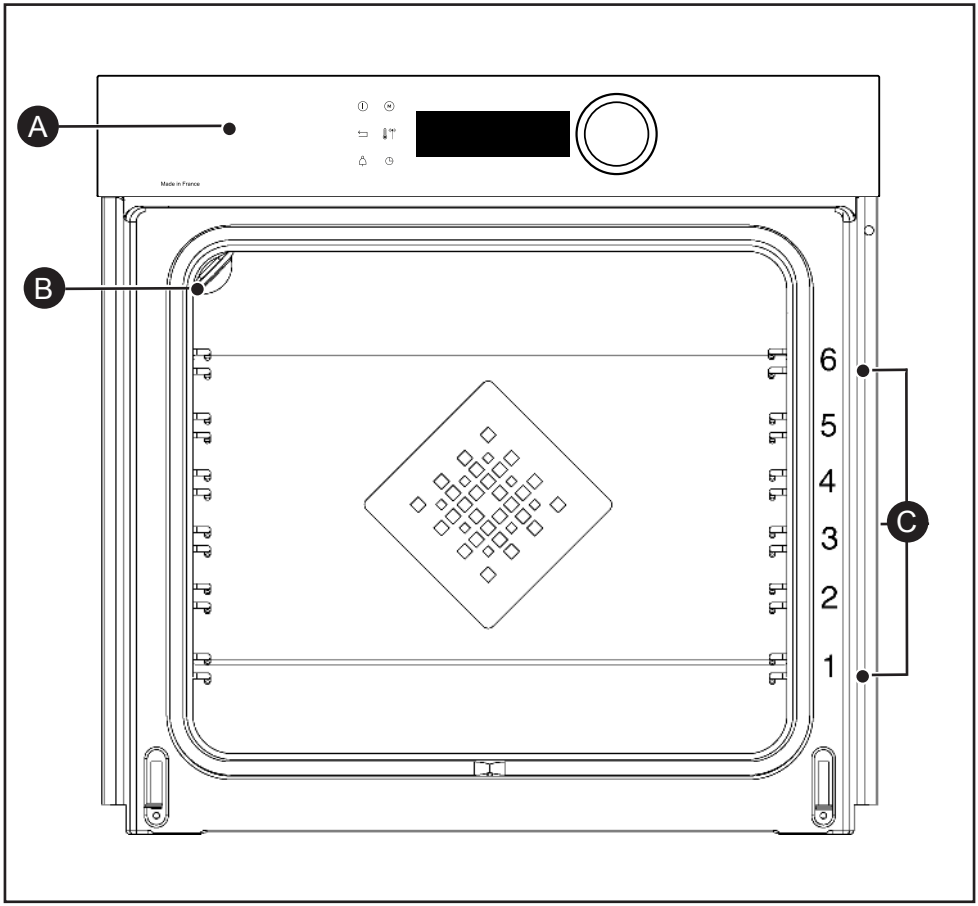
Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

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 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



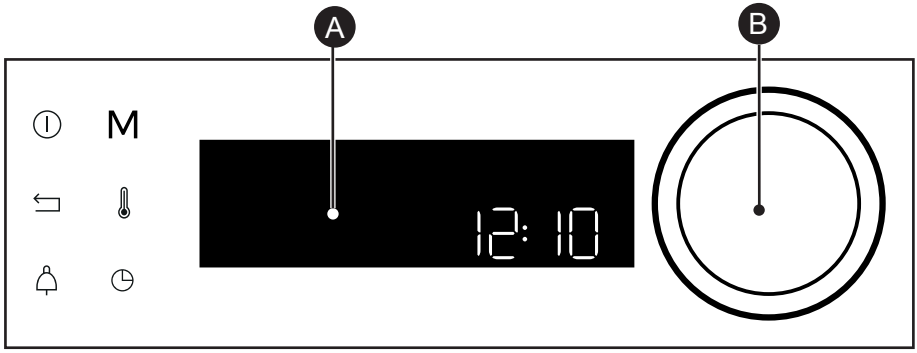
A **Bedienleiste**

B **Lampe**

C **Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)**

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A **Anzeige**

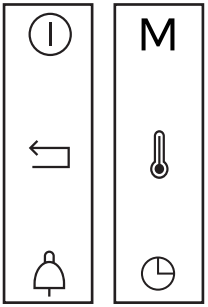
B **Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):**

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

Ausschalttaste Backofen (lange drücken)

Taste zurück

Taste der Zeitschaltuhr



Taste für den direkten Zugriff auf den MANUELLEN Modus

Taste für Temperatur

Taste für Garzeit/ Startzeitvorwahl

TASTENSPERRE

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

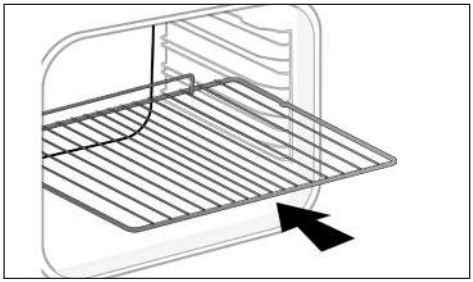
Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste Stopp bleibt aktiv.

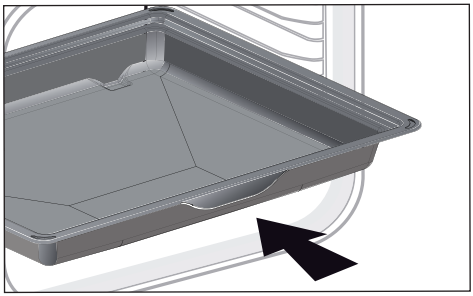
Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück und , bis das Vorhängeschloss-Symbol vom Bildschirm verschwindet.

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

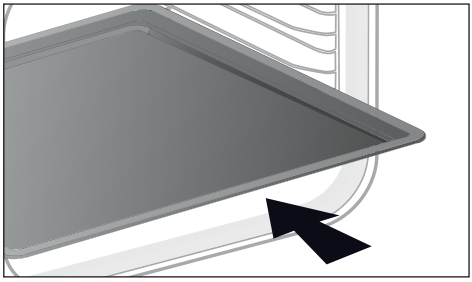
- Rost mit Kippschutz. Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt). Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, Fettpfanne 45 mm. Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

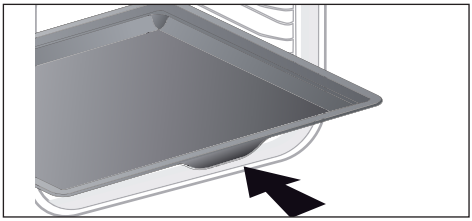


- Kuchenblech, 8 mm. Zum Einschieben in die Einschubleisten. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech.

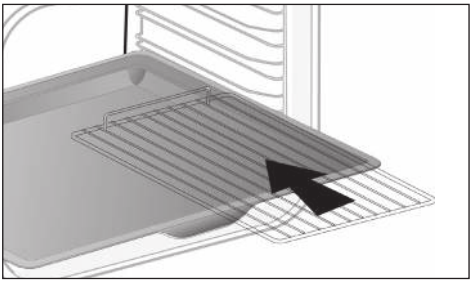


ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

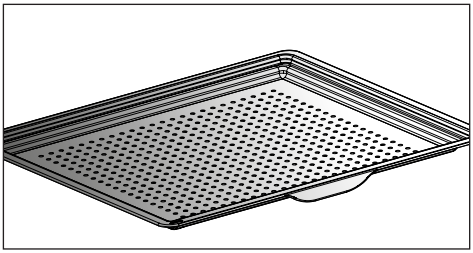
- Mehrzweckblech 20 mm. Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal für das Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Mit seiner schräg abgewinkelten Fläche können Sie Ihr Backgut leicht in einer Schüssel ablegen. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



- Grillpfannen „Feinschmecker“. Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“ werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet. Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.

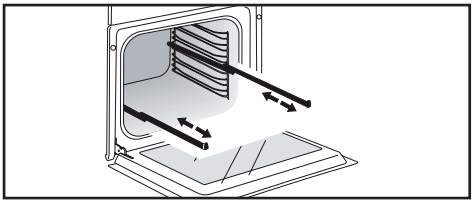


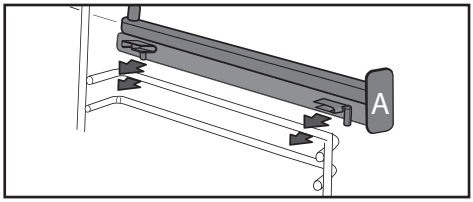
- Perforierte Schale. Sie wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Konzipiert für den Garmodus AIR FRY, eignet sich auch zum Backen von Pizza, Gebäck oder zum Trocknen von Lebensmitteln.



AUSZUGSCHIENEN-SYSTEM

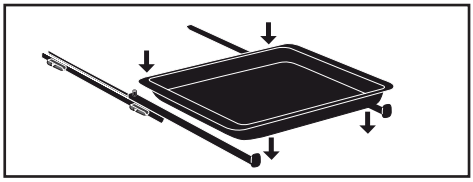
Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

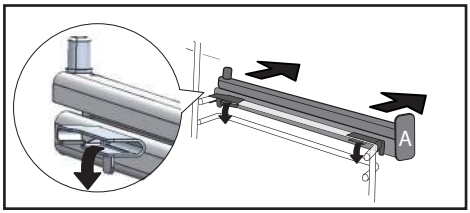




EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

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





HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag Ⓐ befindet sich gegenüber von Ihnen.
Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihr Blech 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.

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

• 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus
Bei der ersten Inbetriebnahme wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

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

- Einstellung der Uhrzeit
Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

MENÜ EINSTELLUNGEN (JE NACH MODELL)

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion **„EINSTELLUNGEN“** aus und bestätigen Sie dann. Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters den gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

- Uhrzeit
Die Stunden verändern, bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist,wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert.

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

- Helligkeit
Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe.

- Sleep mode
Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.

- Bedienung der Lampe
Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach einer gewissen Zeit.

- Sprache
Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

- DEMO-Modus
Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

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

- Diagnose
Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.

Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.

• 5 MANUELLER GARMODUS

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer. Bei der Navigation können Sie dieses Menü direkt aufrufen, indem Sie die Taste "M" drücken.

Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
Ober- und Unterhitze	**205°C** **35°C - 230°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
Heißluft*	**180°C** **35°C - 250°C**	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
Traditionell	**200°C** **35°C - 275°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
Umluftgrill	**200°C** **100°C - 250°C**	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
Unterhitze + Umluft	**180°C** **75°C - 250°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
Variable Grillfunktion	**4** **1 - 4**	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Dieses Programm ist ideal für eine gesunde Gourmetküche. In Kombination mit der perforierten Schale können Sie Gemüse, Pommes frites, Paniertes oder Tempura ohne (oder mit sehr wenig) Fett im Ofen zubereiten und bräunen.
Warm halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
Aufgehen von Teig	40°C	Empfohlenes Programm, um alle Teigwaren wie Brotteig, Brioche, Pizza, Gugelhupf usw. schonend aufgehen zu lassen. Stellen Sie das Gefäß direkt auf den Ofenboden.
Trocknung	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Tabelle auf Seite 16.
Sabbat-Einstellung	90°C	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 bis 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.

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

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

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN

Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, drücken Sie auf den Bedienschalter zur Bestätigung, das Vorheizen startet; ein Signalton signalisiert, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sie können das Gericht in den empfohlenen Einschubleistenhöhen in den Ofen schieben.

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

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Drücken Sie die Taste 🌡.

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

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl der Dauer mit der Taste ◷ ein, geben Sie dann durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS (verzögerter Start)

Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden: Drücken Sie zweimal die Taste ◷, geben Sie dann durch Drehen des Bedienschalters das Ende des Garvorgangs ein und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen. Das Garzeitende bleibt angezeigt.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten.

Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

„BEENDEN“ erscheint auf dem Bildschirm

Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienschalters oder durch langes Drücken der Ausschalttaste des Ofens.

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

FUNKTION AIR FRY

Legen Sie Ihre Speisen direkt auf die perforierte Schale, sodass sie sich nicht überlappen, wählen Sie den Garmodus Air Fry und stellen Sie die Temperatur zwischen 180°C und 220°C ein. Schieben Sie die perforierte Schale in die Einschubleiste 5 und die Fettpfanne in die Einschubleiste 3, um eventuelle Garrückstände aufzufangen.

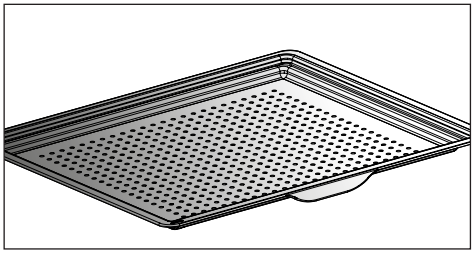


TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR AIR FRY

bei 200°C Vorwärmen zu berücksichtigen außer *

	Dauer	Gewicht
Hähnchenflügel	**25 Min.**	**500 g**
Frische Pommes frites	**30 Min.**	**700 g**
Tiefgefrorene Pommes frites	**30 Min.**	**700 g**
Frische Gemüsewürfel (Zucchini / Aubergine / Paprika)	**30 Min.***	**500 g**
Hähnchen-Nuggets	**10 Min.**	**250 g**
Panierter Fisch	**15 Min.**	**250 g / 2 Stück**

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

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

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

Im AUTO-Modus finden Sie eine Vielzahl an abwechslungsreichen Rezepten, die nach Kategorien geordnet sind und die Sie auf verschiedene Arten zubereiten können. Die Intelligenz des Ofens wird Ihnen automatisch eine vorgewählte Garmethode oder Alternativen vorschlagen, die Sie bequem über die Navigationsschnittstelle auswählen können.

AI SENSOR

Diese Funktion erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM

Zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert.

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

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

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.

AI

Dieser Modus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Für bestimmte Nahrungsmittel müssen bestimmte Einstellungen (Gewicht, Größe usw.) eingegeben werden.

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion **„AUTO“** aus und bestätigen Sie dann. Es werden Ihnen verschiedene Kategorien von Gerichten angeboten:

- Fleisch, Fisch, Gerichte, Brot und Nudeln, Desserts.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Auswahl und bestätigen Sie.

Empfehlung
Bei allen Garvorgängen zeigt Ihnen der Ofen vor dem Einschieben Ihres Gerichts die Einschubleiste an, in die Sie das Gericht einschieben müssen.

FLEISCH	AI SENSOR	AI	NIEDER-TEMPERATUR
FLEISCHTERRINE		O	
LAMMSCHULTER		O	
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN	O		O
LAMMKEULE MIT KNOCHEN	O		O
KALBSKOTELETT		O	
KALBSBRATEN		O	O
SCHWEINSHAXE		O	
SCHWEINEKAMM		O	
FILET MIGNON		O	O
SCHWEINEBRATEN	O	O	O
RINDERBRATEN	O	O	O
HÄHNCHEN	O	O	O
ENTE		O	
ENTENBRUST		O	
PUTENSCHENKEL		O	
PUTE		O	
GANS		O	

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN AI-SENSOR-MODUS

Lammkeule ohne Knochen (2 Garstufen):

1,4 kg bis 1,8 kg

Lammkeule ohne Knochen gut durchgegart

Lammkeule ohne Knochen rosa

Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen. Die Keule auf die Fettpfanne legen.

Nach dem Garvorgang ruhen lassen.

Lammkeule mit Knochen (2 Garstufen):

2 kg bis 2,8 kg

Lammkeule mit Knochen gut durchgegart

Lammkeule mit Knochen rosa

Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen. Die Keule auf die Fettpfanne legen.

Nach dem Garvorgang ruhen lassen.

Schweinebraten

700 g bis 1,4 kg

Lende, Filet

Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen. Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

Rinderbraten (3 Garstufen):

(800 g bis 1,6 kg)

• Rinderbraten Englisch

Rinderbraten Medium

Rinderbraten durch

Entfernen Sie Speck so gut wie möglich: Er verursacht Rauchbildung

Den Braten auf die Fettpfanne legen.

Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Hähnchen

Hähnchengewicht 1,4 kg bis 2,5 kg

Entchen, Perlhuhn

Das Hähnchen auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.

Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Garen die Haut des Geflügels einstechen.

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

FISCH	AI SENSOR	AI	NIEDER-TEMPERATUR
FORELLE	O	O	O
LACHS	O	O	O
GROSSE FISCHE	O	O	O
KLEINE FISCHE	O	O	O
WOLFSBARSCH	O	O	O
HUMMER		O	
FISCHTERRINE		O	

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN AI-SENSOR-MODUS

Fisch

400 g bis 1 kg

Ganze Fische (Dorade, Seehecht, Forelle, Makrele, Fischbraten). Nicht für Plattfische geeignet.

Verwenden Sie diese Funktion nur für ganze Fische.

Verwenden Sie das Mehrzweckblech.

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

GERICHTE	AI SENSOR	AI	NIEDER-TEMPERATUR
GEFÜLLTES GEMÜSE	O	O	
GEMÜSEGRATIN		O	
GEFÜLLTE TOMATEN	O	O	
LASAGNE		O	
FLEISCHPASTETE		O	
KÄSETORTE	O	O	
SALZIGE TORTE	O	O	
SPECKKUCHEN	O	O	
PIZZA	O	O	
KARTOFFELGRATIN		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN AI-SENSOR-MODUS

Pizza

300 g bis 1,2 kg

Frische Pizza - frische Nudeln

Pizza aus Fertigteig

Hausgemachter Pizzateig

Damit der Teig knusprig wird legen Sie ihn auf den Grillrost (Sie können Backpapier zwischen Gitter und Pizza einschieben, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).

Herzhafter Kuchen

Frischer Speckkuchen

Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knusprig.

Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

Gefülltes Gemüse

Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten

Brandade.

Die Größe des Behälters entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

BROT UND NUDELN	AI SENSOR	AI	NIEDER-TEMPERATUR
BRIOCHE		O	
BAGUETTES		O	
BROT		O	
MÜRBETEIG		O	
BLÄTTERTEIG		O	

DESSERTS	AI SENSOR	AI	NIEDER-TEMPERATUR
JOGHURT			O
GUGELHUPF		O	
BISKUITKUCHEN		O	
APFELKUCHEN	O	O	
SANDKUCHEN	O	O	
ENGLISCHER KUCHEN	O	O	
SCHOKOLADENKUCHEN	O	O	
JOGHURT-KUCHEN	O	O	
OBST-CRUMBLE		O	
OBSTKUCHEN	O	O	
MÜRBEGEBÄCK/COOKIES	O	O	
CUPCAKES		O	
BRANDTEIGGEBÄCK		O	
KARAMELLCREME		O	

STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

Die Funktion **„AUTO“** wählt den geeigneten Garmodus je nach zuzubereitendem Gericht aus.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie den Modus **„AUTO“** im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien von Lebensmitteln an (Fleisch, Fisch, Gerichte, Brot und Nudeln, Desserts, Rezepte aus aller Welt):

- Der Backofen schlägt den Garvorgang mit AI Sensor als Priorität vor, sodass Sie keine Einstellungen vornehmen müssen. Sie müssen nur auf „Garvorgang starten“ drücken. Die Einschubleistenhöhe wird angezeigt, schieben Sie Ihr Gericht ein und bestätigen Sie.

⚠ Öffnen Sie beim AI Sensor-Garen die Ofentür nicht während des Garvorgangs.

Je nach ausgewähltem Gericht oder dem Zustand des Backofens (bereits heiß) schlägt der AI-Modus ein Standardgewicht vor, das Sie gegebenenfalls vor dem Bestätigen anpassen müssen. Der Backofen berechnet automatisch die Einstellungen für Garzeit und -temperatur. Die Einschubleistenhöhe wird angezeigt, schieben Sie Ihr Gericht ein und bestätigen Sie.

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

⚠ Für bestimmte AI-Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.
Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

Am Ende des Garvorgangs des manuellen Modus oder des Auto-Modus bietet Ihnen der Backofen drei Optionen an, um sich dem gewünschten Ergebnis anzupassen: KNUSPRIG, WARMHALTEN und 5 MIN. ZUGEBEN

KNUSPRIG

Sie haben die Möglichkeit, ein Gericht am Ende der Garzeit mit der Funktion **„Knusprig“** zu überbacken.

Wählen Sie eine Garfunktion aus, passen Sie die Temperatur an und programmieren Sie eine Garzeit. Am Ende der Garzeit wählen Sie die Funktion **„Knusprig“** und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.

Der Garvorgang beginnt. Der Grill schaltet sich während der letzten 5 Minuten Ihres Garvorgangs automatisch ein.

WARMHALTEN

Am Ende des Garvorgangs können Sie die Option „WARMHALTEN“ wählen, sodass Sie Ihr Gericht ohne Übergaren im Ofen lassen können. Die Temperatur des Backofens regelt sich auf eine Verzehrtemperatur, bis Sie bereit sind.

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

Sie können die Option „5 MIN. ZUGEBEN“ am Ende Ihres zeitgesteuerten Garvorgangs auswählen. Wenn Sie „5 MIN. ZUGEBEN“ aktivieren, übernimmt der Backofen für 5 Minuten die Einstellungen des Garmodus und der Temperatur, die bei Bedarf verlängert werden können.

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion kann benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder während eines Garvorgangs.

- Drücken Sie die Taste 🔔 .

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 ändern oder annullieren.

Drücken Sie erneut die Taste 🔔 , passen Sie Ihre Zeit an oder stellen Sie sie auf 0m00s ein, um abzubrechen. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie auch die Zeitschaltuhr.

REINIGUNG UND PFLEGE:

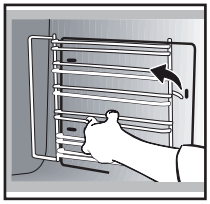
AUSSENFLÄCHE

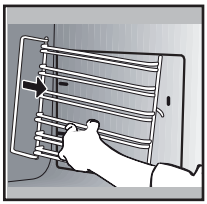
Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

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 zu lösen. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.





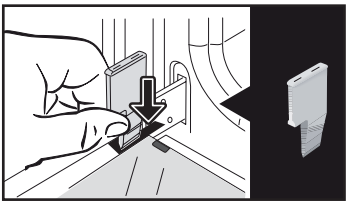
REINIGUNG DER SCHEIBEN DER BACKOFENTÜR

⚠ 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.

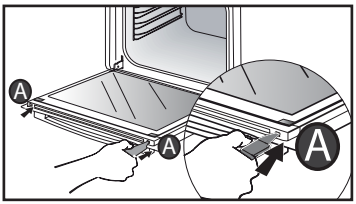
Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

Zum Reinigen der verschiedenen inneren Scheiben demontieren Sie diese wie folgt:

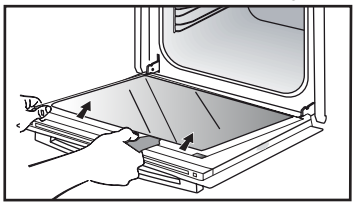
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.

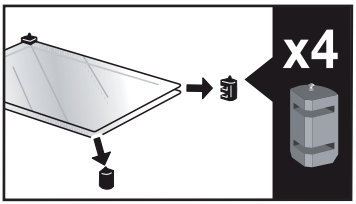


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe: Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen Ⓐ, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen. Entfernen Sie die Scheibe. Die Tür besteht aus zwei



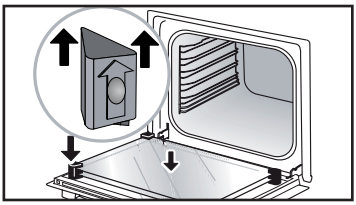
zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.





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

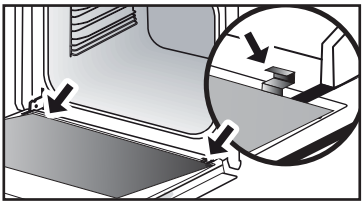
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

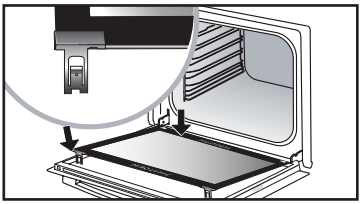


Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.

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

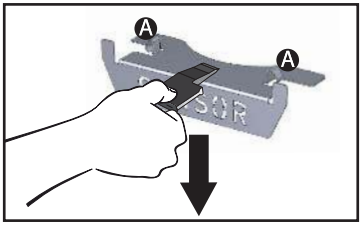
Entfernen Sie den Plastikkeil.





AUS- UND EINBAU DES SCHILDS „SENSOR“

Sie haben die Möglichkeit, das Schild **„SENSOR“** zu entfernen, das auf das Vorhandensein eines Feuchtigkeitssensors hinweist, der mit dem AI SENSOR-Modus verbunden ist. Verwenden Sie zum Reinigen des Schilds den mitgelieferten Plastikkeil, um die Tür auszubauen.



Ausbau:

Schieben Sie den Keil zwischen das Schild **„SENSOR“** und die Oberseite des Backofens und führen Sie eine Abwärtsbewegung aus, um es zu lösen.

Wiedereinbau: Greifen Sie das Schild „SENSOR“ und schieben Sie die Einkerbungen Ⓐ fest in die entsprechenden Aufnahmen nach oben.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

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

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet: Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms. Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

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

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Pyro Auto: zwischen 1 1/2 und 2 1/4 Stunden für eine Reinigung, um Energie zu sparen.

Pyro Express: Diese Funktion, die auch am Ende des Garvorgangs zugänglich ist, nutzt die angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Wenn die Hitze des Backofens ausreicht, dauert die Pyrolyse dauert 59 Minuten, sonst 1,5 Stunden.

Pyro 2H: dauert 2 Stunden, für die Tiefenreinigung des Garraums

SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion **„REINIGUNG“** im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. **PYRO AUTO**, und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse findet eine Abkühlphase statt, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.

SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Ende des Garvorgangs auswählen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann bestätigen.

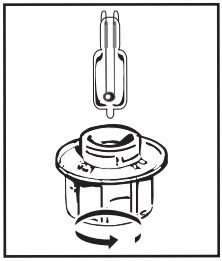
Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ⏻ aus.

AUSWECHSELN DER LAMPE

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

Techn. Daten der Glühlampe: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.

• 10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Fragen	Antworten 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 Backofen 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 das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „Auswechseln der Lampe“.
- 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.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN IM MANUELLEN MODUS

	GERICHTE	* °C	EBENE	* °C	EBENE	* °C	EBENE	* °C	EBENE	* °C	EBENE	* °C	EBENE	Gar-dauer in Minuten
FLEISCH	Schweinebraten (1kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Keule, 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
	Hähnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweine-/Kalbskotelett			210	3									20-30
	Rinderkotelett (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schafskotelett			210	3									20-30
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Fischgerichte (Dorade)	200	3									190	3	30-35
	Gegarter Fisch	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Aufläufe (gegarte Lebensmittel)			275	2									30
	Kartoffelauflauf	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuit - Biskuitkuchen									180	3	180	4	35
	Biskuitrolle	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
	Kuchen - Sandkuchen	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Mürbegebäck	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf									180	2			40-45
	Baisers	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Brandteiggebäck	200	3							180	3	200	3	30-40
	Blätterteigteilchen	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteig-Tarte	200	1									200	1	30-40
	Feine Blätterteig-Tarte	215	1									200	1	20-25
VERSCHIEDENES	Schüsselpastete	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Mit Fleisch gefüllte Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
	Toastbrot			275	4-5									2-3

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

* Je nach Modell

EIGNUNGSVERSUCHE NACH DER NORM IEC/EN 60350

LEBENSMITTEL	* GAR-MODUS	EBENE	ZUBEHÖR	°C	DAUER min.	VORHEIZEN
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	30-40	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	25-45	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	175	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	160	30-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	20-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	25-35	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	Ja
Gratinierte Oberfläche (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	Ja

* Je nach Modell

HINWEIS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten aus dem Herd entnommen werden.

Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

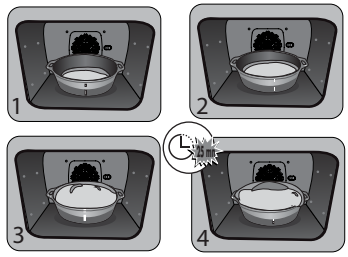
Zutaten:

• Mehl 2 kg • Wasser 1240 ml • Salz 40 g • 4 Päckchen getrocknete Backhefe

Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

Durchführung: Für Rezepte mit Hefeteig. Füllen Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, entfernen Sie die Einschubleistenhalterungen und stellen Sie die Schüssel auf dem Backofenboden ab.

Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.



ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.
Fruto de más de 300 años de *savoir faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.
Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.
El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades.
Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.
Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES....4

1 INSTALACIÓN....6
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO....6
Conexión eléctrica....7

2 MEDIO AMBIENTE....7
Respeto del medio ambiente....7

3 PRESENTACIÓN DEL HORNO....8
Los mandos y la pantalla....9
Bloqueo de los mandos....9
LOS ACCESORIOS (según el modelo)....10
Sistema de guías correderas....12
Instalación y desmontaje de las guías correderas....12

4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES....13
Primera puesta en servicio....13
Menú Ajustes (según el modelo)....13

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL....14
Inicio de cocción....16

6 CONSEJOS DE COCCIÓN....17
Función AIR FRY....17
Función Deshidratación....18

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA....19
Presentación del modo automático....19
Presentación de las categorías de platos....20
Inicio de una cocción automática....25
Cocción inmediata....25

8 OTRAS FUNCIONES....26
Opciones de final de cocción (en función del tipo de cocción)....26
Función de temporizador....26

9 MANTENIMIENTO....27
Limpieza y mantenimiento:....27
Desmontaje y montaje de la placa «Sensor»....28
Autolimpieza por pirólisis....29
Sustitución de la lámpara....31

10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES....32

11 PRUEBA DE APTITUD....34

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 mándelo 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 se 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.

— Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

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. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

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 resulta dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con similar cualificación, para evitar cualquier peligro.

— Este aparato puede instalarse indistintamente bajo una encimera o en columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para conseguir 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 realizar cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, este debe estar apagado.

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

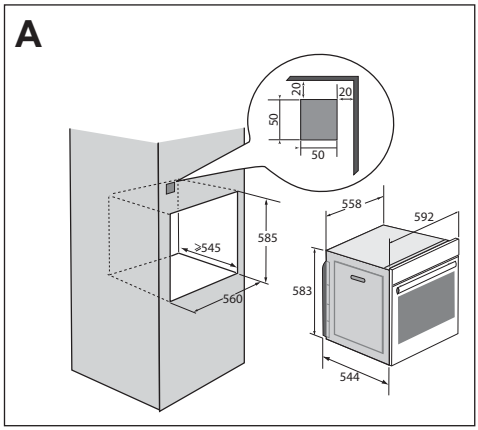
No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

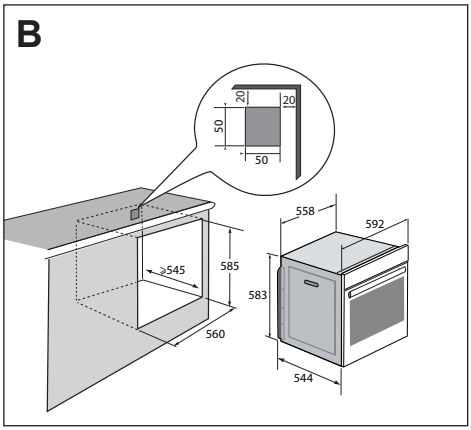
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

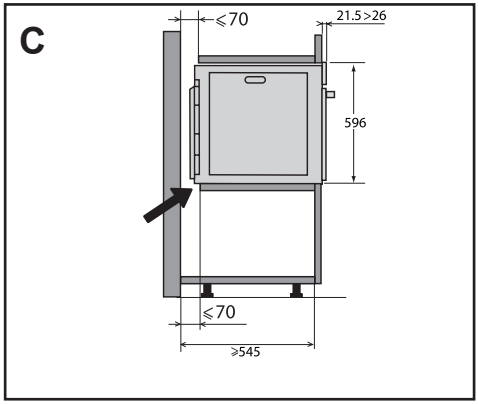
Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente en columna (A) o bajo una encimera (B). Si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior (C y D). Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos.

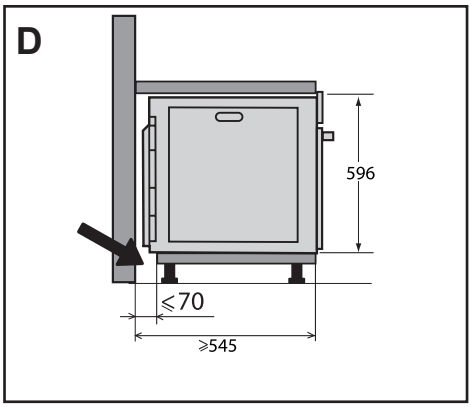
Vuelva a colocar los topes de goma.

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.









• 1 INSTALACIÓN

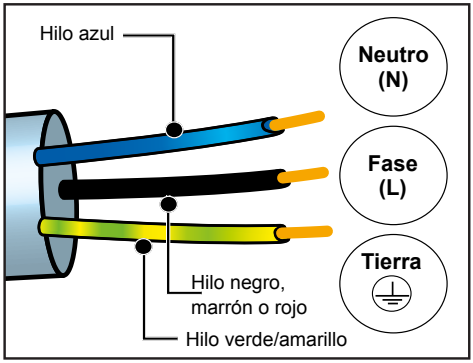
CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio 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.

Este aparato está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz sin ninguna intervención especial por su parte.



¡Atención! Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

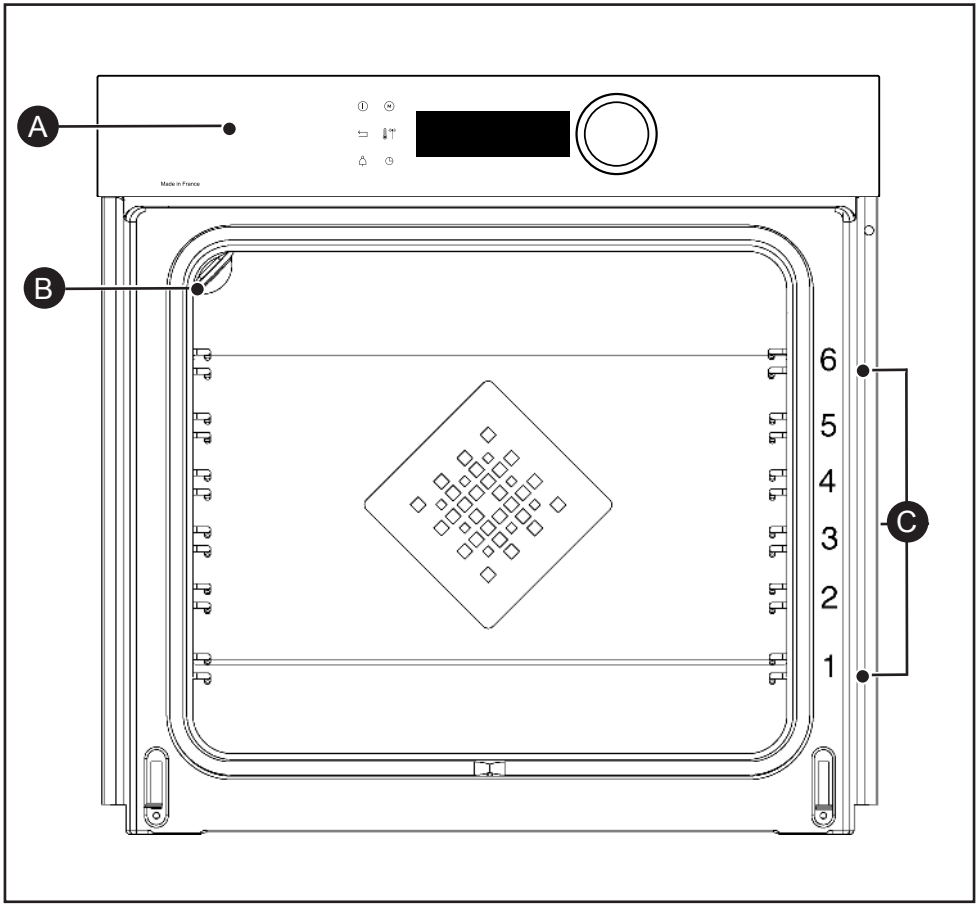
Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO



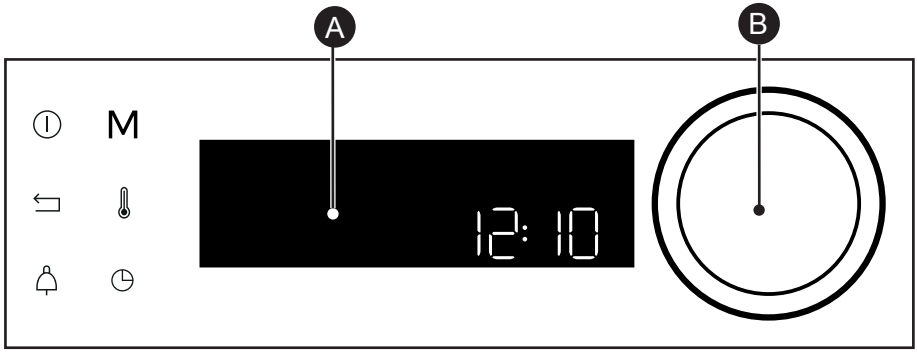
A **Panel de mandos**

B **Lámpara**

C **Niveles (6 alturas disponibles)**

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



A **Pantalla**

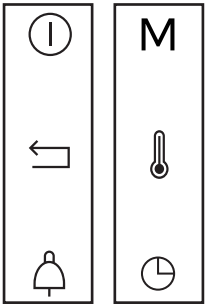
B **Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):**

- permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
- permite validar cada acción pulsando en el centro

Botón parada de horno (pulsación larga)

Tecla de retorno

Botón Temporizador



Botón de acceso directo al modo MANUAL

Botón de temperatura

Botón de tiempo de cocción/ inicio diferido

BLOQUEO DE LOS MANDOS

Pulse simultáneamente los botones retorno y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.

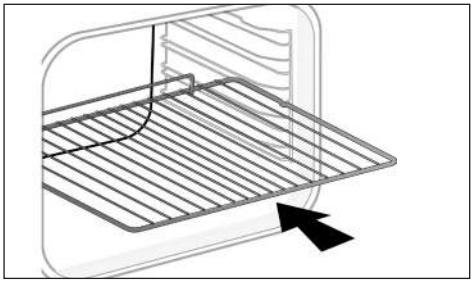
El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

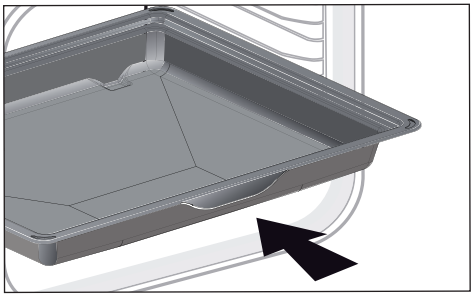
Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno y hasta que desaparezca el símbolo de candado de la pantalla.

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

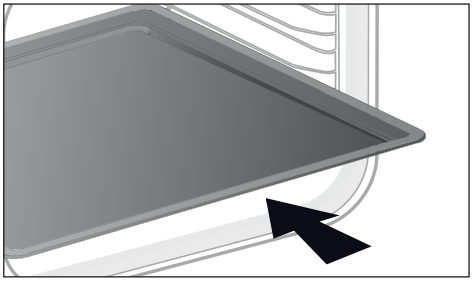
- Parrilla de seguridad antivuelco. La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos, grasera de 45 mm. Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

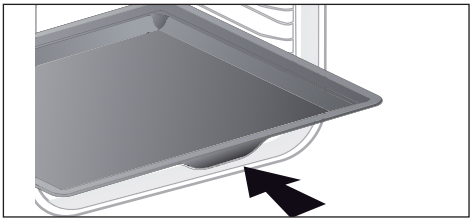


- Bandeja de repostería, 8 mm. Colóquela en los niveles. Ideal para la cocción de cookies, sablés y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato.

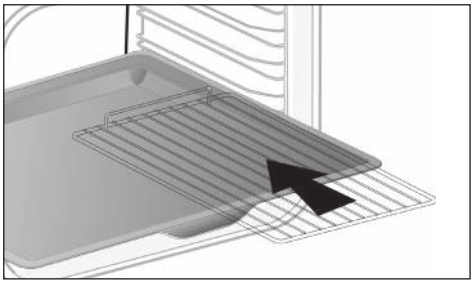


LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

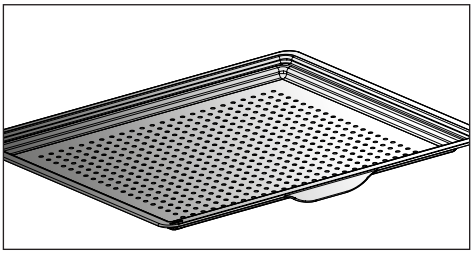
-Bandeja multiusos de 20 mm. Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de cookies, sablés y cupcakes. Su superficie inclinada permite depositar fácilmente los preparados en la bandeja. También puede colocarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



- Parrillas «sabor». Estas medias parrillas "sabor" se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno. Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.

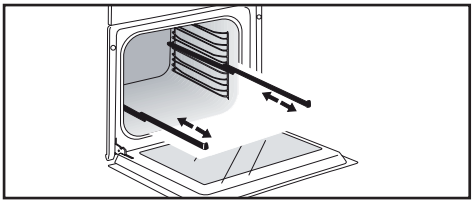


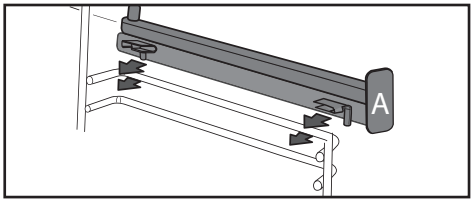
- Bandeja perforada. Colóquela en los niveles con el asa hacia la puerta del horno. Diseñado para el modo de cocción AIR FRY, también es apta para cocinar *pizzas*, productos de repostería o para el secado de alimentos.



SISTEMA DE GUÍAS CORREDERAS

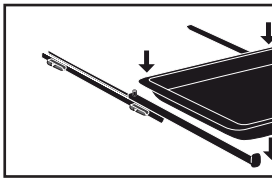
Gracias al nuevo sistema de guías correderas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles, ofreciendo así al usuario una accesibilidad total al interior del horno. 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.

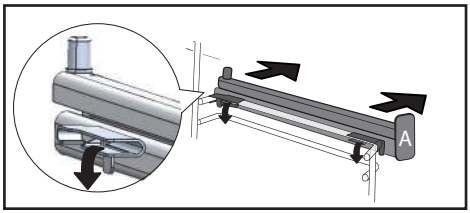




INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS CORREDERAS

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 deslizante telescópica de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope Ⓐ orientado hacia usted.
Coloque los 2 niveles y, a continuación, la placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.
Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Baje ligeramente las patas fijadas en cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, recuperan su forma original.

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

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.

- Ajuste la hora

Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

MENÚ AJUSTES (SEGÚN EL MODELO)

Desde el menú general, seleccione la función **«AJUSTES»** girando la rueda y valide. Tiene varios ajustes disponibles.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

• Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente.

- Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.

- Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Sleep mode

También puede poner la pantalla en modo de espera:

Posición ON, la pantalla se apaga después de un tiempo determinado.

Posición OFF, el brillo se reduce después de un tiempo determinado.

- Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles: En la posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO). En la posición AUTO, la luz del horno se apaga después de un tiempo determinado durante las cocciones. Elija su posición y valide.

- Idioma

Seleccione el idioma y valide.

- El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

Cuando contacte con el servicio técnico, le pedirán los códigos que aparecen en el diagnóstico.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción. Mientras realice estos ajustes, puede acceder directamente a este menú pulsando la tecla «M».

Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
Calor combinado	**205°C** **35°C - 230°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
Calor giratorio*	**180°C** **35°C - 250°C**	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
Tradicional	**200°C** **35°C - 275°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
Grill ventilado	**200°C** **100°C - 250°C**	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
Solera ventilada	**180°C** **75°C - 250°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
Grill variable	**4** **1 - 4**	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.

*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.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Este programa, ideal para una cocina sana y deliciosa, junto con la fuente perforada, le permite cocinar y dorar sus verduras, patatas fritas, alimentos empanados o en tempura en el horno sin (o con muy poca) grasa.
Mantener caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof, etc. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata…). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50 °C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
Levantar la masa	40°C	Programa recomendado para levantar suavemente todo tipo de masas como masa de pan, de brioche, de pizza, de kouglof, etc. Coloque su bandeja directamente sobre la solera.
Deshidratación	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica P.16.
Sabbat	90°C	Secuencia especial: el horno funciona 25 o 75 horas de forma continua solo a 90 °C.

No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

Consejo de ahorro de energía.
Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, p. ej.: Solera ventilada, pulse la rueda para validar, se inicia el precalentamiento; un bip le indica que el horno ha alcanzado la temperatura de consigna. Puede introducir la bandeja en el nivel recomendado del horno.

Nota: Algunos parámetros se pueden modificar antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Pulse la tecla 🌡 .
- Gire la rueda para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción del plato seleccionando la duración con la tecla ◷ y, luego, introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN (inicio diferido)

Puede modificar esta hora de fin de cocción si quiere lanzarla en modo diferido: pulse dos veces la tecla ◷; después introduzca la hora de fin de cocción girando la rueda y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, confírmela. La hora de fin de cocción sigue apareciendo en pantalla.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin.

En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo Parar una cocción en curso).

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

«APAGUE» aparecerá en la pantalla

Confirme pulsando la rueda o manteniendo pulsado el botón de parada del horno.

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN

FUNCIÓN AIR FRY

Ponga los alimentos directamente sobre la bandeja perforada, extendiéndolos sin que se superpongan, seleccione el modo de cocción Air Fry y ajuste la temperatura entre 180 °C y 220 °C. Meta la bandeja perforada en el nivel 5 y la grasera en el nivel 3 para recoger los posibles residuos de la cocción.

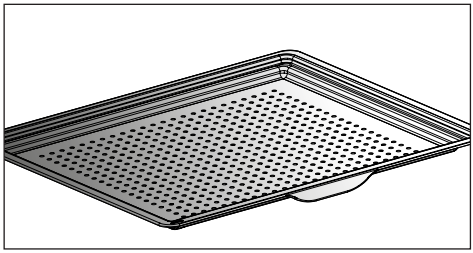


TABLA INDICATIVA DE AIR FRY

se recomienda precalentar a 200 °C salvo en *

	Duración	Peso
Alitas de pollo	**25 min**	**500 g**
Patatas fritas frescas	**30 min**	**700 g**
Patatas fritas congeladas	**30 min**	**700 g**
Verduras frescas cortadas en dados (calabacín/berenjena/pimiento)	**30 min***	**500 g**
Nuggets de pollo	**10 min**	**250 g**
Pescado empanado	**15 min**	**250 g/2 piezas**

FUNCTION DESHIDRATACIÓN

La deshidratación es uno de los métodos más antiguos para la conservación de los alimentos. Consiste en retirar toda o parte del agua presente en los alimentos para conservar los productos alimentarios 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 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

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

En el modo AUTO encontrará muchas recetas diferentes, clasificadas por categorías, para que pueda cocinar de diversas maneras. El sistema inteligente del horno le propondrá automáticamente un modo de cocción preseleccionado o alternativas que podrá seleccionar fácilmente desde la interfaz de navegación.

AI SENSOR

Este modo le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.

BAJA TEMPERATURA

Para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta asociada a temperaturas poco elevadas. La calidad de cocción es óptima.

La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.

Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

AI

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Para algunos alimentos hay que introducir determinados ajustes (peso, tamaño, etc.)

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Desde el menú general, seleccione la función **«AUTO»** girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos:

- Carnes, pescados, platos principales, pan, masas y postres.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Consejo
Para todas las cocciones, antes de introducir la bandeja, el horno le indica el nivel en el que debe meter la bandeja.

CARNES	AI SENSOR	AI	BAJA TEMPERATURA
PASTEL DE CARNE		O	
PALETILLA DE CORDERO		O	
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA	O		O
PALETILLA DE CORDERO CON HUESO	O		O
COSTILLAS DE TERNERA		O	
ASADO DE TERNERA		O	O
JARRETE DE CERDO		O	
LOMO DE CERDO		O	
FILET MIGNON		O	O
ASADO DE CERDO	O	O	O
ASADO DE BUEY	O	O	O
POLLO	O	O	O
PATO		O	
MAGRETS DE PATO		O	
MUSLO DE PAVO		O	
PAVO		O	
OCA		O	

RECOMENDACIONES PARA EL MODO AI SENSOR

Pierna de cordero deshuesada (2 cocciones):

de 1,4 kg a 1,8 kg

Pierna de cordero deshuesada muy hecha

Pierna de cordero deshuesada poco hecha

Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada. Coloque la pierna de cordero sobre la bandeja honda.

Después de la cocción, déjela reposar.

Pierna de cordero con hueso (2 cocciones):

de 2 kg a 2,8 kg

Pierna de cordero con hueso muy hecha

Pierna de cordero con hueso poco hecha

Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada. Coloque la pierna de cordero sobre la bandeja honda.

Después de la cocción, déjela reposar.

Asado de cerdo

de 700 g a 1,4 kg

Lomo, filete

Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera. Al finalizar la cocción, deje reposar la carne de 7 a 10 min antes de cortarla. Sale al finalizar la cocción.

Roast beef (3 cocciones):

(de 800 g a 1,6 kg)

Roast beef poco hecho

Roast beef al punto

Roast beef bien hecho

Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda, ya que provoca humo.

Coloque el asado sobre la bandeja honda.

Al finalizar la cocción, deje reposar la carne de 7 a 10 min.

Pollo

Pollos de 1,4 kg a 2,5 kg

Pato joven, pularda

Coloque el pollo en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.

Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PESCADO	AI SENSOR	AI	BAJA TEMPERATURA
TRUCHA	O	O	O
SALMÓN	O	O	O
PESCADO GRANDE	O	O	O
PESCADO PEQUEÑO	O	O	O
LUBINA	O	O	O
LANGOSTA		O	
PASTEL DE PESCADO		O	

RECOMENDACIONES PARA EL MODO AI SENSOR

Pescado

de 400 g a 1 kg

Pescados enteros (dorada, merluza, trucha, caballa, pescado asado, etc.). No es adecuado para pescados planos.

Reserve esta función para los pescados enteros.

Utilice la bandeja multiusos.

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PLATOS	AI SENSOR	AI	BAJA TEMPERATURA
VERDURAS RELLENAS	O	O	
VERDURAS GRATINADAS		O	
TOMATES RELLENOS	O	O	
LASAÑAS		O	
EMPANADA DE CARNE		O	
TARTA DE QUESO	O	O	
TARTAS SALADAS	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
PATATAS GRATINADAS		O	O
MOUSSAKA		O	
SUFLÉ	O	O	

RECOMENDACIONES PARA EL MODO AI SENSOR

Pizza

de 300 g a 1,2 kg

Pizzas preparadas, masa fresca

Masas de pizza listas para usar

Masas de pizza caseras

Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).

Tartas saladas

Quiches frescas

Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.

Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.

Verduras rellenas

Tomates y pimientos rellenos

Brandada.

Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar para evitar desbordamientos de jugo.

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PAN Y MASAS	AI SENSOR	AI	BAJA TEMPERATURA
BRIOCHE		O	
BAGUETTE		O	
PAN		O	
MASA QUEBRADA		O	
MASA DE HOJALDRE		O	

POSTRES	AI SENSOR	AI	BAJA TEMPERATURA
YOGURES			O
KOUGLOF		O	
BIZCOCHO GENOVÉS		O	
PASTEL DE MANZANA	O	O	
BIZCOCHO CUATRO CUARTOS	O	O	
CAKE	O	O	
PASTEL DE CHOCOLATE	O	O	
BIZCOCHO DE YOGUR	O	O	
CRUMBLE DE FRUTAS		O	
TARTA DE FRUTAS	O	O	
GALLETAS/*COOKIES*	O	O	
CUPCAKES		O	
MASA DE BUÑUELOS		O	
FLAN DE CARAMELO		O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

la función **«AUTO»** selecciona para usted el modo de cocción adecuado en función del alimento que vaya a preparar.

COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo **«AUTO»** cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías de alimentos (carnes, pescados, platos principales, pan, masas, postres y recetas del mundo):

- Su horno prioriza a la cocción con AI sensor, por lo que no tendrá que realizar ningún ajuste. Solo tiene que pulsar en 'Iniciar la cocción'. Tras visualizarse la altura del nivel, introduzca la bandeja y valide.

⚠ Mientras se realice una cocción con AI sensor, no abra la puerta del horno durante la cocción.

Dependiendo del plato seleccionado o del estado del horno (ya caliente), el modo AI le sugiere un peso por defecto que deberá ajustar, si es necesario, antes de validar. El horno calcula automáticamente los parámetros tiempo y de temperatura de cocción. Tras visualizarse la altura del nivel, introduzca la bandeja y valide.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

⚠ Para algunas recetas de AI, hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.
Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

OPCIONES DE FIN DE COCCIÓN (EN FUNCIÓN DEL TIPO DE COCCIÓN)

Al final de la cocción, en modo manual o en modo Auto, el horno ofrece tres opciones para adaptarse al resultado esperado: CRUJIENTE, CONSERVAR CALIENTE y AÑADIR 5 MIN.

CRUJIENTE

Tiene la opción de gratinar un plato al final de la cocción con la función **«Crujiente»**.

Seleccione una función de cocción, ajuste la temperatura y programe un tiempo de cocción. Al final de la cocción, seleccione la función **«Crujiente»** y valide pulsando la rueda.

Se inicia la cocción. El grill se pondrá en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de toda la cocción.

CONSERVAR CALIENTE

Al final de la cocción, puede seleccionar la opción «CONSERVAR CALIENTE», lo cual le permite dejar el plato en el horno sin que se cocine en exceso. La temperatura del horno se ajusta a una temperatura de degustación hasta que los comensales estén listos.

AÑADIR 5 MIN (solo en modo manual)

Puede seleccionar la opción «AÑADIR 5 MIN» al final de la cocción con un tiempo programado. Si activa «AÑADIR 5 MIN», el horno reanuda el funcionamiento con los ajustes del modo de cocción y de temperatura durante 5 minutos, prorrogables si es necesario.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado o durante una cocción.

- Pulse la tecla 🔔 .

Ajuste el temporizador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

Nota: Tiene la opción de modificar o anular la programación.

Vuelva a pulsar la tecla 🔔, ajuste el tiempo deseado o establézcalo en 0 m 00 s para anularlo. Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, también parará el temporizador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

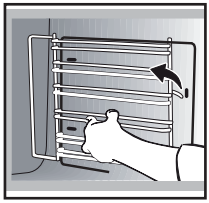
SUPERFICIE EXTERIOR

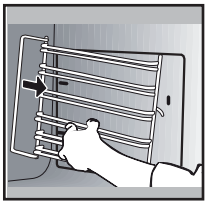
Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.





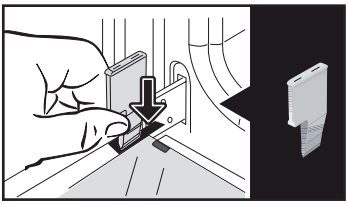
LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LA PUERTA

⚠ 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.

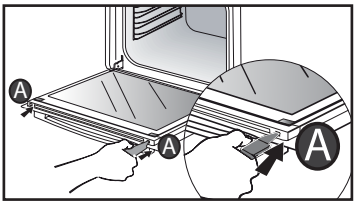
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.

Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

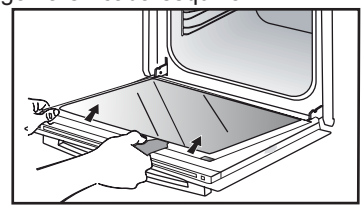
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

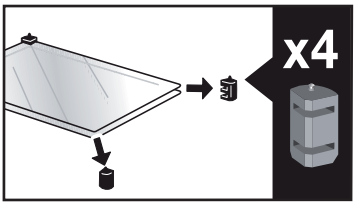


Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras Ⓐ



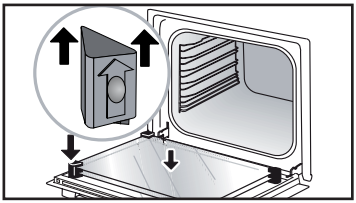
para desenganchar el cristal. Retire el cristal. La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.





Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

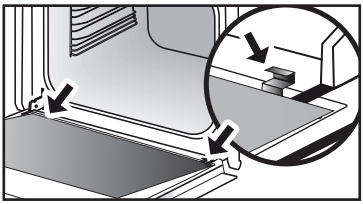
No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

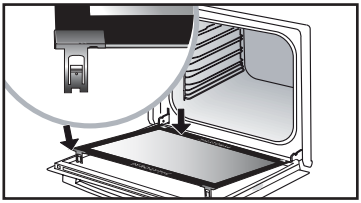


Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.

Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica «PIROLÍTICO» orientada hacia usted y legible.

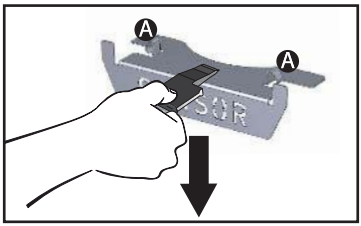
Retire la cuña de plástico.





DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PLACA «SENSOR»

Puede desmontar la placa **«SENSOR»** que señala la presencia de un sensor de humedad vinculado al modo AI SENSOR. Para limpiarla, utilice la cuña de plástico suministrada para desmontar la puerta.



Desmontaje:

Deslice la cuña entre la placa **«SENSOR»** y la parte superior del horno y muévala hacia abajo para desengancharla.

Montaje: Sujete la placa **«SENSOR»** e inserte firmemente las muescas Ⓐ hacia arriba en las cavidades correspondientes.

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías correderas y rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

Este horno está equipado con una función de autolimpieza por pirólisis: La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda. Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

Este horno ofrece tres ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.

EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Pyro Auto: entre 1 h 30 y 2 h 15 para una limpieza con la que se ahorra energía.

Pyro Express: Esta función, también accesible al final de la cocción, aprovecha el calor acumulado para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia una cavidad del horno poco sucia en menos de una hora.

Si su horno está lo suficientemente caliente: la pirólisis dura 59 min, de lo contrario, 90 min.

Pyro 2H: en 2 h para una limpieza más profunda del interior del horno.

AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo **«AUTO»** cuando esté en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, **PYRO AUTO** y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, el símbolo en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, interviene una fase de enfriamiento y, durante este tiempo, el horno no está disponible.

Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.

AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el final de la cocción.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide.

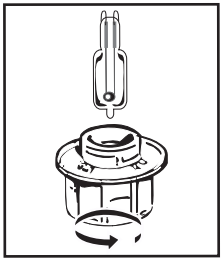
Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo "espera" y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que termine a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ⏻.

AJUSTES LUZ

⚠ 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 aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

• 10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
- La pantalla indica «AS» (sistema Auto-Stop)	Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.
- El código de fallo comienza por «F».	Su horno ha detectado una anomalía, apáguelo durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.
- El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo **«DEMO»** (ver menú Ajustes).
- La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado. Consulte el capítulo Sustitución de la bombilla
- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.	Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

CONSEJOS DE COCCIÓN EN MODO MANUAL

	PLATOS	* °C	NIVEL	* °C	NIVEL	* °C	NIVEL	* °C	NIVEL	* °C	NIVEL	* °C	NIVEL	Tiempo de cocción en minutos
CARNES	Asado de cerdo (1 kg)	200	2									190	2	60
	Asado de ternera (1 kg)	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 (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costillas de cordero			210	3									20-30
PESCADO	Pescados asados			275	4									15-20
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20
VERDURAS	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasaña	200	3									180	3	45
	Tomates rellenos	170	3									170	3	30
REPOSTERÍA	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Bizcocho Cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Galletas	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40
	Hojaldres	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
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflé									180	2			50
	Empanada	200	2									190	2	40-45
	Pan	220	2									220	2	30-40
	Pan tostado			275	4-5									2-3

Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

* según modelo

PRUEBAS DE APTITUD SEGÚN LA NORMA CEI/EN 60350.

ALIMENTO	* MODO DE COCCIÓN	NIVEL	ACCESORIOS	°C	DURACIÓN min	PRECALENTA-MIENTO
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	sí
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	25-45	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	160	30-40	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	20-40	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	90-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-6	sí

* según modelo

NOTA: para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.

Receta con levadura (según el modelo)

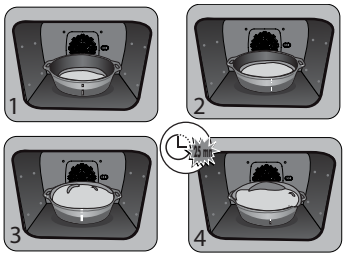
Ingredientes:

•2 kg de harina • 1240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno·

Procedimiento: Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.



EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.
Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.
Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.
Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας.
Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.
Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ....4

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ....6

Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός....7
Ηλεκτρική σύνδεση....7

2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ....7

Προστασία του περιβάλλοντος....7

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ....8

Οι εντολές και η οθόνη....9
Κλείδωμα των πλήκτρων....9
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)....10
Σύστημα συρόμενων ραγών....12
Εγκατάσταση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών....12

4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ....13

Πρώτη έναρξη λειτουργίας....13
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο)....13

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ....14

Έναρξη μαγειρέματος....16

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ....17

Λειτουργία AIR FRY....17
Λειτουργία αποξήρανσης....18

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ....19

Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας....19
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών....20
Έναρξη αυτόματου μαγειρέματος....25
Άμεσο μαγείρεμα....25

8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ....26

Επιλογές τέλους μαγειρέματος (ανάλογα τον τύπο μαγειρέματος)....26
Λειτουργία χρονοδιακόπτη....26

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....27

Καθαρισμός και συντήρηση....27
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πλάκας «Αισθητήρας»....28
Αυτόματος καθαρισμός με πυρόλυση....29
Αντικατάσταση της λυχνίας....31

10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ....32

11 ΔΟΚΙΜΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ....34

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

— Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα 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' ότι συνήθως.

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την τροφοδοσία ρεύματος προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

Πρέπει να είναι δυνατό να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, χρησιμοποιώντας έναν 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 εντοιχιζόμενο έπιπλο 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 τον 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.

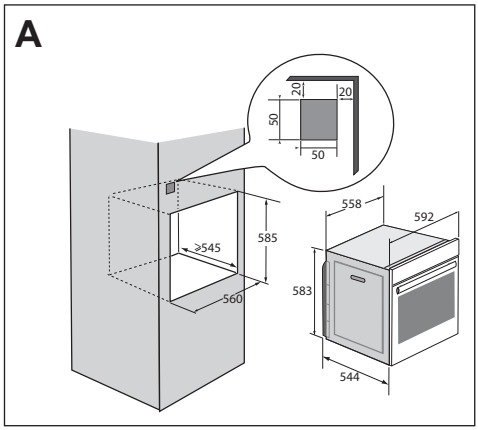
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.

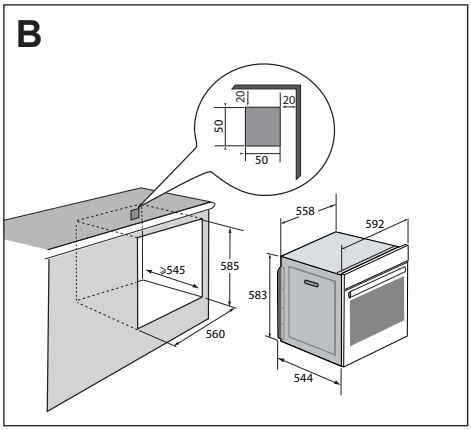
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

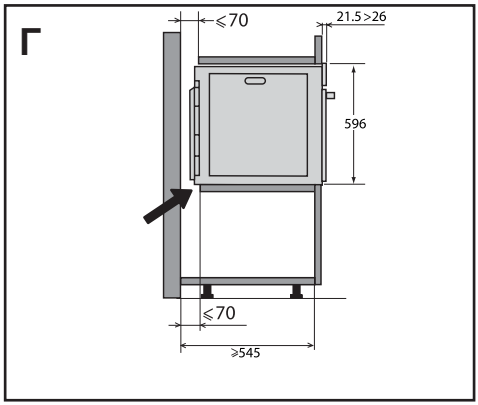
Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε σε μια στήλη (εικ. Α) είτε σε έναν πάγκο (εικ. Β). Εάν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα πρέπει να είναι κατά μέγιστο 70 mm στο πίσω μέρος (εικ. Γ και Δ). Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή Ø 2 mm στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε τον φούρνο με τις 2 βίδες.

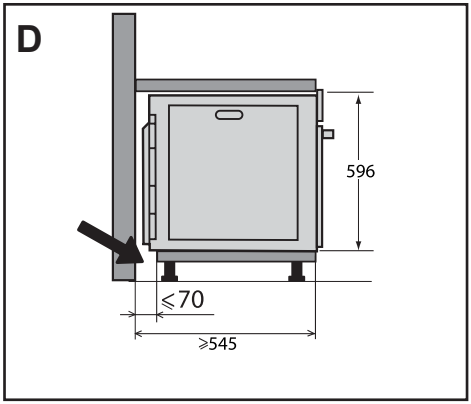
Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

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









• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

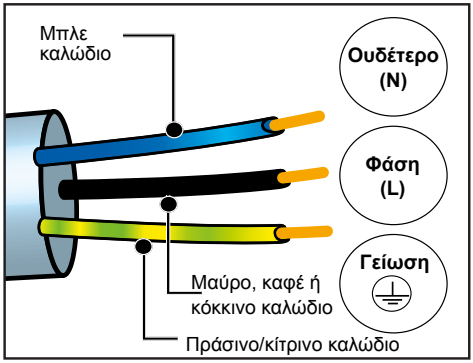
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση), οι οποίοι πρέπει να συνδέονται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt 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.

Η συσκευή σας προορίζεται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60 Hz χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.



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

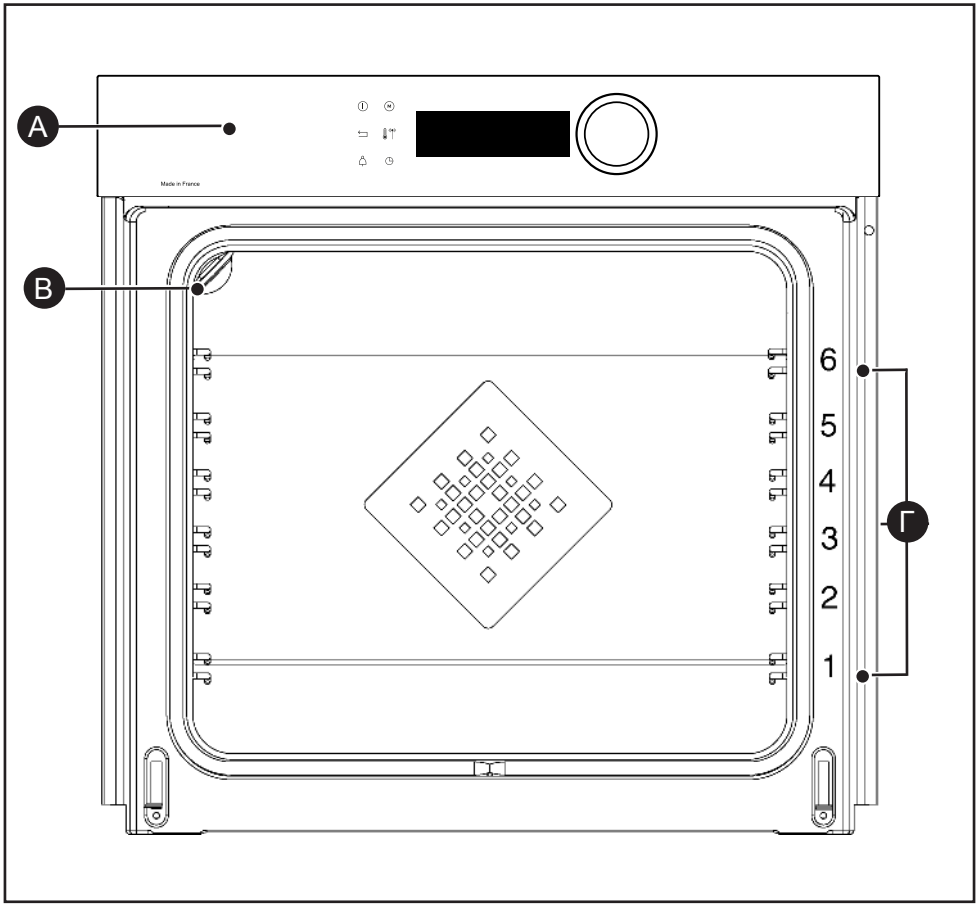
Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

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.

Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 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



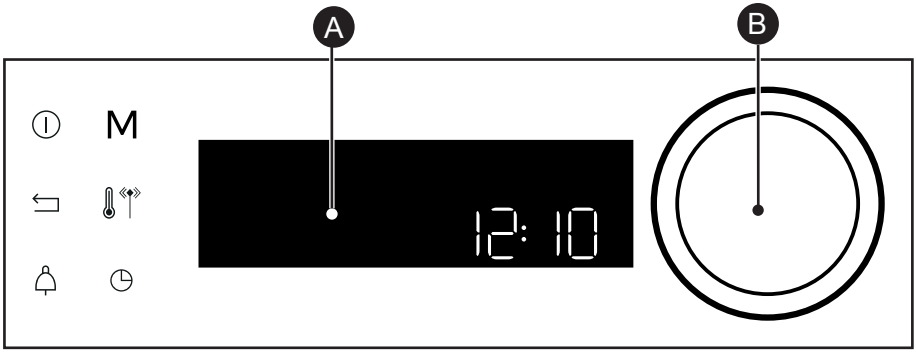
A **Πίνακας χειρισμού**

B **Λυχνία**

Γ **Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)**

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



A **Οθόνη**

B **Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):**

- στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.
- πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία

Πλήκτρο «επιστροφή»

Πλήκτρο θερμοκρασίας

Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος/καθυστέρησης εκκίνησης

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ⮌ και χρονοδιακόπτη 🔔 έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο 🔒 στην οθόνη.

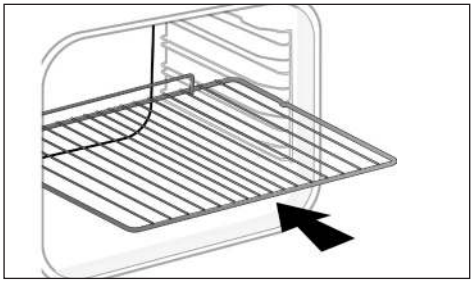
Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας ⏻ παραμένει ενεργοποιημένο.

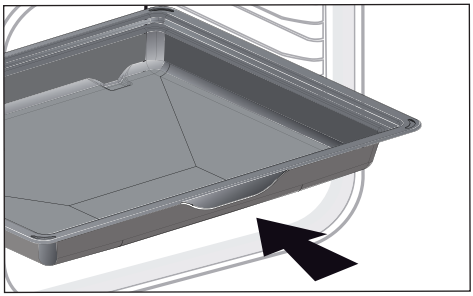
Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ⮌ και χρονοδιακόπτη 🔔 έως ότου το σύμβολο του λουκέτου 🔒 εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

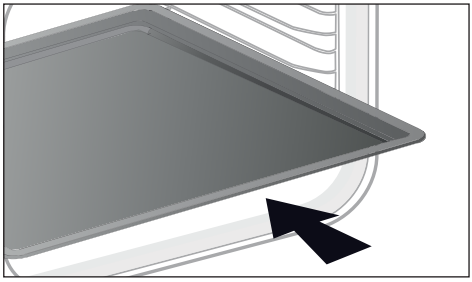
- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση. Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα). Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμών, 45 mm. Τοποθετείται ανάμεσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

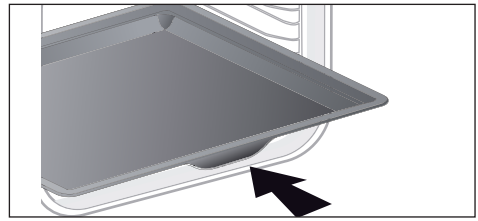


- Ταψί ζαχαροπλαστικής, 8 mm. Τοποθετείται ανάμεσα στις ράγες. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα.

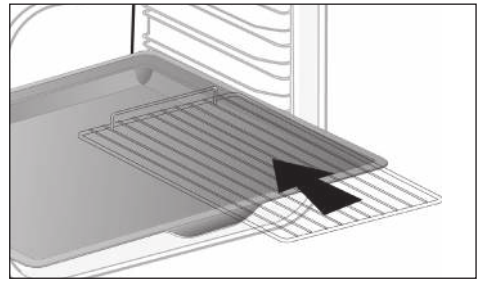


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

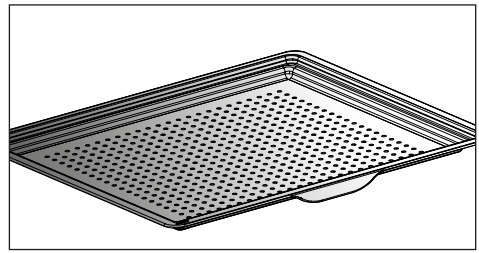
- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, 20 mm. Τοποθετείται ανάμεσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε κούκις, μπισκότα σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά». Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα η 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.

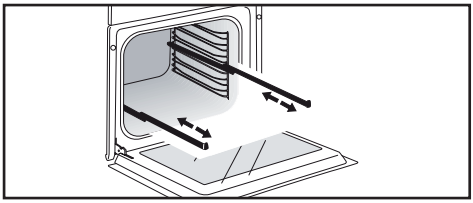


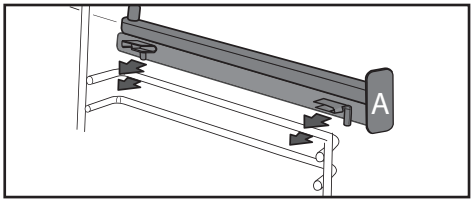
- Τρυπητό ταψί. Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Δημιουργήθηκε για τη λειτουργία μαγειρέματος AIR FRY, που είναι, επίσης, κατάλληλη για το μαγείρεμα πίτσας, γλυκών ή την αποξήρανση τροφίμων.



ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

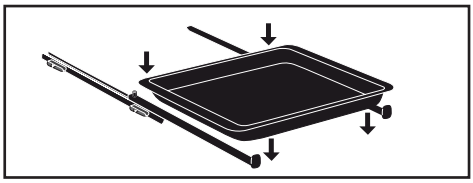
Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάζετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

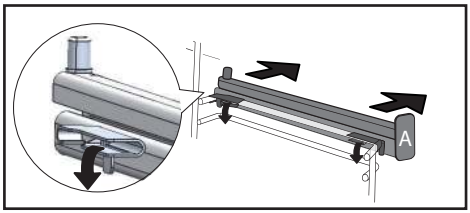




ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλίσουν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για τη δεξιά συρόμενη ράγα.





ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ Ⓐ 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.

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

• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

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

- Ρύθμιση της ώρας

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

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία **«ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ»**, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις.

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα.

- Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Φωτεινότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Λειτουργία αναμονής

Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- Ρύθμιση της λυχνίας

Υπάρχουν δύο επιλογές ρύθμισης: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO). Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

Κατά την επικοινωνία με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, θα σας ζητηθούν οι κωδικοί που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος. Από τη διεπαφή πλοήγησής σας, μπορείτε να έχετε άμεσα πρόσβαση σε αυτό το μενού πατώντας το πλήκτρο «M».

Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
Συνδυαστική θερμότητα	**205°C** **35°C - 230°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
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.
Κλασικό	**200°C** **35°C - 275°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
Γκριλ με αέρα	**200°C** **100°C - 250°C**	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
Κάτω επιφάνεια με αέρα	**180°C** **75°C - 250°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
Μεταβαλλόμενο γκριλ	**4** **1 - 4**	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.

*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.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση		Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
	Air Fry	**200°C** **180°C - 220°C**	Ιδανικό για γκουρμέ και υγιεινή μαγειρική. Με αυτό το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε το τρυπητό ταψί, που επιτρέπει το μαγείρεμα και το ρόδισμα για λαχανικά, πατάτες τηγανητές, πανέ ή tempura στον φούρνο χωρίς (ή με πολύ λίγα) λιπαρά
	Διατήρηση της θερμότητας	**60°C** **35°C - 100°C**	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ κουγκλόφ. Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
	Ξεπάγωμα	**35°C** **30°C - 50°C**	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
	Φούσκωμα ζύμης	**40°C**	Το πρόγραμμα συστήνεται για το ομαλό φούσκωμα κάθε τύπου ζύμης, όπως ψωμί, μπριός, πίτσα, κουγκλόφ κ.λπ. Μεταφέρετε το ταψί σας απευθείας στην κάτω επιφάνεια.
	Αποξήρανση	**80°C** **35°C - 80°C**	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 16.
	Shabbat	**90°C**	Ειδικό πρόγραμμα: ο φούρνος λειτουργεί αδιάκοπα για 25 ή 75 ώρες, αποκλειστικά στους 90°C.

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

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε (π.χ. Κάτω επιφάνεια με αέρα, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση και αρχίζει η προθέρμανση. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει ότι ο φούρνος σας έφτασε την επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε να τοποθετήσετε στον φούρνο το ταψί σας στο συνιστώμενο ύψος της ράγας στήριξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν, προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σάς προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Πατήστε το πλήκτρο 🌡.

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας επιλέγοντας τη διάρκεια με τη βοήθεια του πλήκτρου ◷. Στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (καθυστέρηση εκκίνησης)

Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ◷ και, στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε. Εμφανίζεται η ώρα τερματισμού μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού.

Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

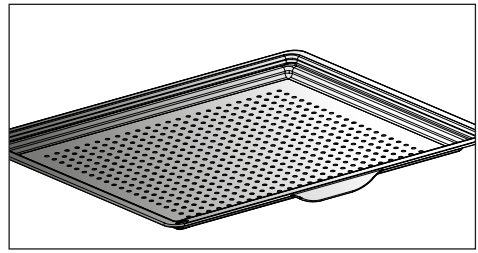
Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **«ΔΙΑΚΟΠΗ»**.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή πατώντας παρατεταμένα στο πλήκτρο διακοπής λειτουργίας του φούρνου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY

Τοποθετείστε τα τρόφιμά σας απευθείας επάνω στο τρυπητό ταψί χωρίς να τα έχετε καλυμμένα, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος Air Fry και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 180°C και 220°C. Τοποθετήστε το τρυπητό ταψί στο επίπεδο 5 και το ταψί συλλογής ζωμών στο επίπεδο 3 για να συλλέξετε τυχόν υπολείμματα μαγειρέματος.



ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ AIR FRY

για προθέρμανση στους 200°C εκτός από *

	Διάρκεια	Βάρος
Φτερούγες κοτόπουλο	**25 λεπτά**	**500 g**
Φρέσκες τηγανητές πατάτες	**30 λεπτά**	**700 g**
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	**30 λεπτά**	**700 g**
Φρέσκα λαχανικά σε κύβους (κολοκύθι / μελιτζάνα / πιπεριές)	**30 λεπτά***	**500 g**
Κοτομπουκιές	**10 λεπτά**	**250 g**
Ψάρι πανέ	**15 λεπτά**	**250 g / 2 τεμάχια**

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. Πλύνετέ 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.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στην ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, μπορείτε να βρείτε πολλές και διαφορετικές συνταγές ταξινομημένες ανά κατηγορία, τις οποίες μπορείτε να μαγειρέψετε με διαφορετικούς τρόπους. Το σύστημα νοημοσύνης του φούρνου σάς προτείνει αυτόματα μια προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος ή εναλλακτικές τις οποίες μπορείτε εύκολα να επιλέξετε από τη διεπαφή πλοήγησης.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΑΙ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να σας διευκολύνει σημαντικά, διότι ο φούρνος θα υπολογίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος σε συνάρτηση με το επιλεγμένο φαγητό (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, τύπος μαγειρέματος), χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες που βρίσκονται στον φούρνο και μετρούν διαρκώς τον βαθμό υγρασίας και τη μεταβολή της θερμοκρασίας.

⚠ **Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.**

ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα.

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

⚠ **Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.**

⚠ **Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία απαιτεί τη χρήση εξαιρετικά φρέσκων τροφίμων. Όσον αφορά τα πουλερικά, είναι πολύ σημαντικό να τα ξεπλένετε καλά εσωτερικά και εξωτερικά με κρύο νερό και να τα στεγνώνετε με απορροφητικό χαρτί, πριν από το μαγείρεμα.**

ΑΙ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε ορισμένες ρυθμίσεις (το βάρος, το μέγεθος κ.λπ.).

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία **«AUTO»**, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών:

- Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια.

Επιλέξτε την κατηγορία που επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Συμβουλή

Για όλους τους τύπους μαγειρέματος, πριν τοποθετήσετε το ταψί, ο φούρνος σας ειδοποιεί για το επίπεδο της σχάρας στην οποία πρέπει να τοποθετήσετε το ταψί.

ΚΡΕΑΤΑ	ΑΙΣΘΗΤΗ-ΡΑΣ ΑΙ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ		Ο	
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ		Ο	
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ	Ο		Ο
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ	Ο		Ο
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ		Ο	
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ		Ο	Ο
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ		Ο	
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ		Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ		Ο	Ο
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	Ο	Ο
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	Ο	Ο	Ο
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ο	Ο	Ο
ΠΑΠΙΑ		Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ		Ο	
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ		Ο	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ		Ο	
ΧΗΝΑ		Ο	

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΑΙ

Μπούτι αρνιού χωρίς κόκκαλο (2 τρόποι μαγειρέματος):

1,4 kg έως 1,8 kg

Μπούτι αρνιού χωρίς κόκκαλο καλοψημένο

Μπούτι αρνιού χωρίς κόκκαλο μέτρια ψημένο

Επιλέξτε ένα μπούτι που να είναι στρογγυλό και φουσκωτό και όχι μακρόστενο. Τοποθετήστε το μπούτι στο ταψί συλλογής ζωμών.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» μετά το ψήσιμο.

Ψητό χοιρινό

700 g έως 1,4 kg

Λαιμός, φιλέτο

Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα και από κάτω το ταψί συλλογής ζωμών. Στο τέλος του μαγειρέματος, αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 7 έως 10 λεπτά, προτού το κόψετε σε φέτες. Προσθέστε αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.

Μπούτι αρνιού με κόκκαλο (2 τρόποι μαγειρέματος):

2 kg έως 2,8 kg

Μπούτι αρνιού με κόκκαλο καλοψημένο

Μπούτι αρνιού με κόκκαλο μέτρια ψημένο

Επιλέξτε ένα μπούτι που να είναι στρογγυλό και φουσκωτό και όχι μακρόστενο. Τοποθετήστε το μπούτι στο ταψί συλλογής ζωμών.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» μετά το ψήσιμο.

Ψητό βοδινό (3 τρόποι μαγειρέματος):

(800 g έως 1,6 kg)

βοδινό σενιάν

βοδινό μέτρια ψημένο

βοδινό καλοψημένο

Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο λαρδί: αυτό προκαλεί καπνό.

Τοποθετήστε το ψητό στο ταψί συλλογής ζωμών.

Στο τέλος του μαγειρέματος, αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 7 έως 10 λεπτά.

Κοτόπουλο

κοτόπουλα από 1,4 kg έως 2,5 kg

Μικρή πάπια, φραγκόκοτα

Τοποθετήστε το κοτόπουλο στη σχάρα και από κάτω το ταψί συλλογής ζωμών.

Τρυπάτε το δέρμα των πουλερικών πριν από το μαγείρεμα, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΑΡΙΑ	ΑΙΣΘΗΤΗ-ΡΑΣ ΑΙ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΕΣΤΡΟΦΑ	O	O	O
ΣΟΛΩΜΟΣ	O	O	O
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ	O	O	O
ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ	O	O	O
ΛΑΥΡΑΚΙ	O	O	O
ΑΣΤΑΚΟΣ		O	
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ		O	

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΑΙ

Ψάρι

400 g έως 1 kg

Ολόκληρα ψάρια (τσιπούρα, μπακαλιάρος, πέστροφα, σκουμπρί, ψάρι στον φούρνο). Δεν είναι κατάλληλη για πλατύψαρα.

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για ολόκληρα ψάρια.

Χρησιμοποιείτε το ταψί πολλαπλών χρήσεων.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΦΑΓΗΤΑ	ΑΙΣΘΗΤΗ-ΡΑΣ ΑΙ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ο	Ο	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ		Ο	
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	Ο	Ο	
ΛΑΖΑΝΙΑ		Ο	
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ		Ο	
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	Ο	Ο	
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ	Ο	Ο	
ΚΙΣ	Ο	Ο	
ΠΙΤΣΑ	Ο	Ο	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ		Ο	Ο
ΜΟΥΣΑΚΑΣ		Ο	
ΣΟΥΦΛΕ	Ο	Ο	

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΑΙ

Πίτσα

300 g έως 1,2 kg

Έτοιμη πίτσα - φρέσκα ζυμαρικά

Πίστα και ζυμαρικά έτοιμα προς μαγείρεμα

Πίτσα και ζυμαρικά «σπιτικά»

Τοποθετήστε την στη σχάρα για να πετύχετε τραγανή ζύμη (μπορείτε να τοποθετήσετε φύλλο λαδόκολλας ανάμεσα στη σχάρα και στην πίτσα για να προστατέψετε τον φούρνο από το λιωμένο τυρί που μπορεί να στάξει).

Αλμυρή τάρτα

Φρέσκια κις

Κατεψυγμένη κις

Χρησιμοποιήστε αντικολλητική αλουμινένια φόρμα, έτσι η ζύμη θα είναι τραγανή στο κάτω μέρος.

Αφαιρέστε τη συσκευασία των κατεψυγμένων κις προτού τις τοποθετήσετε στη σχάρα.

Γεμιστά λαχανικά

Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές

Μπραντάδα

Φροντίστε το μέγεθος του σκεύους να είναι κατάλληλο για την ποσότητα που θέλετε να μαγειρέψετε, για να αποφύγετε τις υπερχειλίσεις.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΑΙΣΘΗΤΗ-ΡΑΣ ΑΙ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΜΠΡΙΟΣ		Ο	
ΜΠΑΓΚΕΤΑ		Ο	
ΨΩΜΙ		Ο	
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ		Ο	
ΣΦΟΛΙΑΤΑ		Ο	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	ΑΙΣΘΗΤΗ-ΡΑΣ ΑΙ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ			Ο
ΚΕΪΚ ΚΟΥΓΚΛΟΦ		Ο	
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ		Ο	
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	Ο	Ο	
ΚΕΪΚ ΚΑΤΡ-ΚΑΡ	Ο	Ο	
ΚΕΪΚ	Ο	Ο	
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	Ο	Ο	
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	Ο	Ο	
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ		Ο	
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο	Ο	
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ	Ο	Ο	
ΚΑΠΚΕΪΚ		Ο	
ΣΟΥΔΑΚΙΑ		Ο	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ		Ο	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία **«AUTO»** επιλέγει για εσάς τη κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία **«AUTO»** από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σάς προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια, Συνταγές του κόσμου):

- Ο φούρνος σάς προτείνει κατά προτεραιότητα το μαγείρεμα με αισθητήρα AI, ώστε να μη χρειάζεται να ρυθμίσετε καμία παράμετρο. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να πατήσετε την επιλογή «Έναρξη μαγειρέματος». Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, εισαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

⚠ **Στο μαγείρεμα με αισθητήρα AI, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.**

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό ή την κατάσταση του φούρνου (ήδη ζεστός), η λειτουργία AI προτείνει ένα προεπιλεγμένο βάρος, το οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε, εάν απαιτείται, πριν το επιβεβαιώσετε. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις παραμέτρους χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, εισαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

⚠ **Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.**
Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Στο τέλος της μη αυτόματης λειτουργίας ή της αυτόματης λειτουργίας, ο φούρνος σάς προτείνει τρεις επιλογές για να προσαρμοστεί στο επιθυμητό αποτέλεσμα: ΚΡΟΥΣΤΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ και ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ.

ΚΡΟΥΣΤΑ

Έχετε τη δυνατότητα να γκρατινάρετε ένα φαγητό στο τέλος του μαγειρέματος με τη λειτουργία **«Κρούστα»**.

Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος, προσαρμόστε τη θερμοκρασία και προγραμματίστε μια διάρκεια μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία **«Κρούστα»** και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Το γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Στο τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή «ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ», που σας επιτρέπει να αφήσετε το φαγητό σας στον φούρνο χωρίς να παραμαγειρευτεί. Η θερμοκρασία του φούρνου προσαρμόζεται σε μια θερμοκρασία δοκιμής μέχρι να είστε έτοιμοι να γευματίσετε.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ (μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία)

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ» στο τέλος του μαγειρέματός σας με μια προγραμματισμένη διάρκεια. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ», ο φούρνος συνεχίζει με τις ρυθμίσεις λειτουργίας μαγειρέματος και θερμοκρασίας για 5 λεπτά, τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε, εάν απαιτείται.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

- Πατήστε το πλήκτρο 🔔 .

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.

Πατήστε ξανά το πλήκτρο 🔔 , ρυθμίστε τον χρόνο ή ορίστε τον στην ένδειξη 0m00s για ακύρωση. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε και τον χρονοδιακόπτη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

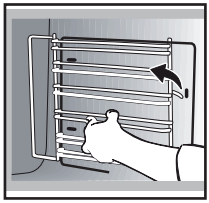
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

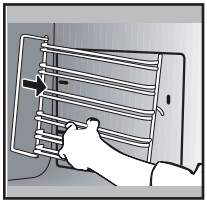
Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης 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.





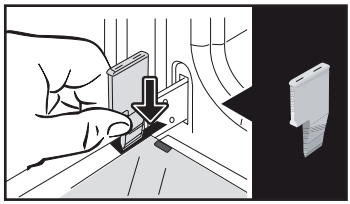
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

⚠ 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.

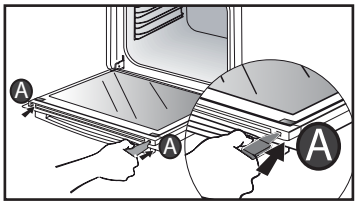
Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

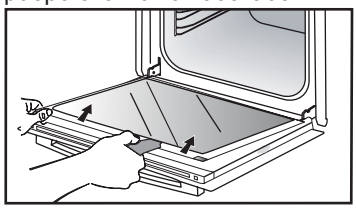
Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

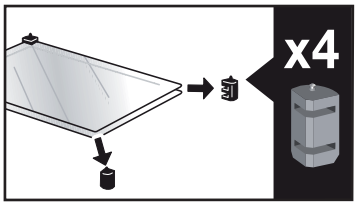


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές Ⓐ ,



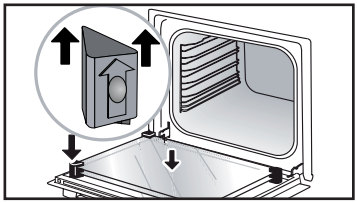
ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι. Αφαιρέστε το τζάμι. Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.





Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

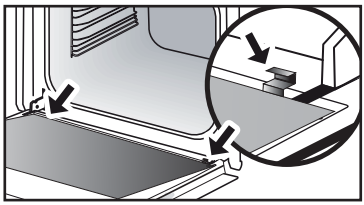
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

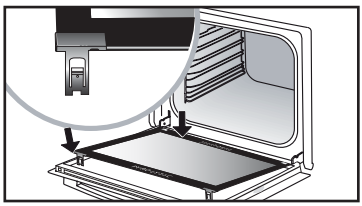


Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στηρίγματα από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.

Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «PYROLYTIC» στραμμένη προς το μέρος σας, με τρόπο ώστε να μπορείτε να τη διαβάσετε.

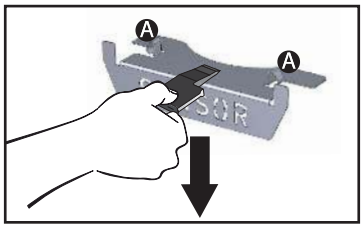
Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.





ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ «ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ»

Έχετε τη δυνατότητα να αποσυναρμολογήσετε την πλάκα **«ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ»**, η οποία υποδεικνύει την παρουσία ενός αισθητήρα υγρασίας που υπάρχει στη λειτουργία ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ AI. Για να την καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε το πλαστικό στοπ που παρέχεται για την αποσυναρμολόγηση της πόρτας.



Αποσυναρμολόγηση:

Τοποθετήστε το στοπ μεταξύ της πλάκας **«ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ»** και του επάνω μέρους του φούρνου και πιέστε το προς τα κάτω για να απασφαλίσετε την πλάκα.

Επανασυναρμολόγηση: Πιάστε την πλάκα **«ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ»** και τοποθετήστε καλά τις υποδοχές Ⓐ στις αντίστοιχες θέσεις στο επάνω μέρος.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης από τον φούρνο πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, επιχρωμιωμένες σχάρες), καθώς και όλα τα σκεύη.

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση: Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι. Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Pyro Auto: Διαρκεί από 1:30 έως 2:15 ώρες για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.

Pyro Express: Αυτή η λειτουργία, η οποία είναι διαθέσιμη στο τέλος του μαγειρέματος, αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα για τον γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Εάν η θερμότητα του φούρνου σας είναι αρκετή: Η πυρόλυση διαρκεί 59 λεπτά έως και 1:30 ώρα.

Pyro 2H: Διαρκεί 2 ώρες για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία **«ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ»** από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού, π.χ. **PYRO AUTO**, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση.

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, πραγματοποιείται μια φάση ψύξης, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν είναι διαθέσιμος προς χρήση.

Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.

ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε ένα τέλος μαγειρέματος.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

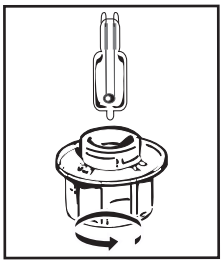
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο ①.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

Προειδοποίηση: Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν 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 της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.

• 10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις και Λύσεις
- 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. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο αντικατάστασης της λυχνίας.
- 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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

	ΦΑΓΗΤΑ	*		*		*		*		*		*		Χρόνος ψησίμα-τος σε λεπτά
		°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	
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
	Μπούτια κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3									20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Πρόβεια παϊδάκια			210	3									20-30
ΨΑΡΙΑ	Ψάρια σχάρας			275	4									15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3									190	3	30-35
	Ψάρια στη λαδόκολλα	220	3									200	3	15-20
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	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	Κέικ Biscuit de Savoie - Παντεσπάνι									180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3							180	2	190	3	5-10
	Μπριός	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	180	2									180	2	20-25
	Κέικ κλασικό - quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3									190	3	30-35
	Μπισκότα – Σαμπλέ	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									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 τερίν	200	2									190	2	80-100
	Πίτσα					240	1							15-18
	Κις	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ									180	2			50
	Πίτα	200	2									190	2	40-45
	Ψωμί	220	2									220	2	30-40
	Ψωμί στο γκριλ			275	4-5									2-3

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ IEC/EN 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ σε λεπτά	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
Γκρατιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάζετε τα ταψιά από τον φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

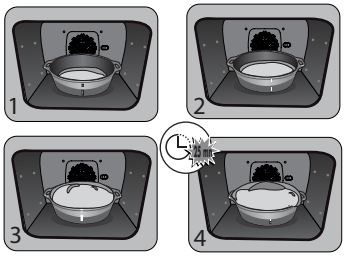
Συστατικά:

• 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 ράγες 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.



FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.
Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.
Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.
De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.
Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.
Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET **4**

1 ASENNUS **6**

Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta 6
Sähköliitännät 7

2 YMPÄRISTÖ **7**

Ympäristönsuojelu 7

3 UUNIN YLEISKUVAUS **8**

Ohjauspainikkeet janäyttö 9
Painikkeiden lukitseminen 9
Lisävarusteet (mallikohtaiset) 10
Liukukiskojärjestelmä 12
Liukukiskojen asentaminen ja irrottaminen 12

4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET **13**

Ensimmäinen käyttöönotto 13
Asetusvalikko (mallikohtainen) 13

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA **14**

Kypsennyksen käynnistys 16

6 RUOANLAITTOVINKIT **17**

AIR FRY -TOIMINTO 17
Kuivattamistoiminto 18

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA **19**

Automaattisen tilan kuvaus 19
Ruoka-aineluokkien esittely 20
Automaattisen kypsennyksen käynnistys 25
Pikakypsennys 25

8 MUUT TOIMINNOT **26**

Kypsennyksen päättymisvaihtoehdot (kypsennystyypin mukaan) 26
Ajastintoiminto 26

9 HUOLTOTOIMET **27**

Puhdistus ja huolto: 27
«Sensor»-levyn irrottaminen ja asentaminen 28
Automaattinen pyrolyysipuhdistus 29
Lampun vaihtaminen 31

10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS **32**

11 SOVELTUVUUSTESTI **34**

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista tuote päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.

Tärkeää:

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa heidän käyttäessä laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.

VAROITUS:

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä.

Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

VAROITUS:
Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähdyttyä. Käytä kumikäsinettä helpottamaan suojalasin ja lampun irrottamista.

Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

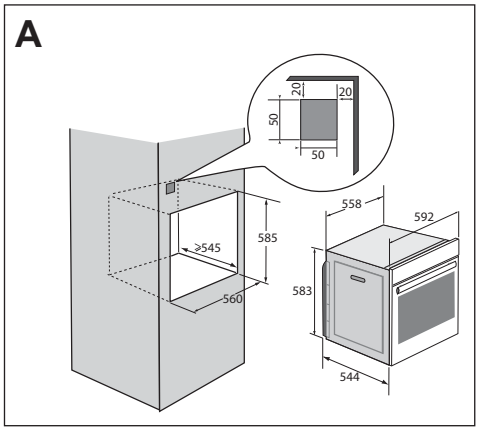
• 1 ASENNUS

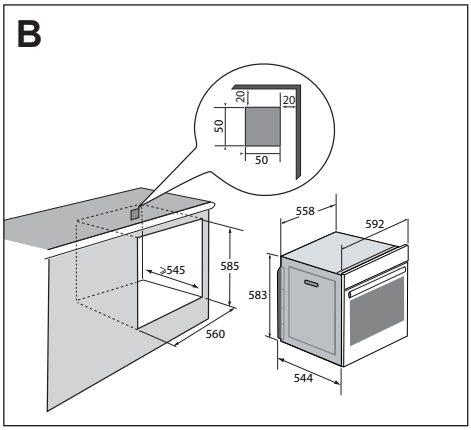
ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

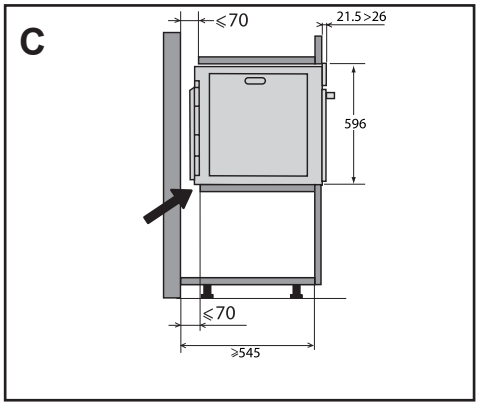
Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja. Laite voidaan asentaa joko kalusteeseen (A) tai työtason alle (B). Jos kalusteet ovat avointa mallia, takaosan aukko saa olla enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla.

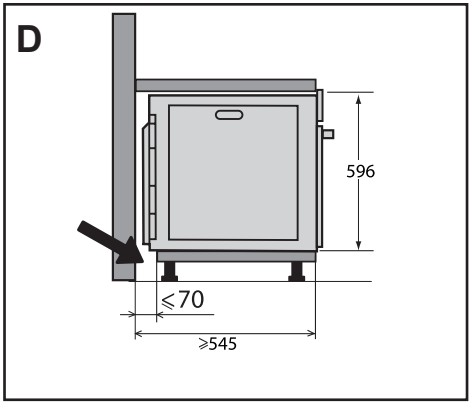
Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.

Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.









• 1 ASENNUS

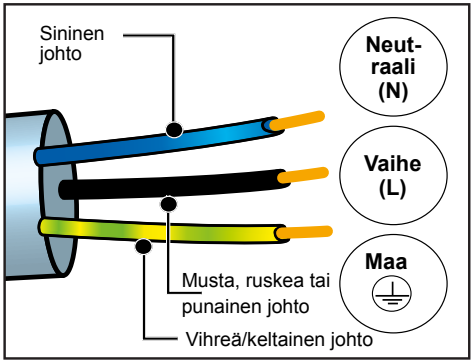
SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuumme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitäntään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.

Laite on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n taajuudella, ja tämä ei vaadi erityisiä käyttäjän toimenpiteitä.



Varoitus: Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

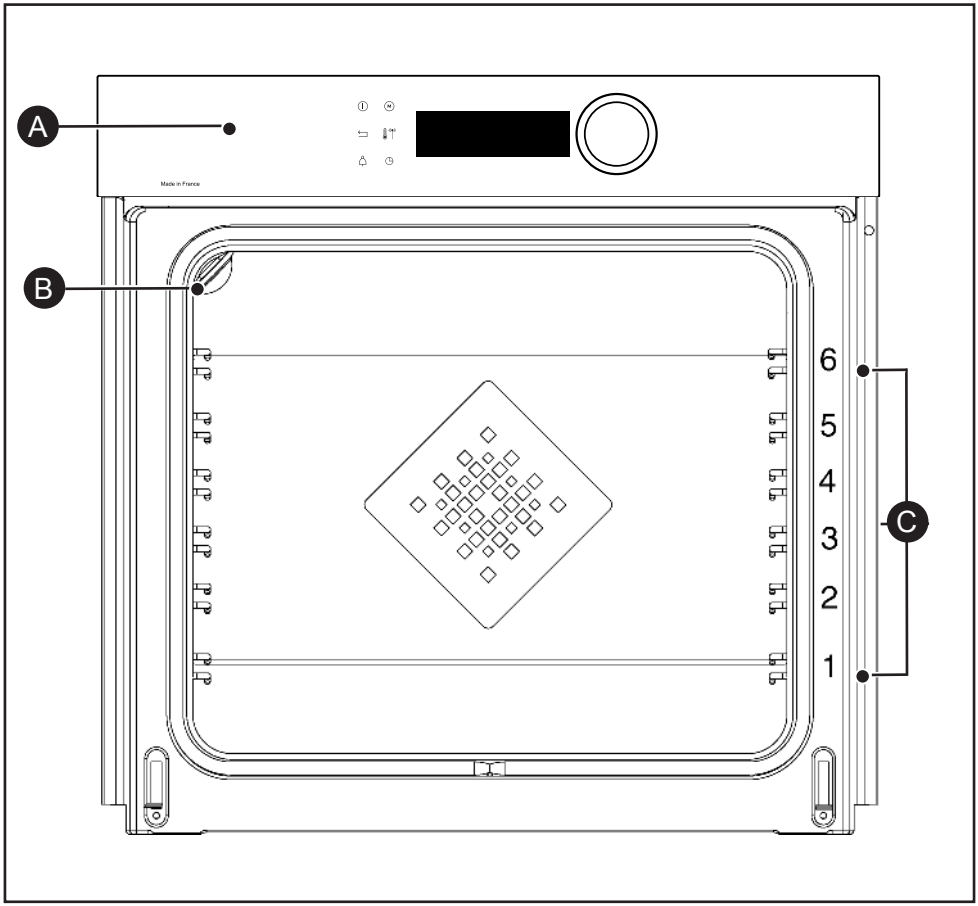
Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

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

Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS



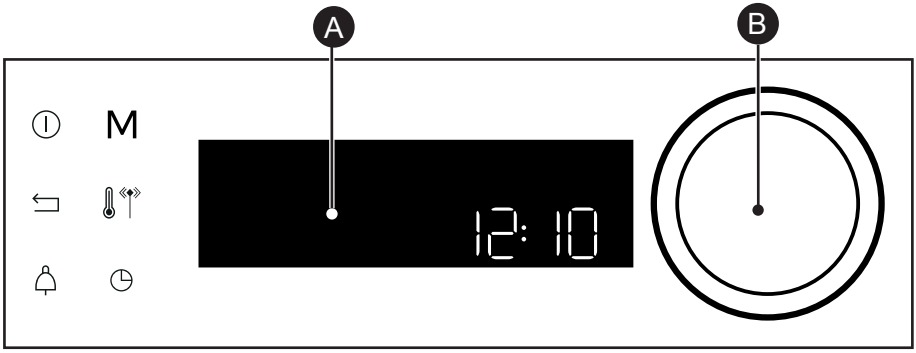
A **Ohjauspaneeli**

B **Valo**

C **Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)**

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

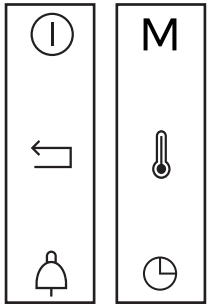
OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A **Näyttö**

B **Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa) :**

- valintakiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- valintakiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.



Uunin pysäytyspainike (pitkä painallus)

Paluupainike

Ajastinpainike

Suorapainike MANUAALISEEN tilaan

Lämpötilapainike

Kypsennyksen kesto / ohjelmoitu käynnistys -painike

PAINIKKEIDEN LUKITUS

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ja -painiketta, kunnes symboli ilmestyy näyttöön.

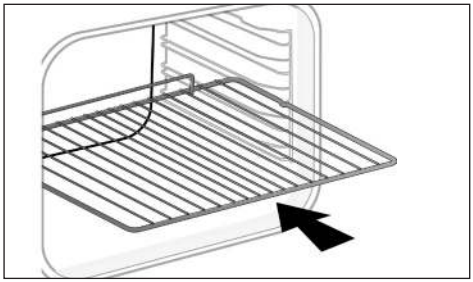
Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain pysäytyspainike on käytettävissä

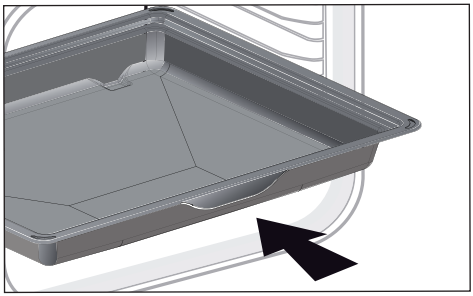
Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti paluupainiketta ja painiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

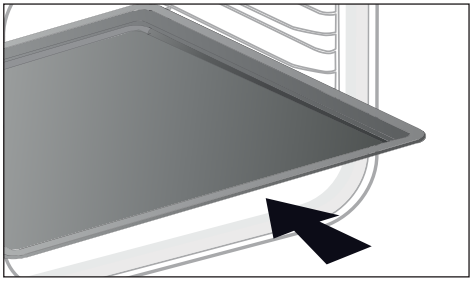
- Kaatumisen estävä turvaritilä. Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä käytetään grillaamiseen (laita ruoat suoraan ritilän päälle). Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



- Monikäyttöinen paistopelti 45 mm. Asetetaan peltitasoille ritilän alle, ripa uunin luukkuun päin. Pelti kerää grillattavista ruoista tippuvan nesteen ja rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.

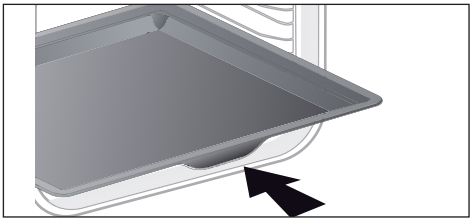


- Jälkiruokapelti, 8 mm. Asetetaan peltitasoille. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen. Viistottu taso helpottaa ruokien asettamista pellille.

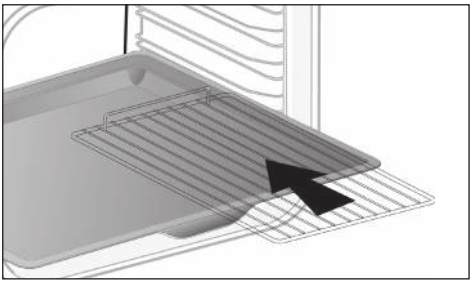


LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

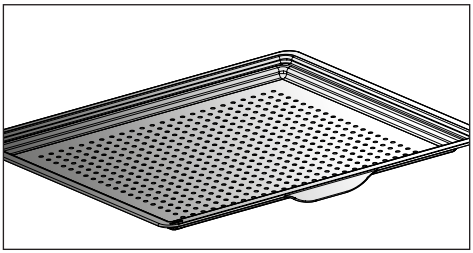
- Monikäyttöinen pelti 20 mm. Asetetaan peltitasoille ritilän alle, ripa uunin luukkuun päin. Sopii keksien, murokeksien ja kuppikakkujen paistamiseen. Kallistettu laita helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



- «Aromi»-ritilät. Puolikokoisia aromiritilöitä voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää. Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.

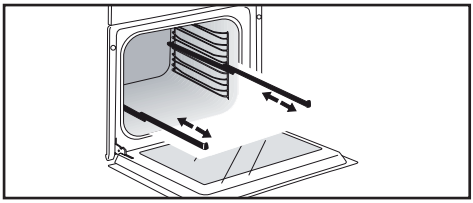


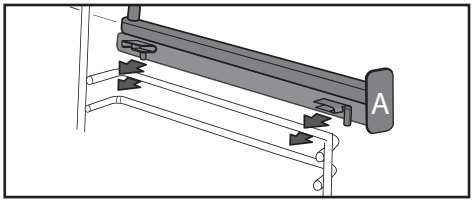
- Rei'itetty pelti. Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Suunniteltu AIR FRY -kypsennystilaan, ja sopii myös pitsojen ja jälkiruokien paistamiseen tai ruoka-aineiden kuivattamiseen.



LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ

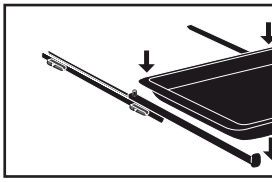
Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Levyt voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Levyt voidaan vetää ulos kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi. Ne ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä, Näin voit poistaa ruoat uunista paljon helpommin.

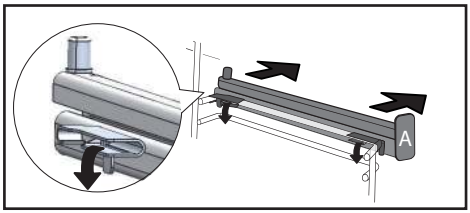




LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Aseta vasen kisko vasenta peltitasoa vasten painamalla riittävällä voimalla kiskon etu- ja takaosaa, jotta kiskon sivulla olevat 2 kielekettä menevät ristikkoon kiinni. Tee sama oikeanpuoleiselle liukukiskolle.





HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää Ⓐ tulee kohti asentajaa.
Aseta 2 ristikkoa paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.
Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Levitä kevyesti kuhunkin kiskoon kiinnitetyt kielekkeet alaspäin, jotta ristikko vapautuu. Vedä kiskoa itseesi päin.

Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan ilman, että se vaikuttaa niiden käyttöön. Ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa jäähdyttyään.

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, kuumenna se tyhjänä noin 30 minuutin ajan maksimilämpötilassa. Varmista, että huone tuuletetaan kunnolla.

- Kellonajan säätö

Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Uunisi näyttää kellonajan.

ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN)

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**ASETUKSET**" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- Ääni

Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.

- Kirkkaus

Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Valmiustila

Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

- Lampun hallinta

Tarjolla on kaksi asetusvaihtoehtoa: ON-asento, lamppu palaa kaikkien kypsennystilojen aikana (paitsi ECO-toiminto). AUTO-asento, uunin lamppu sammuu tietyn ajan jälkeen kypsennyksen aikana. Valitse asento ja vahvista.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika. Selaamisen aikana voit mennä suoraan tähän valikkoon painamalla ”M”-painiketta.

Esilämmitä uuni tyhjänä ennen kypsennystä.

Asento	T °C suositeltu mini - maxi	Käyttö
Kiertoilma + perinteinen	**205 °C** **35 °C–230 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
Kiertoilma*	**180 °C** **35 °C–250 °C**	Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeyden säilyttämiseen. Monen ruoan samanaikaiseen kypsennykseen enintään 3 tasossa.
Perinteinen	**200 °C** **35 °C–275 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
EKO*	**200 °C** **35 °C–275 °C**	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tässä jaksossa kypsennykset voidaan tehdä ilman esilämmitystä.
Grilli + Puhallin	**200 °C** **100 °C–250 °C**	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
Alalämpö + Puhallin	**180 °C** **75 °C–250 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
Vaihteleva grilli	**4** **1–4**	Suositellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko ritilän pinnan.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Asento	L °C suositeltu mini - maxi	Käyttö
Air Fry	200 °C 180 °C–220 °C	Sopii ihanteellisesti herkulliseen ja terveelliseen ruoanlaittoon. Tämä ohjelma käyttää rei'itettyä peltiä, ja sen avulla voit kypsentää ja ruskistaa ilman (tai vain pienellä määrällä) rasvaa vihanneksia, ranskalaisia, paneerattuja ruokia tai tempuraruokia uunissa.
Lämpimänä pito	60 °C 35 °C–100 °C	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja pullakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
Sulatus	35 °C 30 °C–50 °C	Ihanteellinen herkkien ruokien (hedelmäpiirakat, kermaa sisältävät piirakat) valmistukseen. Liha, sämpylät jne. sulatetaan 50 °C:ssa (liha asetetaan ritilälle ja sen alle asetetaan nestettä keräävä pelti).
Taikinan kohottaminen	40 °C	Ohjelmaa suositellaan kaikkien taikinoiden, kuten leipä-, briossi-, pitsa- ja pullakakkutaikinoiden lempeään kohottamiseen. Aseta ruoka suoraan uunin pohjaan.
Kuivattaminen	80 °C 35 °C–80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso lisää taulukosta, s. 16.
Sapatti-tila	90 °C	Erityisjakso: uuni toimii 25-75 tuntia keskeytyksettä vain 90 °C:ssa.

Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan kanssa, sillä kerääntyvä kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

Energiansäästöohje.
Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNYS

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoiminnon, esimerkiksi: Alalämpö + Puhallin, vahvista painamalla valintakiekkoa, esilämmitys käynnistyy: uunista kuuluu äänimerkki, kun se on saavuttanut ohjelämpötilan. Voit laittaa ruoan uusiin suositellulle peltitasokorkeudelle.

HUOM: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kestoaika ja ohjelmoitu käynnistys). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

Riippuen valitusta kypsennystyypistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Tätä voi muokata seuraavalla tavalla:

- Paina painiketta 🌡 .
- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista sitten valintasi.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruoan kypsennyksen kestoajan painikkeella ◷. Valitse sitten kypsennyksen kestoaika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ (ohjelmoitu käynnistys)

Voit muokata tätä kypsennyksen päättymisaikaa, jos haluat, että se ohjelmoidaan, painamalla kaksi kertaa painiketta ◷. Syötä sitten kypsennyksen päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta. Kypsennyksen lopetusaika näkyy edelleen näytöllä.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kestoa tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale ”Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen”).

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

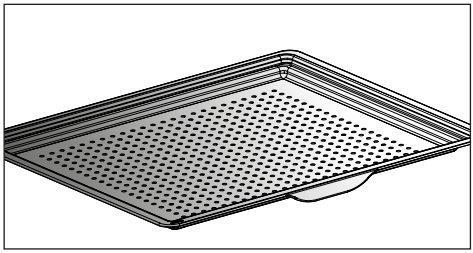
Näyttöön ilmestyy **«LOPETA»**

Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa tai painamalla pitkään uunin pysäytyspainiketta.

• 6 RUOANLAITTOVINKIT

AIR FRY -TOIMINTO

Aseta ruoka-aineet suoraan rei'itetylle pellille niin, että ne eivät ole toistensa päällä. Valitse Air Fry -kypsennystila ja säädä lämpötila 180 ja 220 °C:n välille. Aseta rei'itetty pelti tasolle 5 ja uunipannu tasolle 3, jotta kypsennyksestä mahdollisesti tippuvat jäännökset tippuvat siihen.



VIITTEELLINEN AIR FRY -TAULUKKO

200 °C esilämmitys harkittava, paitsi *

	Kypsennyksen	Paino
Kanankoivet	25 min	500 g
Tuoreet ranskalaiset	30 min	700 g
Pakastetut ranskalaiset	30 min	700 g
Tuoreet vihanneskuutiot (kesäkurpitsa/munakoiso/paprika)	30 min*	500 g
Kananuggetit	10 min	250 g
Paneerattu kala	15 min	250 g / 2 palaa

KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivattaminen on yksi ruoka-aineiden vanhimmista säilytysmenetelmistä. Tarkoitus on poistaa ruoka-aineista vesi osittain tai kokonaan elintarvikkeiden säilymiseksi ja mikrobien kehittymisen estämiseksi. Kuivattaminen säilyttää ruoka-aineiden ravintoarvot (mineraalit, proteiinit ja muut vitamiinit). Kuivattaminen mahdollistaa elintarvikkeiden optimaalisen säilyttämisen pienentämällä niiden kokoa ja helpottamalla niiden käyttöä kuivattamisen jälkeen.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita. Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä ritilä leivinpaperilla ja aseta paloitellut ruoka-aineet tasaisesti sen päälle.
Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3).
Käännä erittäin mehukkaat ruoka-aineet useamman kerran kuivattamisen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella kuivattavan ruoka-ainetyypin, kypsyyden, paksuuden ja kosteustason mukaan.

VIITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Kesto tunneissa	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm paksuisina viipaleina, 200 g per ritilä)	80 °C	5–9	1 tai 2 ritilää
Kivihedelmät (luumu)	80 °C	8–10	1 tai 2 ritilää
Syötävät juuret (porkkana, palsternakka) raastettuna ja ryöpättynä	80 °C	5–8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaloituina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaloituna	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrtit	60 °C	6	1 tai 2 ritilää

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia luokittain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavoilla. Älykäs uuni ehdottaa helposti automaattisesti esivalitun kypsennystilan tai valittavat vaihtoehdot selainliittymässä.

AI SENSOR

Tämä tila helpottaa käyttöä, sillä uuni laskee automaattisesti sopivat asetukset valitun ruokalajin mukaan (lämpötila, kestoaika, uunitoiminto) uuniin sijoitettujen sähköisten anturien avulla, jotka mittaavat jatkuvasti kosteusastetta ja lämpötilan vaihtelua.

⚠ **Ruoanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.**

MATALA LÄMPÖTILA

Kokonaan uunin hallinnoimalle reseptille erityisen elektronisen ohjelman ansiosta.

Tämä kypsennystapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on hidasta ja lämpötila suhteellisen matala. Kypsennyslaatu on optimaalinen.

⚠ **Ruoanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.**

⚠ **Ruoanlaitto matalassa lämpötilassa edellyttää erittäin tuoreiden ruoka-aineiden käyttöä. Kun valmistat linnunlihaa, on tärkeää huuhdella liha hyvin sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä ja kuivata se imukykyisellä paperilla ennen kypsennystä.**

AI

Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joillekin ruoka-aineille on annettava tiettyjä asetuksia (paino, koko...)

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**AUTO**" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

- Liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat.

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Vinkki

Mitä tahansa ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle peltitason, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHARUUAT	AI SENSOR	AI	MATALA LÄMPÖTILA
LIHATERRIINI		O	
LAMPAANLAPA		O	
LUUTON LAMPAANPAISTI	O		O
LAMPAANPAISTI LUULLA	O		O
VASIKANKYLJYKSET		O	
VASIKANPAISTI		O	O
KINKKU		O	
PORSAAN ULKOFILEE		O	
SISÄFILEE		O	O
PORSAANPAISTI	O	O	O
NAUDANPAISTI	O	O	O
KANA	O	O	O
ANKKA		O	
ANKANRINTA		O	
KALKKUNANKOIPI		O	
KALKKUNA		O	
HANHI		O	

SUOSITUKSET AI SENSOR -TILAN KÄYTTÖÖN

Luuton lampaanpaisti (2 kypsennystapaa):

1,4–1,8 kg

Hyvin kypsennetty luuton lampaanpaisti

Medium-kypsä luuton lampaanpaisti

Valitse mieluummin pyöreä reisi kuin pitkä ja hoikka. Aseta paisti uunipellille.

Anna levätä kypsennyksen jälkeen.

Lampaanpaisti luulla (2 kypsennystapaa):

2 kg – 2,8 kg

Hyvin kypsennetty lampaanpaisti luulla

Medium-kypsä lampaanpaisti luulla

Valitse mieluummin pyöreä reisi kuin pitkä ja hoikka. Aseta paisti uunipellille.

Anna levätä kypsennyksen jälkeen.

Porsaanpaisti

700 g – 1,4 kg

Ulkofile, sisäfile

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle. Kypsentämisen lopuksi odota 7–10 minuuttia ennen lihan leikkaamista. Ripottele pinnalle suolaa paistamisen jälkeen

Naudanpaisti (3 kypsennystapaa) :

(800 g – 1,6 kg)

Naudanliha punertava

Naudanliha medium

Naudanliha kypsä

Poista suurin osa pintarasvasta: siitä syntyy savua.

Aseta paisti uunipellille.

Kypsentämisen lopuksi odota 7–10 minuuttia.

Broileri

Broileri 1,4–2,5 kg

Kananpoika, helmikana

Aseta kana syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Kyni siipikarjan nahka ennen kypsentämistä roiskeiden ehkäisemiseksi

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

KALA	AI SENSOR	AI	MATALA LÄMPÖTILA
TAIMEN	O	O	O
LOHI	O	O	O
SUURET KALAT	O	O	O
PIENET KALAT	O	O	O
MERIAHVEN	O	O	O
HUMMERI		O	
KALATERRIINI		O	

SUOSITUKSET AI SENSOR -TILAN KÄYTTÖÖN

Kala

400 g – 1 kg

Kokonainen kala (lahna, turska, taimen, makrilli, kalapatee). Ei sovellu litteille kaloille.

Käytä tätä toimintoa kokonaisille kaloille.

Käytä monitoimipeltiä.

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

RUOKALAJIT	AI SENSOR	AI	MATALA LÄMPÖTILA
TÄYTETYT VIHANNEKSET	O	O	
KASVISGRATIINI		O	
TÄYTETYT TOMAATIT	O	O	
LASAGNE		O	
SUOLAISET PIIRAKAT		O	
JUUSTOPIIRAS	O	O	
SUOLAISET PIIRAKAT	O	O	
PIIRAAT	O	O	
PIZZA	O	O	
PERUNAGRATIINI		O	O
MOUSSAKA		O	
KOHOKKAAT	O	O	

SUOSITUKSET AI SENSOR -TILAN KÄYTTÖÖN

Pitsa

300 g – 1,2 kg

Pitsa, ravintola - tuoretaikina

Pitsa, valmistaikina

Pitsa, ”talon” taikina

Aseta pitsa ritilälle, jotta pohjasta tulee rapea (voit laittaa ritilän ja pitsan väliin leivinpaperin suojaamaan uunia valuvalta juustolta.

Suolaiset piirakat

Tuoreet piiraat

Pakastetut piiraat

Käytä tarttumatonta alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.

Poista pakastettujen piiraiden pakkaus ennen niiden asettamista ritilälle.

Täytetyt vihannekset

Täytetyt tomaatit, täytetty paprika

Turskasose

Valitse sopivan kokoinen astia valmistettavalle ruualle, jotta mehua ei pääse valumaan yli.

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI SENSOR	AI	MATALA LÄMPÖTILA
BRIOSSI		O	
PATONKI		O	
LEIPÄ		O	
MUROTAIKINA		O	
VOITAIKINA		O	

JÄLKIRUOAT	AI SENSOR	AI	MATALA LÄMPÖTILA
JUGURTIT			O
PULLAKAKUT		O	
SOKERIKAKUT		O	
OMENATORTUT	O	O	
KUIVAKAKUT	O	O	
KAKKU	O	O	
SUKLAAKAKUT	O	O	
JUGURTTIKAKUT	O	O	
HEDELMÄ | CRUMBLE		O	
MAKEAT PIIRAAT	O	O	
KEKSIT/PIKKULEIVÄT	O	O	
KUPPIKAKUT		O	
TUULIHATUT		O	
PAAHTOVANUKAS		O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

«AUTO» -toiminto valitsee sinulle sopivan kypsennystilan valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

PIKAKYPSENNYS

- Valitse «AUTO»-tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruoka-aineluokkia (liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat, Reseptejä maailmalta):

- Uuni ehdottaa AI Sensor -kypsennystä ensisijaisesti, jotta sinun ei tarvitse tehdä asetuksia. Voit vain painaa ”Käynnistä kypsennys”. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

Älä avaa uunin luukkua AI Sensor -kypsennyksen aikana.

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen tai uunin tilan (uuni jo kuuma) mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.

Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin.
Voit avata uunin luukun ja kostuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Manuaalisen tai automaattisen kypsennystilan lopussa uuni ehdottaa kolmea vaihtoehtoa, joilla voi mukauttaa haluttua lopputulosta: RAPEA, LÄMPIMÄNÄ PITO ja LISÄÄ 5 MIN.

RAPEA

Voit gratinoida ruoan kypsennyksen lopussa **«Rapea»**-toiminnolla.

Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötilaa ja ohjelmoi kypsennyskesto. Kypsennyksen lopussa valitse **«Rapea»** -toiminto ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Kypsennys käynnistyy. Grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon ”LÄMPIMÄNÄ PITO”, jonka avulla voit jättää ruoan uuniin ilman että siitä tulee ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon ”LISÄÄ 5 MIN” kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit ”LISÄÄ 5 MIN” -toiminnon, uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

AJASTINTOIMINTO

Voit käyttää tätä toimintoa, kun uuni on pysäytetty tai kypsennyksen aikana.

- Paina painiketta 🔔 .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta 🔔 , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

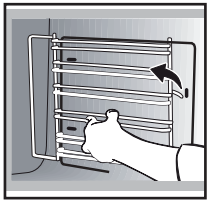
ULKOPINTA

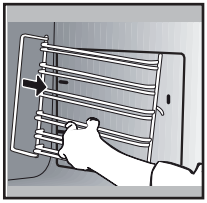
Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkoa ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoa itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkoa.





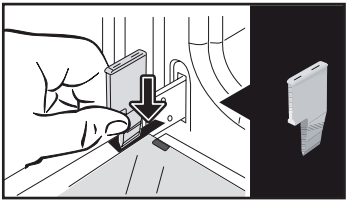
LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

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

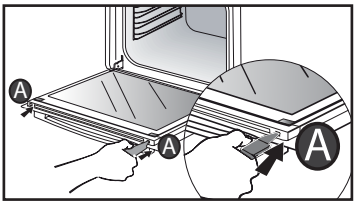
Poista etukäteen suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

Puhdista erilaiset sisälasit irrottamalla ne seuraavalla tavalla:

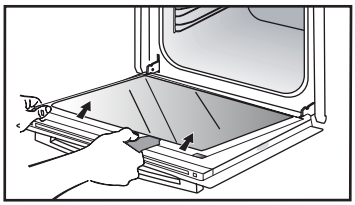
Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

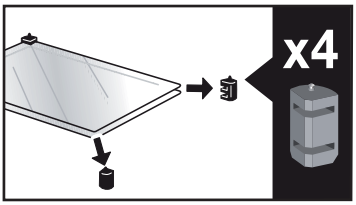


Irrota ensimmäinen napsautettu lasi: Irrota lasi klipsikiinnityksistään käyttämällä toista Ⓐ kiilaa (tai ruuvimeisseliä). Irrota lasi.



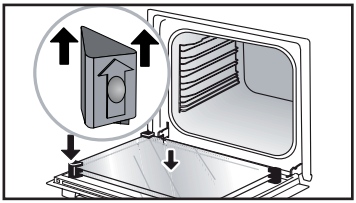
Luukussa on kaksi lasia, joiden molemmissa kulmissa on mustat kumiset välituet.





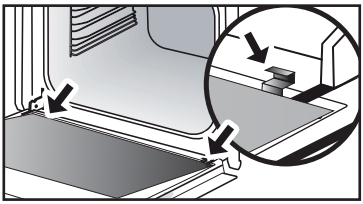
Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.

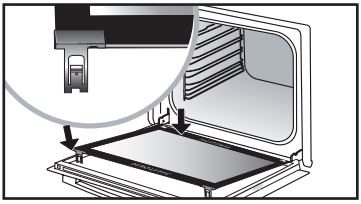
Älä upota laseja veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.



Puhdistuksen jälkeen aseta neljä kumista välitukea takaisiin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.

Aseta viimeinen lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että ”PYROLYTIC”-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.

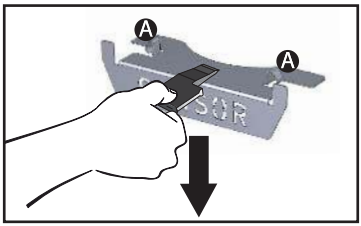




Irrota muovikiila.

"SENSOR"-LEVYN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Voit irrottaa **«SENSOR»** -levyn, joka ilmoittaa AI SENSOR -tilaan liittyvän kosteusanturin esilläolon. Puhdista se käyttämällä luukun irrottamiseen tarkoitettua mukana toimitettua muovikiilaa.



Irrottaminen:

Liu’uta kiila **«SENSOR»** -levyn ja uunin yläosan väliin ja liikuta sitä alaspäin levyn irrottamiseksi.

Asentaminen: Ota **«SENSOR»** -levy ja aseta se tiukasti yläosassa oleviin vastaaviin A loviin.

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeätä, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella: Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian. Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä. Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoaikoja ei voi muuttaa:

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Pyro Auto: kestää 1h30 ja 2h15 välisen ajan, puhdistus auttaa säästämään energiaa.

Pyro Express: Tämä ohjelma, jota voi käyttää myös kypsennyksen lopussa, hyödyntää aikaisemman ruoanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Jos uunin lämpö on riittävä: pyrolyysi kestää 59 minuuttia, muussa tapauksessa 1 tunti ja 30 minuuttia.

Pyro 2H: Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin 2 tunnissa.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta **"PUHDISTUS"** ja vahvista valinta.

- Valitse sopiva puhdistusohjelma, esim. **PYRO AUTO**, ja vahvista valinta.

Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysin lopussa tapahtuu jäähdytysvaihe, jonka aikana uunia ei voi käyttää.

Uunin jäähdyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas, ja sitä voi jälleen käyttää ruoanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS OHJELMOIDULLA KÄYNNISTYKSELLÄ

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse kypsennyksen päättyminen.

- Aseta sopiva pyrolyysipuhdistuksen päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta.

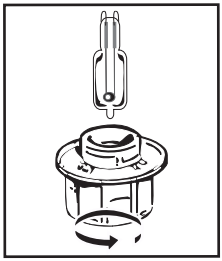
Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ⏻.

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

Lampun ominaisuudet: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsinettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen.

Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.

• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
- Näytöllä näkyy ”AS” (Auto Stop -järjestelmä).	Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.
- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi.	Uunissasi on havaittu häiriötä. Sammuta uuni 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”**DEMO**”-tilaan (katso asetukset-valikko).
- Uunin lamppu ei toimi.	Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

MANUAALISEN TILAN KYPSENNYSVINKKI

	RUOKALAJIT	* °C	* TASO	* °C	* TASO	* °C	* TASO	* °C	* TASO	* °C	* TASO	* °C	* TASO	Kypsennyksen kestoaika laskettuna minuuteissa
LIHARUUAT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Naudanpaisti	240	2									200	2	30–40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Linnunliha (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoivet			220	3			210	3					20–30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20–30
	Naudankyljykset (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Lampaankyljykset			210	3									20–30
KALA	Grillattu kala			275	4									15–20
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3									190	3	30–35
	Kala en papillote	220	3									200	3	15–20
VIHANNEK-SET	Gratiinit			275	2									30
	Perunagratiini	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170	3	30
LEIVONNAISET	Savoiardi- ja Génoisekeksit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5–10
	Briossi	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20–25
	Kuivakakut	180	3							180	3	180	3	45–50
	Hedelmäpiiras	200	3									190	3	30–35
	Keksit - Pikkuleivät	175	3									170	3	15–20
	Kugelhopf									180	2			40–45
	Marengit	100	4							100	4	100	4	60–70
	Madeleine-leivokset	220	3									210	3	5–10
	Tuulihatut	200	3							180	3	200	3	30–40
	Petit fours -leivokset	220	3									200	3	5–10
	Savariini	180	3							175	3	180	3	30–35
	Murotaikinaleivät	200	1									200	1	30-40
	Hedelmäpiirakat	215	1									200	1	20–25
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190	2	80–100
	Pitsa					240	1							15–18
	Piiraat	190	1			180	1					190	1	35–40
	Kohokkaat									180	2			50
	Piirakat	200	2									190	2	40–45
	Leipä	220	2									220	2	30–40
	Paahdettu leipä			275	4–5									2–3

* mallista riippuen

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

TOIMINTATESTAUS STANDARDIN IEC/EN 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	* KYPSEN-NYS-TOIMINTO	TASO	LISÄVARUSTEET	°C	AIKA min.	ESILÄMMITYS
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30–40	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25–45	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30–40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20–40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25–35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90–120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3–6	kyllä

* mallista riippuen

HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.

Hiivaresepti (riippuen mallista)

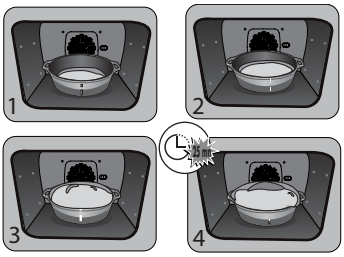
Ainekset:

• Jauho 2 kg • Vesi 1240 ml • Suola 40 g • 4 pakettia leivontaan tarkoitettua kuivahiivaa

Sekoita taikina mikserillä ja anna sen kohota uunissa·

Ohje: Hiivataikinaresepteille. Laita taikina uuninkestävässä astiassa lämpimään paikkaan, Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.

Lämmitä uuni kiertoilmatoiminnalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen. Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.



HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.
Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.
Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

HU

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK....4

1 TELEPÍTÉS....6

Az elhelyezés megválasztása és beépítés....6
Bekötés az elektromos hálózatba....7

2 KÖRNYEZET....7

A környezet tiszteletben tartása....7

3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA....8

A vezérlés és a kijelző....9
Vezérlés reteszelése....9
Tartozékok (modelltől függően)....10
Csúszósín-rendszer....12
Csúszósínekfelhelyezése és leszerelése....12

4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK....13

Első üzembe helyezés....13
Beállítások menü (modelltől függően)....13

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD....14

Sütés indítása....16

6 SÜTÉSI TANÁCSOK....17

Air Fry funkció....17
Dehidratálási funkció....18

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD....19

Az automata üzemód ismertetése....19
Ételfajták bemutatása....20
Automatikus sütés indítása....25
Azonnali sütés....25

8 EGYÉB FUNKCIÓK....26

A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően)....26
Időzítő funkció....26

9 KARBANTARTÁS....27

Tisztítás és karbantartás:....27
A „sensor” lemez le- és visszaszerelése....28
Öntisztítás pirolízissel....29
A lámpa cseréje....31

10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK....32

11 ALKALMASSÁGI VIZSGÁLAT....34

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrzi egy példányát.

⚠ Fontos:

A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek valamint testi és szellemi fogyatékossággal élő, illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett illetve akkor használhatják, ha előzőleg megfelelő tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatáról, és megértették az azzal járó kockázatokat.

— Ne hagyja gyerekeket játszani a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy meggyőződjünk: nem játszanak a készülékkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

— A készülék és elérhető részei a használat során átforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekek a készüléktől távol tartandók, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

— A készüléket zárt térben végzett főzésre tervezték.

— Mielőtt nekifogna a sütő pirolízises tisztításához, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a jelentősebb szennyeződéseket.

— A tisztítási funkcióban a felületek jobban átforrósodhatnak, mint a szokásos használatnál.

Ajánlatos a kisgyermekeket távol tartani.

— Ne használjon gőztisztító készüléket.

— A sütő üvegajtajának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FIGYELMEZTETÉS:

Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt. Az üvegbura és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt.

Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról, egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékekbe, a felszerelési útmutatónak megfelelően.

— Ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy megfelelő képzettséggel rendelkező szakembernek ki kell cserélnie.

— A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pultra vagy kamraszekrénybe, ahogy az a szerelési ábrán látható.

— Helyezze a sütőt a bútorban középre, úgy hogy a szomszédos bútortól meglegyen legalább a 10 mm-es. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie). A fokozottabb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral a sütő oldalsó tartóin erre a célra szolgáló furatokon keresztül.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.

— A készülék otthoni háztartásban vagy üzletek, irodák és egyéb munkahelyek étkezőhelyiségében; gazdasági épületekben; szállodákban, motelekben és egyéb, lakhatási célú létesítményekben; fizetővendéglátó helyeken történő használatra szolgál.

— A sütő sütőterében végzett minden tisztításhoz ki kell kapcsolni.

Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

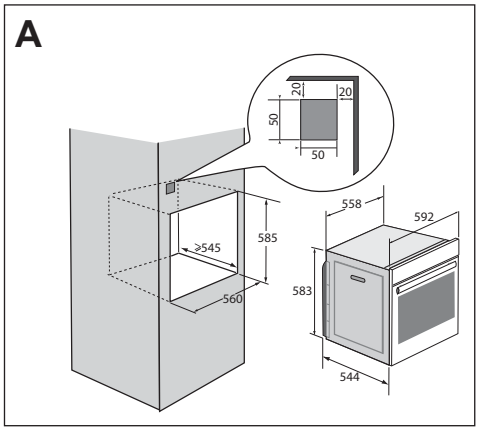
Ne használja a sütőt éléskamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.

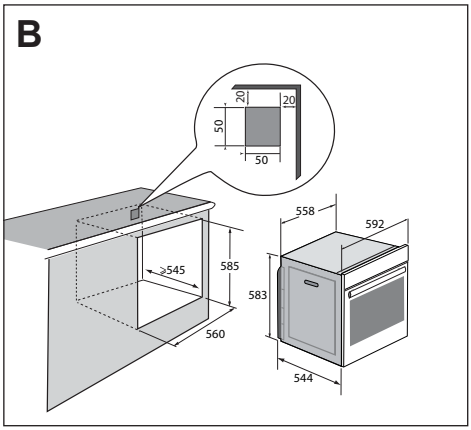
AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS

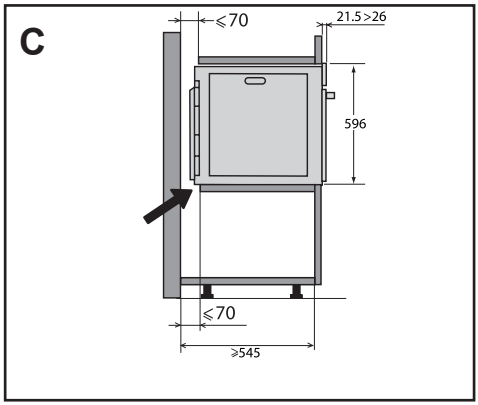
Az ábrákon láthatók a sütő befogadására szolgáló bútor méretei. A készülék egyaránt beszerelhető kamraszekrénybe (A ábra) vagy pult alá (B ábra). Ha a bútor nyitott, a nyílása hátul maximum 70 mm-es lehet (C és D ábra). Rögzítse a sütőt a bútorban. Ehhez távolítsa el a gumi ütközőket, és fúrjon elő egy Ø 2 mm-es furatot a bútor oldalfalába, hogy megakadályozza a fa szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral.

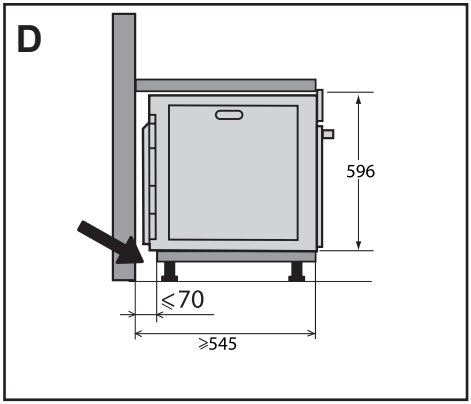
Helyezze vissza a gumi ütközőket.

Ha a bútor hátul zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átvezetéséhez.









• 1 TELEPÍTÉS

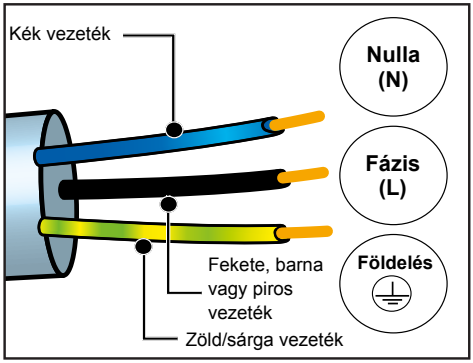
ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő három, a 220~240 voltos hálózatra a telepítési előírásoknak megfelelően omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül csatlakoztatandó 1,5 mm² vezetéket (1 fázis + 1 nulla + földelés) tartalmazó szabványos tápkábellel van felszerelve.

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék kapcsához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztosítékának 16 amperesnek kell lennie.

Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.

A készüléket úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz frekvencián működjön.



⚠ Figyelem: Ha az Ön lakóhelyének elektromos hálózatát módosítani kell a készülék csatlakoztatásához, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Ha a sütőnél bármiféle rendellenesség lép fel, húzza ki a készüléket, vagy vegye ki a sütő bekötési vezetékéhez tartozó biztosítékot.

• 2 KÖRNYEZET

A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

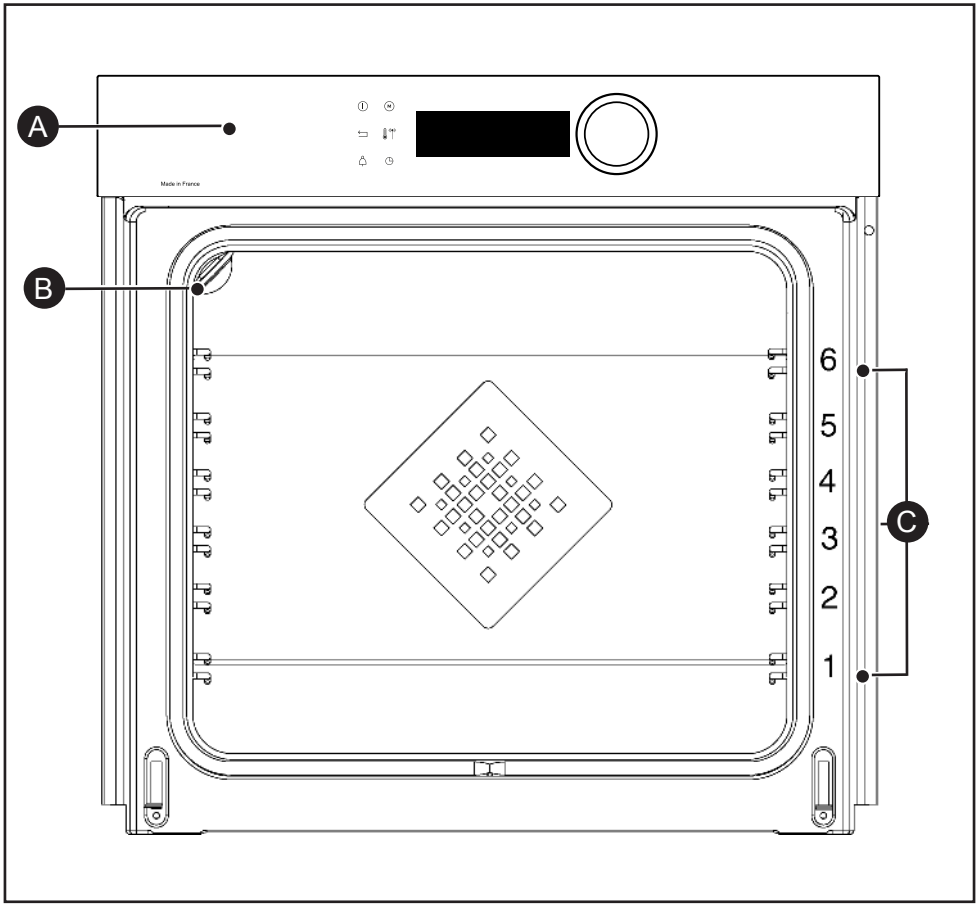
A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.

Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.

A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.

A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA



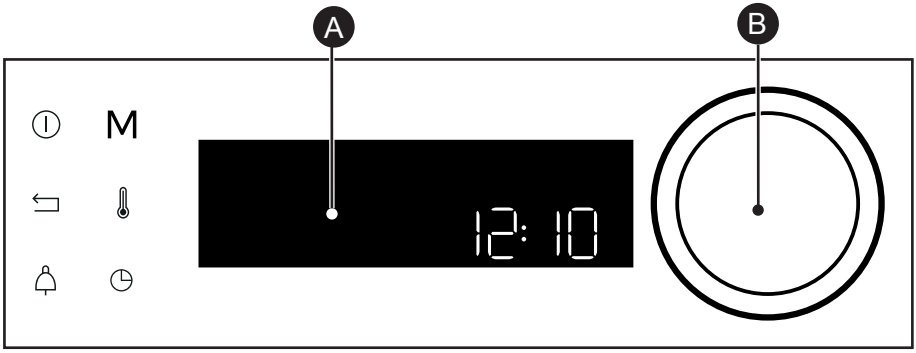
A **Kezelőpanel**

B **Lámpa**

C **Sütőrács (6 szint lehetséges)**

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ



A **Kijelző**

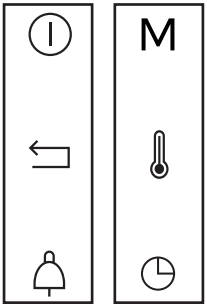
B **Forgógomb középen megnyomható (nem leszerelhető):**

- elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők
- középen történő megnyomásával jóváhagyhatók az egyes műveletek.

A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)

Vissza gomb

Időzítő gomb



A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb

Hőmérséklet gomb

Sütési idő/késleltetett indítás gomb

GOMBOK RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza ⮌ és a 🔔 gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a 🔒 kijelzőn.

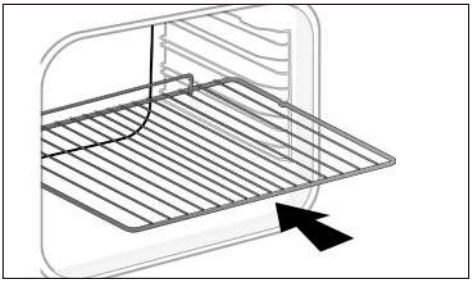
A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a ⏻ kikapcsoló gomb marad aktív.

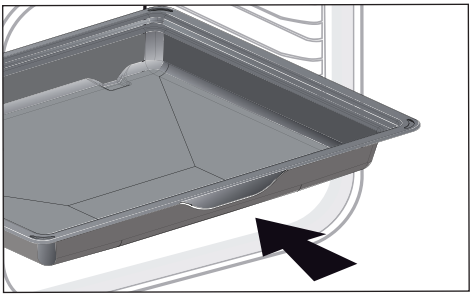
A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a Vissza ⮌ és a 🔔 gombot, egészen addig, amíg a Lakat 🔒 el nem tűnik a kijelzőről.

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

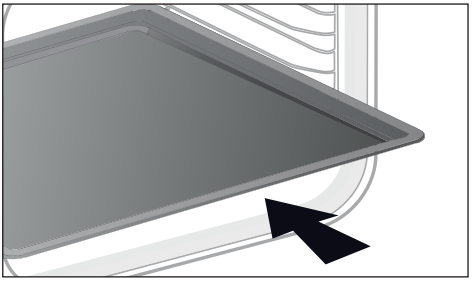
- Billenésbiztos grillrács. A grillrács használható minden sütésre vagy gratinírozásra váró étel edényének és sütõformájának megtartására. A grillezendõ ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve õket). A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- Többcélú tálca, 45 mm-es csepegtető tálca, a polcokba helyezve a grillrács alatt, fogantyúval a sütőajtó felé. Összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt, vízzel félig megtöltve vízgőzben sütésre használható.

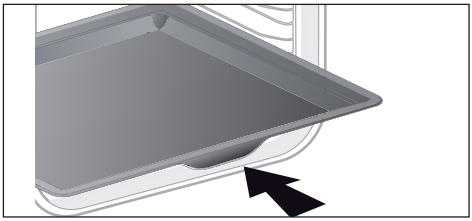


- Süteményes tepsi, 8 mm. A polcokba helyezve. Ideális keksz, omlós sütemények, muffin sütésére. Ferde előlapja megkönnyíti a készítmények elhelyezését a tálcán.

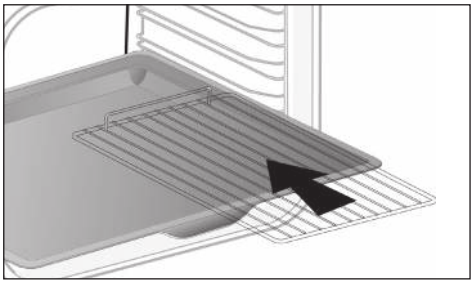


TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

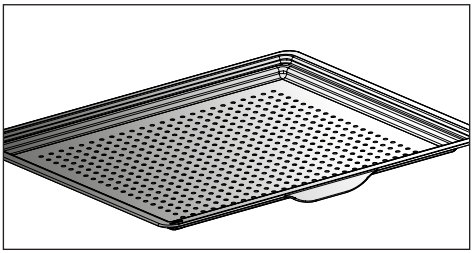
- Többcélú tálca, 20 mm-es, a polcokba helyezve a grillrács alatt, fogantyúval a sütőajtó felé. Ideális keksz, omlós sütemény, muffin sütéséhez. Ferde előlapja megkönnyíti a készítmények elhelyezését a tálcán. A grillrács alatti polcokba csúsztatható a grillételek szaftja és zsírja összegyűjtésére..



- „Íz" rácsok. Ezek a „félrácsok", „íz-rácsok", egymástól függetlenül is használható, de kizárólag valamelyik tálcába vagy tepsibe helyezve, a billenésgátló fogantyúval a sütő hátulja felé. Ha csak az egyik rácsot használja, könnyen meglocsolhatja az ételeket a tálcában összegyűlt szafttal.

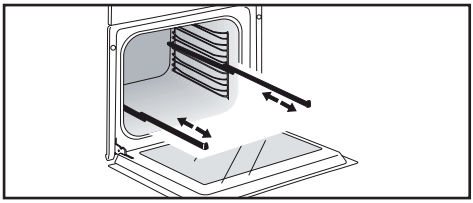


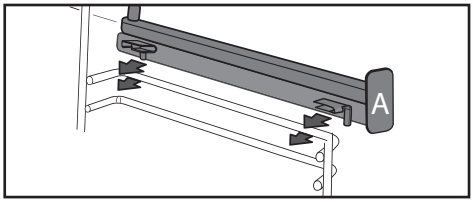
- Perforált tálca. A polcokba csúsztatva, fogantyúval a sütőajtó felé. Az AIR FRY sütési módhoz tervezett tálca pizza, sütemények sütésére, illetve ételszárításra alkalmas.



CSÚSZÓSÍN-RENDSZER

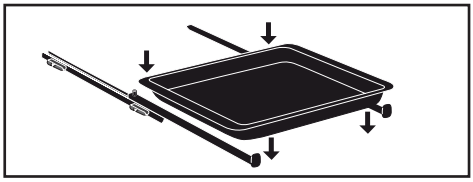
A csúszósín-rendszer praktikusabbá és könnyebbé teszi az ételek kezelését, mert a tálcák könnyen kihúzhatók, így a lehető leg egyszerűbbé teszi a ki-be pakolást. A tálcák teljesen kihúzhatók, így teljes hozzáférést biztosítanak. Stabilitásuk ráadásul lehetővé teszi, hogy teljesen biztonságosan dolgozzon az ételekkel és így kezelje őket, ami lecsökkenti az égési sérülés kockázatát. Így sokkal könnyebben veheti ki ételeit a sütőből.





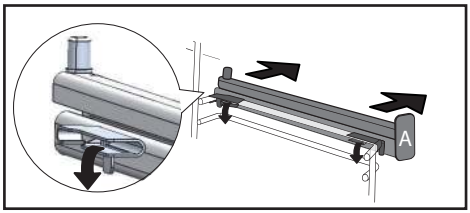
A CSÚSZÓSÍNEK FELHELYEZÉSE ÉS LESZERELÉSE

A 2 szintemelő kivételét követően válassza ki, hogy milyen szintekre (2 és 5 között) szeretné a síneket rögzíteni. Pattintsa a bal oldali sínt a bal oldali szintemelőbe, eléggé megnyomva a sín első és hátsó részét, hogy a sín oldalán lévő 2 talp beférjen a szintemelőbe. Tegye ugyanezt a jobb oldali sínnel.



MEGJEGYZÉS: a sín teleszkópos csúszó részének a sütő első része felé kell néznie, az ütközővel Ⓐ ön felé.
Tegye a 2 szintemelőt a helyére, majd helyezze a tálcát a 2 sínre, a rendszer készen áll a használatra.
A sínek leszereléséhez vegye ki ismét a szintemelőket.

Óvatosan nyomja lefelé a sínekhez rögzített lábakat, így kiszabadítva őket a polcból. Húzza a sínt maga felé.



A meleg hatására a tartozékok deformálódhatnak. Ez azonban nem akadályozza funkciójuk végzésében. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti formájukat.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

Mielőtt először használná a sütőt, melegítse körülbelül 30 percig üresen maximális hőmérsékleten. Győződjön meg arról, hogy a helyiségben megfelelő a szellőzés.

- Időbeállítás

Állítsa be egymás után az órát és a percet a forgógomb elfordításával, majd a megnyomásával hagyja jóvá.

A sütő kijelzi az időt.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a **„BEÁLLÍTÁSOK”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Óra

Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

- A hang

A gombok használatakor a sütő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az OFF-ot, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.

- Fényerő

Válassza ki a kívánt fényerőt.

- Készenléti üzemmód

A kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.

- A lámpa kezelése

Két beállítás közül választhat: ON állásban a lámpa minden sütési művelet alatt égve marad (kivéve az ECO funkciót); AUTO állásban a sütő lámpája egy bizonyos idő után kikapcsol a sütési műveletek alatt. Válassza ki az állást és hagyja jóvá.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kérik Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be. Navigálás közben az „M” gomb megnyomásával közvetlenül is elérheti ezt a menüt.

Minden sütés előtt melegítse elő a sütőt üresen.

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
Kombinált hő	**205°C** **35–230°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
Hőlégkeverés*	**180°C** **35–250°C**	Ajánlott a fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére. Akár három szinten történő, többszörös főzéshez.
Hagyományos	**200°C** **35–275°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
ECO*	**200°C** **35–275°C**	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a szakaszban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
Grill szellőzéssel	**200°C** **100–250°C**	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sültek. Csúsztassa a csepegtető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy sülthöz javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
Szellőztetett alj	**180°C** **75–250°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
Változtatható grill	**4** **1–4**	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillezés a rács teljes felületét lefedi.

* Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerint végzett sütési mód az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
Air Fry	200°C 180–220°C	Ideális az egészséges, ínyenceknek való konyhába: ez a program a perforált tál használatával lehetővé teszi, hogy a sütőben zsiradék nélkül (vagy nagyon kevés zsiradékkal) süssön és barnítson zöldséget, sülteket, rántott ételeket vagy tempurát.
Melegen tartás	60°C 35–100°C	Ajánlott kenyér-, briós- és kuglóf tészta kelesztéséhez. Helyezze a formát a sütőbe, de ne lépje túl a 40°C-ot (tányérmelegítő, kiolvasztás).
Kiolvasztás	35°C 30–50°C	Ideális delikát ételekhez (gyümölcstorta, krémtorta stb.). A húsok, zsemle stb. 50°C-on kiolvasztható (a hús a grillrácson, alatta egy, a szaftot felfogó tálca).
Tészta kelesztés	40°C	Ez a program ajánlott mindenféle tészta, például kenyértészta, briós, pizza, kuglóf stb. óvatos kelesztéséhez. Helyezze a tálcát közvetlenül a sütőtér aljára.
Dehidratálás	80°C 35–80°C	Sorrend bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és aromaanyagok dehidratálásához. Lásd a külön táblázatot 16. o.
Sabbath	90°C	Speciális sorrend: a sütő megszakítás nélkül 25-75 óra hosszat csak 90°C-on működik.

Soha ne tegyen alumíniumfóliát közvetlenül a tűzhely aljára, mert a felgyülemlett hő hatására a zománc megromolhat.

Energiamegtakarítást segítő tanács.
A hőveszteség elkerülése érdekében sütés közben lehetőleg ne nyissa ki az ajtót.

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS

Miután kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, például: fenékszellőzés, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. A tálcát az ajánlott polcmagasságban beteheti a sütőbe.

Megjegyzés: Néhány paraméter (hőmérséklet, sütési idő és késleltetett indítás) a sütés megkezdése előtt módosítható. lásd a következő fejezeteket.

A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

A sütő a kiválasztott sütési módtól függően javasolja az ideális sütési hőmérsékletet.

Ez az alábbiak szerint változtatható:

- Nyomja meg a 🌡 gombot.

- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd hagyja jóvá a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

A ◷ gombbal kiválaszthatja az étel elkészítés idejét, majd a gomb elforgatásával adja meg a főzési időt, végül hagyja jóvá.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA (késleltetett indítás)

A sütés végi időt megváltoztathatja, ha késleltetni szeretné, nyomja meg kétszer a ◷ gombot, majd a forgógomb elforgatásával adja meg a sütés végének idejét, majd hagyja jóvá.

Miután beállította a főzési idő végét, hagyja jóvá. A sütés végi idő a kijelzőn marad.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

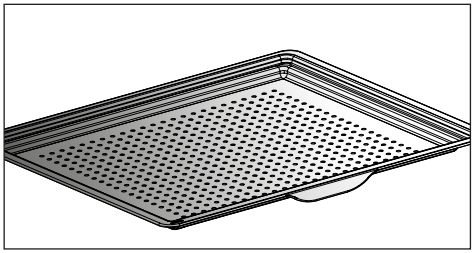
Az **„ARRETEZ”** felirat jelenik meg a képernyőn

Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával, vagy a sütő leállítása gomb megnyomásával és nyomva tartásával.

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK

AIR FRY FUNKCIÓ

Helyezze az ételt közvetlenül a perforált tálcára átfedés nélkül, válassza ki az Air Fry sütési módot, és állítsa be a hőmérsékletet 180°C és 220°C közé. Helyezze a perforált tálcát az 5. szintre, a csepegtető tálcát pedig a 3.-ra, hogy az esetleg lecsepegő maradékot felfogja.



AIR FRY TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT

200°C előmelegítéssel, kivétel *

	Időtartam	Súly
Csirkeszárny	25 perc	500 gr
Friss hasábburgonya	30 perc	700 gr
Fagyasztott hasábburgonya	30 perc	700 gr
Friss zöldség kockázva (cukkini/ padlizsán/étkezési paprika)	30 perc*	500 gr
Csirke nugget	10 perc	250 gr
Rántott hal	15 perc	250 gr / 2 darab

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK

DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ

A dehidratálás az élelmiszerek tartósításának egyik legrégebbi módja. A cél az élelmiszerekben lévő minden víz vagy egy részének eltávolítása az élelmiszerek konzerválása és a mikrobiális fejlődés megakadályozása érdekében. A szárítás megőrzi az élelmiszerek tápértékét (ásványi anyagok, fehérjék és egyéb vitaminok). Lehetővé teszi az élelmiszerek optimális tárolását azáltal, hogy csökkenti térfogatukat, és biztosítja rehidratálás utáni egyszerű felhasználásukat.

Csak friss élelmiszert használjon. Gondosan mossa meg, csepegtesse le és törölje szárazra.
Fedje le a grillrácsot sütőpapírral, és egyenletesen helyezze rá a szeletekre vágott ételt.
Használja az 1. polcszintet (ha több rács van, helyezze azokat az 1. és 3. polcra).
Szárításkor forgassa meg többször a nagyon lédús ételeket. A táblázatban megadott értékek a dehidratálandó élelmiszer típusától, érettségétől, vastagságától és nedvességtartalmától függően változhatnak.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ

Gyümölcsök, zöldségek és fűszerek	Hőmérséklet	Időtartam órában	Tartozékok
Almafélék (3 mm vastagságú szeletekben, rácsonként 200 g)	80°C	5–9	1 vagy 2 grillrács
Csonthéjas gyümölcsök (szilva)	80°C	8–10	1 vagy 2 grillrács
Reszelt, blansírozott étkezési gyökérfélék (sárgarépa, paszternák)	80°C	5–8	1 vagy 2 grillrács
Gombaszeletek	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Cékla, csíkokban	60°C	6	1 vagy 2 grillrács
Fűszernövények	60°C	6	1 vagy 2 grillrács

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AZ AUTOMATA ÜZEMÓD ISMERTETÉSE

AUTO módban sokféle különféle módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A sütő mesterséges intelligenciája automatikusan javasol egy előre kiválasztott sütési módot vagy alternatívákat, amelyek egyszerűen kiválaszthatók a navigációs felületen.

AI SENSOR

Ez az üzemmód tökéletesen megkönnyíti a feladatát, mivel a sütő a benne elhelyezett - a páratartalmat és a hőmérsékletet folyamatosan mérő - elektronikus érzékelőkkel automatikusan kiszámítja a kiválasztott ételnek megfelelő összes főzési paramétert (hőmérséklet, főzési idő, főzés típusa.

A sütést MINDENKÉPPEN lehűlt sütővel kell kezdeni.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLET

Olyan recepthez, amelyet teljes egészében a sütő kezel egy adott elektronikus program segítségével.

Ez a sütési mód lehetővé teszi a húsrostok megpuhítását lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütéssel. A sütés minősége optimális lesz.

A sütést MINDENKÉPPEN lehűlt sütővel kell kezdeni.

Az alacsony hőmérsékleten történő sütés rendkívül friss élelmiszerek használatát igényli. A szárnyasok esetében nagyon fontos, hogy sütés előtt a belsejét és a külsejét hideg vízzel leöblítsük, és sütés előtt nedvszívó papírral megszárítsuk.

AI

Ez az üzemmód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő sütési paramétereket. Egyes ételek esetében bizonyos adatokat (súly, méret stb.) meg kell adni.

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az **„AUTO”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

- Húsok, Halak, Tálételek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

Tanács

Minden sütésnél a tálca behelyezése előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcszintre helyezendő be a tálca.

HÚSOK	AI SENSOR	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
HÚS TERRINE		O	
BÁRÁNY LAPOCKA		O	
BÁRÁNYLÁB CSONT NÉLKÜL	O		O
BÁRÁNYLÁB CSONTTAL	O		O
BORJÚBORDA		O	
BORJÚSÜLT		O	O
HÁTSÓ CSÜLÖK		O	
SERTÉSTARJA		O	
SZŰZPECSENYE		O	O
SERTÉSSÜLT	O	O	O
MARHASÜLT	O	O	O
CSIRKE	O	O	O
KACSA		O	
KACSAMELL		O	
PULYKACOMB		O	
PULYKA		O	
LIBA		O	

JAVASLATOK AZAI SENSOR MÓDHOZ

Bárányláb csont nélkül (2 sütés)

1,4–1,8 kg

Bárányláb csont nélkül jól átsütve

Bárányláb csont nélkül rózsaszínűre sütve

Inkább válasszon kerek és gömbölyded báránycombot, mint hosszút és girhest. Tegye a húst a tepsire.

Sütés után pihentesse.

Bárányláb csonttal (2 sütés)

2–2,8 kg

Bárányláb csonttal jól átsütve

Bárányláb csonttal rózsaszínűre sütve

Inkább válasszon kerek és gömbölyded báránycombot, mint hosszút és girhest. Tegye a húst a tepsire.

Sütés után pihentesse.

Sertéssült

700 g – 1,4 kg

Sertéstarja, filé

Tegye a sültet a grillrácsra + csepegtető tálcával Sütés végén felszeletelés előtt hagyja pihenni a húst 7–10 percig. Sütés végén sózza.

Marhasült (3 sütés)

(800 gr – 1,6 kg)

Marhahús, véresen

Marhahús, átsütve

Marhahús, jól átsütve

Távolítson el minél több zsíros részt: füstöt okoz.

Tegye a húst a tepsire.

Sütés végén hagyja pihenni 7–10 percig.

Csirke

Csirke 1,4–2,5 kg

Kiskacsa, gyöngytyúk

Tegye a csirkét a grillezőre + csepegtető tálcával

Szennyeződések elkerülése érdekében sütés előtt szurkáljuk meg a szárnyasokat.

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

HALAK	AI SENSOR	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
PISZTRÁNG	O	O	O
LAZAC	O	O	O
NAGY TESTŰ HALAK	O	O	O
KIS TESTŰ HALAK	O	O	O
TENGERI SÜLLŐ	O	O	O
HOMÁR		O	
HAL TERRINE		O	

JAVASLATOK AZ AI SENSOR MÓDHOZ

Hal

400 gr – 1 kg

Egész halak (aranydurbincs, hekk, pisztráng, makréla, sült hal). Kis testű halakhoz nem használható.

Csak egész halakhoz használja ezt a funkciót.

A több célra felhasználható tálcát használja.

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

ÉTELEK	AI SENSOR	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	O	O	
CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK		O	
TÖLTÖTT PARADICSOM	O	O	
LASAGNA		O	
HÚSTORTA		O	
SAJTTORTA	O	O	
SÓS LEPÉNY	O	O	
QUICHE LEPÉNY	O	O	
PIZZA	O	O	
CSŐBEN SÜLT BURGONYA		O	O
TÖLTÖTT PADLIZSÁN		O	
FELFÚJT	O	O	

JAVASLATOK AZ AI SENSOR MÓDHOZ

Pizza

300 g – 1,2 kg

Kész pizza – főtt tészta

Felhasználásra kész pizzatészták

„Házi” pizzatészták

Helyezze a grillrácsra, hogy ropogós legyen a tészta (a grillrács és a pizza közé tehet egy sütőpapírt, hogy megvédje a sütőt a kifolyó sajttól).

SÓS LEPÉNY

Friss quiche

Fagyasztott quiche

Használjon tapadásmentes alumínium öntőformát: ropogós lesz benne a tészta.

Mielőtt a grillrácsra teszi, a fagyasztott quiche-t vegye ki az alumínium tálcából.

Töltött zöldségek

Töltött paradicsom, töltött paprika

Tőkehalvagdalék provánszi módra.

A főzendő mennyiségnek megfelelő adagot töltsön be, hogy elkerülje a kicsordulást.

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

KENYÉR ÉS TÉSZTÁK	AI SENSOR	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
BRIÓS		O	
BAGETT		O	
KENYÉR		O	
OMLÓS TÉSZTA		O	
LEVELES TÉSZTA		O	

DESSZERTEK	AI SENSOR	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
JOGHURTOK			O
KUGLÓF		O	
PISKÓTATÉSZTA		O	
ALMÁS SÜTEMÉNY	O	O	
EGYENSÚLYTÉSZTA	O	O	
PÜSPÖKKENYÉR	O	O	
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY	O	O	
JOGHURTOS SÜTEMÉNY	O	O	
GYÜMÖLCSMORZSA		O	
GYÜMÖLCSTORTA	O	O	
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ	O	O	
CUPCAKE		O	
POGÁCSÁK		O	
KARAMELLKRÉM		O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA

Az **„AUTO”** funkció az elkészítendő ételtől függően kiválasztja a megfelelő sütési módot.

AZONNALI SÜTÉS

- Válassza ki az **„AUTO”** üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több ételtípust (Hús, Hal, Készétel, Kenyér és tésztafélék, Desszertek, Receptek a világ minden tájáról) javasol:

A sütő prioritást ad az „AI sensor” sütésnek, így Önnek nem kell „paramétereznie”. Egyszerűen nyomja meg a ‘Lancer la cuisson’-t. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcát és hagyja jóvá.

⚠ Amikor az AI sensor-ral süt ne nyissa ki a sütő ajtaját sütés közben.

A kiválasztott ételtől vagy a (már meleg) sütő állapotától függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyegységet javasol, amelyet szükség esetén jóváhagyás előtt módosítania kell. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcát és hagyja jóvá.

- A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, leáll; a kijelző ekkor jelzi, hogy az étel elkészült.

⚠ Egyes AI receptek esetében, mielőtt az ételt a sütőbe tenné, előmelegítésre van szükség.
A sütőt a sütés közben bármikor kinyithatja, hogy meglocsolja az ételt.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

A sütő a kézi vagy Auto üzemmódban történő sütés végén három opciót kínál a kívánt eredmény eléréséhez: CROUSTILLANT (ROPOGÓS), MELEGEN TARTÁS és TOVÁBBI 5 PERC.

CROUSTILLANT

A **„Croustillant”** funkcióval a sütés végén ropogósra sütheti az ételt.

Válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt. A sütés végén válassza ki a **„Croustillant”** funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A grillezés a sütési idő utolsó 5 percében automatikusan indul.

MELEGEN TARTÁS (MAINTIEN AU CHAUD)

A sütés végén kiválaszthatja a „MAINTIEN AU CHAUD” opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételét a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsütné. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.

TOVÁBBI 5 PERC (csak kézi üzemmódban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja az „AJOUTER 5 MIN” opciót. Az „AJOUTER 5 MIN” aktiválásakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat. Mindez szükség esetén megismételhető.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Ez a funkció a sütő kikapcsolt állapotában vagy főzés közben használható.

- Nyomja meg a 🔔 -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időzítő programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

Nyomja meg újra a 🔔 gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez. Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időzítőt is leállítja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

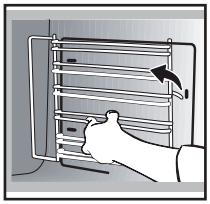
Külső felület

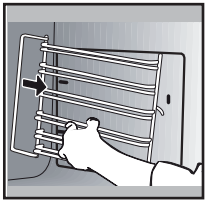
Használjon ablaktisztítóval átitatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsit.

POLCOK LESZERELÉSE

Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintemelő elülső részét, és mozdítsa ki az elülső akasztót a helyéről. Utána finoman húzza meg saját maga felé a polcegységet, hogy ki tudja mozdítani a hátulsó akasztókat a helyükről. Így vegye ki a 2 polcot.





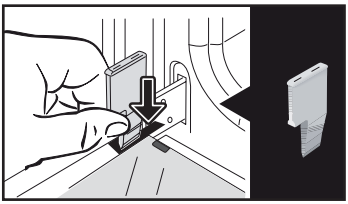
ÜVEGAJTÓK TISZTÍTÁSA

⚠ Figyelmeztetés:
Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

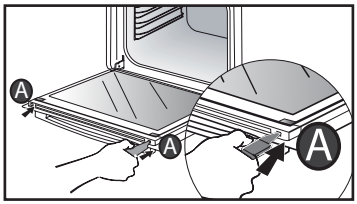
Először egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.

A különböző belső üvegek tisztításához szerelje szét őket az alábbiak szerint:

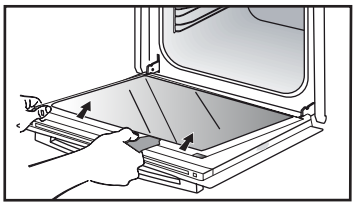
Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.

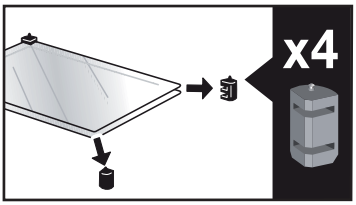


Távolítsa el az első klippel rögzített üveget: A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja be a Ⓐ nyílásokba, hogy az üveget kioldja.



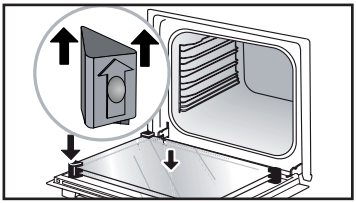
Távolítsa el az üveget. Az ajtó két további üveglapból áll, minden sarokban fekete gumi támcsavarral.





Ha szükséges, vegye ki ezeket tisztításra.

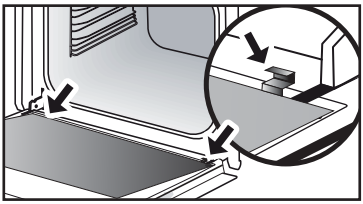
Ne merítse az üvegeket vízbe. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szöszölõdõ ronggyal.

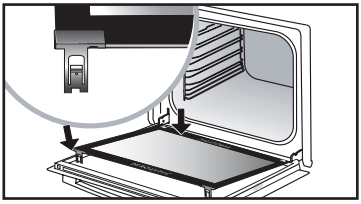


Tisztítás után helyezze vissza a négy gumiütközőt a nyilakkal felfelé, és helyezze vissza az ablakszerelvényt.

Az utolsó üvegtáblát illessze be a fém ütközőkbe, majd csíptesse be a helyére úgy, hogy a „PYROLYTIC” feliratú oldal felénk nézzen és olvasható legyen.

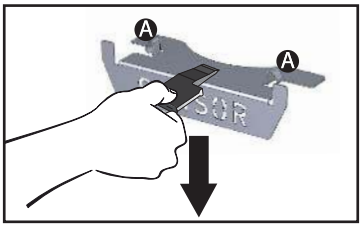
Távolítsa el a műanyag éket.





A „SENSOR” LEMEZ LE- ÉS VISSZASZERELÉSE

Módjában áll eltávolítani az AI SENSOR módhoz tartozó nedvesség-érzékelő jelenlétét jelző **„SENSOR”** táblát. A tisztításhoz használja az ajtó szétszereléséhez mellékelt műanyag távtartót.



Szétszerelés:

Csúsztassa a távtartót a **„SENSOR”** lemez és a sütő teteje közé, majd mozgassa lefelé a kipattintáshoz.

Visszaszerelés: Fogja meg a **„SENSOR”** táblát, és határozottan illessze be a Ⓐ bevágásokat a megfelelő nyílásokba felfelé.

ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSEL

A pirolízis előtt vegye ki a tartozékokat és a polcokat a sütőből. Nagyon fontos, hogy a pirolízis előtt a sütőből minden olyan tartozékot (csúszósíneket, krómozott grillrácsokat), valamint minden edényt kivegyen, melynek jelenléte nem egyeztethető össze a pirolízissel.

A sütő önmagát pirolízissel tisztító funkcióval rendelkezik. A pirolízis a sütõ üregének nagyon magas hõfokú melegítési ciklusa, ami lehetõvé teszi, hogy az összes szennyezõdést eltávolítsa, amelyek az ételek kifröccsenéséval vagy kifutásával keletkeztek. Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítson el minden jelentős túlfolyást. Távolítsa el nedves szivaccsal az ajtóról a lerakódott zsírt. Biztonsági intézkedésként a tisztítási műveletre csak az ajtó automatikus blokkolása után kerül sor, ekkor már nem lehet kinyitni az ajtót.

Három pirolízis ciklus áll az Ön rendelkezésére. Az időtartamok előre kiválasztottak és nem módosíthatók:

ÖNTISZTÍTÁSI CIKLUS FUTTATÁSA

Pyro Auto: 1 óra 30 perc és 2 óra 15 perc között, az energiatakarékos tisztítás érdekében.

Pyro Express: Ez a főzés végén is elérhető, a felgyülemlett hőt a sütőtér gyors automatikus tisztítására felhasználó funkció kevesebb, mint egy óra alatt megtisztítja az enyhén szennyezett sütőteret.

Ha a sütőben elegendő a hő: a pirolízis 59 percig tart, egyébként 1 óra 30 percig.

Pyro 2H: 2 óráig a sütőtér alaposabb tisztításához.

AZONNALI ÖNTISZTÍTÁS

- Válassza ki a **„NETTOYAGE”** üzemmódot a főmenüben, majd hagyja jóvá.

- Válassza ki a legmegfelelőbb öntisztító ciklust, például a **PYRO AUTO**-t majd hagyja jóvá.

Megkezdődik a pirolízis. Az idő visszaszámlálása a jóváhagyás után azonnal megkezdődik.

Pirolízis közben a ikon jelenik meg a beállításoknál, jelezve, hogy az ajtó be van zárva.

A pirolízis végén lehűtési program fut le; a sütő ez idő alatt nem elérhető.

Amikor a sütő lehűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő tiszta, és újra felhasználható az Ön által választott főzéshez.

ÖNTISZTÍTÁS KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Kövesse az előző bekezdésben leírt utasításokat.

- Válassza ki a sütési idő végét.

- Állítsa be a forgógombbal a pirolízis kívánt befejezési időpontot, majd hagyja jóvá .

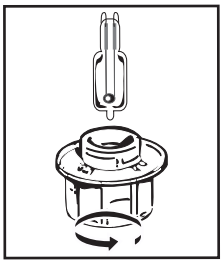
Néhány másodperc múlva a sütő készenléti üzemmódba kapcsol, és a pirolízis kezdete elmarad, hogy a beprogramozott időpontban fejeződjék be.

Ha a pirolízis befejeződött, a ⏻ gomb megnyomásával állítsa le a sütőt.

A LÁMPA CSERÉJE

⚠ Figyelmeztetés: Mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének teljes elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt.

Az izzó jellemzői: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



A lámpát saját maga is kicserélheti, ha kiégett. Csavarja ki a búrát, majd vegye ki a lámpát (a búra és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt). Helyezze be az új lámpát és tegye vissza a búrát.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

• 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
- „AS” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sütő fűtését, ha megfeledkezik róla. Állítsa a sütőt az ARRET-re.
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra sem szűnik meg, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítéka nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e **„DEMO”** módra állítva (lásd a beállítások menüt).
- A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet.
- A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.

SÜTÉSI TANÁCS KÉZI ÜZEMMÓDBAN

	ÉTELEK	* °C	SZINT	* °C	SZINT	* °C	SZINT	* °C	SZINT	* °C	SZINT	* °C	SZINT	Sütési idő en ben
HÚSOK	Sertéssült (1 kg)	200	2									190	2	60
	Borjúsült (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Marhasült	240	2									200	2	30–40
	Bárány (láb, lapocka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Szárnyasok (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Csirkecomb			220	3			210	3					20–30
	Sertés/borjúborda			210	3									20–30
	Marhaborda (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Juhborda			210	3									20–30
HALAK	Grillezett halak			275	4									15–20
	Pultos halak (aranydurbincs)	200	3									190	3	30–35
	Halak olajban	220	3									200	3	15–20
ZÖLDSÉGEK	Csőben sült ételek			275	2									30
	Dauphinéi csőben sült krumpli	200	3									180	3	45
	LASAGNA	200	3									180	3	45
	Töltött paradicsom	170	3									170	3	30
SÜTEMÉNYEK	Szavojai piskóta – Piskótatészta									180	3	180	4	35
	Piskótatekercs	220	3							180	2	190	3	5–10
	Briós	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownie	180	2									180	2	20-25
	Gyümölcskenyér – Egyensúlytészta	180	3							180	3	180	3	45–50
	Gyümölcsös pite	200	3									190	3	30–35
	Keksz – Omlós sütemény	175	3									170	3	15–20
	Kuglóf									180	2			40–45
	Habcsók	100	4							100	4	100	4	60–70
	Madeleine	220	3									210	3	5–10
	Pogácsák	200	3							180	3	200	3	30–40
	Kis leveles sütemények	220	3									200	3	5–10
	Likőrös piskótatorta	180	3							175	3	180	3	30–35
	Omlós tészta torta	200	1									200	1	30-40
	Finom leveles tészta torta	215	1									200	1	20–25
EGYÉB	Terrine pástétom	200	2									190	2	80–100
	Pizza					240	1							15–18
	QUICHE LEPÉNY	190	1			180	1					190	1	35–40
	Felfújt									180	2			50
	Torta	200	2									190	2	40–45
	Kenyér	220	2									220	2	30–40
	Pirítós kenyér			275	4–5									2–3

Megjegyzés: Sütőbe helyezés előtt a húsokat legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell tartani.

* Modelltől függően

MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK AZ IEC / EN 60350 SZABVÁNY ALAPJÁN

ÉTEL	* SÜTÉSI MÓD	SZINT	TARTOZÉKOK	°C	min. IDŐTARTAM	ELŐMELEGÍTÉS
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	30–40	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	25–35	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	150	25–45	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		3	tálca 45 mm	175	25–35	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	160	30–40	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		5	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		5	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	170	20–40	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		3	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	170	25–35	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		3	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	150	30–40	igen
Almatorta (8.5.2)		1	grillrács	170	90–120	igen
Almatorta (8.5.2)		1	grillrács	170	90–120	igen
Almatorta (8.5.2)		3	grillrács	180	90–120	igen
Gratinírozott felület (9.2.2)		5	grillrács	275	3–6	igen

* Modelltől függően

MEGJEGYZÉS: A 2 szinten sütés esetén a tálcák különböző időpontokban is kivehetők.

Recept élesztővel (modelltől függően)

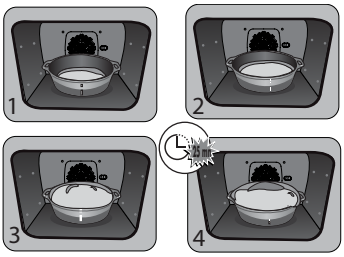
Hozzávalók:

• Liszt 2 kg • Víz 1240 ml • Só 40 gr • 4 csomag dehidratált sütőélesztő

Keverje meg a tésztát a mixerrel és kelessze a tésztát a sütőben·

Elkészítés: Élesztőalapú tésztafélék receptjeihez Öntse a tésztát egy hőálló tálba, vegye ki a szintemelő tartókat és tegye a tálat a sütő aljára.

Melegítse elő a sütőt hőlégkeveréses funkcióval 40–50°C-on 5 percig. Kapcsolja ki a sütőt és hagyja – a maradék hő hatására – kelni a tésztát 25–30 percig.



IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.
Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.
Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.
Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.
Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.
Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

IT

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI **4**

1 INSTALLAZIONE **6**
Scelta della collocazione e incasso 6
Collegamento elettrico 7

2 AMBIENTE **7**
Rispetto dell'ambiente 7

3 PRESENTAZIONE DEL FORNO **8**
I comandi e il display 9
Blocco dei tasti 9
Gli accessori (a seconda del modello) 10
Sistema di guide scorrevoli 12
Installazione e smontaggio delle guide scorrevoli 12

4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI **13**
Prima messa in servizio 13
Menu regolazioni (a seconda del modello) 13

5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE **14**
Avvio di una cottura 16

6 CONSIGLI DI COTTURA **17**
Funzione AIR FRY 17
Funzione disidratazione 18

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA **19**
Presentazione della modalità automatica 19
Presentazione delle categorie dei piatti 20
Avvio di una cottura automatica 25
Cottura immediata 25

8 ALTRE FUNZIONI **26**
Opzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura) 26
Funzione timer 26

9 MANUTENZIONE **27**
Pulizia e manutenzione: 27
Smontaggio e rimontaggio della teglia "sensor" 28
Pulizia automatica tramite pirolisi 29
Sostituzione della lampadina 31

10 ANOMALIE E SOLUZIONI **32**

11 TEST DI IDONEITÀ **34**

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:

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 sorvegliati o istruiti sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— 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 importante.

— 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.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica 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 a 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 un materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con 2 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 aziende agricole; 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 nella cavità del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

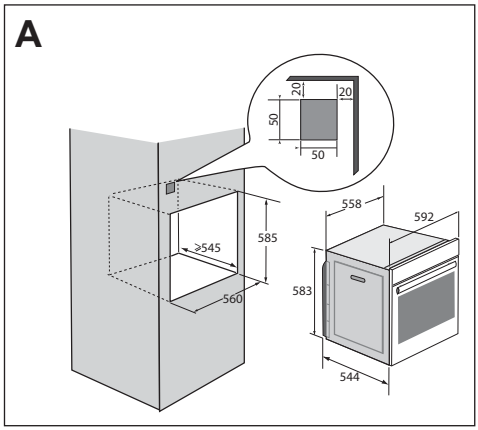
Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

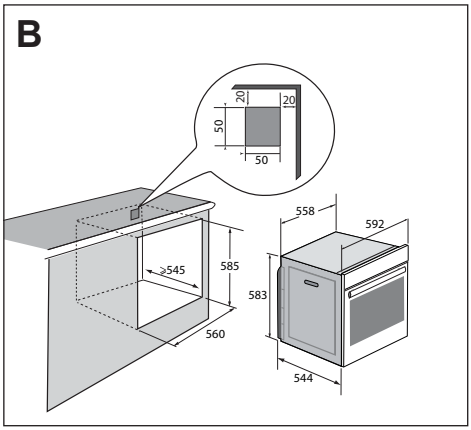
SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

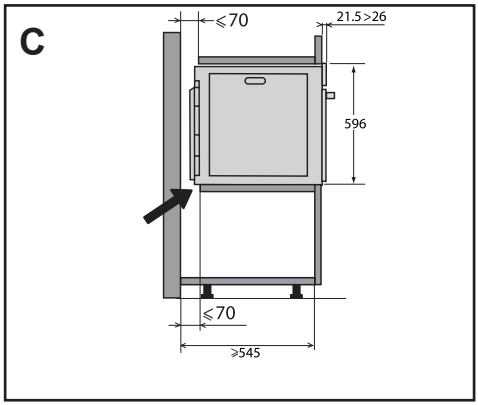
Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno. L'apparecchio può essere installato indifferentemente in un mobile a colonna (A) o sotto un piano (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C e D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di Ø 2 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti.

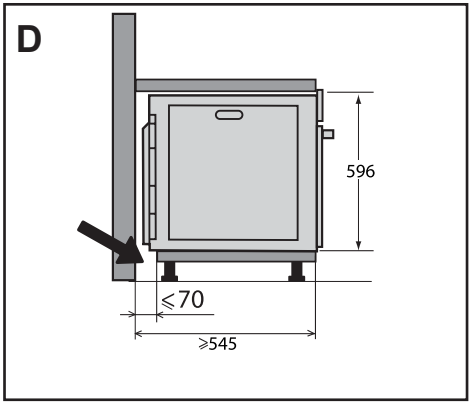
Sostituire gli arresti in gomma.

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.









• 1 INSTALLAZIONE

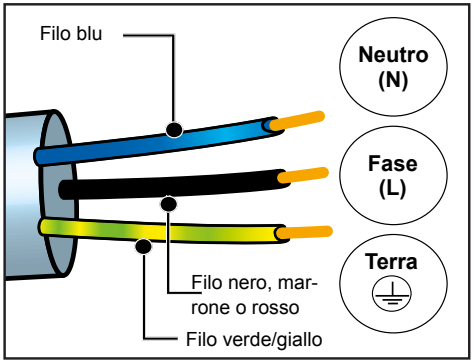
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 Volt tramite 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.

L'apparecchio è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.



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

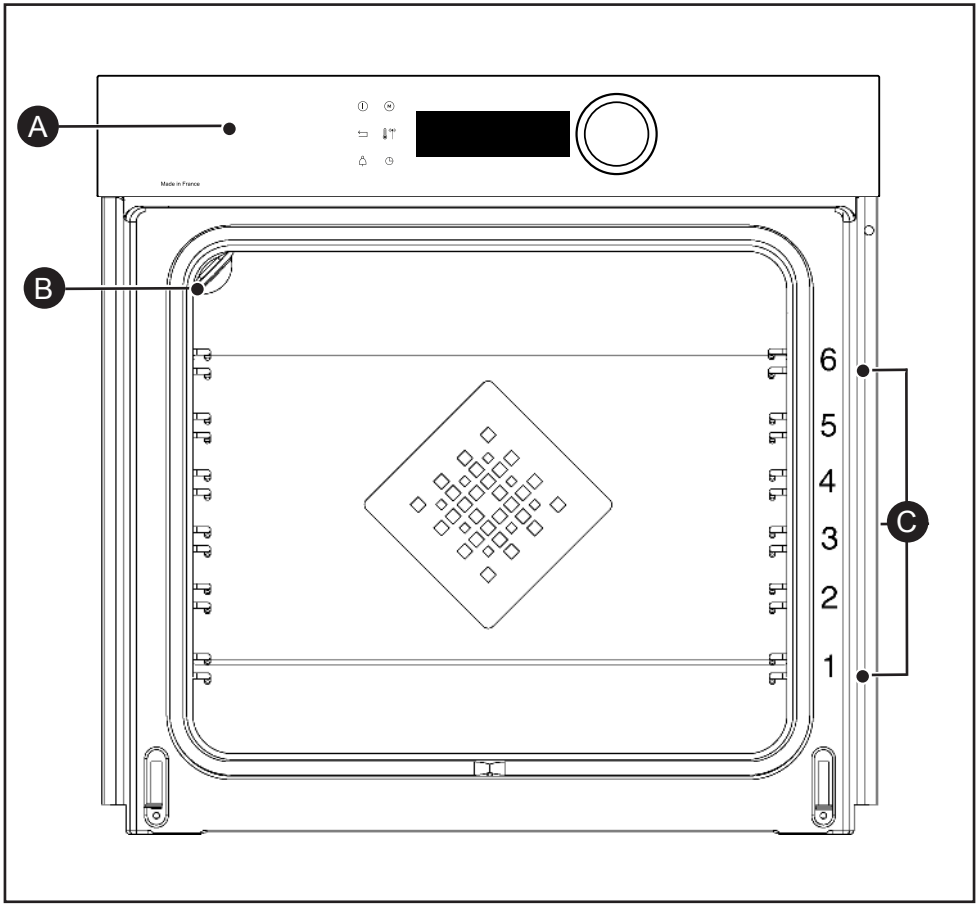
I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad 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 relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO



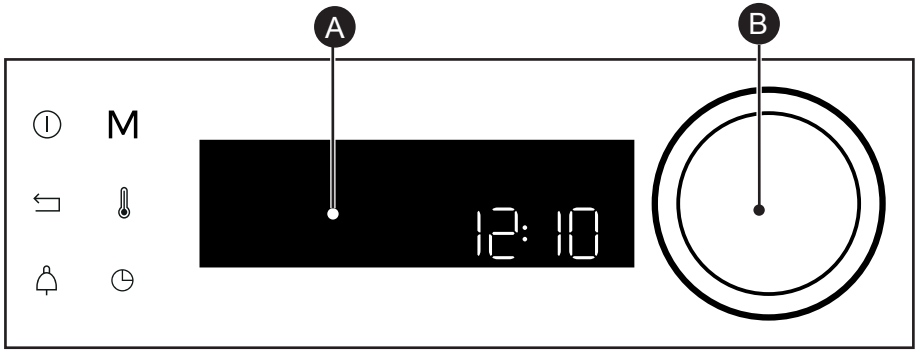
A **Pannello dei comandi**

B **Lampada**

C **Supporti ripiani (6 altezze disponibili)**

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A **Display**

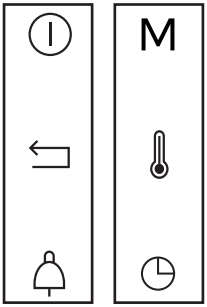
B **Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):**

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.
- Permette di confermare ogni azione premendo al centro.

Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)

Tasto indietro

Tasto timer



Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE

Tasto di temperatura

Tasto durata di cottura/partenza differita

BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro e fino a quando il simbolo viene visualizzato sul display.

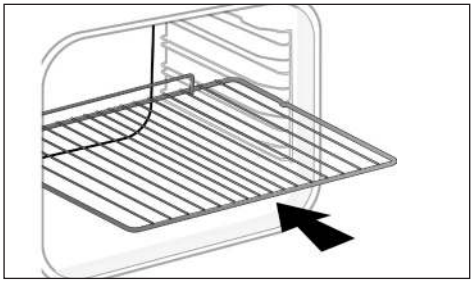
Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento resta attivo.

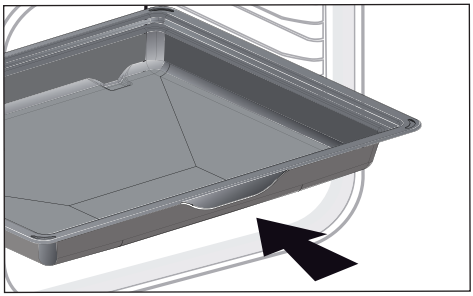
Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro e fino a quando il simbolo del lucchetto scompare dal display.

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

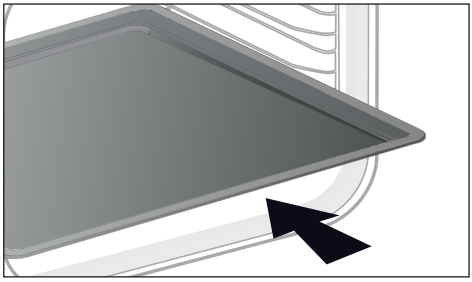
- Griglia sicurezza antiribaltamento. La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm. Inserita nei ripiani sotto la griglia, con la maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.

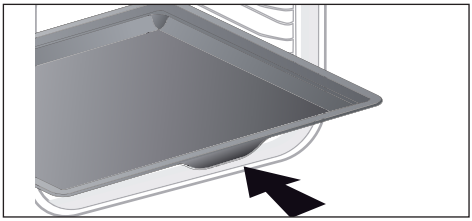


- **Teglia per pasticceria, 8 mm**. Inserita nei ripiani. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto.

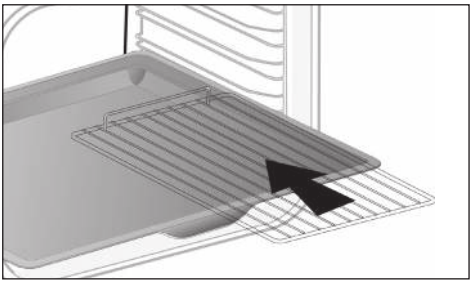


GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

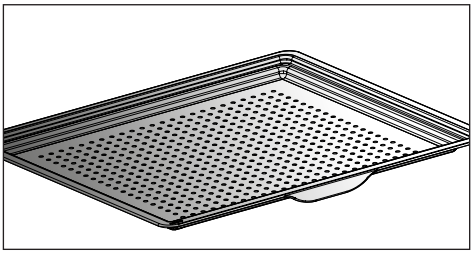
- **Teglia multiuso 20mm**. Inserita nei ripiani sotto la griglia, con la maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



- Griglie "sapore". Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno. Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.

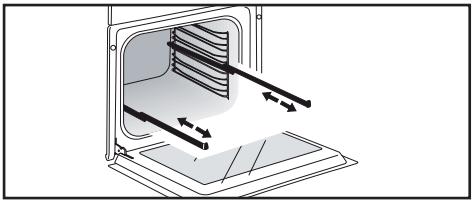


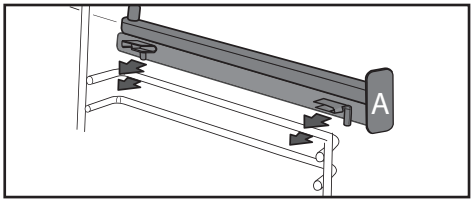
- Teglia perforata. Inserita nelle guide, impugnatura verso la porta del forno. Progettata per la modalità di cottura AIR FRY è anche adatta alla cottura di pizza, prodotti di pasticceria o essiccazione degli alimenti.



SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI

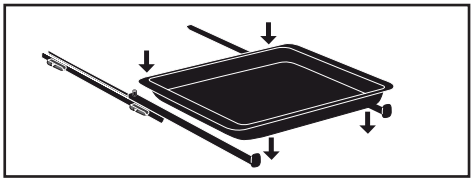
Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro 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.

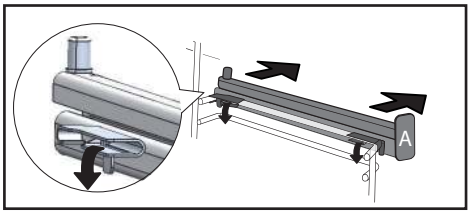




INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

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 Ⓐ 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.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua
Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola poi premere per confermare le scelta.

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

- Regolare l'ora
Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

MENU REGOLAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO)

Nel menu generale, selezionare la funzione "**REGOLAZIONI**" ruotando la manopola, poi convalidare. Vengono proposte differenti regolazioni.

Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.

Poi regolare i parametri e convalidarli.

- Ora
Modificare l'ora, confermare poi modificare i minuti e confermare nuovamente. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente.

- Suono
All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.

- Luminosità
Selezionare il livello di luminosità desiderato.

- Sleep mode
È possibile anche accedere allo stand-by del display.

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.

- Gestione della lampada
Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampadina resta accesa durante tutte le cotture (tranne con la funzione ECO). Posizione AUTO, la lampadina del forno si spegne dopo un certo tempo durante la cottura. Scegliere la posizione e confermare.

- Lingua
Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO
Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

- Diagnostica
In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno chiesti i codici presenti nella diagnostica.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura. Durante la navigazione è possibile accedere direttamente a questo menu premendo il tasto “M”.

Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
Calore combinato	**205°C** **35°C - 230°C**	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
Termoventila-zione*	**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.
Tradizionale	**200°C** **35°C - 275°C**	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
Grill ventilato	**200°C** **100°C - 250°C**	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
Suola ventilata	**180°C** **75°C - 250°C**	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
Grill variabile	**4** **1 - 4**	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.

*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.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Ideale per una cucina saporita e sana, questo programma associato all'uso della teglia perforata permette di cuocere e dorare le verdure senza (o con una quantità ridotta) di grassi, per realizzare fritture, impanature o tempura al forno.
Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
Scongelamento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento di carne, piccole pagnotte, ecc. viene fatto a 50 °C (carne messa sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
Lievitazione della pasta	40°C	Programma raccomandato per far lievitare lentamente tutte le paste, per esempio per pane, brioche, pizza, kouglof, ecc. Riporre la teglia direttamente sulla suola.
Disidratazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Fare riferimento alla tabella specifica P.16.
Shabbat	90°C	Sequenza speciale: il forno funziona per un tempo compreso tra 25 e 75 ore senza interruzione unicamente a 90 °C.

Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

Consiglio per risparmiare energia.
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, premere sulla manopola per confermare. Si avvia il preriscaldamento. Un bip segnala che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. È possibile infornare la teglia all'altezza del ripiano consigliata.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima dell'avvio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Premere il tasto 🌡.

- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi confermare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del piatto selezionando la durata con il tasto ◷ poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA (partenza differita)

È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa venga differita. Premere due volte il tasto ◷, poi inserire la fine della cottura ruotando la manopola e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare. L'ora di fine cottura resta visualizzata.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

"**ARRESTO**" appare sullo schermo

Confermare e selezionare premendo la manopola o con una pressione lunga sul tasto di spegnimento del forno.

• 6 CONSIGLI DI COTTURA

FUNZIONE AIR FRY

Disporre gli alimenti direttamente sulla teglia perforata senza sovrapporli. Selezionare la modalità di cottura Air Fry e regolare la temperatura tra 180 ° e 220 °. Inserire la teglia perforata al livello 5 e la leccarda a livello 3 per raccogliere eventuali residui di cottura.

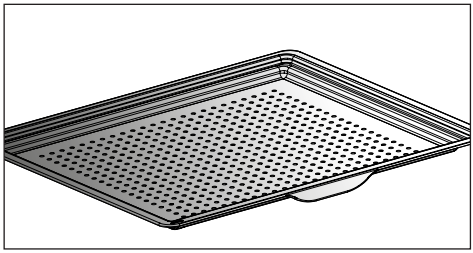


TABELLA INDICATIVA AIR FRY

a 200 °C preriscaldamento da considerare sicuro*

	Durata	Peso
Ali di pollo	**25 min**	**500 g**
Patate fritte fresche	**30 min**	**700 g**
Patate fritte surgelate	**30 min**	**700 g**
Cubetti di verdure fresche (zucchina/ melanzana/peperoni)	**30 min***	**500 g**
Nugget di pollo	**10:**	**250 g**
Pesce impanato	**15:**	**250 g/2 pezzi**

FUNZIONE DISIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi. Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.
Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.
Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).
Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione.
I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

TABELLA INDICATIVA PER DISIDRATARE GLI ALIMENTI

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinare in differenti modi. L'intelligenza del forno proporrà automaticamente una modalità di cottura preselezionata o alternative da selezionare comodamente nell'interfaccia di navigazione.

AI SENSOR

Questa modalità faciliterà il compito, in quanto il forno calcola automaticamente tutti i parametri di cottura a seconda del piatto selezionato (temperatura, durata di cottura, tipo di cottura) grazie a sensori elettronici situati nel forno che misurano continuamente il grado di umidità e la variazione di temperatura.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

BASSA TEMPERATURA

Per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate. La qualità di cottura è ottimale.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

Cucinare a bassa temperatura richiede l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.

AI

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Per alcuni alimenti devono essere inserite alcune regolazioni (peso, dimensioni, ecc.)

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione “**AUTO**” ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

- Carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.

Consiglio
Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto

CARNE	AI SENSOR	AI	BASSA TEMPERATURA
TERRINA DI CARNE		O	
SPALLA D’AGNELLO		O	
COSCIA DI AGNELLO SENZA OSSO	O		O
COSCIA DI AGNELLO CON OSSO	O		O
COSTATA DI VITELLO		O	
ARROSTO DI VITELLO		O	O
STINCO DI MAIALE		O	
LOMBATA DI MAIALE		O	
FILET MIGNON		O	O
MAIALE ARROSTO	O	O	O
ARROSTO DI MANZO	O	O	O
POLLO	O	O	O
ANATRA		O	
FILETTO D’ANATRA		O	
COSCIA DI TACCHINO		O	
TACCHINO		O	
OCA		O	

RACCOMANDAZIONI PER LA MODALITÀ AI SENSOR

Coscia di agnello senza osso (2 cotture):

Da 1,4 kg a 1,8 kg

Coscia di agnello senza osso ben cotta

Coscia di agnello senza osso rosata

Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Posare la coscia di agnello sulla leccarda.

Lasciare riposare dopo la cottura.

Coscia di agnello con osso (2 cotture):

Da 2 kg a 2,8 kg

Coscia di agnello con osso ben cotta

Coscia di agnello con osso rosata

Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Posare la coscia di agnello sulla leccarda.

Lasciare riposare dopo la cottura.

Maiale arrosto

Da 700 g a 1,4 kg

Lombata, filetto

Poggiare l'arrosto sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda. A fine cottura, prima di tagliare, lasciare riposare la carne per 7-10 minuti. Aggiungere sale a fine cottura.

Arrosto di manzo (3 cotture):

(Da 800 g a 1,6 kg)

Manzo al sangue

Manzo cottura media

Manzo ben cotto

Limitare al massimo la bardatura, in quanto genera fumo.

Posare l'arrosto sulla leccarda.

A fine cottura lasciare riposare per 7-10 minuti.

Pollo

Pollo da 1,4 kg a 2,5 kg

Anatra giovane, faraona

Poggiare il pollo sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.

Forare la pelle del pollame prima della cottura per evitare schizzi.

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PESCE	AI SENSOR	AI	BASSA TEMPERATURA
TROTA	O	O	O
SALMONE	O	O	O
PESCI GRANDI	O	O	O
PESCI PICCOLI	O	O	O
BRANZINO	O	O	O
ASTICE		O	
TERRINA DI PESCE		O	

RACCOMANDAZIONI PER LA MODALITÀ AI SENSOR

Pesce

Da 400 g a 1 kg

Pesci interi (orata, merluzzo, trote, sgombri, arrosto di pesce). Non è adatta ai pesci piatti.

Riservare questa funzione ai pesci interi.

Usare la tegli multiuso.

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PIATTI	AI SENSOR	AI	BASSA TEMPERATURA
VERDURE FARCITE	O	O	
GRATIN DI VERDURE		O	
POMODORI RIPIENI	O	O	
LASAGNE		O	
TORTA DI CARNE		O	
TORTA AL FORMAGGIO	O	O	
TORTA SALATA	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
GRATIN DI PATATE		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

RACCOMANDAZIONI PER LA MODALITÀ AI SENSOR

Pizza

Da 300 g a 1,2 kg

Pizza gastronomia - pasta fresca

Pizza pasta pronta all'uso

Pizza pasta "fatta in casa"

Poggiarla sulla griglia per ottenere una pasta croccante (è possibile inserire la carta da forno tra la griglia e la pizza per proteggere il forno dalle fuoriuscite di formaggio).

Torta salata

Quiche fresche

Quiche surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.

Rimuovere la vaschetta delle quiche surgelate prima di poggiarle sulla griglia.

Verdure farcite

Pomodori farciti, peperoni farciti

Brandade.

Adattare correttamente le dimensioni del proprio piatto alla quantità da cuocere per evitare la fuoriuscita di succo.

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PANE E PASTA	AI SENSOR	AI	BASSA TEMPERATURA
BRIOCHE		O	
BAGUETTE		O	
PANE		O	
PASTA FROLLA		O	
PASTA SFOGLIA		O	

DESSERT	AI SENSOR	AI	BASSA TEMPERATURA
YOGURT			O
KOUGLOF		O	
TORTA GENOVESE		O	
TORTA DI MELE	O	O	
QUATTRO-QUARTI	O	O	
CAKE	O	O	
TORTA CIOCCOLATO	O	O	
TORTA DI YOGURT	O	O	
CRUMBLE DI FRUTTA		O	
TORTA ALLA FRUTTA	O	O	
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE	O	O	
CUPCAKE		O	
PASTA CHOUX		O	
CRÈME CARAMEL		O	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA

La funzione “**AUTO**” seleziona la modalità di cottura appropriata in funzione dell’alimento da preparare.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “**AUTO”** nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert, ricette internazionali):

- Il forno propone la cottura AI Sensor per prima in modo che non ci sia alcun parametro da regolare. Basta solo premere “Avvia la cottura”. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

⚠ Durante una cottura in modalità AI Sensor, non aprire la porta del forno.

In funzione del piatto selezionato o dello stato del forno (già caldo), la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

⚠ Per alcune ricette AI è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.
È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione "**Croccante**".

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di cottura. A fine cottura selezionare la funzione "**Croccante**" e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione "MANTENIMENTO AL CALDO", che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione "AGGIUNGERE 5 MIN" a fine cottura con una durata programmata. Attivando "AGGIUNGERE 5 MIN" il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti, ripetibili se necessario.

FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata quando il forno è spento o durante una cottura.

- Premere il tasto 🔔 .

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

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

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.

Premere nuovamente il tasto 🔔, regolare il tempo o impostarlo a 0m00s per annullare. Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, anche il timer si arresta.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

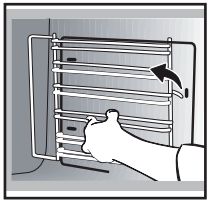
SUPERFICIE ESTERNA

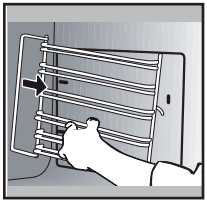
Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.





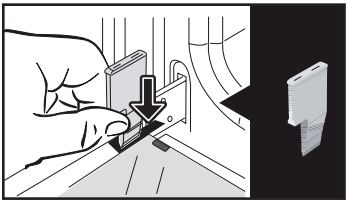
PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

Avvertenza
Non utilizzare prodotti abrasivi, 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.

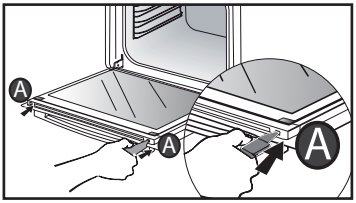
Prima dello smontaggio, rimuovere l'eccesso di grasso sul vetro interno con un panno morbido e detersivo per stoviglie.

Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

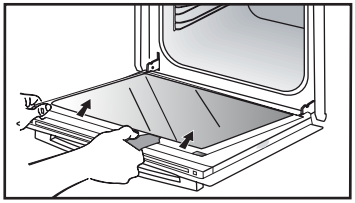
Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

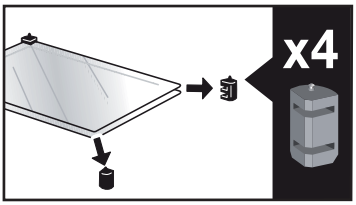


Rimuovere il primo vetro agganciato: Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti A al fine di rimuovere la clip dal vetro. Rimuovere il



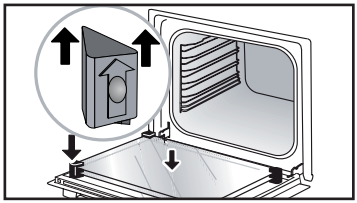
vetro. La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.





Se necessario, rimuoverli per pulirli.

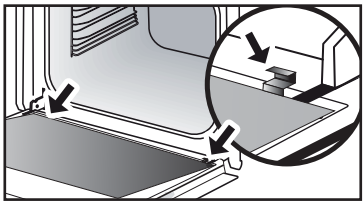
Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

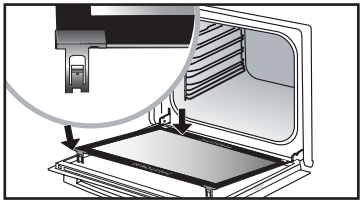


Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma con la freccia verso l'alto e riposizionare tutti i vetri.

Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi agganciarlo, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.

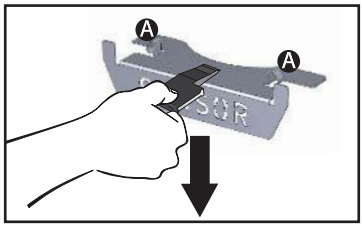
Rimuovere lo spessore in plastica.





SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA TEGLIA "SENSOR"

È possibile smontare la teglia "**SENSOR**" che segnala la presenza di un sensore di umidità associato alla modalità AI SENSOR. Per pulirla usare il dispositivo in plastica fornito per lo smontaggio della porta.



Smontaggio:

Far scorrere il dispositivo tra la teglia "**SENSOR**" e la parte superiore del forno ed effettuare un movimento verso il basso per sganciarla.

Rimontaggio: Prendere la teglia "**SENSOR**" e inserire con fermezza le tacche Ⓐ nelle sedi corrispondenti verso l'alto.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, griglie cromate), così come tutti i recipienti.

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi: La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti. Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida. Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Pyro Auto: compreso tra 1h30 e 2h15 per una pulizia che permette un risparmio energetico.

Pyro Express: Questa funzione, accessibile anche a fine cottura, sfrutta il calore accumulato durante la cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

Se il calore del forno è sufficiente: la pirolisi dura 59 minuti, altrimenti 1h30.

Pyro 2H: 2 ore per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la funzione "**PULIZIA"** nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio **PYRO AUTO,** poi confermare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Al termine della pirolisi c'è la fase di raffreddamento. Durante questa fase il forno non può essere utilizzato.

Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare fine cottura.

- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi confermare.

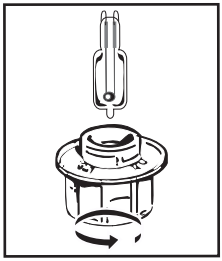
Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante ⏻.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

⚠ 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 lampadina: 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 fonte luminosa di classe energetica G.

• 10 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte 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 lampadina del forno non funziona.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo “Sostituzione della lampadina”.
- 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.

CONSIGLIO DI COTTURA DELLA MODALITÀ MANUALE

	PIATTI	* °C	LIVELLO	* °C	LIVELLO	* °C	LIVELLO	* °C	LIVELLO	* °C	LIVELLO	* °C	LIVELLO	Tempo di cottura spingendola minuti
CARNE	Arrosto di maiale (1 kg)	200	2									190	2	60
	Arrosto di vitello (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (cosciotto, 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
	Costata di maiale/vitello			210	3									20-30
	Costata di manzo (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costata di pecora			210	3									20-30
PESCE	Pesce grigliato			275	4									15-20
	Pesce cucinato (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce al cartoccio	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratinatura (alimenti cotti)			275	2									30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomodori farciti	170	3									170	3	30
PRODOTTI DI PASTICCERIA	Savoiardi - Torta genovese									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
	Brownie	180	2									180	2	20-25
	Plum-cake - Quattro quarti	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookie - biscotti sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleine	220	3									210	3	5-10
	Pasta choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits four a sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta pasta frolla	200	1									200	1	30-40
	Torta pasta sfoglia sottile	215	1									200	1	20-25
ALTRO	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
	Pasticcio	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
	Pane grigliato			275	4-5									2-3

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

* A seconda del modello

VERIFICHE DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA IEC/EN 60350

ALIMENTO	* MODALITÀ DI COTTURA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	DURATA min.	PRERISCALDA-MENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	30-40	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	sì

* A seconda del modello **NOTA: Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.**

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

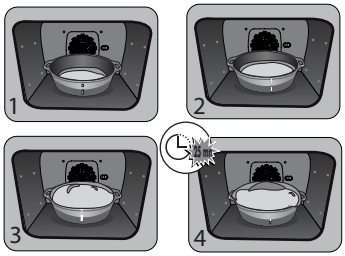
Ingredienti:

- Farina 2 kg
- Acqua 1240 ml
- Sale 40 g
- 4 bustine di lievito disidratato

Mescolare l'impasto con il mixer e fare lievitare la pasta nel forno.

Procedimento: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide laterali e porre la teglia sulla suola.

Preriscaldare il forno con la funzione "termoventilazione" a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnere il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.
Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

NL

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 6

1 INSTALLATIE 6

Keuze van de plaatsing en inbouw 6
Elektrische aansluiting 7

2 MILIEU 7

Respect voor het milieu 7

3 VOORSTELLING VAN DE OVEN 8

De bedieningsknoppen en het display 9
Vergrendeling van de toetsen 9
De accessoires (afhankelijk van het model) 10
Systeem van schuifrails 12
Installatie en demontage van de schuifrails 12

4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN 13

Eerste ingebruikname 13
Menu instellingen (afhankelijk van het model) 13

5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE 14

Starten van een bereiding 16

6 BEREIDINGSADVIEZEN 17

AIR FRY functie 17
Droogfunctie 18

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE 19

Voorstelling van de automatische modus 19
Voorstelling van de categorieën gerechten 20
Starten van een automatische bereiding 25
Onmiddellijk bereiding 25

8 ANDERE FUNCTIES 26

Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding) 26
Timerfunctie 26

9 ONDERHOUD 27

Reiniging en onderhoud: 27
Demontage en hermontage van de plaat “sensor” 28
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse 29
Vervanging van de lamp 31

10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 32

11 BEKWAAMHEIDSPROEF 34

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

⚠ Belangrijk:

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

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

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

⚠ WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij zij onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolysereiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

WAARSCHUWING:
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. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon 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 op de zijstijlen.

— 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 in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

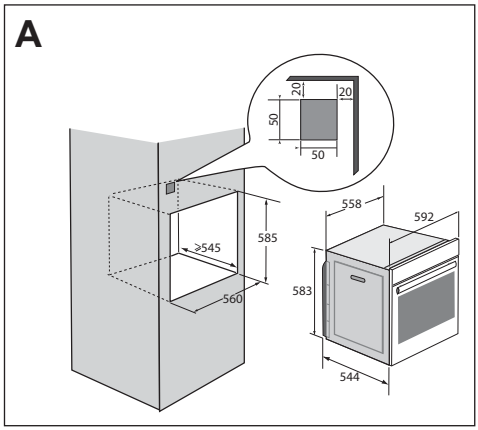
Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

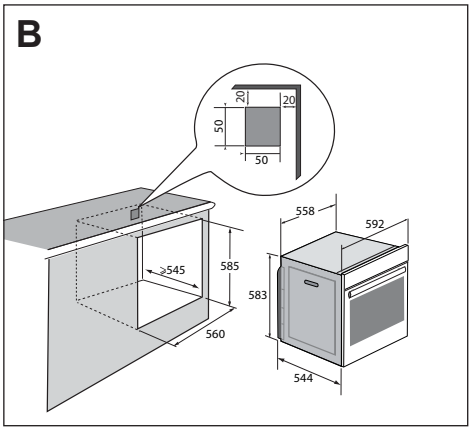
KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

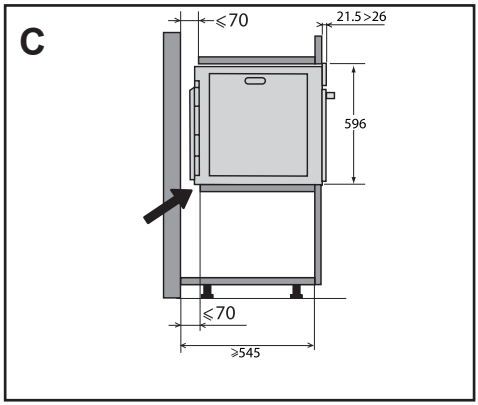
De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past. Dit apparaat kan zonder onderscheid in een inbouwkast (A) of onder een werkblad (B) geïnstalleerd worden. Als het meubel open is, mag de opening aan de achterzijde (C en D) maximaal 70 mm zijn. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder daarvoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met de 2 schroeven vast.

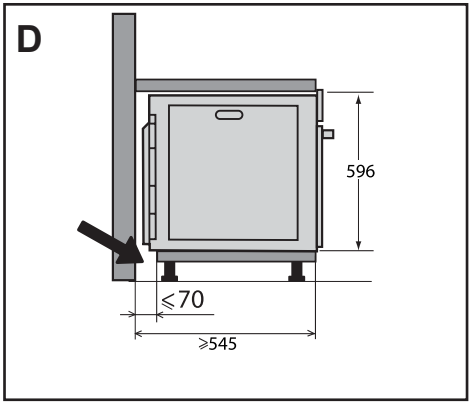
Zet de rubber blokjes terug.

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.









• 1 INSTALLATIE

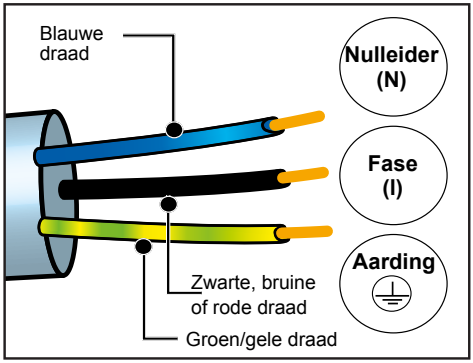
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via 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 aansprakelijkheid kan 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.

Uw apparaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50Hz of 60Hz zonder enige ingreep uwerzijds.



Let op: Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijdert u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

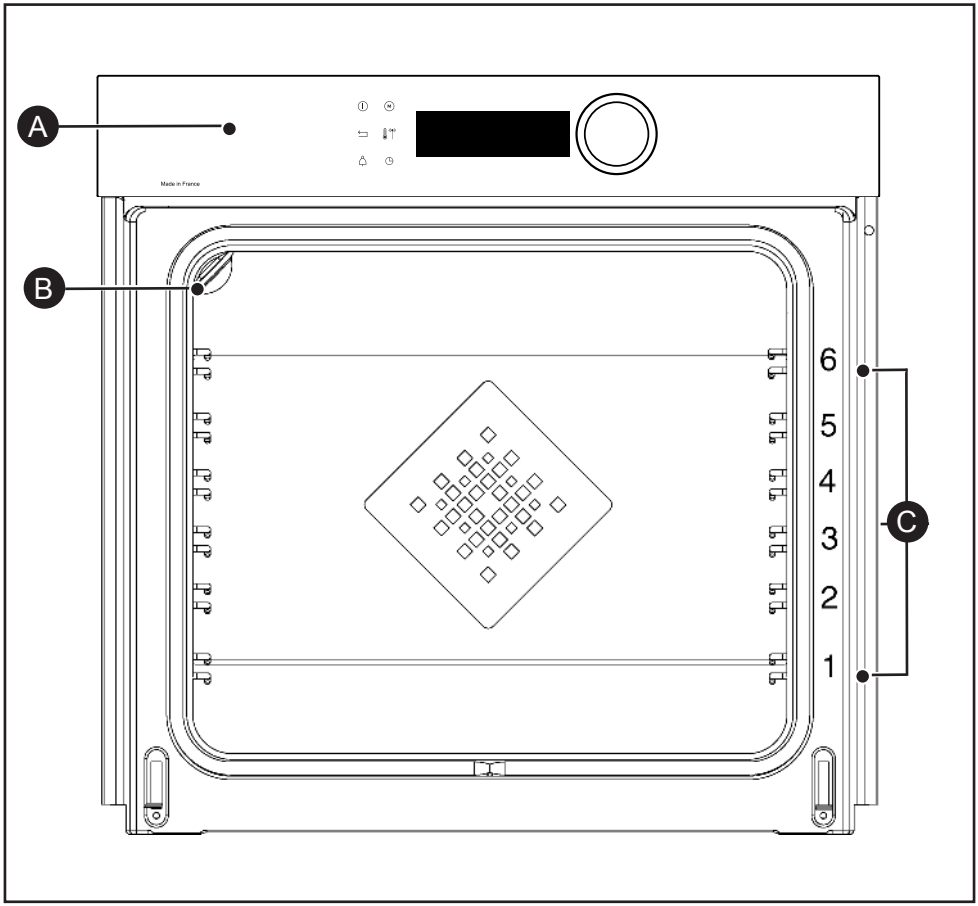
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 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



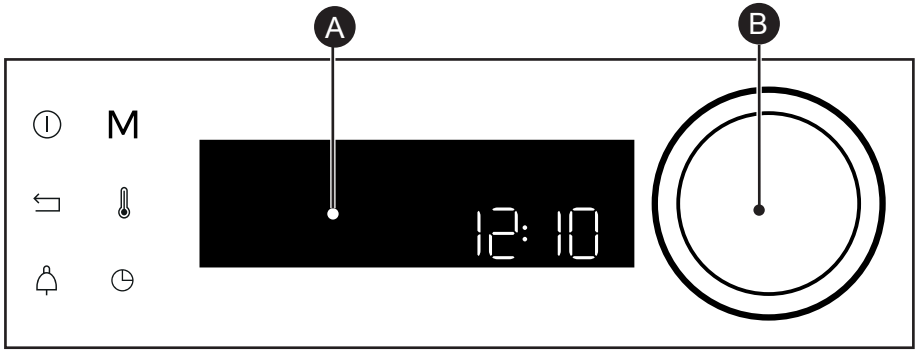
A **Bedieningspaneel**

B **Lamp**

C **Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)**

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Display

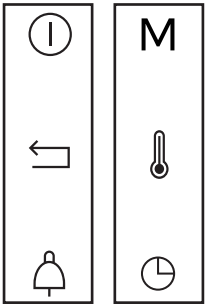
B Draaiknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.
- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

Stoptoets van de oven (lang drukken)

Terugkeertoets

Timertoets



Toets voor directe toegang in de HANDBEDIENDE modus

Temperatuurtoets

Toets bereidingstijd/ geprogrammeerde inschakeling

VERGRENDELING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en 🔔 totdat het symbool 🔒 wordt weergegeven op het scherm.

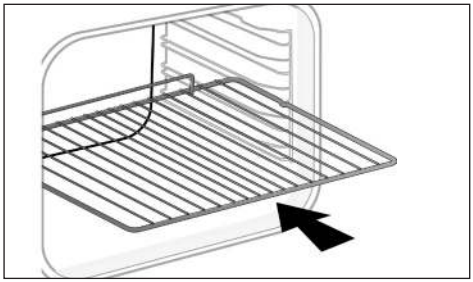
De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets ⏻ blijft actief.

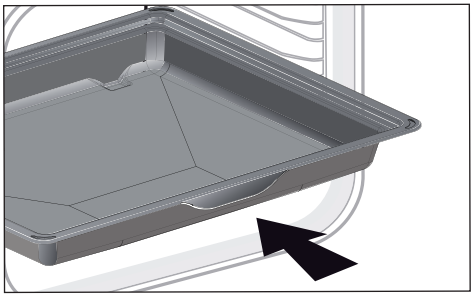
Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en 🔔 totdat het hangslotsymbool 🔒 van het scherm verdwijnt.

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

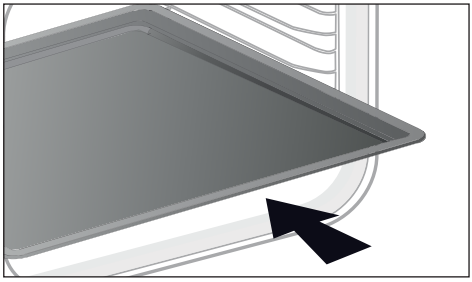
- Rooster met kantelbeveiliging. Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- 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.

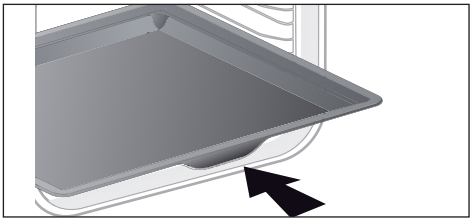


- Patisserieplaat, 8 mm. Geplaatst in de niveauhouders. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen.

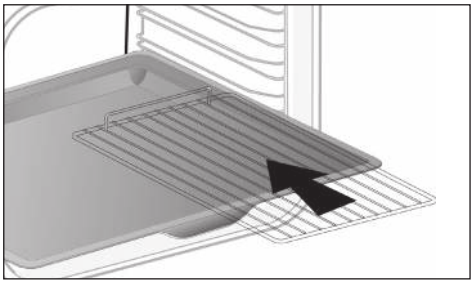


DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

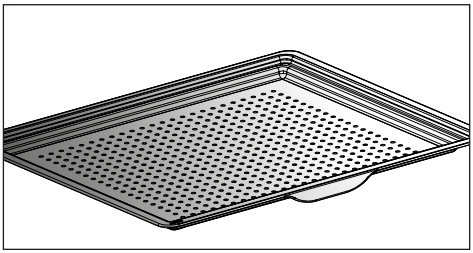
- Plaat voor multigebruik 20 mm. Geplaatst in de niveauhouders, met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders onder het rooster geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



- "Smaken" roosters. Deze halve "smaken"-roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de bak opgevangen bakvocht.

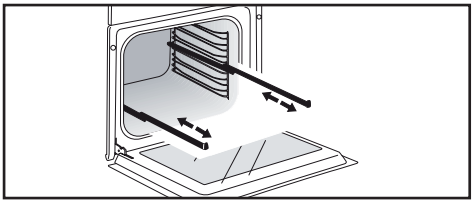


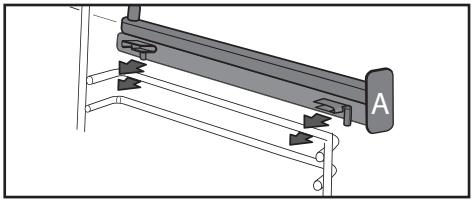
- Geperforeerde plaat. Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ontworpen voor de AIR FRY bereidingswijze, en ook geschikt voor het bereiden van pizza's, gebak, of het drogen van voedingsmiddelen.



SYSTEEM VAN SCHUIFRAILS

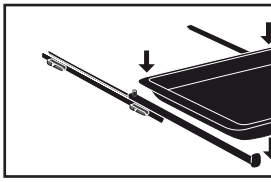
Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om de voedingswaren te hanteren, aangezien de platen rustig uitgenomen kunnen worden wat hun gebruik optimaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgenomen worden, waardoor volledige toegang hiertoe mogelijk is. Bovendien kunnen door hun stabiliteit de voedingwaren in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u de voedingswaren veel gemakkelijker uit de oven halen.

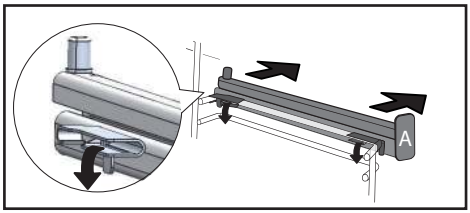




INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

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 Ⓐ 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 de niveauhouder te halen. Trek de rail naar u toe.

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 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

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.

- Stel de tijd in

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

MENU INSTELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Selecteer in het algemene menu de functie **"INSTELLINGEN"** door aan de knop te draaien en valideer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.

- De tijd

Wijzig de tijd, valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld.

- Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.

- Lichtsterkte

De gewenste lichtsterkte selecteren.

- Sleep modus

U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.

- Beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen: Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na enige tijd tijdens het bereiden. Kies de gewenste stand en valideer.

- De taal

Kies uw taal en valideer.

- De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd. Tijdens het navigeren heeft u rechtstreeks toegang tot dit menu door op de toets “M” te drukken.

Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
Gecombineerde warmte	**205°C** **35°C - 230°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
Heteluchtfunc-tie*	**180°C** **35°C - 250°C**	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
Traditioneel	**200°C** **35°C - 275°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
Geventileerde grill	**200°C** **100°C - 250°C**	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
Geventileerde bodem	**180°C** **75°C - 250°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
Variabele grill	**4** **1 - 4**	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.

*Bereidingswijze 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.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Dit programma in combinatie met het gebruik van de geperforeerde plaat is ideaal voor lekkere, gezonde gerechten, door uw groenten, patat, gepaneerde gerechten of tempura zonder (of met heel weinig) vet te bereiden en een goudbruin korstje te geven.
Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz. gebeurt bij 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
Rijzen van deeg	40°C	Het aanbevolen programma om alle soorten deeg te laten rijzen, zoals brood-, brioche-, pizza-, kouglofdeeg, enz. Plaats uw schaal rechtstreeks op de bodem.
Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie de speciale tabel P.16.
Sjabbat	90°C	Speciale sequentie: de oven werkt 25 tot 75 uur zonder onderbreking, uitsluitend op 90°C.

Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

Tip voor energiebesparing.
Vermijd om tijdens het bereiden de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Wanneer u uw bereidingsfunctie geselecteerd en gevalideerd heeft, bijvoorbeeld: Geventileerde bodem, drukt u op de knop om te valideren, waarna het voorverwarmen start; een pieptoon geeft aan dat uw oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. U kunt uw schaal op het aanbevolen niveau plaatsen.

N.B.: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voordat het bereiden begint (temperatuur, baktijd en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het soort bereiding dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale temperatuur voor.

Deze kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Druk op de toets 🌡 .
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BEREIDINGSTIJD

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht invoeren door de tijdsduur te selecteren met behulp van de toets ◷ en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde inschakeling)

U kunt dit einde van de bereidingstijd wijzigen als u de inschakeling hiervan wilt programmeren; druk tweemaal op de toets ◷ en voer het einde van de bereidingstijd in door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

Valideer na het instellen van het einde van de bereidingstijd. Het einde van de bereidingstijd blijft weergegeven.

N.B.: U kunt een bereidingswijze starten zonder de tijdsduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk “Uitschakelen tijdens het bereiden”).

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

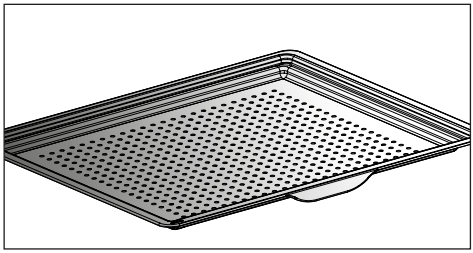
Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

“UITSCHAKELEN” wordt weergegeven op het scherm.

Bevestig uw keuze en druk nogmaals op de knop, of houd de stoptoets van de oven lang ingedrukt.

AIR FRY FUNCTIE

Leg de voedingsmiddelen rechtstreeks op de geperforeerde plaat, zonder overlapping, selecteer de Air Fry bereidingswijze en stel de temperatuur in tussen 180°C en 220°C. Plaats de geperforeerde plaat op niveau 5 en de lekbak op niveau 3 om eventuele bakresten op te vangen.



INDICATIEVE TABEL AIR FRY

met een voorverwarming op 200°C, behalve voor *

	Tijdsduur	Gewicht
Kippenvleugeltjes	25 min	500 g
Verse patat	30 min	700 g
Diepvriespatat	30 min	700 g
Blokjes verse groenten (courgette / aubergine / paprika)	30 min*	500 g
Kipnuggets	10 min	250 g
Gepaneerde vis	15 min	250g / 2 stuks

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.

INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

In de AUTO modus vindt u talrijke gevarieerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus van de oven stelt u automatisch een voorgeselecteerde bereidingswijze of alternatieven voor die eenvoudig in de navigatie-interface te selecteren zijn.

AI SENSOR

Deze modus vereenvoudigt u de volledige taak aangezien de oven automatisch alle bakparameters berekent volgens het gekozen gerecht (temperatuur, baktijd, baktype) dankzij elektronische sensoren die in de oven zijn geplaatst en permanent de vochtigheidsgraad en de temperatuurverandering meten.

Het bereiden moet ALTIJD met een koude oven beginnen.

LAGE TEMPERATUUR

Voor een geheel door de oven gecontroleerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma

Met deze bereidingswijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken in combinatie met lage temperaturen. Het resultaat is optimaal.

Het bereiden moet ALTIJD met een koude oven beginnen.

Voor een bereiding op een 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.

AI

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel. Voor sommige voedingsmiddelen moeten bepaalde instellingen (gewicht, maat,...) ingevoerd worden.

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie **"AUTO"** door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld:

- Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.

Advies

Voor alle bereidingen geeft de oven u, voordat u uw schaal in de oven zet, op welk niveau de schaal moet worden geplaatst

VLEES	AI SENSOR	AI	LAGE TEMPERATUUR
VLEESTERRINE		O	
LAMSSCHOUDER		O	
LAMSBOUT ZONDER BOT	O		O
LAMSBOUT MET BOT	O		O
KALFSRIBBEN		O	
KALFSGEBRAAD		O	O
VARKENSSCHENKEL		O	
VARKENSRUG		O	
VARKENSHAAS		O	O
VARKENSGEBRAAD	O	O	O
RUNDERGEBRAAD	O	O	O
KIP	O	O	O
EEND		O	
EENDENBORSTFILET		O	
KALKOENBOUT		O	
KALKOEN		O	
GANS		O	

AANBEVELINGEN VOOR DE AI SENSOR MODUS

Lamsbout zonder bot (2 bereidingswijzen):

1,4 tot 1,8 kg

Lamsbout zonder bot doorbakken

Lamsbout zonder bot rozig

Kies liever een ronde en vlezige bout dan een lange en smalle. Plaats de lamsbout op de lekbak.

Laat deze na de bereiding rusten.

Lamsbout met bot (2 bereidingswijzen):

2 tot 2,8 kg

Lamsbout met bot doorbakken

Lamsbout met bot rozig

Kies liever een ronde en vlezige bout dan een lange en smalle. Plaats de lamsbout op de lekbak.

Laat deze na de bereiding rusten.

Varkensgebraad

700 g tot 1,4 kg

Rugstuk, filet

Plaats het gebraad op het rooster van het rooster + lekbak. Laat aan het einde van de bereidingstijd het vlees 7 tot 10 min rusten, alvorens dit aan te snijden. Voeg zout toe wanneer het koken voltooid is.

Rundergebraad (3 bereidingswijzen):

(800 g tot 1,6 kg)

Rundsvlees saignant

Rundsvlees à point

Rundsvlees bien cuit

Neem zoveel mogelijk spek weg: dit veroorzaakt rook.

Plaats het gebraad op de lekbak.

Laat aan het einde van de bereidingstijd het vlees 7 tot 10 min rusten,.

Kip

Kippen van 1,4 tot 2,5 kg

Jonge eend, parelhoen

Plaats de kip op het rooster van het rooster + lekbak.

Prik in de huid van gevogelte om spatten te vermijden.

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

VIS	AI SENSOR	AI	LAGE TEMPERATUUR
FOREL	O	O	O
ZALM	O	O	O
GROTE VISSEN	O	O	O
KLEINE VISSEN	O	O	O
ZEEBAARS	O	O	O
KREEFT		O	
VISTERRINE		O	

AANBEVELINGEN VOOR DE AI SENSOR MODUS

Vis

van 400 g tot 1 kg

Hele vissen (goudbrasem, heek, forel, makreel, visgebraad). Niet geschikt voor platvissen.

Gebruik deze functie alleen voor hele vissen.

Gebruik de plaat voor multigebruik.

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

GERECHTEN	AI SENSOR	AI	LAGE TEMPERATUUR
GEVULDE GROENTEN	O	O	
GEGRATINEERDE GROENTEN		O	
GEVULDE TOMATEN	O	O	
LASAGNE		O	
VLEESTAART		O	
KAASTAART	O	O	
HARTIGE TAART	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

AANBEVELINGEN VOOR DE AI SENSOR MODUS

Pizza

300 g tot 1,2 kg

Pizza traiteur - vers deeg

Pizza gebruiksklaar deeg

Pizza “zelfgemaakt” deeg

Plaats deze op het rooster voor een krokante bodem (u kunt een blad bakpapier tussen het rooster en de pizza leggen om de oven te beschermen tegen uitlopende kaas)

Hartige taart

Verse quiches

Diepgevroren quiches

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.

Haal de diepgevroren quiches uit de bakjes alvorens ze op het rooster te plaatsen.

Gevulde groenten

Gevulde tomaten, gevulde paprika’s

Brandade.

Pas de afmetingen van uw gerecht aan de te bakken hoeveelheid aan om te vermijden dat het sap overloopt.

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

BROOD EN DEEG	AI SENSOR	AI	LAGE TEMPERATUUR
BRIOCHE		O	
STOKBROOD		O	
BROOD		O	
KRUIMELDEEG		O	
BLADERDEEG		O	

DESSERTS	AI SENSOR	AI	LAGE TEMPERATUUR
YOGHURT			O
KOUGLOF		O	
CAKETAART		O	
APPELGEBAK	O	O	
EVENVEELTJE	O	O	
CAKE	O	O	
CHOCOLADEGEBAK	O	O	
YOGHURTGEBAK	O	O	
FRUITCRUMBLE		O	
FRUITTAART	O	O	
ZANDKOEKJES/COOKIES	O	O	
CUPCAKES		O	
SOEZENDEEG		O	
CRÈME CARAMEL		O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING

De **“AUTO”**-functie selecteert voor u de juiste bereidingswijze aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de **“AUTO”** modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts, Wereldrecepten):

- Uw oven stelt de bereidingswijze AI sensor met prioriteit voor, zodat u geen enkele parameter hoeft in te stellen. U hoeft alleen maar op ‘Het bereiden starten’ te drukken. De hoogte van de niveauhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

⚠ Tijdens een AI sensor bereiding mag de ovendeur niet geopend worden.

Aan de hand van het geselecteerde gerecht of de toestand van de oven (al warm) stelt de AI modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de niveauhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

⚠ Voor sommige AI gerechten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
U kunt uw oven openen en uw gerecht tijdens de bereiding op ieder willekeurig moment begieten.

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van de bereidingstijd in de handbediende of Auto modus stelt de oven u drie opties voor voor het gewenste eindresultaat: KROKANT, WARM HOUDEN en 5 MIN TOEVOEGEN.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie **"Krokant"**.

Selecteer een bereidingsfunctie, pas de temperatuur aan en programmeer een bereidingstijd. Selecteer aan het einde van de bereiding de functie "**Krokant"** en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. De grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie "WARM HOUDEN" selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie "5 MIN TOEVOEGEN" selecteren. Door "5 MIN TOEVOEGEN" te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereidingswijze en de temperatuur gedurende 5 minuten en u kunt dit indien nodig nogmaals herhalen.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets 🔔 .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, 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 programmering te wijzigen of te annuleren.

Druk nogmaals op de toets 🔔, wijzig de tijd of stel deze in op 0m00s om te annuleren. Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.

REINIGING EN ONDERHOUD:

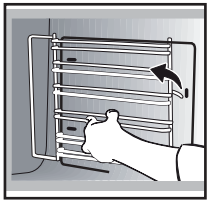
BUITENOPPERVLAK

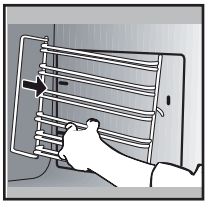
Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.

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 niveauhouders.





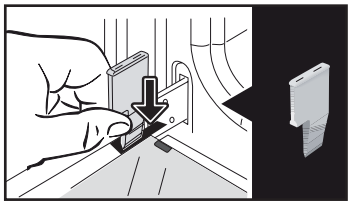
REINIGING VAN DE RUITEN VAN DE DEUR

⚠ Waarschuwing
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.

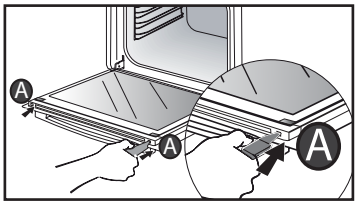
Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit.

Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

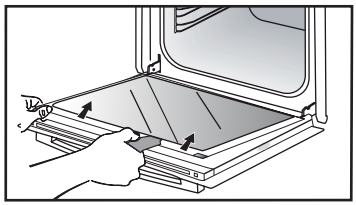
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.

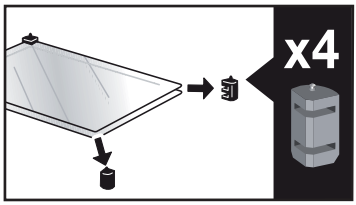


Verwijder de eerste vastgeklikte ruit: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen Ⓐ om de ruit los te



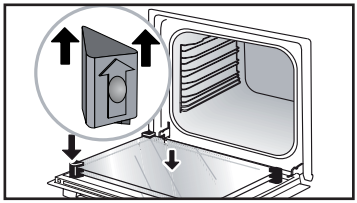
klikken. Verwijder de ruit. De deur bestaat uit twee extra ruiten met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.





Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

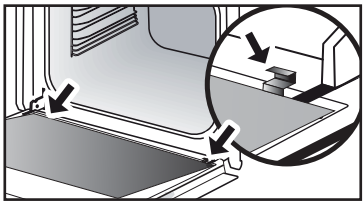
Dompel de ruiten niet onder in het water. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.

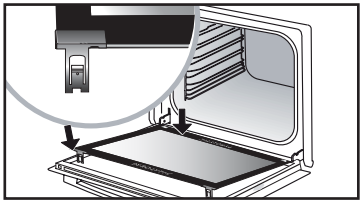


Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle ruiten weer terug.

Steek de laatste ruit in de metalen blokjes, klik deze daarna vast, met de zijde met “PYROLYTIC” zichtbaar en naar u gericht.

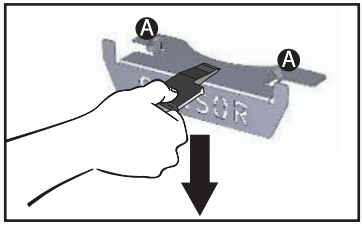
Verwijder de plastic wig.





DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE "SENSOR” PLAAT

U kunt de **“SENSOR”** plaat die de aanwezigheid van een aan de AI SENSOR modus gekoppelde vochtigheidssensor signaleert, demonteren. Voor het reinigen hiervan gebruikt u de voor het demonteren van de deur meegeleverde plastic wig.



Demontage:

Schuif de wig tussen de **“SENSOR”** plaat en de bovenzijde van de oven en maak een beweging naar beneden om deze los te klikken.

Hermontage: Neem de **“SENSOR”** plaat vast en steek hem stevig in de inkepingen Ⓐ in de bijbehorende zittingen naar boven.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchroomde roosters) samen met alle schalen.

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse: Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vlekken die afkomstig zijn van spatten of morsen worden geëlimineerd. Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons. Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

U kunt uit drie pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Pyro Auto: tussen 1.30 u en 2.15 u voor een minder energie verbruikende reiniging.

Pyro Express: Deze functie, die ook aan het einde van een bereiding kan worden uitgevoerd, profiteert van de verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

Als de warmte van uw oven voldoende is: de pyro duurt 59 min of anders 1.30 u.

Pyro 2H: 2.00 uur voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING

- Selecteer de functie **“REINIGING"** wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld **PYRO AUTO**, en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na het valideren.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Aan het einde van de pyrolyse vindt er een afkoelingsfase plaats, uw oven kan gedurende die tijd niet gebruikt worden.

Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar voor de bereiding van uw keuze.

AUTOMATISCHE REINIGING MET GEPROGRAMMEERDE INSCHAKELING

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer einde bereiding.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer.

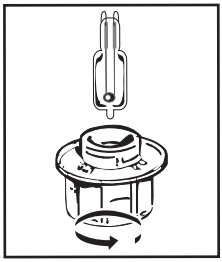
Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets ⏻ te drukken.

VERVANGING VAN DE LAMP

⚠ Waarschuwing: 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 van de energie-efficiëntieklasse G.

• 10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Vragen	Antwoorden 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. Zet de oven 30 minuten 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. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp.
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.

BEREIDINGSADVIES MET DE HANDBEDIENDE MODUS

	GERECHTEN	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	* °C	NIVEAU	Bereidings-tijd in minuten
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2									190	2	60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rundergebraad	240	2									200	2	30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsribben			210	3									20-30
	Runderribben (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3									190	3	30-35
	Vis in folie	220	3									200	3	15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingswaren)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gevulde tomaten	170	3									170	3	30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake									180	3	180	4	35
	Opgerolde cake	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 - Evenveeltje	180	3							180	3	180	3	45-50
	Kersenvlaai	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Schuimgebak	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Bladerdeeg	200	3							180	3	200	3	30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1									200	1	30-40
	Taart van fijn bladerdeeg	215	1									200	1	20-25
DIVERSEN	Pastei	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Taart met deegdeksel	200	2									190	2	40-45
	Brood	220	2									220	2	30-40
	Geroosterd brood			275	4-5									2-3

N.B : Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens 1 uur op kamertemperatuur zijn.

* Afhankelijk van het model

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS DE NORM IEC/EN 60350

VOEDINGSWAAR	*BEREI-DINGS-KOKEN	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	TIJDSDUUR min.	VOORVERWAR-MING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	plaat 45 mm	150	30-40	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		5	plaat 45 mm	150	25-35	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	25-45	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		3	plaat 45 mm	175	25-35	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	160	30-40	ja
Cakejes (8.4.2)		5	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		5	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	170	20-40	ja
Cakejes (8.4.2)		3	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	170	25-35	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		3	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 5	plaat 45 mm + 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 bovenlaag (9.2.2)		5	rooster	275	3-6	ja

* Afhankelijk van het model

N.B.: Voor bakbeurten op 2 niveaus kunnen de platen op verschillende tijden uitgenomen worden.

Recept met gist (afhankelijk van het model)

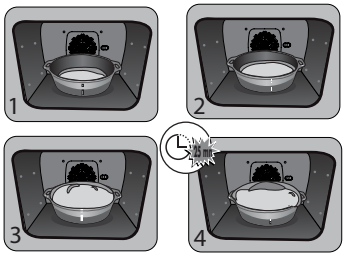
Ingrediënten:

• Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakkersgist

Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.
De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.
Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet.
Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.
Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert.6011825

På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.
Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER....4

1 INSTALLASJON....6

Valg av installasjonssted og nedfelling....6
Elektriske koblinger....7

2 MILJØ....7

Miljøvern....7

3 PRESENTASJON AV STEKEOVNEN....8

Kontroller og display....9
Tastelås....9
Tilbehør (avhengig av modell)....10
Glideskinner....12
Installere og demontere glideskinnene....12

4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER....13

Første gangs bruk....13
Innstillingsmeny (avhengig av modell)....13

5 MANUELL MODUS....14

Starte en tilberedning....16

6 RÅD OG ANBEFALINGER....17

AIR FRY....17
Tørking....18

7 AUTOMATISK MODUS....19

Presentasjon av automatisk modus....19
Presentasjon av kategoriene med retter....20
Starte en tilberedning i automatisk modus....25
Umiddelbar start....25

8 ANDRE FUNKSJONER....26

Valg for stekeslutt (avhengig av steketype)....26
Tidsur....26

9 VEDLIKEHOLD....27

Rengjøring og vedlikehold:....27
Montere og demontere sensorplaten....28
Selvrengjøring med pyrolyse....29
Bytte lampe....31

10 FEIL OG LØSNINGER....32

11 SAMSVARSTEST....34

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.

⚠ Viktig:

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

⚠ ADVARSEL:

— Apparatet og de berørbare delene kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn under 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for matlaging med lukket ovnsdør.

— Før det foretas pyrolyserengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste sølet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk.

Barn bør derfor holdes på avstand.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

VÆR OPPMERKSOM:

Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.

Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.

— Dette apparatet kan monteres både på en flate og i en søyle som vist i monteringsfiguren.

— Ovnen må midtstilles i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, må den monteres fast i innredningen med 2 skruer som skrus inn i hullene på sidestolpene.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. på et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

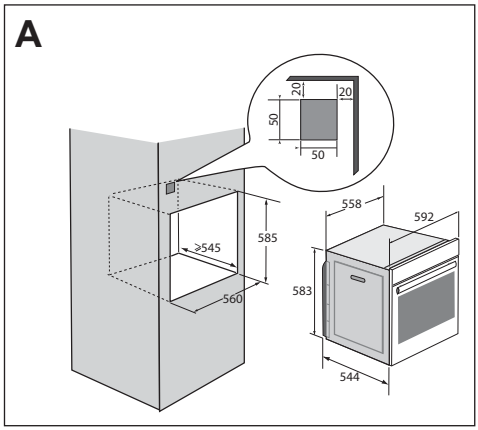
Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

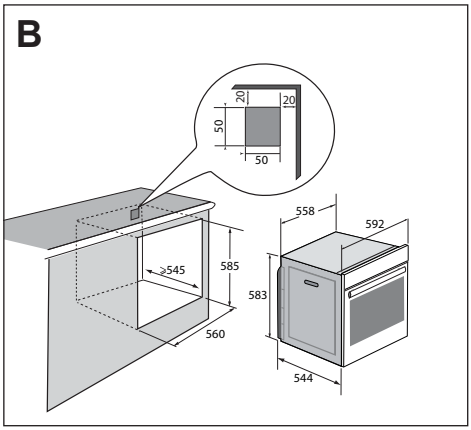
VALG AV INSTALLASJONSSTED OG NEDFELLING

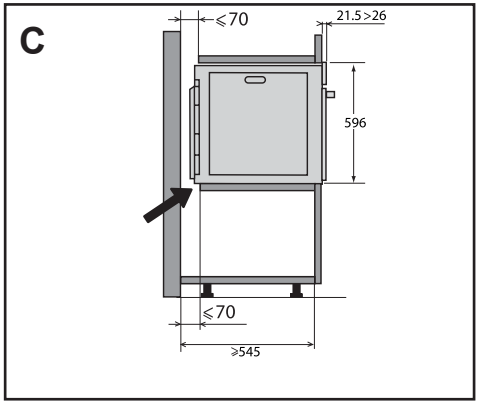
Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal integreres i. Dette apparatet kan installeres både i et høyskap (A) eller under benkeplaten (B). Hvis innredningen er åpen, skal åpningen bak være maksimalt 70 mm (C og D). Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene.

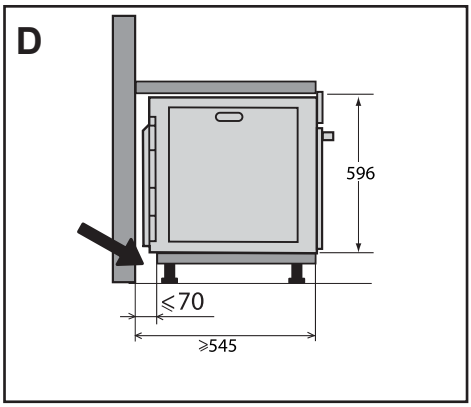
Sett tilbake gummistopperne

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.









• 1 INSTALLASJON

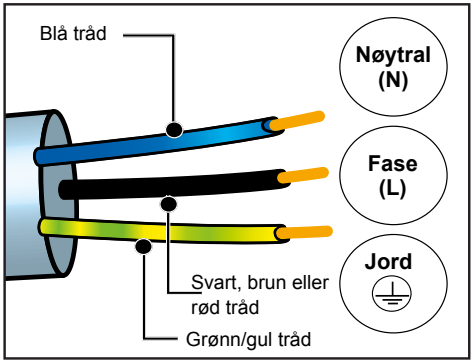
ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt med en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.

Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.

Apparatet er beregnet på å fungere med en frekvens på 50Hz eller 60Hz uten at du trenger å gjøre noen endringer i apparatet.



Viktig: Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

• 2 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

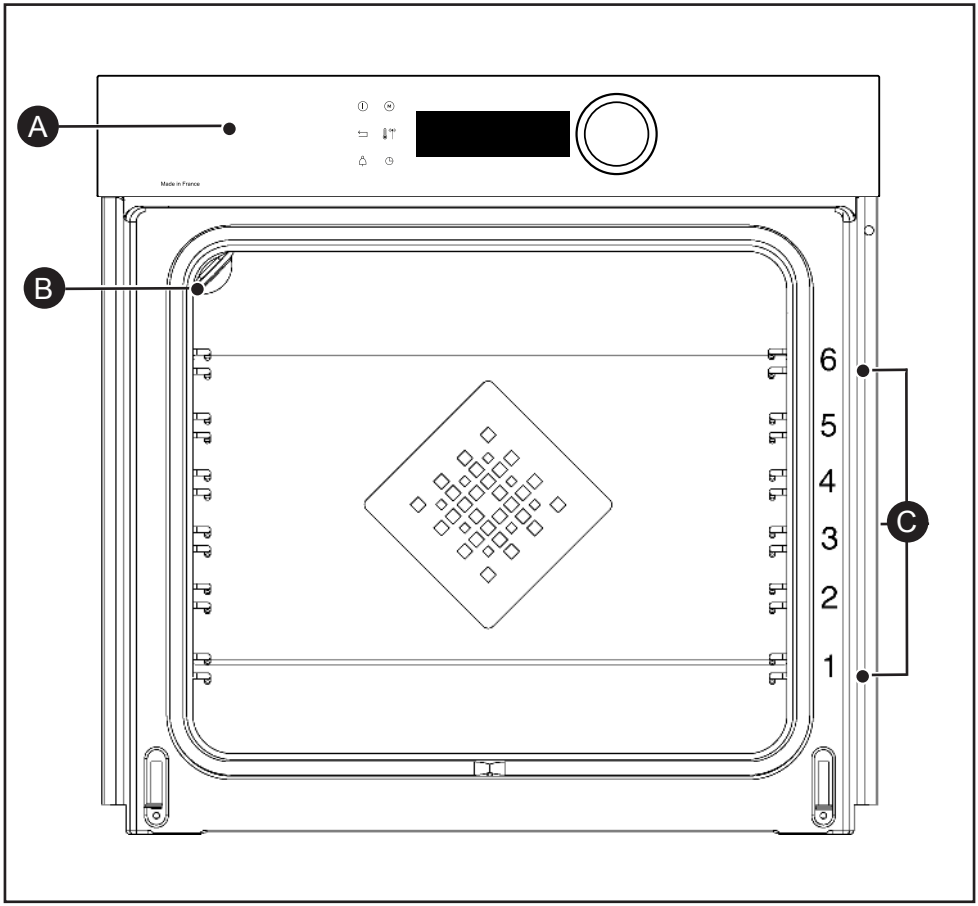
Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN



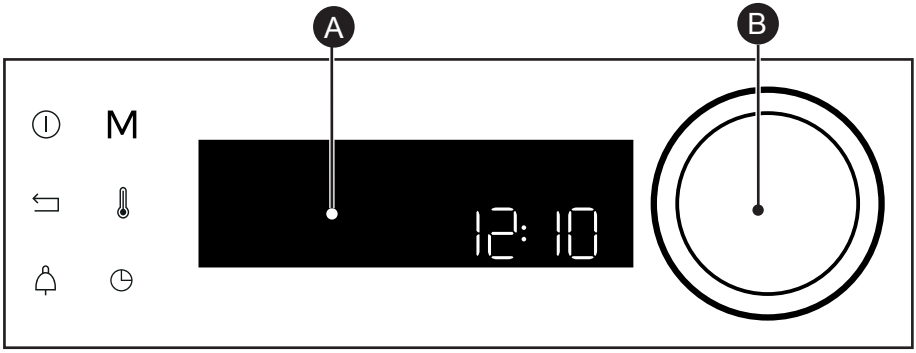
A **Kontrollpanel**

B **Lampe**

C **Riller (6 posisjoner)**

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



A **Display**

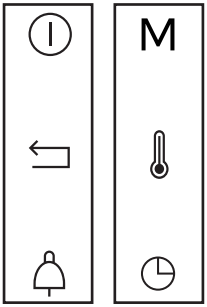
B **Dreiebryter med midtstilt tast (kan ikke demonteres):**

- dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

Tast for å slå av ovnen (langt trykk)

Tilbaketast

Tidsur-tast



Direkte tilgang til MANUELL modus.

Tast for temperatur

Tast for steketid/utsatt start

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten ⮌ og 🔔 inntil symbolet 🔒 vises på skjermen.

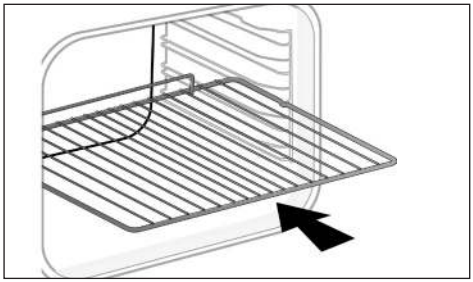
Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten ⏻ kan brukes.

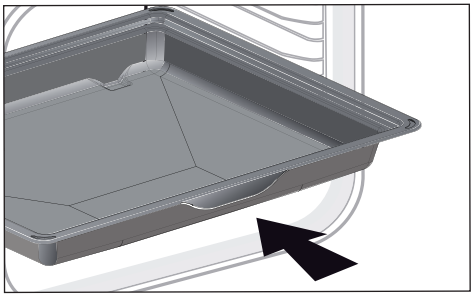
For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten ⮌ og 🔔 inntil hengelåsen 🔒 forsvinner fra displayet.

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

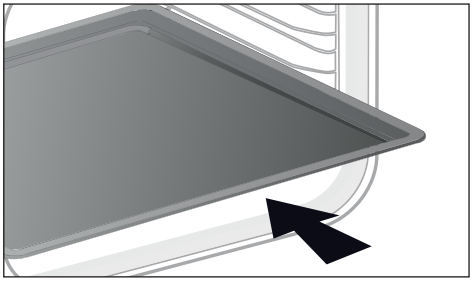
- Sikkerhetsrist som hindrer velting. Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm. Pannen settes i rillene under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.

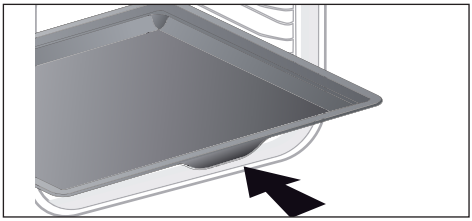


- Bakeplate, 8 mm. Platen settes i rillene. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form.

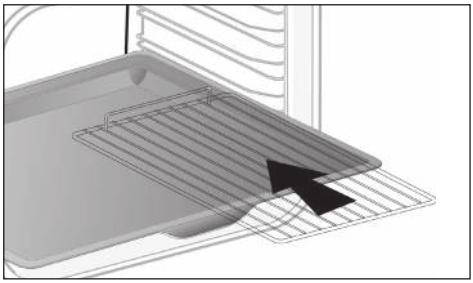


TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

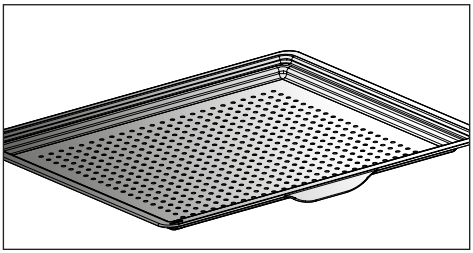
- Flerbrukspanne, 20 mm. Pannen settes i rillene under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Perfekt for å steke småkaker, sandkaker, cupcakes. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarene i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



- Halvrister. Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen. Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.

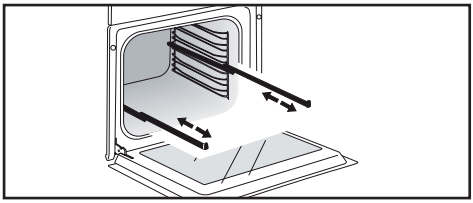


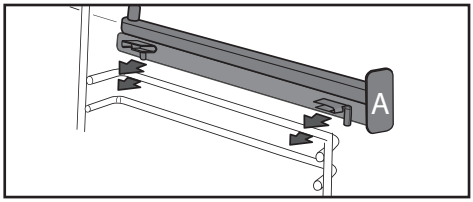
- Perforert panne. Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Denne pannen er beregnet på matlaging med metoden AIR FRY, men passer også for pizza, kaker eller tørke matvarer.



GLIDESKINNER

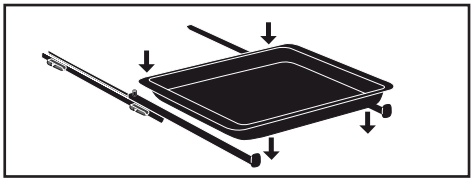
Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet. I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.





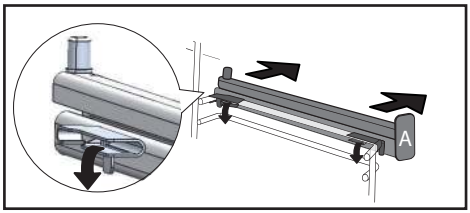
INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.



NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes fremover i ovnen med stoppekanten Ⓐ mot deg.
Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.
Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men de fungerer fortsatt like godt. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er tilstrekkelig luftet.

- Still inn klokken

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL)

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**INNSTILLINGER**" og bekreft. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.

- Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

- Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.

- Lys

Velg ønsket lysstyrke.

- Dvalemodus

Du kan også sette displayet på dvalemodus:

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid.

- Lampe

Det finnes to innstillingsvalg: Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i stekeovnen slukkes etter en viss tid under tilberedningen. Velg posisjon og bekreft.

- Språk

Velg ditt språk og bekreft.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose

Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de be om kodene som vises i denne modusen.

• 5 MANUELL MODUS

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid. Når du navigerer i menyen, kan du gå direkte til denne menyen ved å trykke på tasten "M".

Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
Varmluft + tradisjonell	**205°C** **35°C - 230°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
Varmluft*	**180°C** **35°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
Tradisjonell	**200°C** **35°C - 275°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
Grill + vifte	**200°C** **100°C - 250°C**	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker , for "forsegling" og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
Undervarme + vifte	**180°C** **75°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
Variabel grill	**4** **1 - 4**	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

• 5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Dette programmet egner seg perfekt for et smakfullt og sunt stekeresultat med den perforerte pannen da grønnsaker, pommes frites og frityrmat kan stekes og ristes uten (eller med svært lite) fett.
Varmeskapfunksjon	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50 °C (kjøtt legges på risten med en panne under slik at kraften samles opp).
Heving av deig	40°C	Anbefalt program for å langsomt heve deig, f.eks. brød, boller, pizza og annet bakverk. Legg formen rett på ovnsbunnen.
Tørking	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, rotfrukter, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen for dette på s.16.
Sabbat	90°C	Spesiell funksjon: ovnen går i 25-75 timer i strekk på kun 90°C.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, da den ekstra varmen kan ødelegge emaljen.

Råd for energisparing.
Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, trykk på dreiebryteren for å bekrefte. Ovnen forvarmes. En pipelyd varsler om at ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Du kan sette inn formen på den anbefalte rillehøyden.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før du slår på ovnen (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Trykk på tasten 🌡 .

- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden ved å velge varigheten med tasten ◷. Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE STEKESLUTT (utsatt start)

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil innstille en utsatt start. Da trykker du to ganger på tasten ◷. Vri bryteren for å legge inn stekeslutt og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen. Klokkeslettet for stekeslutt vises på skjermen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt.

Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe den pågående tilberedningen").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

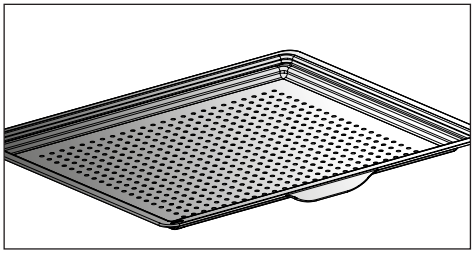
"**STOPP**" vises på skjermen

Bekreft ved å trykke på bryteren eller med et langt trykk på av-tasten på ovnen.

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER

AIR FRY

Sett matvarene direkte på den perforerte pannen og spre dem godt. Velg stekemodusen Air Fry og innstill temperaturen mellom 180°C og 220°C. Sett den perforerte pannen på rille 5 og langpannen på rille 3 for å samle opp eventuelt avfall eller kraft.



VEILEDENDE TABELL FOR AIR FRY

kan forvarmes til 200°C unntatt *

	Varighet	Vekt
Kyllingvinger	25 min	500 g
Ferske pommes frites	30 min	700 g
Frosne pommes frites	30 min	700 g
Terninger med ferske grønnsaker (squash/auberginer/paprika)	30 min*	500 g
Kyllingnuggets	10 min	250 g
Panert fisk	15 min	250g / 2 stykker

TØRKING

Tørking en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer. Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.
Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.
Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).
Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

VEILEDENDE TABELL FOR TØRKING AV MATVARER

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Systemet i stekeovnen vil automatisk komme med forslag til forhåndsvalgt stekemodus eller alternativer som du enkelt kan velge i brukergrensesnittet.

AI SENSOR

Denne modusen gjør jobben mye enklere for deg fordi ovnen automatisk styrer alle stekeparameterne basert på retten du velger (temperatur, steketid, steketype) ved hjelp av elektroniske sensorer inni ovnen som hele tiden måler fuktighetsgraden og variasjonen i temperatur.

Retten MÅ settes i kald ovn.

LANGTIDSSTEKING

Velg langtidssteking for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt langsomt på lav varme for å mykne kjøttfibrene. Det gir optimalt resultat.

Retten MÅ settes i kald ovn.

Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

AI

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse ...) oppgis

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**AUTO**" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter:

- Kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.

Råd

Alle stekemoduser: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rille du skal sette formen på

KJØTT	AI SENSOR	AI	LANGTIDS-STEKING
KJØTTERRIN		O	
LAMMEBOG		O	
LAMMELÅR UTEN BEIN	O		O
LAMMELÅR MED BEIN	O		O
KALVEKOTELETTER		O	
KALVESTEK		O	O
SVINESKANK		O	
SVINEKAM		O	
SVINEFILET		O	O
SVINESTEK	O	O	O
OKSESTEK	O	O	O
KYLLING	O	O	O
AND		O	
ANDEBRYST		O	
KALKUNLÅR		O	
KALKUN		O	
GÅS		O	

ANBEFALINGER FOR MODUSEN AI SENSOR

Lammelår uten bein (2 stekegrader):

1,4 kg til 1,8 kg

Lammelår uten bein, godt stekt

Lammelår uten bein, rosa

Velg et rundt og kraftig lammelår fremfor et langt og tynt lår. Sett lammelåret på langpannen.

La det hvile etter stekingen.

Lammelår med bein (2 stekegrader):

2 kg til 2,8 kg

Lammelår med bein, godt stekt

Lammelår med bein, rosa

Velg et rundt og kraftig lammelår fremfor et langt og tynt lår. Sett lammelåret på langpannen.

La det hvile etter stekingen.

Svinestek

700 g til 1,4 kg

Svinekam, filet

Sett steken på risten med langpannen under. Når steketiden er over, la kjøttet hvile 7-10 minutter før du skjærer det i skiver. Tilsett salt ved slutten av tilberedningen.

Oksestek (3 stekegrader):

(800 g til 1,6 kg)

Rosastekt oksestek

Medium stekt oksestek

Gjennomstekt oksestek

Ta av så mye spekk som mulig, det avgir røyk.

Sett steken på langpannen.

Når steketiden er over, la kjøttet hvile 7-10 minutter.

Kylling

Kylling 1,4 kg til 2,5 kg

And, perlehøne

Sett kyllingen på risten med langpannen under.

Stikk hull i skinnet på fjærkre før tilberedningen for å unngå sprut.

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

FISK	AI SENSOR	AI	LANGTIDS-STEKING
ØRRET	O	O	O
LAKS	O	O	O
STOR FISK	O	O	O
SMÅ FISK	O	O	O
ABBOR	O	O	O
HUMMER		O	
FISKEGRYTE		O	

ANBEFALINGER FOR MODUSEN AI SENSOR

Fisk

fra 400 g til 1 kg

Hel fisk (laks, klippfisk, ørret, makrell, fiskestek). Egner seg ikke til flat fisk.

Bruk dette programmet for hel fisk.

Bruk flerbrukspannen.

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

RETTER	AI SENSOR	AI	LANGTIDS-STEKING
FYLTE GRØNNSAKER	O	O	
GRØNNSAKSGRATENG		O	
FYLTE TOMATER	O	O	
LASAGNE		O	
KJØTTPAI		O	
OSTEPAI	O	O	
MIDDAGSPAI	O	O	
EGGEPAI	O	O	
PIZZA	O	O	
FLØTEGRATINERTE POTETER		O	O
MOUSSAKA		O	
SUFFLÉ	O	O	

ANBEFALINGER FOR MODUSEN AI SENSOR

Pizza

300 g til 1,2 kg

Ferdigpizza - fersk pasta

Pizza/pasta som ferdigrett

Hjemmelagd pizza/pasta

Sett den på risten slik at bunnen blir sprø (du kan legge et bakepapir mellom risten og pizzaen for å unngå at ost renner over).

Middagspai

Fersk quiche

Frossen quiche

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen være sprø.

Ta frossenquichen ut av formen før den settes på risten.

Fylte grønnsaker

Fylte tomater, fylte paprika

Fiskemos.

Velg en form med egnet størrelse i forhold til mengden du skal steke slik at kraften eller innholdet ikke renner over.

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

BRØD OG PASTA	AI SENSOR	AI	LANGTIDS-STEKING
BOLLER		O	
BAGUETTER		O	
BRØD		O	
MØRDEIG		O	
BUTTERDEIG		O	

DESSERT	AI SENSOR	AI	LANGTIDS-STEKING
YOGHURT			O
ROSINKAKE		O	
BLØTKAKEBUNN		O	
EPLEKAKE	O	O	
FORMKAKE	O	O	
KAKE	O	O	
SJOKOLADEKAKE	O	O	
YOGHURTKAKE	O	O	
FRUKT-CRUMBLE		O	
FRUKTPAI	O	O	
KJEKS/SMÅKAKER	O	O	
CUPCAKES		O	
VANNBAKKELS		O	
KARAMELLKREM		O	

STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS

Funksjonen "**AUTO**" velger stekemodusen som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR START

- Velg modusen "**AUTO**" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter, oppskrifter fra andre verdensdeler):

- Ovnen vil fortrinnsvis foreslå å bruke AI-programmet slik at du slipper å gjøre innstillinger. Det er bare å trykke på "Start steking". Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

⚠ Når du bruker AI Sensor, må du ikke åpne ovnsdøren mens stekingen pågår.

Avhengig av matretten som velges eller ovnstemperaturen (allerede varm), foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter.

Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.

⚠ For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen. Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

Ved slutten av stekingen i manuell eller automatisk modus, vil ovnen foreslå tre valg for sluttresultatet: GRATINERE, HOLD VARM og LEGG TIL 5 MIN.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen "**Gratinere**".

Velg en stekemodus, juster temperaturen og programmer en steketid. Ved stekeslutt, velg funksjonen "**Gratinere**" og vri bryteren for å bekrefte.

Stekingen starter. Grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av stekingen.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge "HOLD VARM" for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge "LEGG TIL 5 MIN" ved slutten av en programmert steketid. Når du velger "LEGG TIL 5 MIN", fortsetter ovnen de innstilte steke- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten 🔔 .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan endre eller avbryte den programmerte tiden.

Trykk på nytt på tasten 🔔 , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

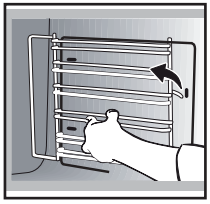
YTRE OVERFLATE

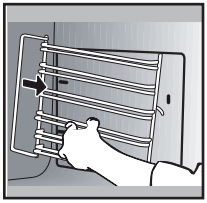
Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.





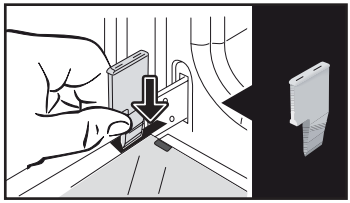
RENGJØRING AV GLASSRUTENE PÅ DØREN

⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

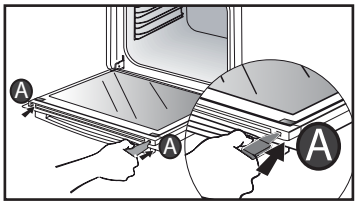
Tørk først av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

For å rengjøre de ulike innvendige glassrutene må disse demonteres slik:

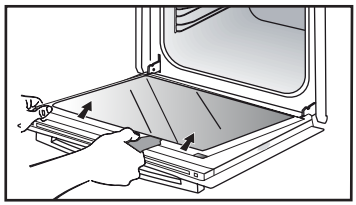
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.

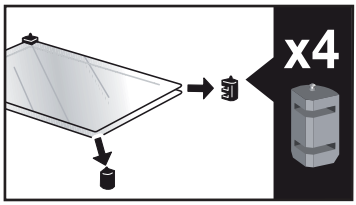


Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på punktene A for å frigjøre glassruten. Døren består av to ekstra



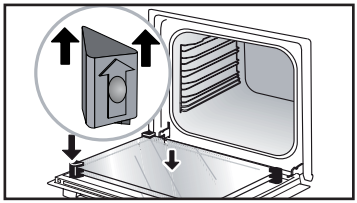
glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.





Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

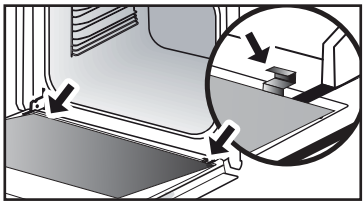
Legg ikke rutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

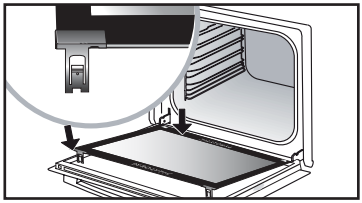


Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.

Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften "PYROLYTIC" vendt mot deg slik at du kan lese det.

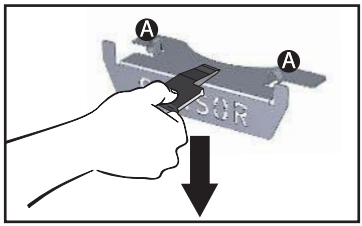
Fjern plastkilen.





MONTERE OG DEMONTERE SENSORPLATEN

Du kan demontere platen merket med "**SENSOR**" som varsler om at det finnes en fuktighetssensor tilknyttet modusen AI SENSOR. Den kan rengjøres med den medfølgende plastkilen som brukes til å demontere døren.



Demontering:

Stikk plastkilen mellom platen merket med "**SENSOR**" og øvre del av ovnen, og skyv nedover for å frigjøre den.

Tilbakemontering: Ta tak i platen merket med "SENSOR" og press hakkene A godt oppover og inn i de tilsvarende hullene.

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

⚠ Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

Denne ovnen har et selvrengjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking. Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Pyro Auto: Dette rengjøringsprogrammet med strømsparing varer mellom 1 time 30 minutter og 2 timer og 15 minutter.

Pyro Express: Dette programmet kan også startes ved stekeslutt. Det benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig automatisk selvrens av ovnens innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Hvis restvarmen er tilstrekkelig varer rengjøringsprogrammet 59 minutter, ellers 1 time og 30 minutter.

Pyro 2H: Programmet varer i 2 timer og foretar en grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg programmet **"RENGJØRING"** når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. **PYRO AUTO**, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet på displayet. Det betyr at døren er låst.

Ved slutten av pyrolysen senkes temperaturen i ovnen. Den kan ikke brukes mens dette skjer.

Når ovnen har kjølt seg ned, tørker du ut den hvite asken med en våt klut. Ovnen er nå ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg stekeslutt.

- Bruk bryteren for å innstille klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet og bekreft.

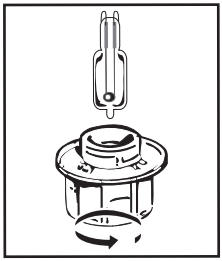
Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på ⏻ for å slå av ovnen.

BYTTE LYSPÆRE

⚠ Advarsel: Sørg for at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.

• 10 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- "AS" (Auto Stopp) vises på displayet.	Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.
- Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnen har oppdaget et problem. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "**DEMO**" (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære.
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

STEKERÅD I MANUELL MODUS

	RETTER	* °C	* RILLE	* °C	* RILLE	* °C	* RILLE	* °C	* RILLE	* °C	* RILLE	* °C	* RILLE	Steke-tid i minutter
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksestek	240	2									200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3					20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3									20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Fårekoteletter			210	3									20-30
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20
	Fiskerett	200	3									190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3									200	3	15-20
GRØNNSA-KER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2									30
	Fløtegratinerte poteter	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Fylte tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn									180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3							180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Formkake	180	3							180	3	180	3	45 - 50
	Bærpai	200	3									190	3	30-35
	Småkaker	175	3									170	3	15-20
	Marmorkake									180	2			40-45
	Marengs	100	4							100	4	100	4	60-70
	Muffins	220	3									210	3	5-10
	Vannbakkels	200	3							180	3	200	3	30-40
	Små former med butterdeig	220	3									200	3	5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3							175	3	180	3	30-35
	Terte med mørdeig	200	1									200	1	30-40
	Terte med butterdeig	215	1									200	1	20-25
DIVERSE	Terrin	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Pai	200	2									190	2	40-45
	Brød	220	2									220	2	30-40
	Ristet brød			275	4-5									2-3

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

* Avhengig av modell

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARDEN IEC/EN 60350

MATVARE	* STEKE-MODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

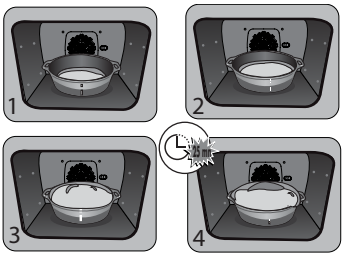
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen·

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.
Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.
Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.
Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.
Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.
Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

PL

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....4

1 INSTALACJA.....6

Wybór miejsca instalacji i wbudowania.....6
Podłączenie elektryczne 7

2 OCHRONA ŚRODOWISKA 7

Ochrona środowiska 7

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA 8

Elementy sterowania i wyświetlacz.....9
Blokada przycisków 9
Akcesoria (w zależności od modelu).....10
System szyn uchylnych.....12
Instalacja i demontaż szyn uchylnych 12

4 URUCHOMIENIE I REGULACJA 13

Pierwsze uruchomienie.....13
Menu ustawień (w zależności od modelu) 13

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....14

Rozpoczęcie pieczenia 16

6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 17

Funkcja AIR FRY 17
Funkcja suszenia 18

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....19

Prezentacja trybu automatycznego 19
Przedstawienie kategorii dań 20
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego.....25
Pieczenie natychmiastowe.....25

8 INNE FUNKCJE 26

Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia) 26
Funkcja minutnika 26

9 KONSERWACJA.....27

Czyszczenie i konserwacja: 27
Demontaż i ponowny montaż płytki czujnika 28
Czyszczenie pirolizą 29
Wymiana lampki.....31

10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....32

11 TEST ZDOLNOŚCI 34

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

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

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.

⚠ Uwaga:

z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

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

⚠ OSTRZEŻENIE.

— Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić urządzenie 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 ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE:
Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami 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 piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik wewnątrz mebla za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach bocznych.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— 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.

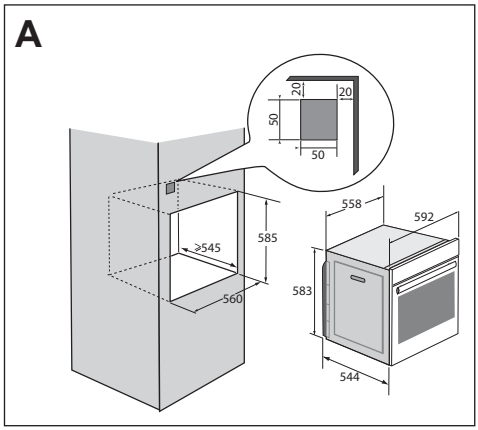
Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

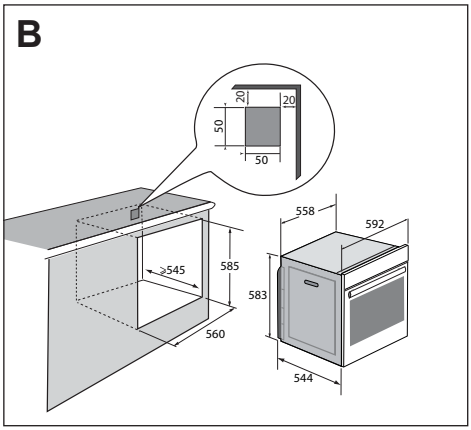
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

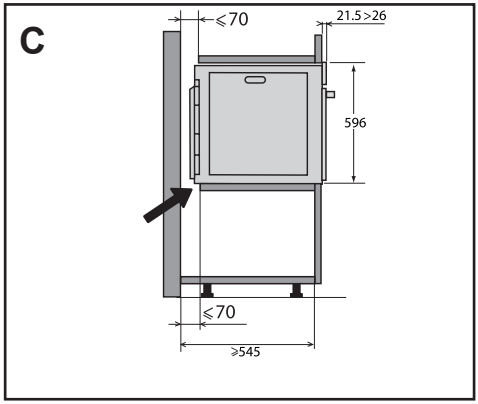
Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeśli mebel jest otwarty, jego otwór z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C i rys. D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub.

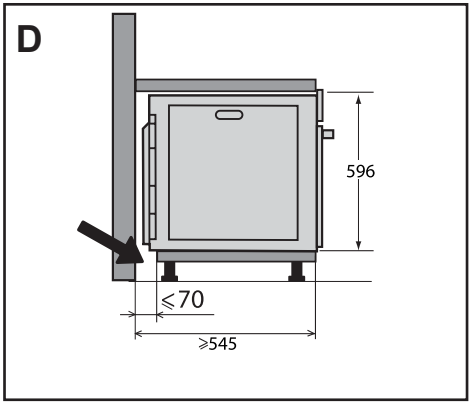
Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.









• 1 INSTALACJA

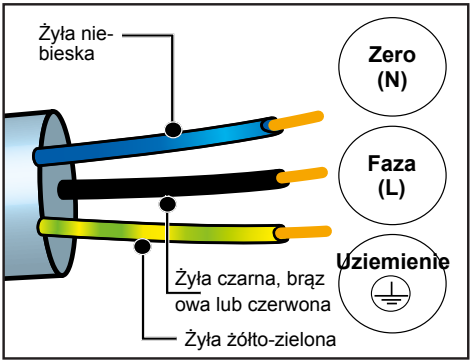
PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V poprzez mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

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

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

Urządzenie jest zaprojektowane do pracy w stanie, w jakim zostało dostarczone, z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.



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

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

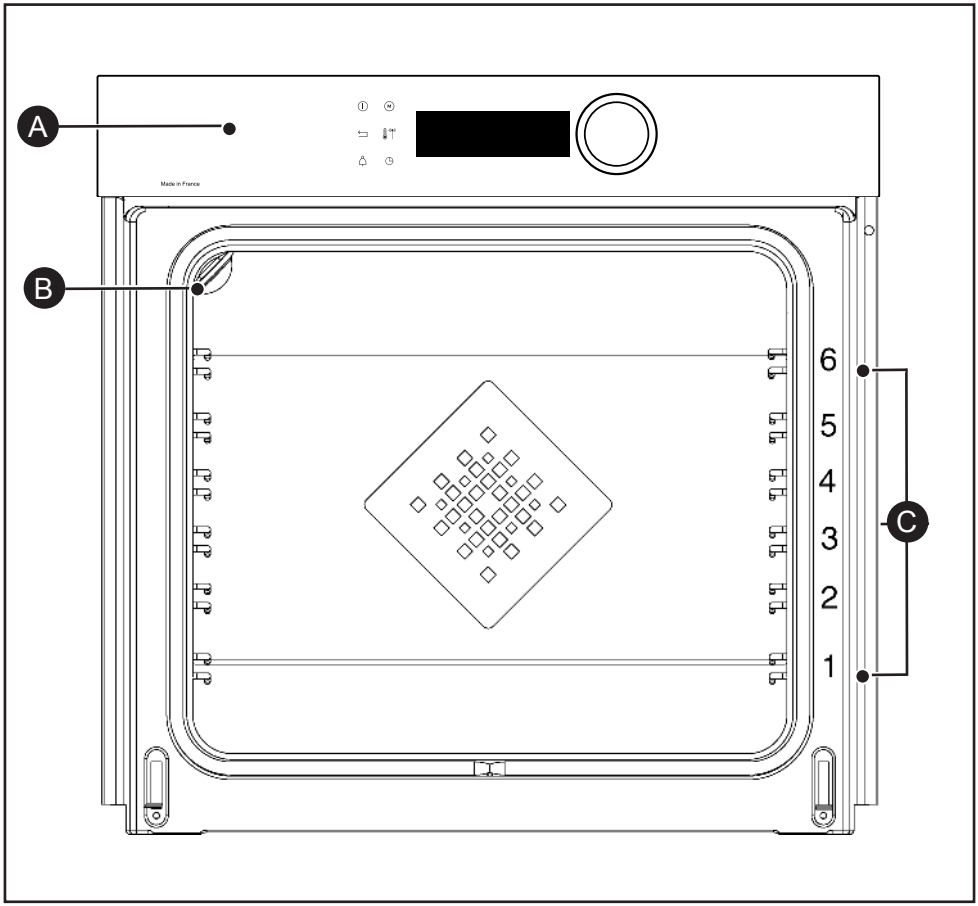
Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

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

Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 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



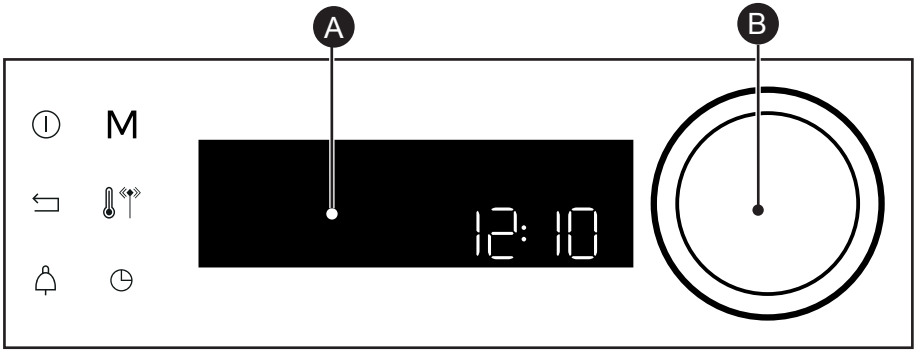
A **Pasek elementów sterowania**

B **Lampka**

C **Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)**

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A **Wyświetlacz**

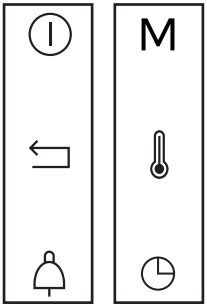
B **Pokrętło z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):**

- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętła.
- Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączania piekarnika (dłuższe naciśnięcie)

Przycisk powrotu

Przycisk minutnika



Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO

Przycisk temperatury

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

BLOKADA PRZYCISKÓW

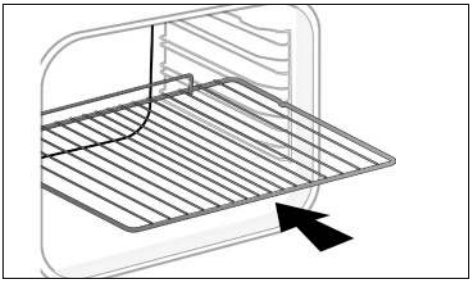
Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ⮌ i 🔔 do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔒. Blokowanie poleceń jest
dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania ⏻ pozostaje aktywny.

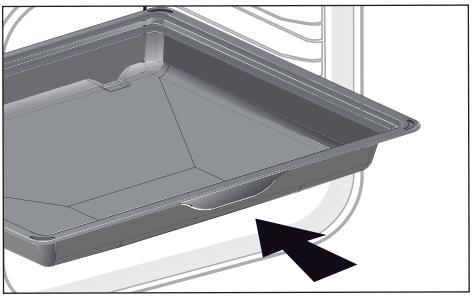
Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ⮌ i 🔔 do chwili, kiedy symbol kłódki 🔒 zniknie z ekranu.

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

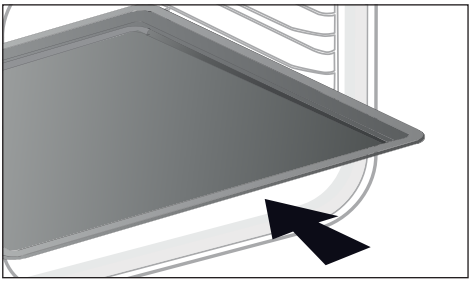
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się. Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm. Mocowana na stopniach 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 kąpieli wodnej.

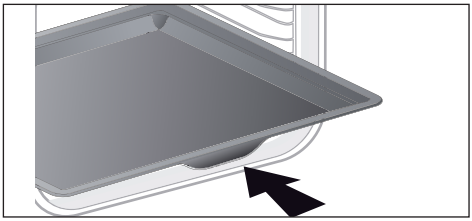


- Forma do ciast, 8 mm. Mocowana na stopniach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów.

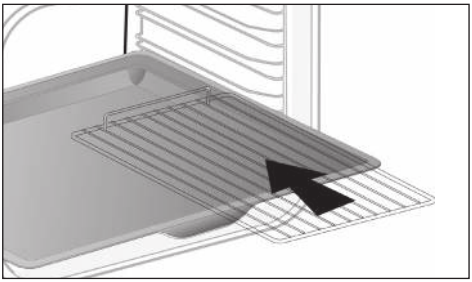


AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

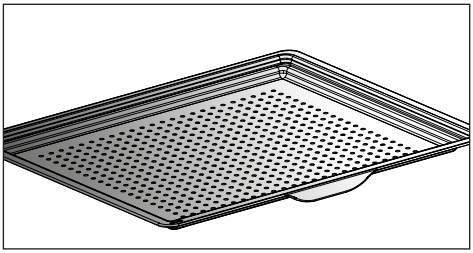
- Naczynie uniwersalne 20 mm. Mocowane na stopniach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”. Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika. Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.

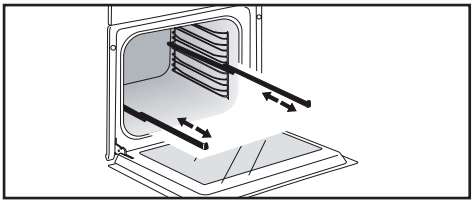


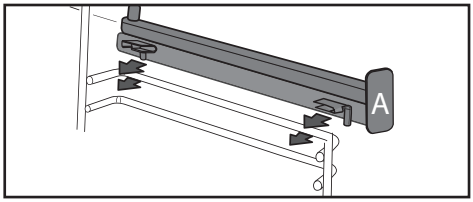
- Naczynie perforowane. Mocowane w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. To naczynie, przeznaczone do gotowania metodą AIR FRY, nadaje się również do pieczenia pizzy i ciastek oraz suszenia produktów.



SYSTEM SZYN UCHYLNYCH

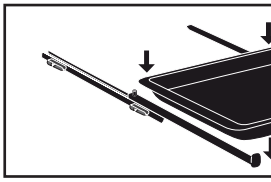
Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

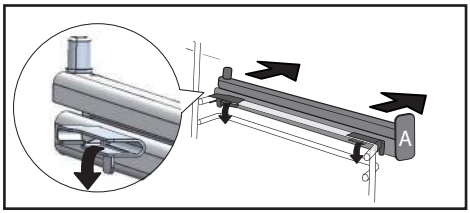




INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

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





UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik Ⓐ znajduje się po stronie użytkownika.
Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie – system jest gotowy do użycia.
Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

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

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

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję **„USTAWIENIA”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Dźwięk

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

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

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

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
Grzanie mieszane	**205°C** **35°C - 230°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
Termoobieg*	**180°C** **35°C - 250°C**	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
Tradycyjne	**200°C** **35°C - 275°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
Grill z obiegiem powietrza	**200°C** **100°C - 250°C**	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
Grzanie od dołu + wentylator	**180°C** **75°C - 250°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
Grill zmienny	**4** **1–4**	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.

*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.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Program idealny do przygotowywania zdrowych i smacznych potraw. W połączeniu z wykorzystaniem naczynia perforowanego umożliwia gotowanie i przyrumienianie w piekarniku warzyw, frytek, produktów panierowanych lub tempur bez (lub z bardzo małą ilością) tłuszczu.
Utrzymywanie w cieple	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
Wyrastanie ciasta	40°C	Program zalecany do delikatnego wyrastania wszystkich ciast, takich jak ciasto na chleb, brioszki, pizza, babki itp. Naczynie należy położyć bezpośrednio na płycie grzania od dołu.
Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 16.
Ustawienie „Szabas”	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 do 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.

Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Porada dotycząca oszczędności energii.
Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętło, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom stopnia.

UWAGA: niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następnych rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wcisnąć przycisk 🌡.

- Przekręcić pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas pieczenia za pomocą przycisku ◷, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętło i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk ◷, a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętło i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętło.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie **„ZAKOŃCZ”**.

Zatwierdź wybór, naciskając pokrętło lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyłączania piekarnika.

FUNKCJA AIR FRY

Położyć produkty bezpośrednio na płycie perforowanej, umieszczając je tak, aby nie nachodziły na siebie, wybrać tryb pieczenia Air Fry i ustawić temperaturę w zakresie od 180°C do 220°C. Włożyć płytę perforowaną na poziom 5 i brytfannę na poziom 3, aby zebrać pozostałości po pieczeniu.

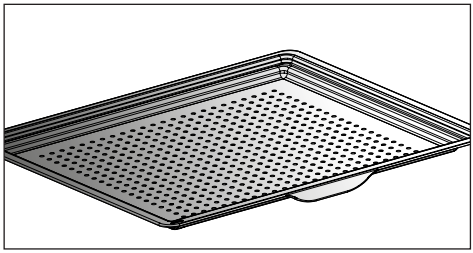


TABELA INFORMACYJNA AIR FRY

podgrzewanie wstępne do 200°C z wyjątkiem*

	Czas trwania	Waga
Skrzydełka kurczaka	25 min	500 g
Frytki świeże	30 min	700 g
Frytki mrożone	30 min	700 g
Warzywa świeże w kostkach (cukinia/ bakłażan/papryka)	30 min*	500 g
Nuggetsy z kurczaka	10 min	250 g
Ryba panierowana	15 min	250 g / 2 kawałki

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

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

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

CZUJNIK AU

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

⚠ **Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

NISKA TEMPERATURA

Wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna.

⚠ **Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

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

AI

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję **„AUTO”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań:

- mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Porada

W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

MIĘSA	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
PASZTET MIĘSNY		O	
ŁOPATKA JAGNIĘCA		O	
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI	O		O
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ	O		O
ŻEBERKA CIELĘCE		O	
PIECZEŃ CIELĘCA		O	O
SZYNKA WIEPRZOWA		O	
POLĘDWICA WIEPRZOWA		O	
POLĘDWICA		O	O
PIECZEŃ WIEPRZOWA	O	O	O
PIECZEŃ WOŁOWA	O	O	O
KURCZAK	O	O	O
KACZKA		O	
PIERSI Z KACZKI		O	
UDO INDYKA		O	
INDYK		O	
GĘŚ		O	

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Udziec jagnięcy bez kości (2 możliwości wypieczenia):

1,4 kg do 1,8 kg

Udziec jagnięcy bez kości mocno wysmażony

Udziec jagnięcy bez kości krwisty

Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy. Włóż udziec do brytfanny.

Po upieczeniu odstaw na pewien czas.

Udziec jagnięcy z kością (2 możliwości wypieczenia):

2 kg do 2,8 kg

Udziec jagnięcy z kością mocno wysmażony

Udziec jagnięcy z kością krwisty

Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy. Włóż udziec do brytfanny.

Po upieczeniu odstaw na pewien czas.

Pieczeń wieprzowa

700 g do 1,4 kg

Polędwica, filet

Połóż pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna. Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso na 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.

Pieczeń wołowa (3 możliwości wypieczenia):

(800 g do 1,6 kg)

Krwista wołowina

Średnio wypieczona wołowina

Dobrze wypieczona wołowina

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

Włóż pieczeń do brytfanny.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso na 7 do 10 minut.

Kurczak

Kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg

Małe kaczki, perliczki

Połóż kurczaka na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.

Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

RYBY	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
PSTRĄGI	O	O	O
ŁOSOŚ	O	O	O
DUŻE RYBY	O	O	O
MAŁE RYBY	O	O	O
OKOŃ MORSKI	O	O	O
HOMARY		O	
PASZTET RYBNY		O	

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Ryba

od 400 g do 1 kg

Ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela, ryby smażone). Nie nadaje się dla ryb płaskich.

Ta funkcja jest przeznaczona dla całych ryb.

Należy użyć naczynia uniwersalnego.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

DANIA	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
WARZYWA FASZEROWANE	O	O	
ZAPIEKANKA WARZYWNA		O	
POMIDORY FASZEROWANE	O	O	
LAZANIA		O	
PASZTECIKI Z MIĘSEM		O	
TARTA Z SEREM	O	O	
TARTA NA SŁONO	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA		O	O
MUSAKA		O	
SUFLET	O	O	

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Pizza

300 g do 1,2 kg

Pizza świeża przygotowana na zamówienie – ciasto świeże

Pizza z ciasta gotowego

Pizza z ciasta „domowego”

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

Tarta na słono

Tarty świeże

Tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.

Warzywa faszerowane

Pomidory faszerowane, papryka faszerowana

Zapiekanka rybna

Dobierz prawidłowo wymiary naczynia do ilości produktów, aby uniknąć przelania soku.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

PIECZYWO I MAKARON	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
BRIOSZKA		O	
BAGIETKA		O	
PIECZYWO		O	
CIASTO KRUCHE		O	
CIASTO FRANCUSKIE		O	

DESERY	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
JOGURT			O
BABKA		O	
CIASTO BISZKOPTOWE		O	
SZARLOTKA	O	O	
BABKA PIASKOWA	O	O	
CIASTKA	O	O	
CIASTO CZEKOLADOWE	O	O	
CIASTO JOGURTOWE	O	O	
CIASTO OWOCOWE		O	
TARTA OWOCOWA	O	O	
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE	O	O	
CUPCAKES		O	
PTYSIE		O	
KREM KARMELOWY		O	

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja **„AUTO”** wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb **„AUTO”** w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery, przepisy z całego świata):

- Piekarnik proponuje pieczenie z czujnikiem AI jako priorytet, w ten sposób nie trzeba dostosowywać żadnych parametrów. Wystarczy nacisnąć „Rozpocznij pieczenie”. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

Podczas pieczenia z wykorzystaniem czujnika AI nie należy otwierać drzwi piekarnika.

W zależności od wybranego dania lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

W przypadku niektórych przepisów AI przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.
W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: CHRUPIĄCE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE i DODAJ 5 MIN.

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji **„Chrupiące”**.

Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Na koniec pieczenia wybrać funkcję **„Chrupiące”** i zatwierdzić wybór naciskając pokrętło.

Pieczenie rozpoczyna się. Grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „UTRZYMYWANIE W CIEPLE”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego rozgotowania. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „DODAJ 5 MIN”. Po wybraniu „DODAJ 5 MIN” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk 🔔 .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk 🔔 , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

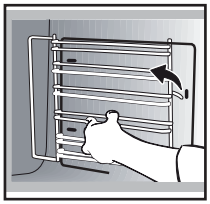
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

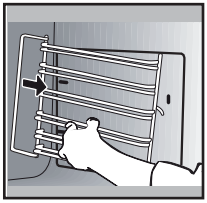
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

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.





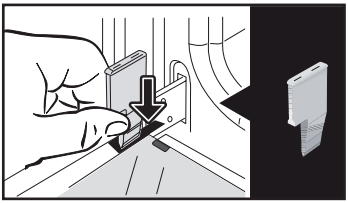
CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

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.

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

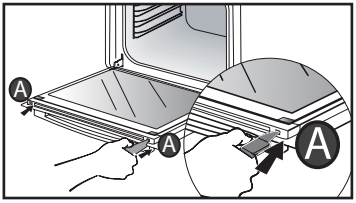
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

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

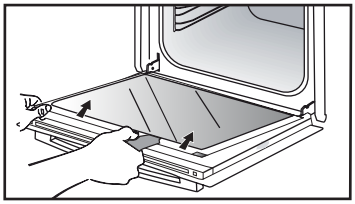


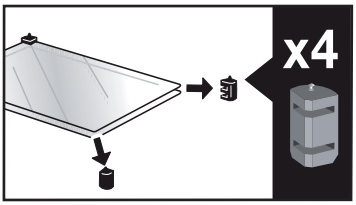
Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach A, aby zwolnić zaczep szyby.

Wyjąć szybę. Drzwiczki składają



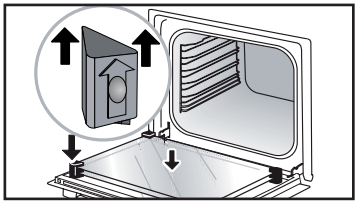
się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.





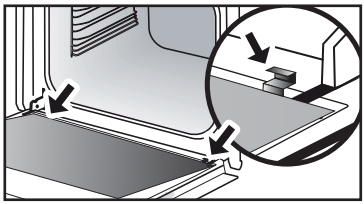
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

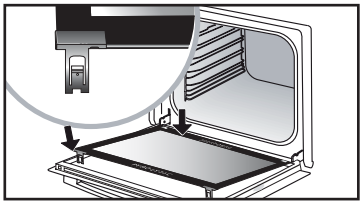
Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.



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

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

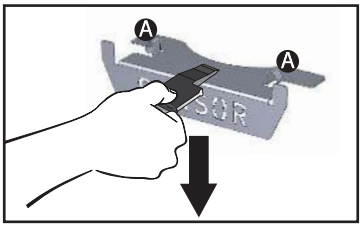




Zdjąć klin plastikowy.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI CZUJNIKA

Można zdemontować płytkę **CZUJNIKA** sygnalizującego obecność czujnika wilgotności powiązanego z trybem CZUJNIK AI. Dla wyczyszczenia należy użyć plastikowego klina dostarczonego w zestawie w celu demontażu drzwi.



Demontaż:

Wsunąć klin pomiędzy płytkę **CZUJNIKA** a górną część piekarnika i przesunąć w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż: Wsunąć płytkę **CZUJNIKA** tak, aby wycięcia Ⓐ zostały mocno zamocowane w odpowiednich gniazdach, wkładając od góry.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć wszelkie akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, ruszty chromowane) oraz naczynia.

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy: Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki. Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

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

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Pyro Auto: od 1 h 30 min do 2 h 15 min, zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.

Pyro Express: funkcja ta, dostępna także po zakończeniu pieczenia, umożliwia wykorzystanie nagromadzonego ciepła, aby zapewnić szybkie i automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika: czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika jest wykonywane w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Jeśli ciepło w piekarniku jest wystarczające, czyszczenie pirolizą trwa 59 min, w innym przypadku 1 h 30 min.

Pyro 2H: wykonywana w czasie 2 h, aby zapewnić bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTO-WE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję **„CZYSZCZENIE”** w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład **PYRO AUTO** i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – podczas tego czasu piekarnik nie może być używany.

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

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać zakończenie pieczenia.

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

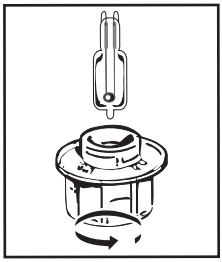
Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻.

WYMIANA LAMPKI

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki: 25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



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

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop)	Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Piekarnik wykrył błąd. Wyłącz 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. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- 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.

PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

	DANIA	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	Czas pieczenia w minutach
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnię (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 grillowane			275	4									15-20
	Ryby pieczone (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Ryby gotowane w folii	220	3									200	3	15-20
WARZYWA	Zapiekanki (potrawy pieczone)			275	2									30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
CIASTA	Biszkopt - Ciasto Génoise									180	3	180	4	35
	Ciasto zawijane	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioszka	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Brownies	180	2									180	2	20–25
	Keks - Babka biszkoptowa	180	3							180	3	180	3	45-50
	Ciasto clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Ciasteczka maślane/kruche	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Bezy	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10
	Ptysie	200	3							180	3	200	3	30-40
	Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3									200	3	5-10
	Ciasto Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarta z kruchego ciasta	200	1									200	1	30–40
	Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztet typu terrine	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflet									180	2			50
	Pasztet w cieście	200	2									190	2	40-45
	Chleb	220	2									220	2	30-40
	Toast			275	4-5									2-3

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

*** W** zależności od modelu

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI/EN 60350

PRODUKT	*TRYB PIECZENIE	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + 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 + 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 + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

*** W** zależności od modelu **UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.**

Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

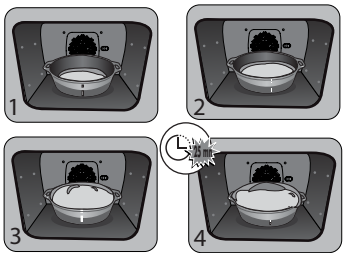
Skład:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto mikserem i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku.·

Sposób postępowania: Przepisy na ciasto drożdżowe. Wlać ciasto do naczynia żaroodpornego, wyjąć stopnie z przewodami i umieścić naczynie na dnie piekarnika.

Rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji termoobiegu do temperatury 40–50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25–30 minut, wykorzystując pozostające ciepło.



PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.
Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.
Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.
O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.
Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.
Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES 4

1 INSTALAÇÃO 6
Escolha de posicionamento e encastramento 6
Ligação elétrica 7

2 MEIO AMBIENTE 7
Respeito do meio ambiente 7

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO 8
Os comandos e o visor 9
Bloqueio dos botões 9
Acessórios (conforme o modelo) 10
Sistema de guias deslizantes 12
Instalação e desmontagem das guias deslizantes 12

4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES 13
Primeira colocação em serviço 13
Menu de configurações (conforme o modelo) 13

5 MODO DE COZEDURA MANUAL 14
Início de uma cozedura 16

6 CONSELHOS DE COZEDURA 17
Função AIR FRY 17
Função de desidratação 18

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA 19
Apresentação do modo automático 19
Apresentação das categorias de pratos 20
Início de uma cozedura automática 25
Cozedura imediata 25

8 OUTRAS FUNÇÕES 26
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura) 26
Função de temporizador 26

9 CONSERVAÇÃO 27
Limpeza e manutenção: 27
Desmontagem e remontagem da placa “sensor” 28
Autolimpeza pirolítica 29
Substituição da lâmpada 31

10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES 32

11 TESTES DE APTIDÃO 34

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:

aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas

— 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 rutura 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 elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de 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 por meio de 2 parafusos através dos orifícios previstos para o efeito sobre os montantes laterais.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— O 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.

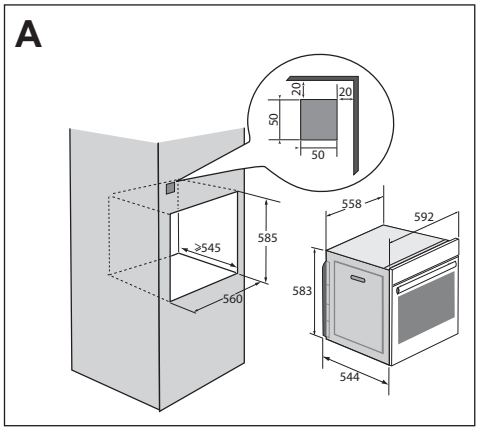
Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

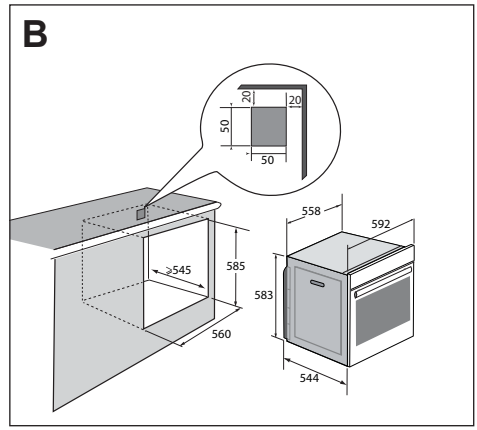
ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

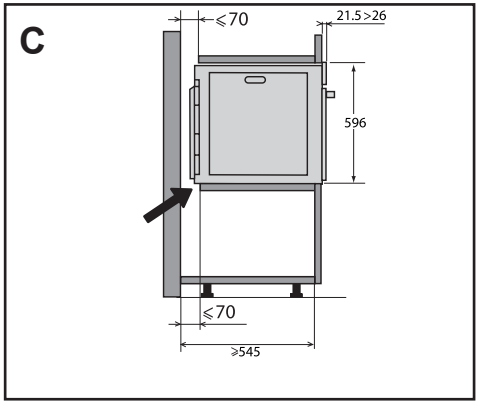
Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno. Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira(C). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos.

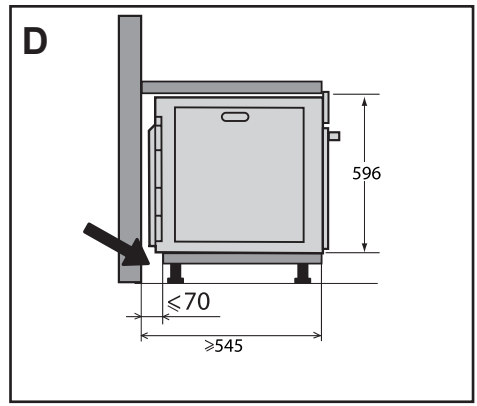
Volte a colocar os batentes em borracha.

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.









• 1 INSTALAÇÃO

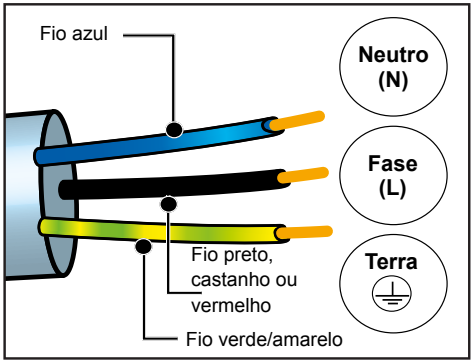
LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno está equipado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts por meio de um dispositivo de corte omnipolar conforme 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.

O seu aparelho serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz sem qualquer intervenção particular da sua parte.



Atenção: Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

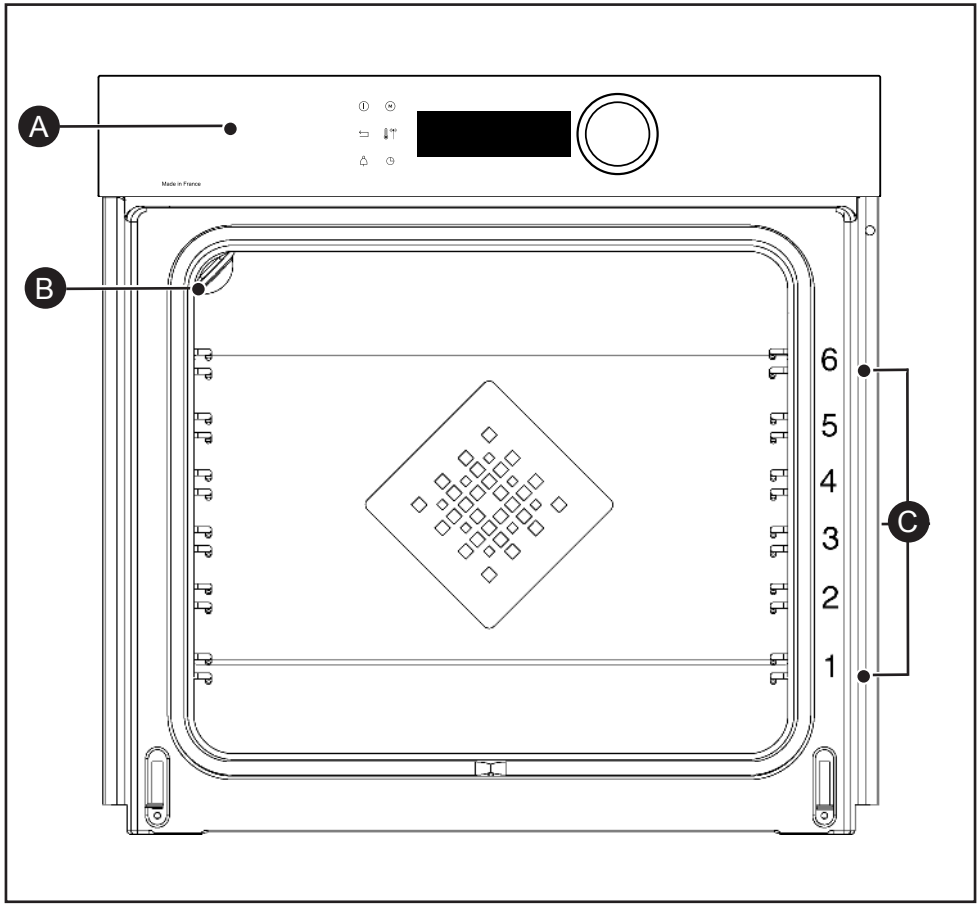
Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 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



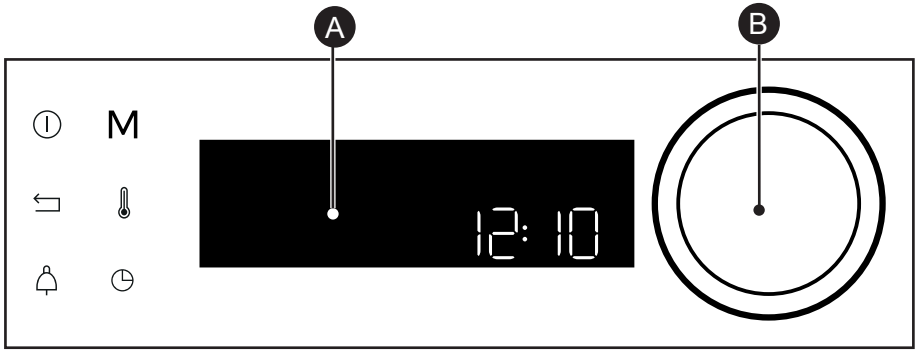
A **Módulo de comandos**

B **Lâmpada**

C **Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)**

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A **Visualizador**

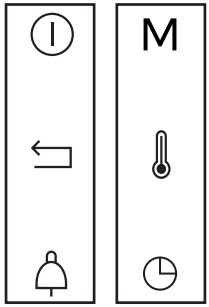
B **Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):**

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

Botão de paragem do forno (pressão longa)

Tecla de retorno

Botões do temporizador



Botão de acesso ao Modo MANUAL

Botão de temperatura

Botão de duração de cozedura/ início diferido

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno e até aparecer o símbolo no ecrã.

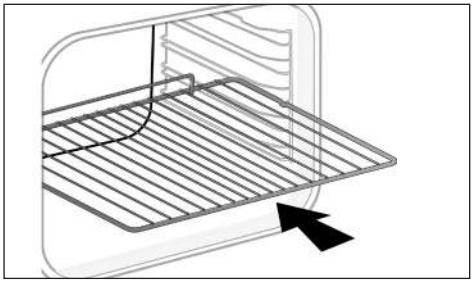
O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem fica ativo.

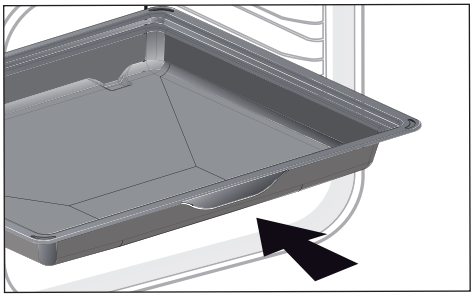
Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e até que este símbolo de bloqueio desapareça do ecrã.

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

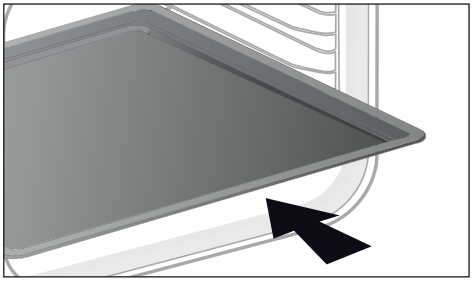
- Grelha de segurança anti-inclinação. A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Prato multiusos, pingadeira de 45 mm. A inserir nos níveis por baixo da grelha, com a pega para a porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

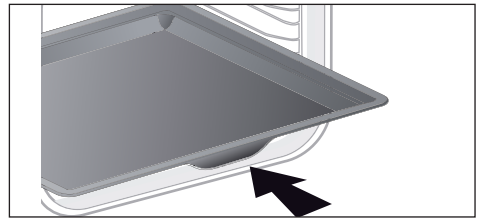


- Prato de pastelaria de 8 mm. Inserido nas grelhas. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro.

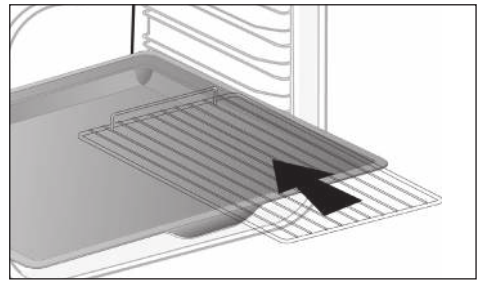


ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

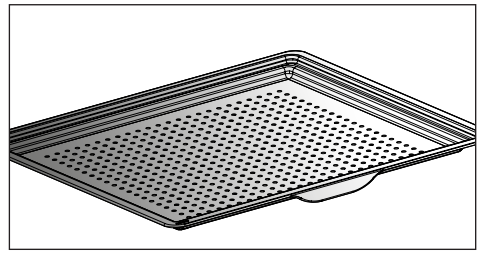
- Prato multiusos, pingadeira de 20 mm. A inserir nos níveis por baixo da grelha, com a pega para a porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



- Grelhas "sabor". Estes semi-grelhas "sabor" são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno. Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alumentos com o sumo que é recolhido no prato.

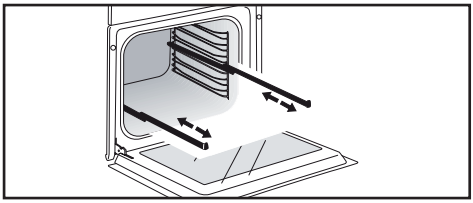


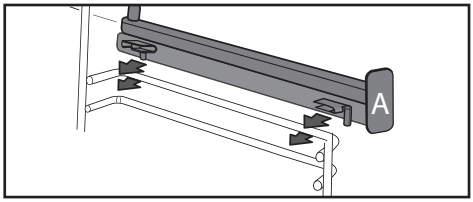
- Prato perfurado. Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Criado para o modo de cozedura AIR FRY, pode também ser usado para cozedura de pizza, pastelaria ou desidratar alimentos.



SISTEMA DE GUIAS DESLIZANTES

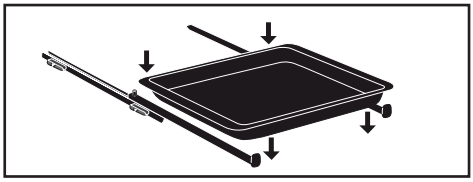
Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade 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.

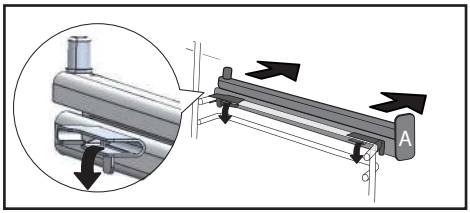




INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DE GUIAS DESLIZANTES

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 laterias 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 Ⓐ 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.

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 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

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.

- Configure a hora

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

- Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto: Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão “M”.

Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
Calor combinado	**205°C** **35°C - 230°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
Calor ventilado*	**180°C** **35°C - 250°C**	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
Tradicional	**200°C** **35°C - 275°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
Grelha ventilada	**200°C** **100°C - 250°C**	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
Fundo ventilado	**180°C** **75°C - 250°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
Grelha variável	**4** **1 - 4**	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.

*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.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Ideal para uma cozinha deliciosa e saudável, este programa associado à utilização do prato perfurado permite cozinhar e dourar sem (ou com muito pouca) matéria gorda os seus legumes, batatas fritas, panados ou tempura no forno.
Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40ºC (aquece-pratos, descongelação).
Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50ºC (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
Fermentação da massa	40°C	Programa recomendado para fazer crescer a massa, por exemplo, massa de pão, brioche, pizza, kouglof, etc. Coloque o prato diretamente no fundo.
Desidratação	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica. P. 16
Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 A 75 horas sem interrupção apenas a 90ºC.

Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

Conselho de poupança de energia.
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Com o fundo ventilado, pressione o botão para validar e inicia-se o pré-aquecimento. Soa um sinal sonoro a indicar que o forno atingiu a temperatura indicada. Pode colocar o prato no forno nos níveis aconselhados.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Pressione o botão 🌡 .
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do prato selecionando a duração com a ajuda do botão ◷ e depois, inserir a duração da cozedura girando a manete e validando.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão ◷e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme selecionando e pressionando o botão, ou efetuando uma pressão longa no botão de paragem do forno.

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA

FUNÇÃO AIR FRY

Coloque os alimentos diretamente na placa perfurada sem os sobrepor, selecione o modo de cozedura Air Fry e ajuste a temperatura entre os 180°C e os 220°C. Insira o prato perfurado no nível 5 e a pingadeira no nivel 3 para recolher eventuais resíduos de cozedura.

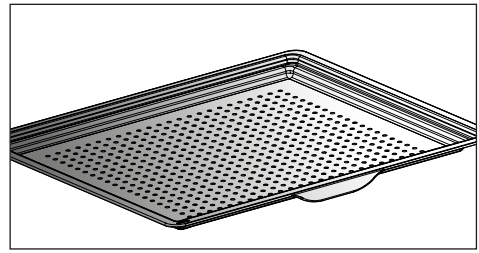


TABELA INDICATIVA AIR FRY

a 200°C deve-se considerar o pré-aquecimento, exceto *

	Duraçaõ	Peso
Coxas de frango	25 mn	500 g
Batatas fritas frescas	30 mn	700 g
Batatas fritas congeladas	30 mn	700 g
Cubos de legumes frescos (curgete/beringela/pimento)	30 mn*	500 g
Nuggets de frango	10 mn	250 g
Peixe panado	15 mn	250 g/ 2 peças

FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

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 rodelas de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raizes 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

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-selecionado ou alternativas a selecionar facilmente na interface de navegação.

SENSOR DE IA

Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

A cozedura deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.

TEMPERATURA BAIXA

Para uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas de cozedura pouco elevadas. A qualidade da cozedura é a ideal.

A cozedura deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.

Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

IA

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Recomendação
Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
TERRINA DE CARNE		O	
COSTELETA DE BORREGO		O	
PERNA DE BORREGO SEM OSSO	O		O
PERNA DE BORREGO COM OSSO	O		O
COSTELETAS DE VITELA		O	
ASSADO DE VITELA		O	O
JOELHO DE PORCO		O	
LOMBO DE PORCO		O	
FILÉ MIGNON		O	O
LOMBO DE PORCO ASSADO	O	O	O
LOMBO DE VACA ASSADO	O	O	O
FRANGO	O	O	O
PATO		O	
MAGRET DE PATO		O	
COXA DE PERU		O	
PERU		O	
GANSO		O	

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Perna de borrego sem osso (2 cozeduras):

1,4 kg a 1,8 kg

Perna de borrego sem osso bem passada

Perna de borrego sem osso mal passada

Escolha o chambão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Coloque a perna de borrego na pingadeira.

Deixe repousar após a cozedura.

Perna de borrego com osso (2 cozeduras):

2 kg a 2,8 kg

Perna de borrego com osso bem passada

Perna de borrego com osso mal passada

Escolha o chambão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Coloque a perna de borrego na pingadeira.

Deixe repousar após a cozedura.

Porco assado

700 g a 1,4 kg

Pá, filete

Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira. No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne antes de a cortar. Salgue no fim da cozedura.

Lombo de vaca (3 cozeduras):

(800 g a 1,6 kg)

Carne de vaca mal passada

Carne de vaca média

Carne de vaca bem passada

Unte a forma para não criar fumo.

Coloque a perna de borrego na pingadeira.

No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10.

Frango

Frangos de 1,4 kg a 2,5 kg.

Frango sobre uma lata de cerveja, galinha pintada

Coloque o frango na grelha do conjunto grelha+pingadeira.

Pique a pele das aves para evitar salpicos.

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PEIXE	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
TRUTA	O	O	O
SALMÃO	O	O	O
PEIXES GRANDES	O	O	O
PEIXES PEQUENOS	O	O	O
ROBALO	O	O	O
LAGOSTA		O	
TERRINA DE PEIXE		O	

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Peixe

de 400 g a 1 kg

Peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus, peixe assado). Não se deve usar para peixes planos.

Reserve esta função para peixes inteiros.

Utilize o prato multiusos.

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PRATOS	SENSOR DE IA	IA	BAIXA BAIXA
LEGUMES RECHEADOS	O	O	
GRATINADO DE LEGUMES		O	
TOMATES RECHEADOS	O	O	
LASANHAS		O	
PASTEL DE CARNE		O	
TARTE DE QUEIJO	O	O	
TARTE SALGADA	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
BATATAS GRATINADAS		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Pizza

300 g a 1,2 kg

• Pizza fresca - massas frescas

• Massa de pizza pronta a usar

• Massa de pizza feita em casa

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo).

Tarte salgada

Quiches frescas

Quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.

Legumes recheados

Tomates, pimentos recheados

Brandada.

Adapte corretamente as dimensões da forma à quantidade a cozer para evitar derrames.

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PÃO E MASSAS	SENSOR DE IA	IA	BAIXA BAIXA
BRIOCHE		O	
BAGUETES		O	
PÃO		O	
MASSA QUEBRADA		O	
MASSA FOLHADA		O	

SOBREMESAS	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
IOGURTES			O
FOLAR		O	
GÉNOISE		O	
BOLO DE MAÇÃ	O	O	
BOLO QUATRO QUARTOS	O	O	
BOLO INGLÊS	O	O	
BOLO DE CHOCOLATE	O	O	
BOLO DE IOGURTE	O	O	
CRUMBLE DE FRUTA		O	
TARTE DE FRUTOS	O	O	
AREIAS/BISCOITOS	O	O	
CUPCAKES		O	
MASSA DE SONHOS		O	
PUDIM FLÃ		O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função **"AUTO"** seleciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo **"AUTO"** quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massa, sobremesas, receitas do mundo):

- O forno sugere a cozedura IA com sensor em primeiro lugar para que não tenha de ajustar parâmetros. Basta clicar em "Iniciar cozedura". A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

Numa cozedura com sensor IA, não abra a porta do forno durante a cozedura.

Em função do prato selecionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar.

O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.
Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função **"Crocante"**.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. No final da cozedura, selecione a função **"Crocante"** e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. A grelha começa a rodar automaticamente durante os últimos 5 minutos da cozedura.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode selecionar a opção "MANTER QUENTE", o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode selecionar a opção "ADICIONAR 5 MIN" no final da cozedura com duração programada. Ao ativar "ADICIONAR 5 MIN", o forno retoma as configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos, recondutíveis se necessário.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão 🔔 .

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.

Volte a pressionar o botão 🔔 , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

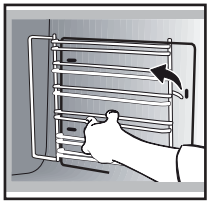
SUPERFÍCIE EXTERIOR

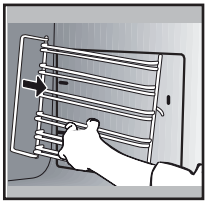
Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

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.





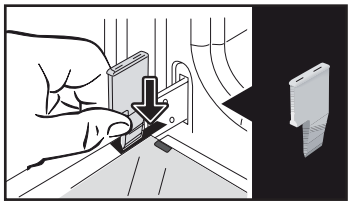
LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA

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.

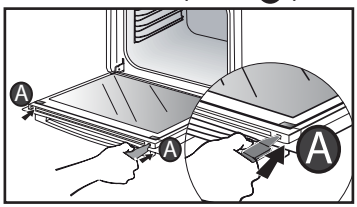
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.

Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

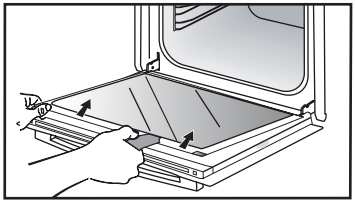
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

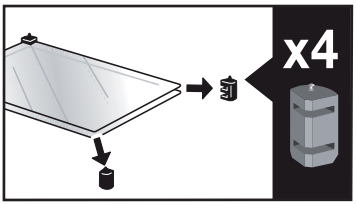


Retire o primeiro vidro: Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos A para retirar



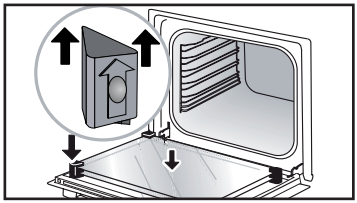
o vidro. Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.





Se necessário, retire-os para os limpar.

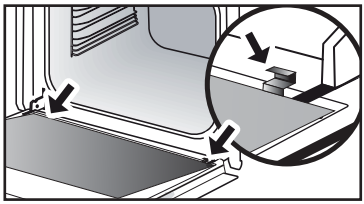
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

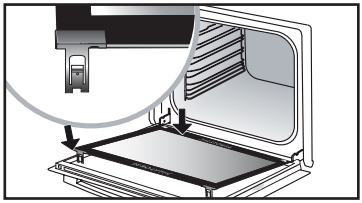


Após a limpeza, reposicione os quatro batentes de borracha com a seta virada para cima e reposicione o conjunto dos vidros.

Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar "PYROLYTIC" virada para si e visível.

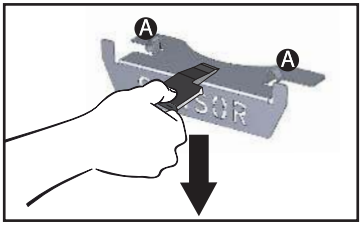
Retire a calha de plástico.





DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PLACA "SENSOR"

Tem a possibilidade de desmontar a placa **"SENSOR"** assinalando a presença de um sensor de humidade associado ao modo IA com SENSOR. Para a limpeza, use a calha de plástico fornecida para a desmontagem da porta.



Desmontagem:

Faça deslizar a calha entre a placa **"SENSOR"** e a parte superior do forno e efetue um movimento para a parte inferior para retirar.

Remontagem: Agarre na placa **«SENSOR»** e insira os entalhes com firmeza Ⓐ nos encaixes correspondentes virados para cima.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

⚠ Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise: A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida. Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Pyro Auto: entre 1h30m e 2h15m para uma limpeza que permita um ganho de energia.

Pyro Express: Esta função, também acessível em fim de cozedura, aproveita o calor acumulado para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

Se o calor do seu forno for suficiente: a limpeza pirolítica dura 59 minutos, caso contrário dura 1h30m.

Pyro 2H: em 2 horas para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função **"LIMPEZA"** quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, **PYRO AUTO**, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, decorre uma fase de refrigeração e o forno fica indisponível durante esta altura.

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o fim da cozedura.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e valide.

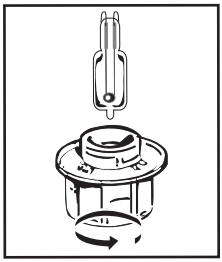
Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ⏻.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Cuidado: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.

Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.

• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" aparece no visor (sistema Auto Stop).	Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
- Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo **"DEMO"** (ver menu de acertos).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno.	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.

CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL

	PRATOS	* °C	NÍVEL	* °C	NÍVEL	* °C	NÍVEL	* °C	NÍVEL	* °C	NÍVEL	* °C	NÍVEL	Tempo de cozedura en minutos
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2									190	2	60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Lombo de vaca assado	240	2									200	2	30-40
	Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeleta de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXE	Peixe grelhado			275	4									15-20
	Peixe cozinhado (dourada)	200	3									190	3	30-35
	Peixe em papilote	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozinhados)			275	2									30
	Batatas gratinadas	200	3									180	3	45
	Lasanhas	200	3									180	3	45
	Tomates recheados	170	3									170	3	30
PASTELARIA	Pão-de-ló - Bolo Génoise									180	3	180	4	35
	Torta	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
	Pão de ló	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafouti	200	3									190	3	30-35
	Biscoito - areados	175	3									170	3	15-20
	Folar									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madalenas	220	3									210	3	5-10
	Massa dos sonhos	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petiscos de massa folhada	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte de massa quebrada	200	1									200	1	30-40
	Tarte de massa folhada fina	215	1									200	1	20-25
DIVERSOS	Paté em 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
	Empada	200	2									190	2	40-45
	Pão	220	2									220	2	30-40
	Pão grelhado			275	4-5									2-3

* Consoante o modelo

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA CEI/EN/ EN 60350

ALIMENTO	* MODO DE COZEDURA	NÍVEL	ACESSÓRIOS	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECI-MENTO
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	30-40	Sim
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	25-45	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	160	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	20-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	25-35	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	Sim

* Consoante o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

Receita com fermento (consoante o modelo)

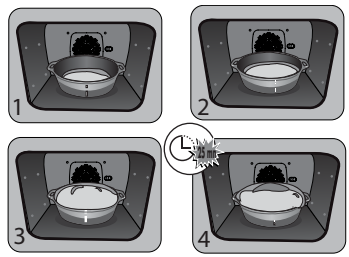
Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 embalagens de levedura de padeiro desidratada

Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50ºC durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.
Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.
Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.
Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено во Франции.
Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ 4

1 УСТАНОВКА 6

Выбор места и установка 6
Электрическое подключение 7

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 7

Охрана окружающей среды 7

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 8

Панель управления и дисплей 9
Блокировка кнопок 9
Принадлежности (в соответствии с моделью) 10
Система выдвижных направляющих 12
Установка и демонтаж выдвижных направляющих 12

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА 13

Первый запуск 13
Меню настроек (в соответствии с моделью) 13

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 14

Начало приготовления 16

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 17

Функция AIR FRY 17
Функция дегидратации 18

7 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 19

Описание автоматического режима 19
Описание категорий блюд 20
Начало автоматического приготовления 25
Обычный режим приготовления 25

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 26

Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления) 26
Функция таймера 26

9 УХОД 27

Очистка и уход 27
Снятие и установка таблички датчик 28
Самоочистка при помощи пиролиза 29
Замена лампочки 31

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 32

11 ТЕСТЫ ПРИГОДНОСТИ 34

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Важно!

Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все принадлежности и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Этот прибор может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой установки.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между шкафом и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели с помощью 2 винтов и отверстий, предусмотренных для них.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях, как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

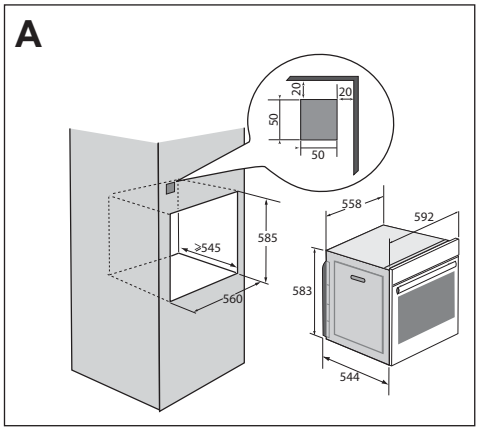
Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

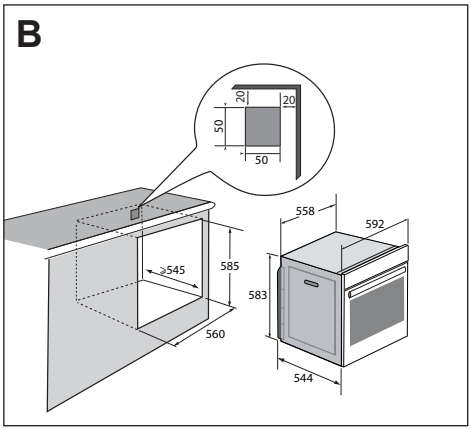
ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

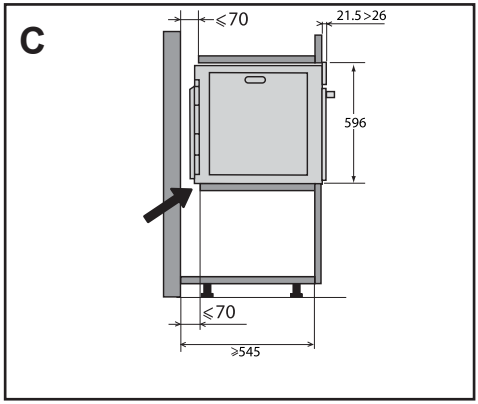
На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. A) или под ней (рис. B). Если мебель открытая, отверстие сзади нее должно составлять максимум 70 мм (рис. C и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

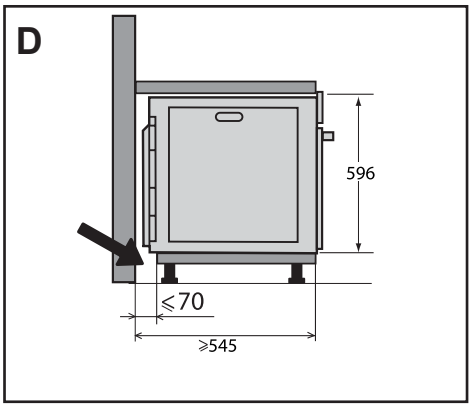
Установить резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.









• 1 УСТАНОВКА

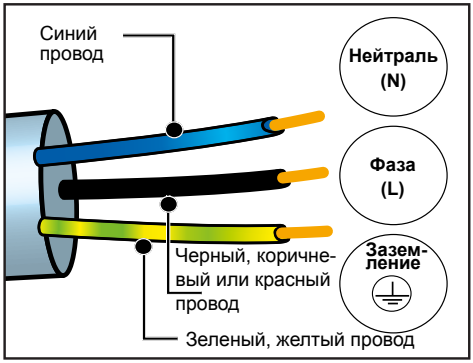
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь оснащена стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер.

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.

Прибор будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц без какого-либо вмешательства с вашей стороны.



Внимание! Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

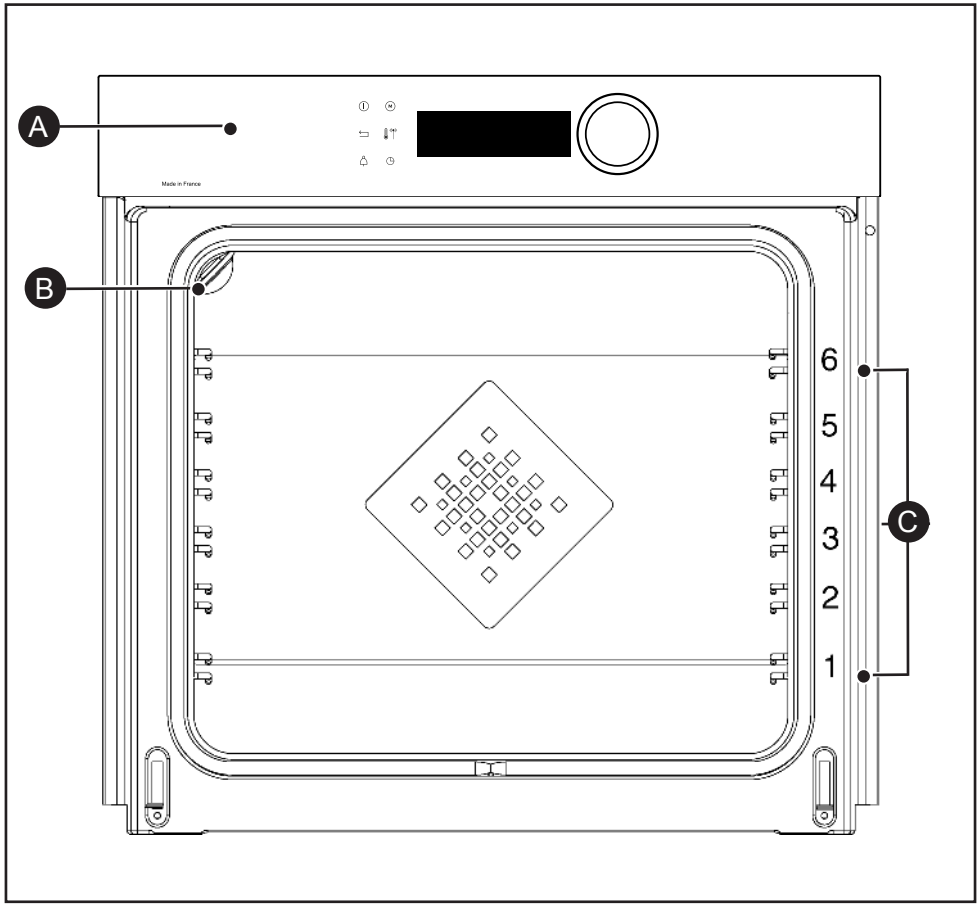
Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации. Благодарим вас за содействие по защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



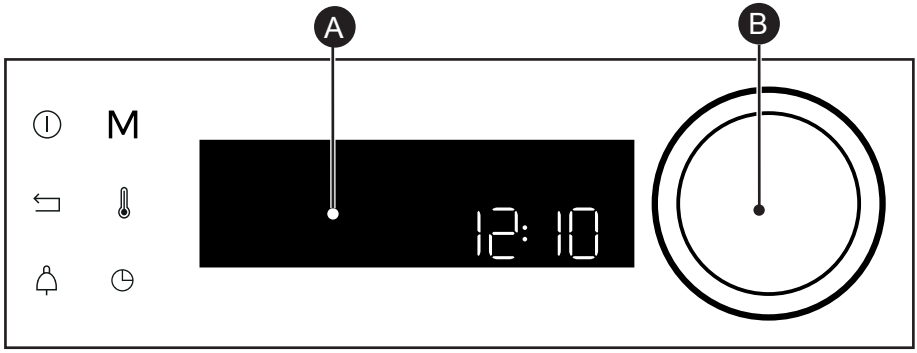
A **Панель управления**

B **Лампочка**

C **Проволочные решетки (6 варианта высоты)**

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

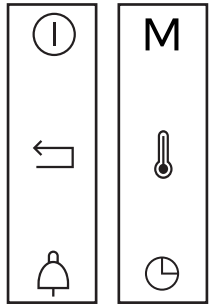
B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;
- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера



Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму

Кнопка температуры

Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до отображения символа на экране.

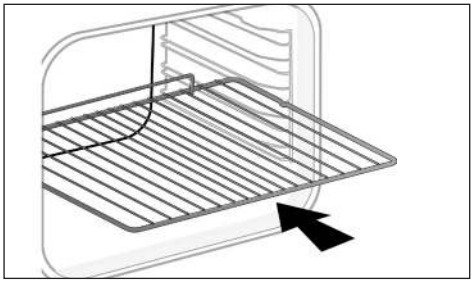
Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки остается активной.

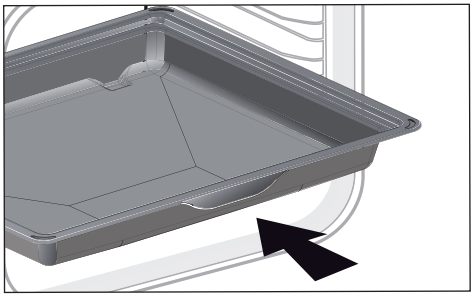
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

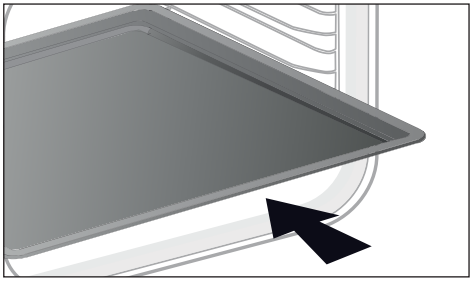
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию. На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный поддон толщиной 45 мм. Вставляется в направляющие под грилем, 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.

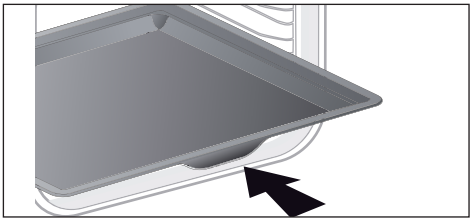


- Противень для выпечки, 8 мм. Вставляется в направляющие. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на блюдо.

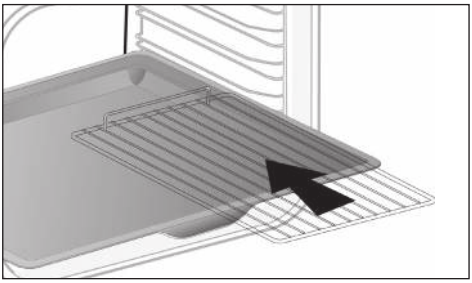


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

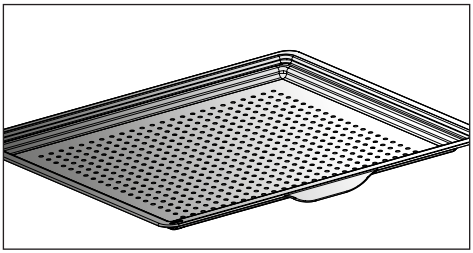
- Универсальный поддон толщиной 20 мм. Вставляется в направляющие под грилем, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для выпечки сухого печенья, песочного печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



- Решетки для сбора соков. Эти «вкусовые» полурешетки 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 одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.

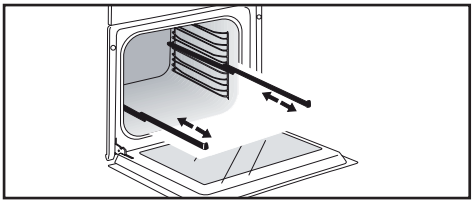


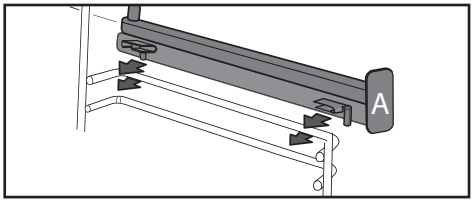
- Перфорированное блюдо. Вставляется в направляющие ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Предназначено для приготовления методом AIR FRY, также подходит для приготовления пиццы, выпечки и высушивания продуктов.



СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

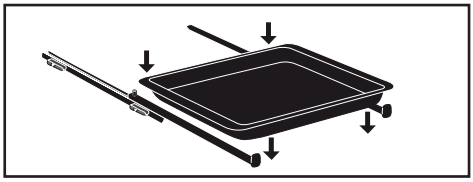
Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду. Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

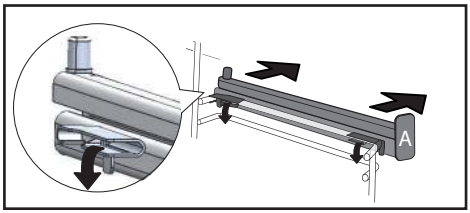




УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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, надавив с достаточной силой 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 направляющей должна раздвигаться в сторону передней части духового шкафа, упор Ⓐ находится напротив вас. Установите на место 2 проволочных решетки и затем положите 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.

Под воздействием высокой температуры принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первичном включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

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.

- Настройте время

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения нажмите ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Управление лампочкой

Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «M».

Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая T°C минимальная - максимальная	Применение
Комбинированный нагрев	**205°C** **35 °C–230 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
Конвектор*	**180°C** **35 °C–250 °C**	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
Конвекционный режим	**200°C** **35 °C–275 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
ЭКО*	**200°C** **35 °C–275 °C**	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
Вентилируемый гриль	**200°C** **100 °C–250 °C**	Птица и жаркое с хрустящей корочкой со всех сторон, сочные внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
Вентилируемый верхний нагрев	**180°C** **75 °C–250 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
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.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение		Рекомендуемая Т °С минимальная - максимальная	Применение
	Air Fry	**200°C** **180 °C–220 °C**	Эта идеальная программа для приготовления изысканных и здоровых блюд с применением перфорированной формы позволяет готовить и обжаривать овощи, картофель фри, блюда в панировке или кляре в духовке без жира (или с очень небольшим его количеством).
	Подогрев	**60°C** **35 °C–100 °C**	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
	Разморозка	**35°C** **30 °C–50 °C**	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
	Подъем теста	**40°C**	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
	Дегидратация	**80°C** **35 °C–80 °C**	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.
	Функция Шаббат	**90°C**	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25–75 часов только при 90 °C.

Ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

Рекомендации в отношении экономии энергии.
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку — начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

Примечание. Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить, как описано ниже.

- Нажмите кнопку 🌡.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав настройку продолжительности с помощью кнопки ◷, затем ввести продолжительность, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку ◷, введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор нажатием на ручку или удерживанием кнопки остановки работы.

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ФУНКЦИЯ AIR FRY

Поместите продукты прямо на перфорированную форму, разложив их в один слой, выберите режим приготовления Air Fry и установите температуру в диапазоне 180 °C–220 °C. Установите перфорированную форму на уровень 5, а глубокий поддон на уровень 3, чтобы в него стекали остатки.

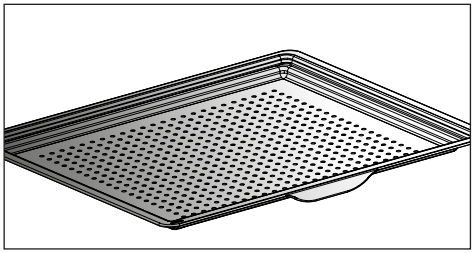


ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY

нужен предварительный нагрев до 200 °C*

	Продолжительность	Вес
Куриные крылышки	**25 мин**	**500 г**
Свежий картофель фри	**30 мин**	**700 г**
Мороженный картофель фри	**30 мин**	**700 г**
Кубики свежих овощей (кабачки/ баклажаны/перец)	**30 мин***	**500 г**
Куриные наггетсы	**10 мин**	**250 г**
Рыба в панировке	**15 мин**	**250 г/ 2 кусочка**

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся 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.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ 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

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ДАТЧИК ИИ

Этот режим полностью облегчит вашу задачу, так как духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления в зависимости от выбранного блюда (температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления), благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы.

Этот режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем промокнуть бумагой.

ИИ

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и т. д.)

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТО**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА		O	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА		O	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ	O		O
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ	O		O
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ		O	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ		O	O
СВИНАЯ ГОЛЯШКА		O	
СВИНОЕ ФИЛЕ		O	
ФИЛЕ-МИНЬОН		O	O
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	O	O	O
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	O	O	O
КУРИЦА	O	O	O
УТКА		O	
УТИНОЕ ФИЛЕ		O	
БЕДРО ИНДЕЙКИ		O	
ИНДЕЙКА		O	
ГУСЬ		O	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

Жаркое из баранины без костей (2 способа приготовления):

от 1,4 кг до 1,8 кг

Жаркое из баранины без костей, полностью прожаренное

Жаркое из баранины без костей, прожарка до розового цвета

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги. Выложите заднюю ногу в глубокий поддон.

После приготовления оставьте мясо на некоторое время.

Жаркое из баранины с костями (2 способа приготовления):

от 2 кг до 2,8 кг

Жаркое из баранины с костями, полностью прожаренное

Жаркое из баранины с костями, прожарка до розового цвета

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги. Выложите заднюю ногу в глубокий поддон.

После приготовления оставьте мясо на некоторое время.

Жаркое свинина

от 700 г до 1,4 кг

Вырезка, филе

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира. В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7–10 минут. В конце приготовления посолите.

Жаркое из говядины (3 способа приготовления):

(от 800 г до 1,6 кг)

Говядина с кровью

Говядина средней прожарки

Говядина полной прожарки

Максимально удалите жир, который при приготовлении образовывает дым.

Выложите мясо в глубокий поддон.

В конце приготовления оставьте мясо на 7–10 минут.

Курица

Курица весом от 1,4 до 2,5 кг

Утка-мандаринка, цесарка

Выложите птицу на решетку из набора гриль + поддон для стекания жира.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

РЫБА	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	O	O	O
ЛОСОСЬ	O	O	O
КРУПНАЯ РЫБА	O	O	O
МЕЛКАЯ РЫБА	O	O	O
СИБАС	O	O	O
ЛОБСТЕР		O	
РЫБНЫЙ ПИРОГ		O	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

Рыба

от 400 г до 1 кг

Рыба целиком (дорада, хек, форель, скумбрия, жареная рыба). Не подходит для рыбы типа камбалы.

Используйте эту функцию для приготовления рыбы целиком, с ароматными травами.

Используйте многофункциональный противень.

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	O	O	
Запеченные овощи		O	
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	O	O	
ЛАЗАНЬЯ		O	
ПИРОГ С МЯСОМ		O	
СЫРНЫЙ ПИРОГ	O	O	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	O	O	
ПУДИНГ	O	O	
ПИЦЦА	O	O	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН		O	O
РАГУ		O	
СУФЛЕ	O	O	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

Пицца

от 300 г до 1,2 кг

Пицца-полуфабрикат, макаронные изделия из свежеприготовленного теста

Пицца или макаронные изделия, готовые к употреблению

Домашняя пицца или макаронные изделия

Для получения хрустящего теста поставьте на решетку (вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей, чтобы защитить духовку от вытекания сыра).

Несладкий пирог

Пудинги свежие

Пудинги замороженные

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием — выпечка будет хрустящей снизу.

Прежде чем выложить замороженные пудинги на решетку, не забудьте убрать подложку.

Фаршированные овощи

Фаршированные томаты, перец

Треска по-провансальски

Правильно подберите размеры формы для запекания в зависимости от количества продукта, во избежание вытекания сока.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БУЛОЧКИ		O	
БАГЕТ		O	
ХЛЕБ		O	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА		O	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА		O	

ДЕСЕРТЫ	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ			O
КУЛИЧ		O	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ		O	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	O	O	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	O	O	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	O	O	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	O	O	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	O	O	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ		O	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	O	O	
ПЕЧЕНЬЕ	O	O	
КЕКСЫ		O	
СЛОЕНОЕ ТЕСТО		O	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ		O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция **АВТО** выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТО**, когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты, мировые рецепты).

- Духовой шкаф предлагает приготовление пищи с помощью датчика ИИ в качестве приоритета, поэтому вам не нужно настраивать какие-либо параметры. Нужно просто нажать кнопку «Начать приготовление». Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

Во время приготовления с использованием датчика ИИ не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.

В зависимости от выбранного блюда или состояния духового шкафа (уже нагрет) режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.
Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции **Хрустящая корочка**.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте продолжительность приготовления. По завершении приготовления выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

ПОДОГРЕВ

В конце приготовления вы можете выбрать функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию ДОБАВИТЬ 5 МИН в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции ДОБАВИТЬ 5 МИН духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку 🔔 .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения — запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку 🔔 еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

ОЧИСТКА И УХОД

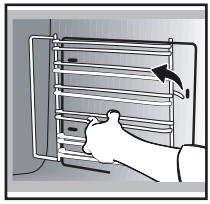
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

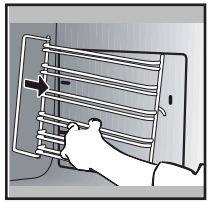
Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.





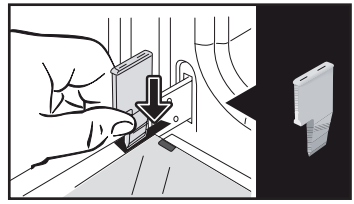
ОЧИСТКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

⚠ Предостережение
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.

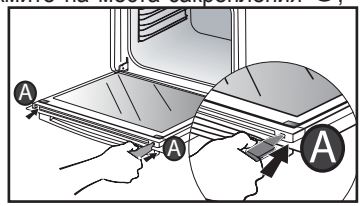
Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

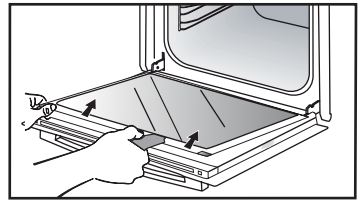
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

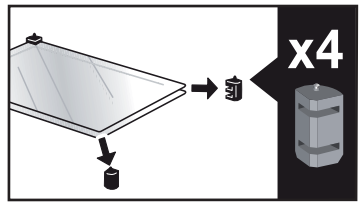


Извлеките первое закрепленное стекло: с помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления A, чтобы



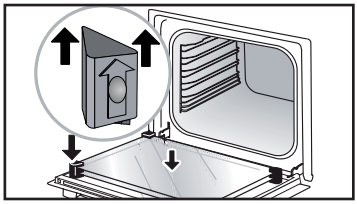
отщелкнуть стекло. Снимите стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.





При необходимости вытащите их для очистки.

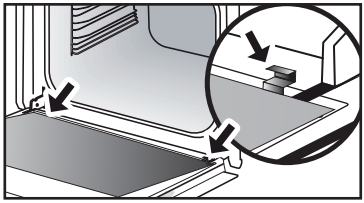
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

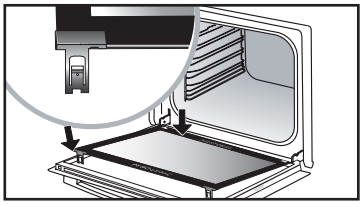


После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ в направлении на себя, при этом надпись должна читаться.

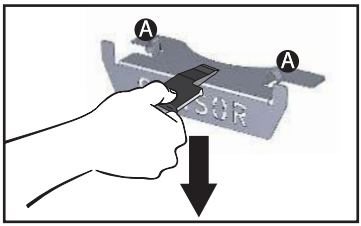
Вытащите пластмассовый клин.





СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ТАБЛИЧКИ «ДАТЧИК»

Вы можете снять табличку **ДАТЧИК**, указывающую на наличие датчика уровня влажности, связанного с режимом ДАТЧИК ИИ. Для очистки используйте пластмассовый клин, предназначенный для снятия дверцы.



Демонтаж.

Вставьте клин между табличкой **ДАТЧИК** и верхней частью духовки и переместите его вниз, чтобы снять ее.

Установка на место. Возьмите табличку **ДАТЧИК** и плотно вставьте выемки A в соответствующие пазы в направлении вверх.

САМООЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ПИРОЛИЗА

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, хромированные решетки), а также вся посуда были вынуты из духового шкафа.

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом. Пиролиз — это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания. Перед тем как приступить к пиролитической очистке духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки. Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Автопиролиз: от 1,5 часов до 2,15 часа для очистки с экономией электроэнергии.

Экспресс-пиролиз: эта функция, доступная также по окончании приготовления, использует накопленное тепло для быстрой автоматической очистки камеры печи: слегка загрязненная камера очищается менее чем за час.

Если ваш духовой шкаф достаточно теплый, пиролиз длится 59 минут, в противном случае — 1 час 30 минут.

Пиролиз 2 Ч: 2:00 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- Выберите режим **ОЧИСТКА**, когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например **АВТОПИРОЛИЗ**, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пиролиза наступает фаза охлаждения, и в это время духовой шкаф остается недоступным.

После охлаждения духовки удалите белый пепел тряпкой. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите окончание приготовления.

- Настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите выбор.

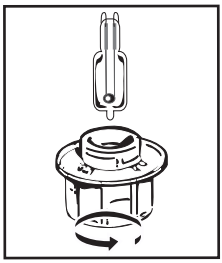
Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного окончания.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку ①.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Предостережение. 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.

Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.

• 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
- Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его 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 нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим **ДЕМО** (см. меню настроек).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

	ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		Время готовки в минутах
		°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	
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
	Свиные/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 – Женуаз									180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5–10
	Булочки	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
	Клафути	200	3									190	3	30–35
	Сухое печенье – Песочное печенье	175	3									170	3	15–20
	Кугельхопф									180	2			40–45
	Безе	100	4							100	4	100	4	60–70
	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
	Пудинг	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

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

* В зависимости от модели

ТЕСТ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ IEC/EN 60350

ПРОДУКТ	* РЕЖИМ * ПРИГО-ТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°C	ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ мин.	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	175	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)

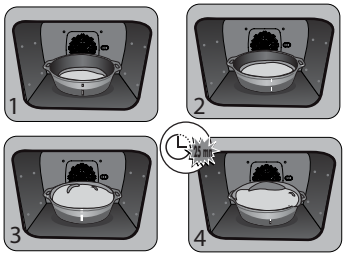
Состав:

• Мука — 2 кг • Вода — 1240 мл • Соль — 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать ингредиенты, замесить тесто 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 °C в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.
Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.
Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.
V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.
Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.
Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA 4

1 – INŠTALÁCIA 6

Voľba miesta a zabudovanie 6
Elektrické zapojenie 7

2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 7

Ochrana životného prostredia 7

3 PREDSTAVENIE RÚRY 8

Ovládacie prvky a displej 9
Zamknutie tlačidiel 9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu) 10
Systém posuvných koľajničiek 12
Inštalácia a demontáž vodiacich koľajničiek 12

4 SPUSTENIE A NASTAVENIA 13

Prvé uvedenie do prevádzky 13
Menu nastavenia (v závislosti od modelu) 13

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA 15-14

Spustenie varenia 16

6 RADY NA VARENIE 17

Funkcia teplovzdušného fritovania 17
Funkcia sušenia 18

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA 19

Predstavenie automatického režimu 19
Predstavenie kategórií jedál 20
Spustenie automatického varenia 25
Rýchle varenie 25

8 ĎALŠIE FUNKCIE 26

Možnosti ukončenia varenia(v závislosti od typu varenia) 26
Funkcia časovača 26

9 ÚDRŽBA 27

Čistenie a údržba: 27
Rozobratie a opätovné „senzorovej“ dosky 28
Automatické čistenie pyrolýzou 29
Výmena žiarovky 31

10 PORUCHY A RIEŠENIA 32

11 TEST SPÔSOBILOSTI 34

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:

Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením 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 k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred čistením rúry pyrolýzou vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky hrubé nečistoty.

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečisťte parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. 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.

Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho záručný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre vyššiu stabilitu pec upevnite v nábytku pomocou 2 skrutiek pomocou otvorov, ktoré sú určené pre tento účel na bočných stĺpikoch.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Toto zariadenie je určené 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 sú hosťovské izby.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

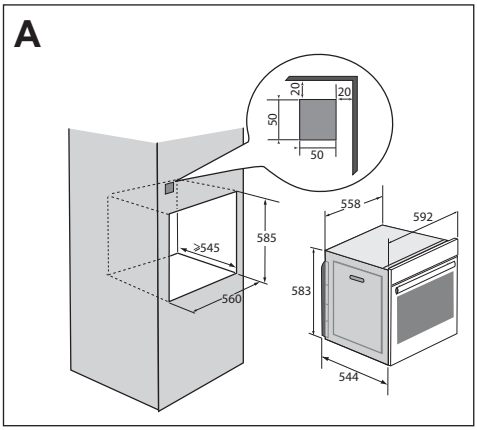
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

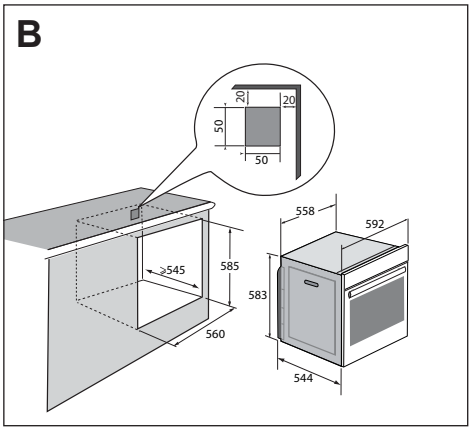
VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA

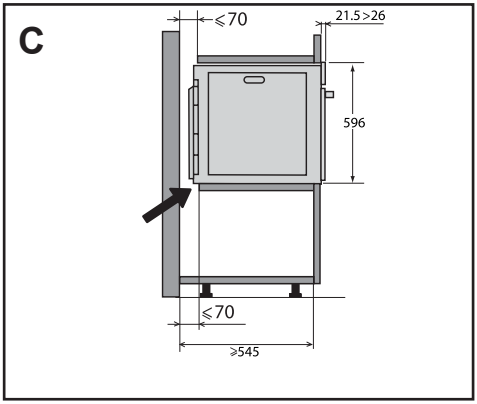
Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto dôvodu dajte dole gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvŕtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek.

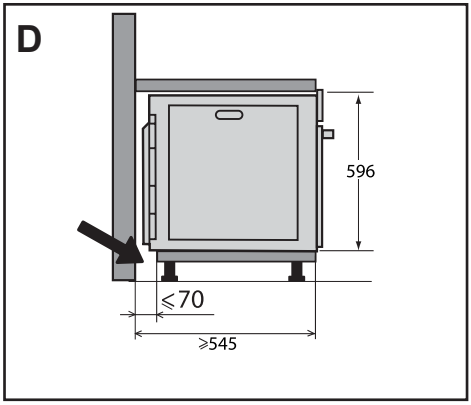
Znova nasaďte gumené pätky.

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.









• 1 INŠTALÁCIA

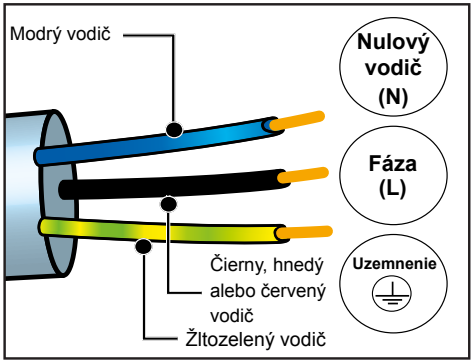
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou viacpólového odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby fungovalo s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz bez osobitného zásahu z vašej strany.



Pozor: Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

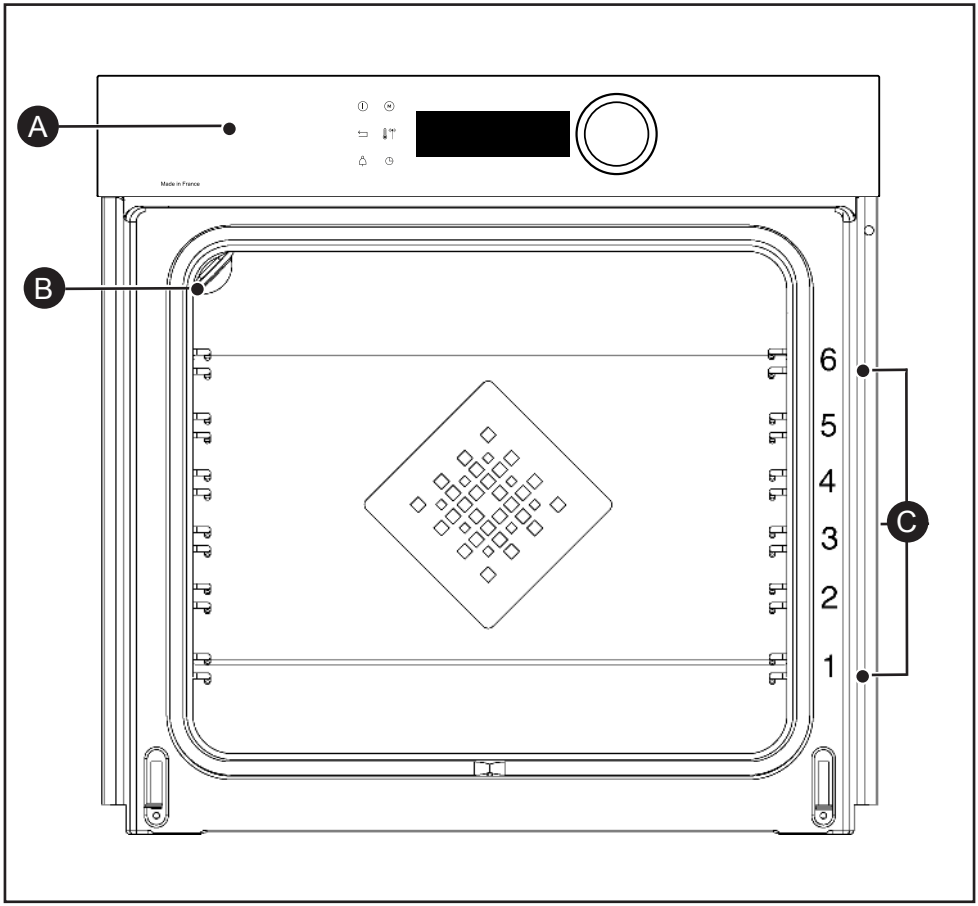
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou 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



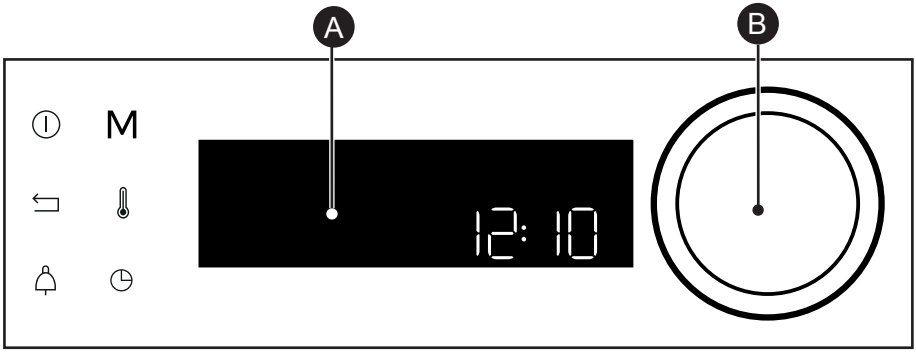
A **Ovládací panel**

B **Svetlo**

C **Stupňovité držiaky (6 možných výšok)**

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A **Displej**

B **Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):**

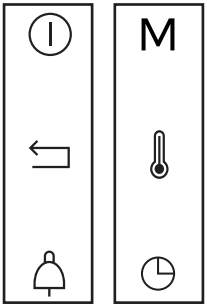
– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)

Tlačidlo späť

Tlačidlo časovača



Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo teploty

Tlačidlo doby trvania varenia / odloženého štartu

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá ⮌ a 🔔, až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

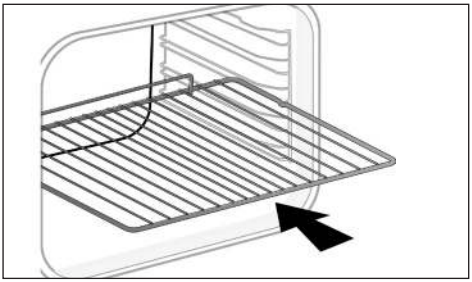
Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia ⏻.

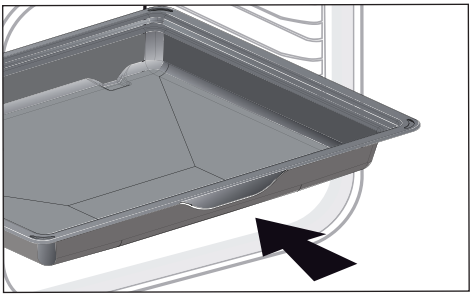
Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť ⮌ a 🔔, až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku 🔒.

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

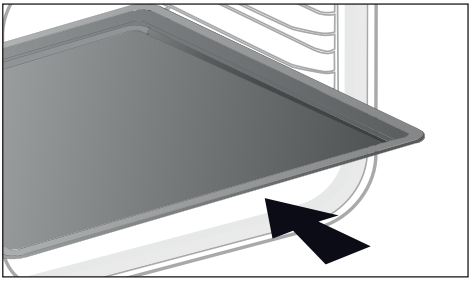
– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



- Plech na viacero druhov použitia, odkvapkávací plech na tuk 45 mm. Založený do etáží pod mriežkou s rukoväťou smerujúcou k dvierkam rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.

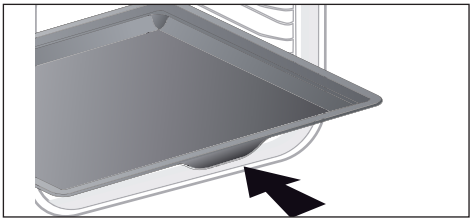


- Plech na pečivo, 8 mm. Vkladá sa do etáží. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky.

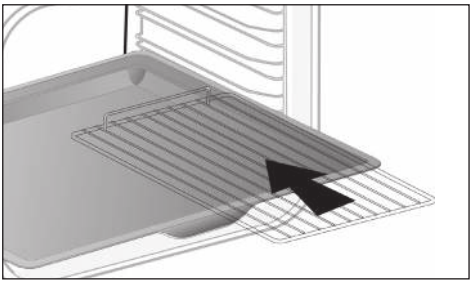


PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

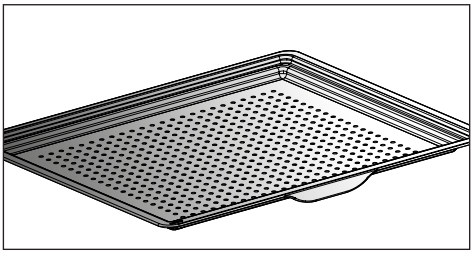
- Plech na viaceré druhy použitia 20 mm. Vkladá sa do etáží pod mriežku, s rukoväťou smerujúcou k dvierkami rúry. Ideálny na pečenie sušienok, krehkého pečiva, košíčkov. Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvory na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



– Mriežky pre „chuť“. Tieto polovičné mriežky pre „chuť“ 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.

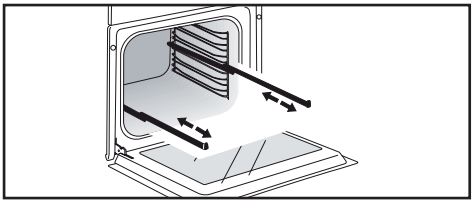


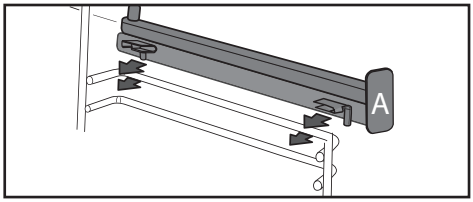
- Perforovaný plech. Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Tento plech je určený na pečenie typu AIR FRY a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.



SYSTÉM POSUVNÝCH KOĽAJNIČIEK

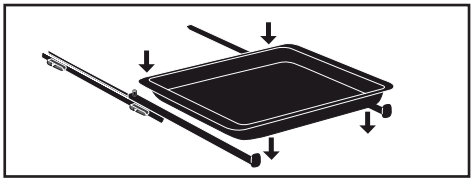
Vďaka systému vodiacich koľajničiek je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa plechy dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

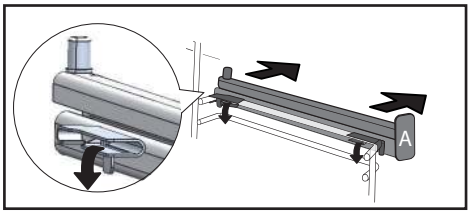




INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH KOĽAJNIČIEK

Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace koľajničky oproti ľavej etáži, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu koľajničky tak, aby sa 2 pätky na strane koľajničky dostali do stupňovitej etáže. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.





POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, doraz je Ⓐ otočený smerom k vám.
Namontujte 2 stupňovité etáže a dosku vložte na 2 koľajničky. Systém je pripravený na použitie.
Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej koľajničke, aby ste ich uvoľnili od držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.

Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájaní si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote po dobu 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrďte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvoľte funkciu **„NASTAVENIA“** otáčaním ovládača a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrďte.

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO).V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
Kombinovaný ohrev	**205 °C** **35 °C – 230 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
Ohrev s ventilátorom*	**180 °C** **35 °C – 250 °C**	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
Tradičná	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
ECO*	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
Gril s ventilátorom	**200 °C** **100 °C – 250 °C**	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
Odvetrávaná podkladová doska	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
Variabilný gril	**4** **1 – 4**	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
Air Fry	**200 °C** **180 °C – 220 °C**	Tento program, ktorý je ideálny pre gurmánske a zdravé varenie, v kombinácii s používaním dierovaného plechu vám umožňuje variť a opekať zeleninu, hranolky, obaľované alebo tempury v rúre bez (alebo s veľmi malým množstvom) tuku.
Udržiavanie teploty	**60 °C** **35 °C – 100 °C**	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
Rozmrazovanie	**35 °C** **30 °C – 50 °C**	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s plechom vloženým pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
Vykysnutie cesta	**40 °C**	Odporúčaný program na jemné kysnutie všetkých múčnikov, ako je chlebové cesto, brioška, pizza, bábovka, atď. Plech položte priamo na dosku.
Vysušenie	**80 °C** **35 °C – 80 °C**	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si konkrétnu tabuľku s.16.
Šabat	**90 °C**	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

Rady na úsporu energie.
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri vetranej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Pokrm môžete vložiť do rúry v odporúčaných výškach etáží.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Toto je možné nastaviť nasledovným spôsobom:

- Stlačte tlačidlo 🌡 .

– Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla ◷, potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA (odložený štart)

Čas ukončenia varenia môžete upraviť. Ak chcete koniec varenia odložiť, stlačte tlačidlo dvakrát ◷, potom zadajte koniec varenia otočením páčky a potvrďte.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte. Zostane zobrazený koniec doby varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

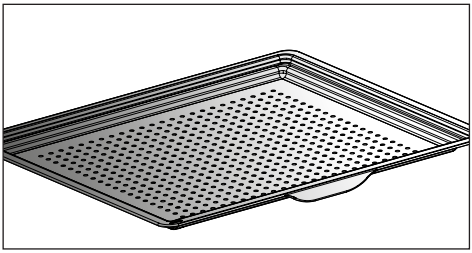
Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí ,,**ZASTAVTE**”.

Voľbu potvrdíte stlačením páčky alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenia rúry.

FUNKCIA AIR FRY

Potraviny položte priamo na dierovaný plech, rozložte ich bez prekrývania, vyberte režim pečenia Air Fry a nastavte teplotu medzi 180 °C a 220 °C. Vložte perforovaný plech do úrovne 5 a odkvapkávaciu nádobu do úrovne 3, aby ste zachytili zvyšky pečenia.



ORIENTAČNÁ TABUĽKA AIR FRY

pri 200 °C je potrebné zvážiť predhriatie okrem *

	Trvanie	Hmotnosť
Kuracie krídelká	25 min.	500 g
Čerstvé hranolky	30 min.	700 g
Mrazené hranolky	30 min.	700 g
Kocky čerstvej zeleniny (cuketa/ baklažán/paprika)	30 min.	500 g
Kuracie nugety	10 min.	250 g
Ryba v trojobale	15 min.	250 g / 2 kusy

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 pokrájané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrájaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické byliny	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI SENZOR

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.

⚠ **Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.**

NÍZKA TEPLOTA

Pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu.

Tento režim pečenia umožňuje zjemnenie vlákien mäsa vďaka pomalému pečeniu na nízkej teplote.

⚠ **Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.**

⚠ **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.**

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...)

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu **„AUTO“** a výber potom potvrďte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

- Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrďte.

Odporúčanie

Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť

MÄSO	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
MÄSOVÁ TERINA		O	
JAHŇACIE PLIECKO		O	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ	O		O
JAHŇACIE STEHNO S KOSŤOU	O		O
TEĽACIE REBIERKA		O	
TEĽACIA PEČIENKA		O	O
BRAVČOVÉ KOLENO		O	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA		O	
PANENKA		O	O
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	O	O
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	O	O
KURA	O	O	O
KAČKA		O	
KAČACIE PRSIA		O	
MORČACIE STEHNO		O	
MORKA		O	
HUS		O	

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Vykostené jahňacie stehno (2 pečenia):

1,4 kg až 1,8 kg

Dobre upečené vykostené jahňacie stehno

Do ružova upečené vykostené jahňacie stehno

Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého. Jahňacie stehno položte na odkvapkávač.

Po uvarení nechajte odpočívať.

Jahňacie stehno s kosťou (2 pečenia):

2 kg až 2,8 kg

Dobre upečené jahňacie stehno s kosťou

Do ružova upečené jahňacie stehno s kosťou

Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého. Jahňacie stehno položte na odkvapkávač.

Po uvarení nechajte odpočívať.

Bravčová pečienka

700 g až 1,4 kg

Karé, panenka

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkávacou miskou Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút zabalené v alobale, až potom ho nakrájajte. Osoľte na konci pečenia.

Hovädzia pečienka (3 pečenia):

(800 g až 1,6 kg)

Hovädzí biftek krvavý

Hovädzí biftek stredne prepečený

Hovädzí biftek dobre prepečený

Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Položte pečienku na odkvapkávací plech.

Na konci pečenia nechajte 7 až 10 minút odpočívať.

Kura

Kura od 1,4 kg do 2,5 kg

Kačka, perlička

Kura položte na mriežku zostavy mriežka + odkvapkávací plech

Pred varením prepichnite kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

RYBY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
PSTRUH	O	O	O
LOSOS	O	O	O
VEĽKÉ RYBY	O	O	O
MALÉ RYBY	O	O	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	O	O
HOMÁR		O	
RYBACIA TERINA		O	

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Ryba

od 400 g do 1 kg

Celá ryba (pražma, merlúza, pstruh, makrela, pečená ryba). Nevhodné pre ploché ryby.

Vyhraďte túto funkciu pre celé ryby.

Použite viacúčelový plech.

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

JEDLÁ	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	O	O	
ZAPEKANÁ ZELENINA		O	
PLNENÉ PARADAJKY	O	O	
LASAGNE		O	
MÄSOVÁ PLNKA		O	
SYROVÝ KOLÁČ	O	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY		O	O
MUSAKA		O	
SUFLÉ	O	O	

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Pizza

300 g až 1,2 kg

Hotová pizza – čerstvé cesto

Pizzové cesto - polotovar

Domáce pizzové cesto

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Slaný koláč

Čerstvý Quiche

Mrazený Quiche

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.

Plnená zelenina

Plnené paradajky, plnené papriky

Trescia nátierka.

Prispôsobte správne rozmery vášho plechu podľa množstva, ktoré sa bude piecť, aby ste zabránili vystreknutiu šťavy.

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

PEČIVO A CESTOVINY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
BRIOŠKA		O	
BAGETY		O	
CHLIEB		O	
MASLOVÉ CESTO		O	
LÍSTKOVÉ CESTO		O	

DEZERTY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY			O
BÁBOVKA		O	
PIŠKÓTOVÉ CESTO		O	
JABLKOVÝ KOLÁČ	O	O	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	O	O	
CAKE	O	O	
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	O	O	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	O	O	
RYŽOVÝ NÁKYP		O	
OVOCNÁ TORTA	O	O	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	O	O	
CUPCAKES		O	
CESTOVINY S KAPUSTOU		O	
KARAMELOVÝ KRÉM		O	

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO PEČENIA

Funkcia **„AUTO“** zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE

– V hlavnom menu zvoľte režim **„AUTO“** a potom ho potvrďte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty, recepty z celého sveta):

- Vaša rúra ponúka prednostne varenie pomocou AI senzora, takže žiadne parametre nemusíte upravovať. Stačí stlačiť „Spustiť pečenie“. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrďte.

Pri pečení so senzorom AI neotvárajte dvierka rúry počas pečenia.

V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť.

Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrďte.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry.
Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôsobenia sa očakávanému výsledku: CHRUMKAVÉ, UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA A PRIDANIE 5 MIN.

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie **„Chrumkavé“** .

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia. Na konci pečenia zvoľte funkciu **„Chrumkavé“** a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Gril sa automaticky zapne počas posledných 5 minút vášho pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, ktorá vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

PRIDAŤ 5 MINÚT (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „PRIDAŤ 5 MINÚT“. Spustením funkcie „PRIDAŤ 5 MIN“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút, ktoré možno v prípade potreby obnoviť.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo 🔔 .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo 🔔 , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

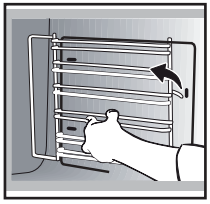
VONKAJŠÍ POVRCH

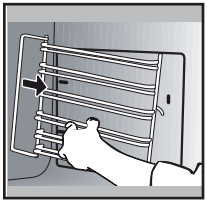
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

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.





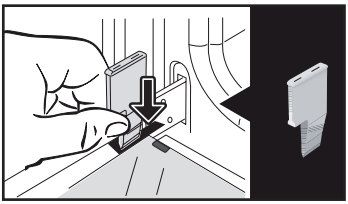
ČISTENIE SKLA DVIEROK

Upozornenie
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

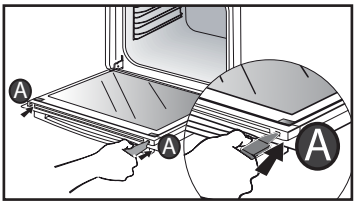
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

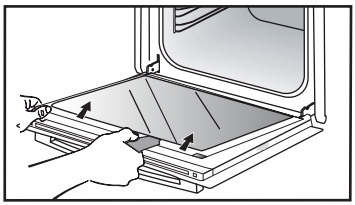
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

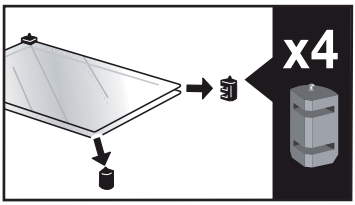


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, A aby ste sklo uvoľnili. Dvierka



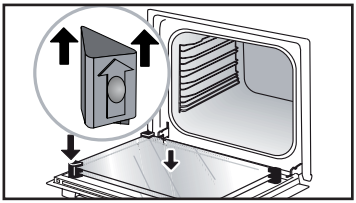
pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.





V prípade potreby ich vyberte a očistite.

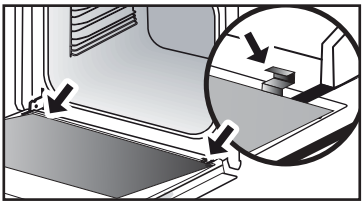
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

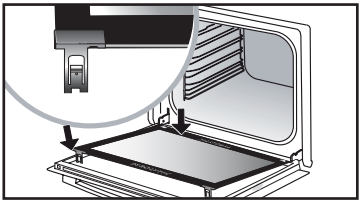


Po vyčistení založte späť čierne gumové priečniky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zadné sklo vložte do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám, a aby bol čitateľný.

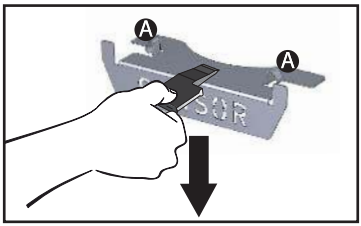
Odstráňte plastový klin.





DEMONTÁŽ A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE „SENZOROVEJ“ DOSKY

Máte možnosť demontáže **„SENSOROVEJ“** dosky, ktorá signalizuje prítomnosť snímača vlhkosti súvisiaceho s režimom AI SENSOR. Ak ju chcete vyčistiť, použite dodanú plastovú podložku na demontáž dvierok.



Demontáž:

Zasuňte rozperu medzi **„SENSOROVÚ“** dosku a hornú časť rúry a pohybom nadol ju vyberte z úchytov.

Opätovná montáž: Uchopte **„SENSOROVÚ“** dosku a pevne zasuňte zárezy A v príslušných lôžkach smerom nahor.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné koľajničky, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou: Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstránia všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov. Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie. Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Pyro Auto: od 1:30 do 2:15 pre energeticky úsporné čistenie.

Pyro Express: Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z konca pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Ak je teplo vo vašej rúre dostatočné: pyrolýza trvá 59 minút, inak 1h30.

Pyro 2H: na 2h00 pre ešte hĺbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

OKAMŽITÉ SAMOČISTENIE

– V hlavnom menu zvoľte funkciu **„ČISTENIE“** a potom ju potvrďte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus samočistenia, napríklad **PYRO TURBO** a následne ho potvrďte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy prebieha fáza chladnutia; vaša rúra zostáva počas tejto doby nedostupná.

Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

AUTOČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte koniec pečenia.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou páčky a svoju voľbu potom potvrďte.

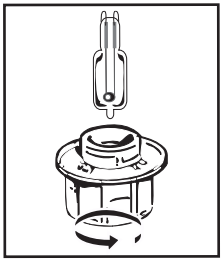
Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ⏻.

VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ Varovanie: 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 nasaďte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede 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“.	Vaša rúra zistila poruchu. Vypnite rúru na 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 správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu **„DEMO“** (pozrite si menu nastavení).
– Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra na pečenie správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
- Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME

	JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		Čas pečenia v minútach
		°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	
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
	Rybie filé	220	3									200	3	15 – 20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – Piškótové cesto									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 dutinky z lístkového 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 lístkového 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
	Soufflé									180	2			50
	Koláč so slanou plnkou	200	2									190	2	40 – 45
	Chlieb	220	2									220	2	30 – 40
	Opekaný chlieb			275	4 – 5									2 – 3

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia.

* V závislosti od modelu

SKÚŠKY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 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	plech 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	plech 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 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.**

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

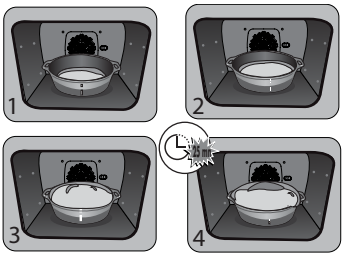
Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • balíky suchého droždia

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.



SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.
Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.
Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.
De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.
Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.
Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER....4

1 INSTALLATION....6

Val av plats och inbyggnad....6
Elanslutning....7

2 MILJÖ....7

Miljöaspekter....7

3 PRESENTATION AV UGNEN....8

Reglage och display....9
Låsa knapparna....9
Tillbehör (beroende på modell)....10
System med glidskenor....12
Installera och demontera glidskenorna....12

4 START OCH INSTÄLLNINGAR....13

Första användning....13
Inställningsmeny (beroende på modell)....13

5 MANUELL TILLAGNING....14

Starta en tillagning....16

6 RÅD FÖR TILLAGNING....17

Air Fry-funktion....17
Torkningsfunktion....18

7 AUTOMATISK TILLAGNING....19

Presentation av autoläget....19
Presentation av olika typer av rätter....20
Starta en automatisk tillagning....25
Omedelbar tillagning....25

8 ÖVRIGA FUNKTIONER....26

Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning)....26
Timerfunktion....26

9 UNDERHÅLL....27

Rengöring och underhåll:....27
Demontera eller montera tillbaka ”givarplattan”....28
Självrengöring med pyrolys....29
Byta ugnslampa....31

10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR....32

11 FUNKTIONSPROVNING....34

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.

Viktigt!

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker hen löper.

– Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

– Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

VARNING:

– Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

– När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga.

– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

VARNING:
Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter ugnslampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

– Är nätsladden skadad ska den för att undvika fara bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

– Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

- Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. i köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

– Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.

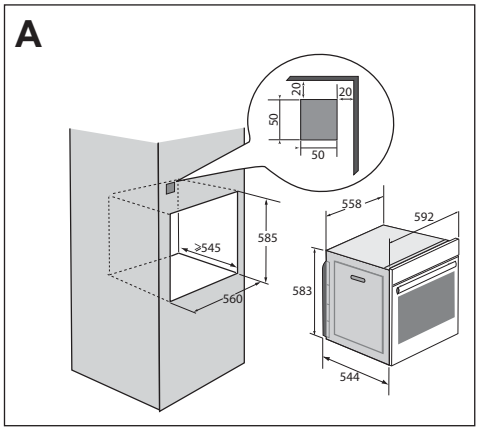
• 1 INSTALLATION

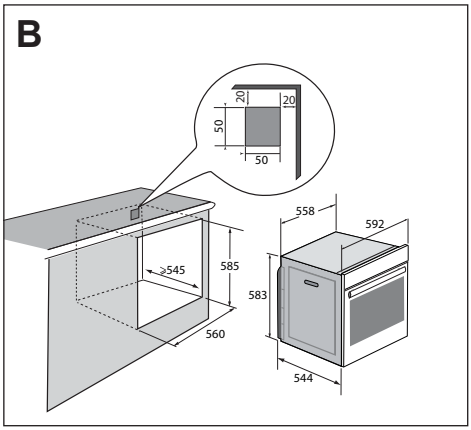
VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD

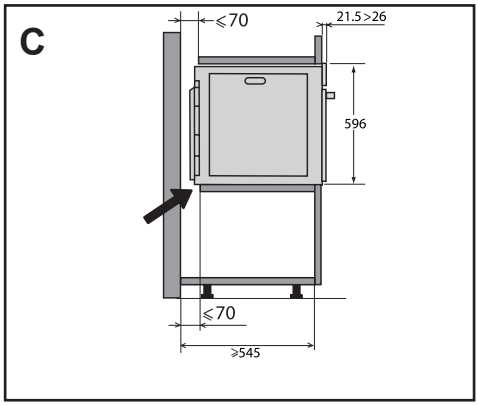
I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen. Apparaten kan installeras på höjden (A) eller under en bänk (B). Är möbeln öppen ska öppningen baktill vara högst 70 mm (C och D). Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna.

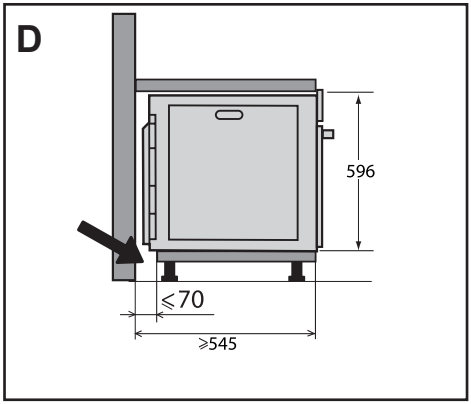
Sätt tillbaka gummibussningarna.

Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.









• 1 INSTALLATION

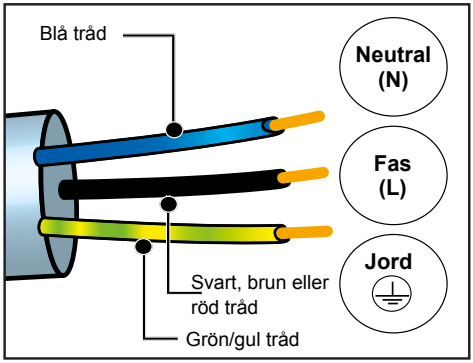
ELANSLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 16 A.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

Din apparat är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz, utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.



OBS! Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

• 2 MILJÖ

RESPEKTERA MILJÖN

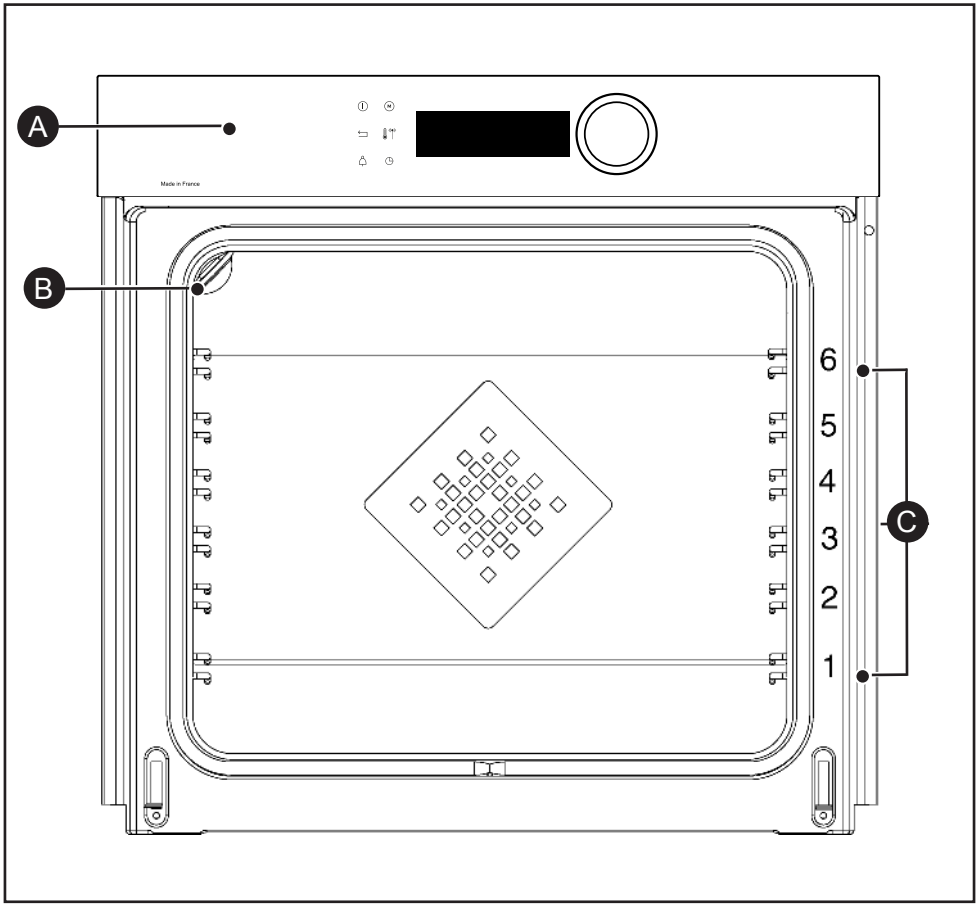
Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.

I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN



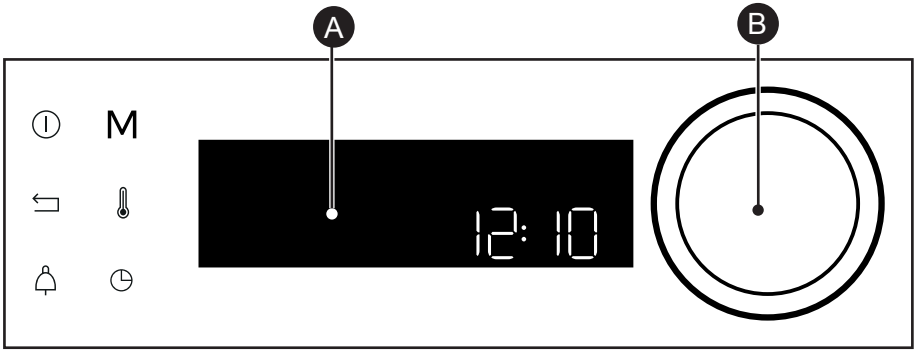
A **Reglagepanel**

B **Lampa**

C **Ugnsstegar (med sex höjder)**

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



A **Display**

B **Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):**

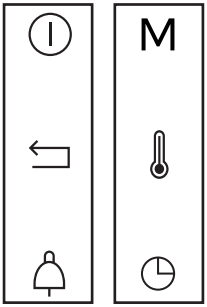
–För att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

–För att bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)

Returknapp

Timerknapp



Knapp för att gå direkt till manuellt läge

Knapp för temperatur

Knapp för tillagningstid/ fördröjd start

LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och tills symbolen visas på skärmen.

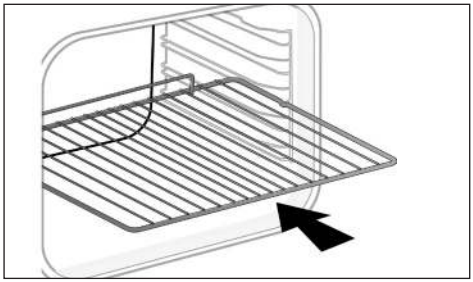
Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

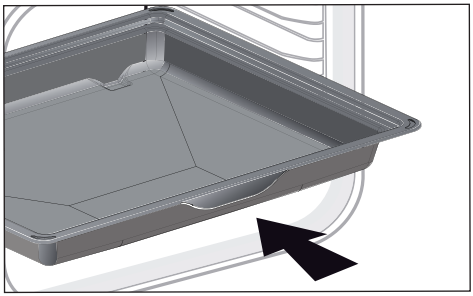
Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och tills låssymbolen försvinner från skärmen.

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

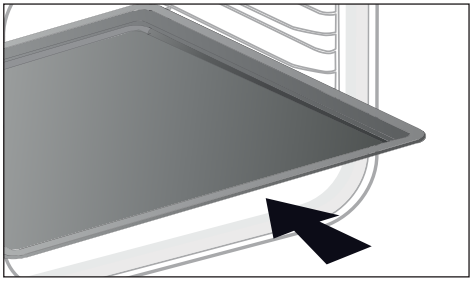
–Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning. Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



- Universalplåt, dropplåt 45 mm. Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.

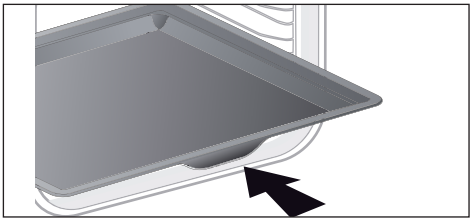


- Bakplåt, 8 mm. Skjuts in i ugnsstegarna. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat.

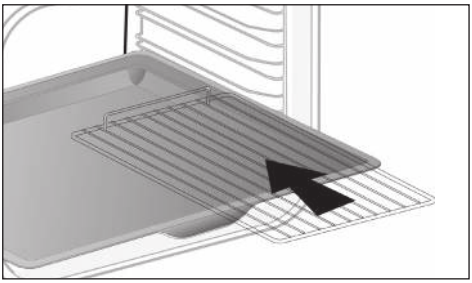


TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

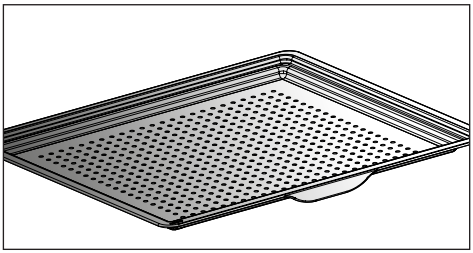
- 20 mm universalplåt. Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Idealisk för cookies, mördegskakor, cupcakes. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



–Aromgaller. Dessa halva "aromgaller" används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen. Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.

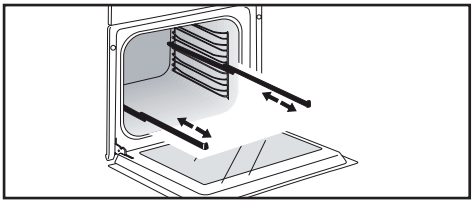


–Perforerad plåt. Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Denna plåt är avsedd att användas för tillagningsläget Air Fry, men passar även för att laga pizza, bakverk, eller för att torka matvaror.



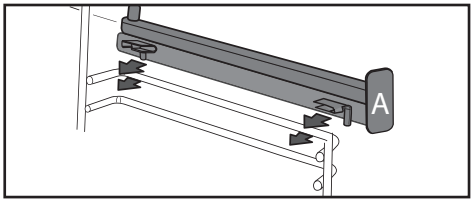
SYSTEM MED GLIDSKENOR

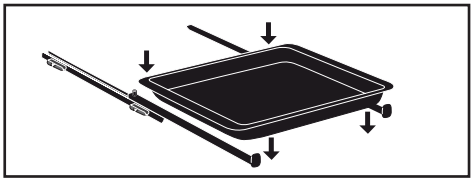
Tack vare systemet med glidskenor är det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att allt på dem går att komma åt. Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.



INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster ugnsstege på vänster ugnsstege och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

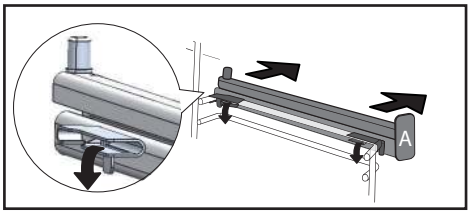




OBS! Glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget Ⓐ vänt mot dig.
Sätt de två ugnsstegarna på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegarna.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegarna. Dra skenan mot dig.



Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

Värm ugnen tom med maxtemperatur i 30 minuter innan den används för första gången. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

– Ställ in klockslag

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL)

Välj i huvudmenyn funktionen **Inställningar** genom att vrida på vredet och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

– Klockslag

Ställ in timmar, bekräfta, ställ sedan in minuter och bekräfta igen. Är ugnen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt.

– Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.

– Ljusstyrka

Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

– Sleep mode

Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

Med läget ON slocknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.

– Lampinställningar

Två inställningar kan göras: Med läget ON lyser lampan under all tillagning (utom ECO-funktionen). Med läge AUTO slocknar ugnslampan en viss tid efter tillagning. Välj läge och bekräfta.

– Språk

Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

– Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas vid en felsökning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid. Under navigering kan man gå direkt till denna meny genom att trycka på knappen M.

Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
Varmluft + Traditionell	**205 °C 35-230 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
Varmluft *	**180 °C 35-250 °C**	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
Traditionell	**200 °C 35-275 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
ECO *	**200 °C 35-275 °C**	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
Grill + fläkt	**200 °C 100-250 °C**	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
Undervärme + fläkt	**180 °C 75-250 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
Variabel grill	**4 1-4**	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Läge		Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
	Air Fry	**200 °C** **180-220 °C**	Detta program är perfekt för en riklig och sund kost, där den perforerade plåten används för att tillaga och ge färg åt grönsaker, pommes frites, panering eller tempura i ugnen utan att använda fett (eller mycket lite).
	Varmhållning	**60 °C** **35-100 °C**	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på bottnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
	Upptining	**35 °C** **30-50 °C**	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas med 50 °C (kött läggs på gallret med ett fat under för att samla upp vätskan).
	Jäsa en deg	**40 °C**	Programmet rekommenderas för långsam jäsning av degar av alla slag, som till bröd, brioche, pizza m.m. Ställ plåten direkt på ugnsbottnen.
	Torkning	**80 °C** **35-80 °C**	Tillagningssekvens för att torka vissa matvaror som frukt, grönsaker, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen på sid. 16.
	Sabbat	**90 °C**	Särskild sekvens: ugnen körs 25 till 75 timmar utan avbrott, hela tiden bara med 90 °C.

Låt aldrig aluminiumfolie komma i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.

Energispartips.
Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt, tryck på vredet för att bekräfta så startar förvärmningen. En ljudsignal anger när ugnen uppnått önskad temperatur. Man kan skjuta in rätten på rekommenderad höjd i ugnsstegarna.

OBS! Vissa parametrar (temperatur, tillagningstid och fördröjd start) kan ändras innan tillagningen startas. Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUR

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

–Tryck på knappen 🌡.

–Vrid på vredet för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja tillagningstid med hjälp av knappen ◷, sedan ange tillagningstid genom att vrida på vredet och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

Denna tid för när tillagningen ska vara klar kan ändras om du vill att starten ska fördröjas. Tryck i så fall två gånger på knappen ◷ och ange när tillagningen ska vara klar genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning. Klockslag för när tillagningen ska vara klar fortsätter att visas.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

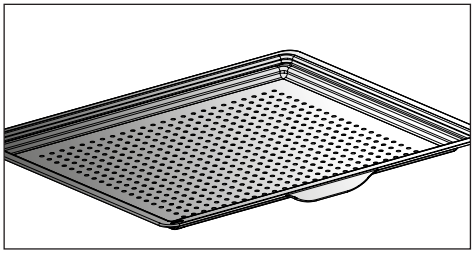
AVBRYT visas på skärmen

Bekräfta genom att välja och trycka på vredet eller genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING

AIR FRY-FUNKTION

Lägg maten direkt på den perforerade plåten och bred ut den så att den inte överlappar. Välj tillagningssätt Air Fry och ställ in temperaturen på 180-220 °C. Skjut in den perforerade plåten på nivå 5 och dropplåten på nivå 3 för att samla upp eventuella smulor och sky.



INDIKATIV TABELL FÖR AIR FRY

vid 200 °C, överväg förvärmning utom *

	Tillagningstid	Vikt
Kycklingvingar	25 min	500 g
Färsk pommes frites	30 min	700 g
Djupfryst pommes frites	30 min	700 g
Tärningar av färska grönsaker (squash/aubergine/paprika)	30 min *	500 g
Kycklingnuggets	10 min	250 g
Panerad fisk	15 min	250 g/två bitar

TORKNINGSFUNKTION

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara matvaror. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar matvarors näringsinnehåll (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.
Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.
Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).
Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket slags matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fukthalt.

INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80°C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80°C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60°C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60°C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60°C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60°C	6	Ett till två galler

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativ man enkelt kan välja i gränssnittet.

AI-GIVARE

Med detta läge blir matlagningen ännu enklare, eftersom ugnen hjälper dig att med hjälp av elektroniska givare som sitter i ugnen och hela tiden mäter fukthalt och temperaturförändringar automatiskt beräkna alla värden för tillagningen (temperatur, tillagningstid, typ av tillagning), beroende på vad du lagar.

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

LÅG TEMPERATUR

Ett särskilt elektroniskt program för recept som helt hanteras av ugnen.

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom långsam tillagning med hjälp av låga temperaturer.

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

För att laga mat med låg temperatur krävs att man använder oerhört färska råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.

AI

I detta läge väljer programmet lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till. För vissa matvaror måste man göra en del inställningar (vikt, storlek m.m.)

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

– Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.

Råd

För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnsstegarna rätten ska skjutas in

VIANDES	AI-GIVARE	AI	LÅG TEMPERATUR
KÖTTERRIN		O	
LAMMBOG		O	
LAMMKYL, BENFRI	O		O
LAMMKYL, MED BEN	O		O
KALVKOTLETTER		O	
KALVSTEK		O	O
FLÄSKLÄGG		O	
FLÄSKKARRÉ		O	
OXFILÉ		O	O
FLÄSKSTEK	O	O	O
NÖTSTEK	O	O	O
KYCKLING	O	O	O
ANKA		O	
ANKBRÖST		O	
KALKONLÅR		O	
KALKON		O	
GÅS		O	

REKOMMENDATIONER FÖR LÄGET AI-GIVARE

Lammkyl, benfri (två tillagningar):

1,4-1,8 kg

Lammkyl, benfri, genomstekt

Lammkyl, benfri, rosa

Välj en rund och tjock stek hellre än en lång och smal. Lägg lammkylen på dropplåten.

Låt lammkylen vila efter tillagning.

Lammkyl, med ben (två tillagningar):

2-2,8 kg

Lammkyl, med ben, genomstekt

Lammkyl, med ben, rosa

Välj en rund och tjock stek hellre än en lång och smal. Lägg lammkylen på dropplåten.

Låt lammkylen vila efter tillagning.

Fläskstek

0,7-1,4 kg

Fläskkarré, filé

Lägg steken på gallret till enheten med galler och dropplåt. Låt köttet vila i 7-10 minuter efter tillagning innan du skär upp det. Salta efter avslutad tillagning.

Nötstek (tre tillagningar):

(0,8-1,6 kg)

Nötstek blodig

Nötstek medium

Nötstek genomstekt

Ta bort så mycket späck som möjligt – det ger upphov till matos.

Lägg steken på dropplåten.

Låt köttet vila i 7-10 minuter efter tillagning.

Kyckling

Kycklingar på 1,4-2,5 kg

Anka, pärlhöna

Lägg steken på gallret till enheten med galler och dropplåt.

Stick före tillagning hål i skinnet på fjäderfä för att undvika stänk.

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

FISK	AI-GIVARE	AI	LÅG TEMPERATUR
ÖRING	O	O	O
LAX	O	O	O
STORA FISKAR	O	O	O
SMÅ FISKAR	O	O	O
HAVSABBORRE	O	O	O
HUMMER		O	
FISKTERRIN		O	

REKOMMENDATIONER FÖR LÄGET AI-GIVARE

Fisk

på 0,4-1 kg

Hel fisk (guldbraxen, kummel, öring, makrill). Inte lämpligt för all plattfisk.

Använd denna funktion endast för hel fisk.

Använd universalplåten.

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

RÄTT	AI-GIVARE	AI	LÅG TEMPERATUR
FYLLDA GRÖNSAKER	O	O	
GRÖNSAKSGRATÄNG		O	
FYLLDA TOMATER	O	O	
LASAGNE		O	
KÖTTPAJ		O	
OSTPAJ	O	O	
MATPAJ	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
POTATISGRATÄNG		O	O
MOUSSAKA		O	
SUFFLÉ	O	O	

REKOMMENDATIONER FÖR LÄGET AI-GIVARE

Pizza

0,3-1,2 kg

Färdig pizza – färsk deg

Pizza av färdig pizzadeg

Pizza med hemgjord deg

Lägg den på gallret för att få en krispig yta (för att skydda ugnen mot ost som rinner ut kan du lägga ett smörpapper mellan gallret och pizzan).

Matpaj

Färsk quiche

Djupfryst quiche

Använd en aluminiumform med non stick-beläggning – degen blir krispig undertill.

Ta av förpackningen från djupfrysta quicher innan du ställer dem på gallret.

Fyllda grönsaker

Fyllda tomater, fyllda paprikor

Brandade.

Undvik att sky rinner över genom att anpassa formens storlek till den mängd som ska lagas till.

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

BRÖD OCH DEGAR	AI-GIVARE	AI	LÅG TEMPERATUR
BRIOCHE		O	
BAGUETTER		O	
BRÖD		O	
MÖRDEG		O	
SMÖRDEG		O	

DESSERTER	AI-GIVARE	AI	ÅG TEMPERATUR
YOGHURT			O
KOUGLOF		O	
SOCKERKAKA		O	
ÄPPLEPAJ	O	O	
MJUK SOCKERKAKA	O	O	
FRUKTKAKA	O	O	
CHOKLADKAKA	O	O	
YOGHURTKAKA	O	O	
SMULPAJ MED FRUKT		O	
FRUKTPAJ	O	O	
KEX/SMÅKAKOR	O	O	
CUPCAKE		O	
PETIT CHOUX		O	
CRÈME CARAMEL		O	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING

AUTO-funktionen väljer lämpligt tillagningssätt, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget **AUTO** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika kategorier av matvaror (Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter, Recept från övriga världen):

– För att du inte ska behöva ställa in någonting erbjuder ugnen i första hand tillagning med AI-givare. Du behöver bara trycka på Starta tillagning. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

⚠ **Öppna inte ugnsluckan under en tillagning med AI-givare.**

Beroende på vilken rätt som valts eller ugnens status (redan varm), föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

– Ugnen avger en ljudsignal och stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

⚠ **För vissa AI-recept krävs förvärmning innan rätten sätts in i ugnen.**
Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen erbjuder ugnen i manuellt och auto-läge tre alternativ för att anpassas efter önskat resultat: KRISPIGT, VARMHÅLLNING och LÄGG TILL 5 MIN.

KRISPIGT

Med funktionen **Krispigt** kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Välj en tillagningsfunktion, ställ in temperatur och programmera en tillagningstid. I slutet av tillagningen väljer du funktionen **Krispigt** och bekräftar genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. De sista fem minuterna av tillagningen slås grillen automatiskt på.

HÅLL VARMT

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet VARMHÅLLNING, för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som hålls tills du är klar.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet LÄGG TILL 5 MIN. Aktiverar man LÄGG TILL 5 MIN återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

–Tryck på knappen 🔔 .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen 🔔 , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

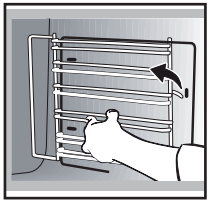
UTVÄNDIG YTA

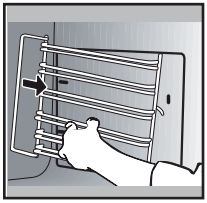
Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.





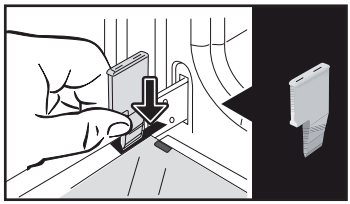
RENGÖRA GLASET I UGNSLUCKAN

⚠ Varning
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

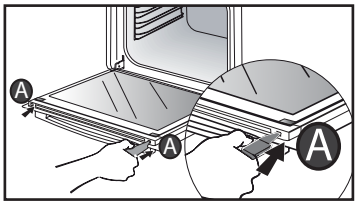
Torka först med en mjuk trasa och flytande diskmedel bort överflödigt fett från glaset på insidan.

Gör så här för att demontera de invändiga glasrutorna och rengöra dem:

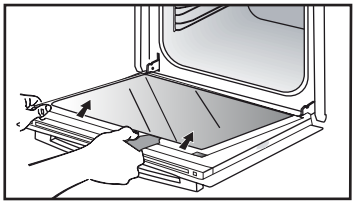
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.

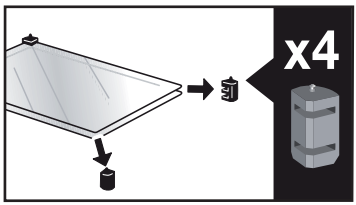


Ta bort den första fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna Ⓐ och clipsa loss glasrutan. Ta ut



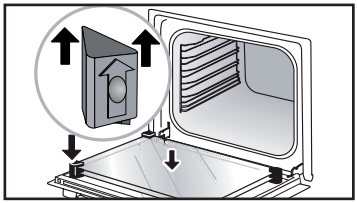
glasrutan. Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.





Ta vid behov bort och rengör dem.

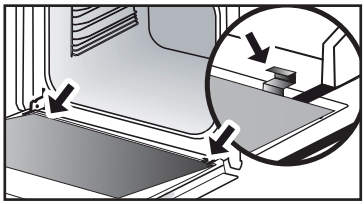
Sänk inte ned glasen i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

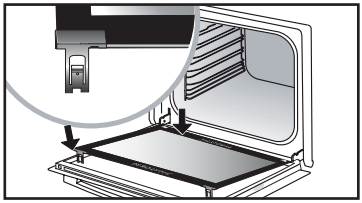


Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka samtliga glasrutor.

Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa sedan fast den med sidan märkt PYROLYTIC vänd mot dig och läslig.

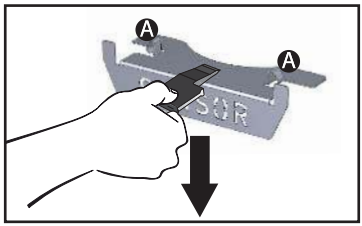
Ta bort plastkilen.





DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA GIVARPLATTAN

Plattan **GIVARE** som anger att det finns en fuktighetsgivare som är knuten till läget AI-givare kan demonteras. Använd den medföljande plastkilen för demontering av luckan när du vill rengöra plattan.



Demontering:

För in kilen mellan plattan **Givare** och övre delen av ugnen och gör en nedåtgående rörelse för att clipsa loss den.

Återmontering: Fatta plattan **Givare** tryck med fast hand in hakarna Ⓐ uppåt i motsvarande infattningar.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys (glidskenor, förkromade galler) jämte alla kärl tas ut ur ugnen.

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys: Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk. Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp. Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

Tre pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Pyro Auto: tar mellan 1:30 och 2:15 och gör att man kan göra rent och spara energi.

Pyro Express: Denna funktion, som även kan användas efter avslutad tillagning, använder sig av den värme som ansamlats för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Räcker värmen i ugnen till tar pyrolysen 59 min, annars 1:30.

Pyro 2H: tar 2:00 – för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

–Välj funktionen **RENGÖRING** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. **Pyro Auto**, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys följer en avsvalning, under vilken det inte går att använda ugnen.

Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

–Välj när tillagningen ska vara klar.

–Ställ in önskat klockslag när pyrolysen ska vara klar med vredet och bekräfta.

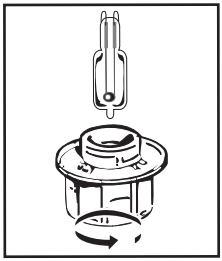
Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysbehandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen ⏻.

BYTA UGNSLAMPA

Varning: Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

• 10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
–AS visas (Auto Stop-system).	Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.
–Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
–Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i **DEMO**-läge (se inställningsmenyn).
–Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta ugnslampa.
–Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

RÅD FÖR TILLAGNING FÖR MANUELLT LÄGE

	RÄTT	* °C	* NIVÅ	* °C	* NIVÅ	* °C	* NIVÅ	* °C	* NIVÅ	* °C	* NIVÅ	* °C	* NIVÅ	Tillagnings-för tillagning i minuter
VIANDES	Fläskstek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oxstek	240	2									200	2	30-40
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kycklinglår			220	3			210	3					20-30
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3									20-30
	T-benstek (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammkotletter			210	3									20-30
FISK	Grillad fisk			275	4									15-20
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35
	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20
GRÖNSAKER	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Fyllda tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Sockerkaka									180	3	180	4	35
	Rulltårta	220	3							180	2	190	3	5-10
	Bullar	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Tårta – Sandkaka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies – Mördegskakor	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Maränger	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinekakor	220	3									210	3	5-10
	Petit-choux-deg	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit four med smördeg	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mördegspaj	200	1									200	1	30-40
	Smördegspaj	215	1									200	1	20-25
ÖVRIGT	Paté i form	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Paj	200	2									190	2	40-45
	Bröd	220	2									220	2	30-40
	Rostat bröd			275	4-5									2-3

OBS! Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

* Beroende på modell

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD SS-EN 60350

MATVARA	* TILLAG-NINGS-SÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

OBS! För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

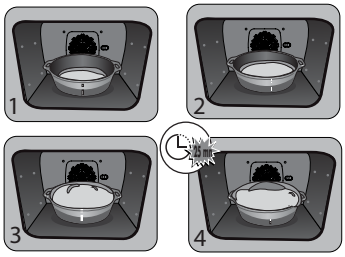
Ingredienser:

• Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torrjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnsstegarnas fästen och ställ plåten på bottnen.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.



UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.
Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об’єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D’ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ЗМІСТ

UK

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ 4

1. ВСТАНОВЛЕННЯ.....6

Вибір місця для розташування та вбудовування 6
Під'єднання до електромережі 7

2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 7

Захист навколишнього середовища 7

3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ.....8

Клавіші керування і дисплей.....9
Блокування клавіш 9
Аксесуари (залежно від моделі) 10
Напрямна рейкова система.....12
Установлення та зняття рейкових напрямних.....12

4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ 13

Перше введення в експлуатацію.....13
Меню налаштувань (залежно від моделі).....13

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 14

Запуск процесу приготування 16

6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ.....17

Функція ІНТЕНСИВНОГО ЗАПІКАННЯ AIR FRY 17
Функція дегідратації 18

7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 19

Опис автоматичного режиму 19
Опис категорій страв.....20
Запуск автоматичного режиму.....25
Негайне приготування.....25

8. ІНШІ ФУНКЦІЇ.....26

Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування).....26
Функція таймера 26

9. ОБСЛУГОВУВАННЯ.....27

Очищення та догляд: 27
Зняття та повторне встановлення панелі з написом Sensor.....28
Самоочищення методом піролізу.....29
Заміна лампочки.....31

10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 32

11 ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ 35

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і збережіть.

Важливо!

Цим пристроєм можуть користуватися діти від 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати учать в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

— Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Перед піролітичним очищенням духової шафи дістаньте з неї всі аксесуари й очистьте великі бризки.

— Під час використання функції очищення поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж під час звичайного використання.

Рекомендовано не підпускати дітей до пристрою.

— Не використовуйте пароочисник.

— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою. Щоб зняти захисне скло й лампочку, використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу.

Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, убудованого у фіксований кабелепровід відповідно до правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснювати виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.

— Цей пристрій можна встановлювати як під стільницею, так і в шафу-пенал, як показано на схемі встановлення.

— Відцентруйте духову шафу в місці встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бічних стійках.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Цей пристрій призначено для використання в побутових і аналогічних умовах, як-от кухонні куточки для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних приміщеннях; фермерські господарства; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; в приміщеннях типу гостьових кімнат.

— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

Заборонено змінювати характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.

Не використовуйте духову шафу для зберігання харчових продуктів або будь-яких інших предметів після їх використання.

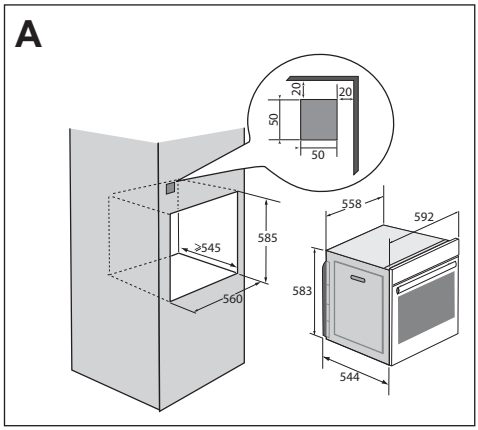
• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

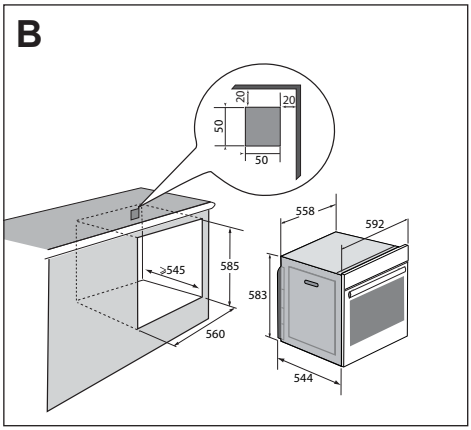
ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

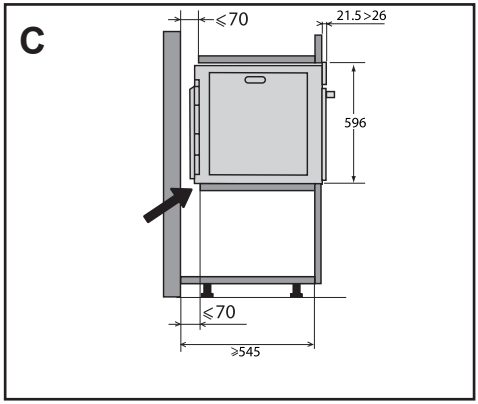
На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи. Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо в шафу-пенал (A) або під стільницю (B). Якщо меблі відкриті, максимальний розмір ззаду повинен становити 70 мм (C і D). Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами.

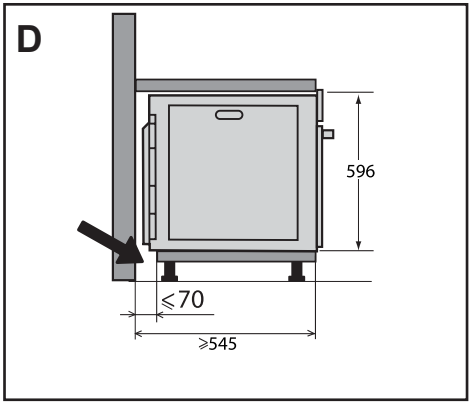
Установіть на місце гумові упори.

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.









• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

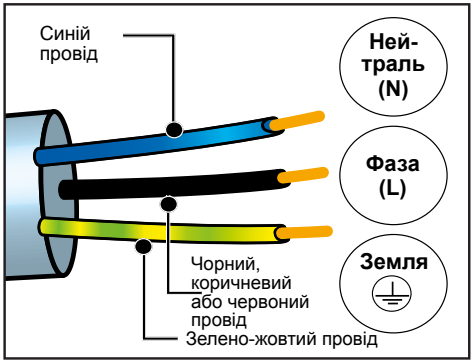
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Духову шафу оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.

Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажний запобіжник повинен бути розрахований на 16 А.

Компанія не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інциденти, спричинені відсутністю заземлення, його несправністю або неправильним виконанням, а також за будь-яке неправильне підключення.

Цей пристрій призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц без будь-якого спеціального втручання користувача.



Увага! Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.

• 2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

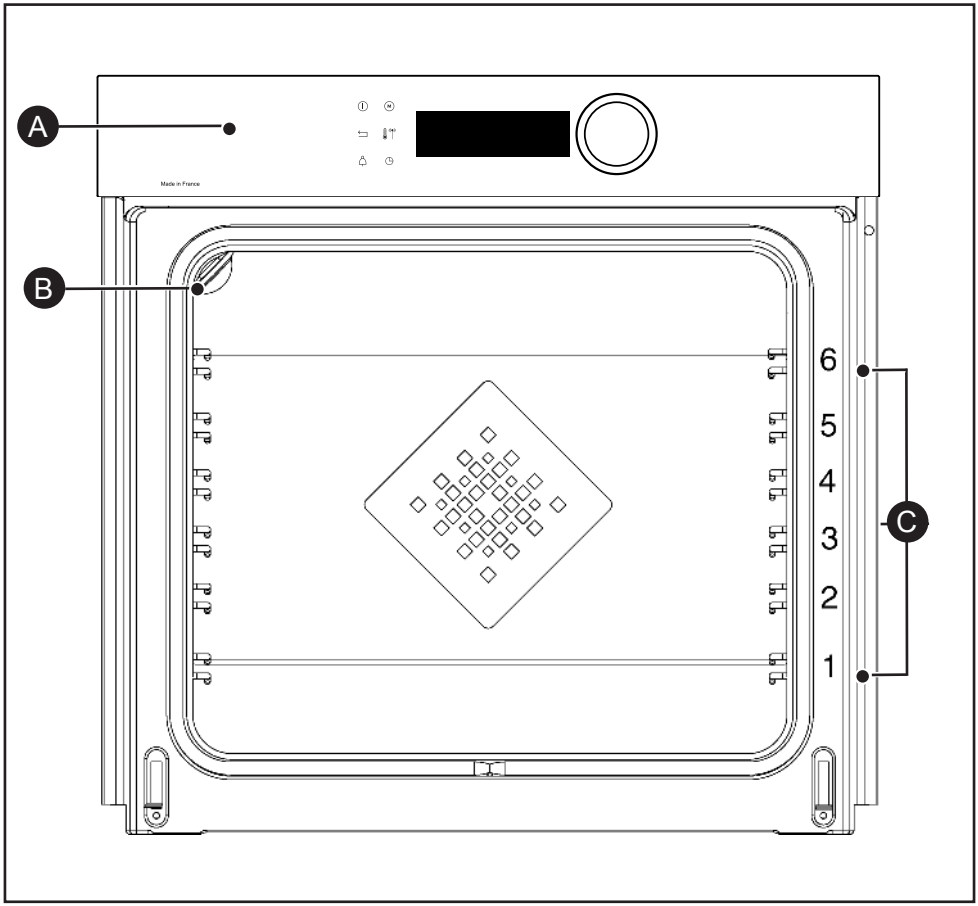
Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.

Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.

Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ



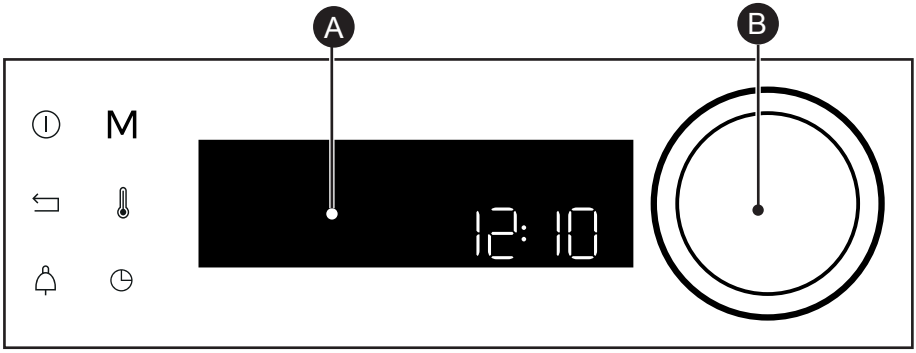
A **Панель керування**

B **Лампочка**

C **Яруси (доступні 6 рівнів)**

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



A **Дисплей**

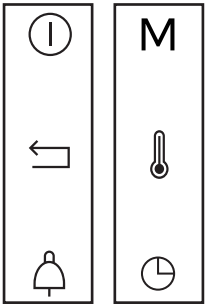
B **Поворотна натискна ручка (незнімна):**

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)

Кнопка повернення назад

Кнопка таймера



Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL

Кнопка регулювання температури

Кнопка тривалості приготування та відкладеного запуску

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку 🔔 та утримуйте до появи на екрані значка 🔒 .

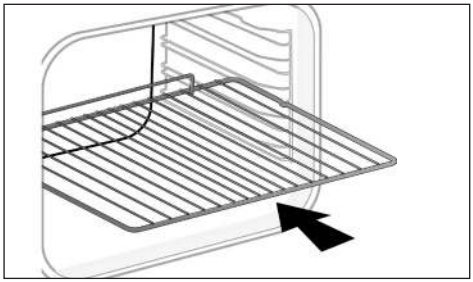
Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.

ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення ⏻.

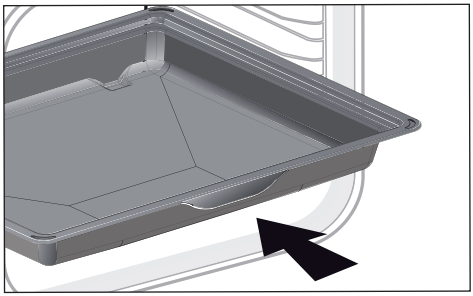
Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку 🔔 та утримуйте до зникнення на екрані значка замка 🔒 .

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

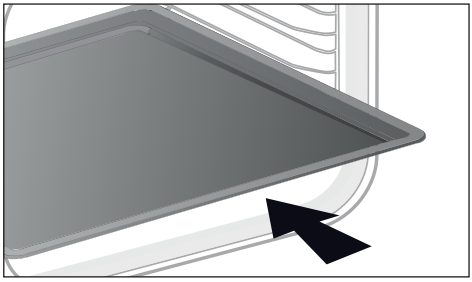
- Решітка із захистом від перекидання. Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із їжею або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху). Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



- Універсальне деко, піддон 45 мм. Вставляється в яруси під решітку ручкою до дверцят духової шафи. Його призначено для збирання соку та жиру під час приготування на грилі, він може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на водяній бані.

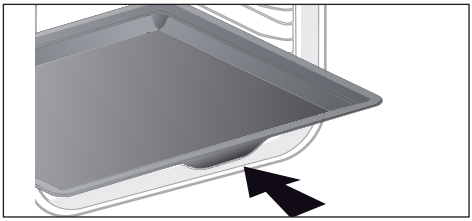


- Деко для випікання, 8 мм. Вставляється в яруси. Ідеально підходить для приготування печива, виробів із пісочного тіста, капкейків. Похила поверхня спрощує викладання заготовок на деко.

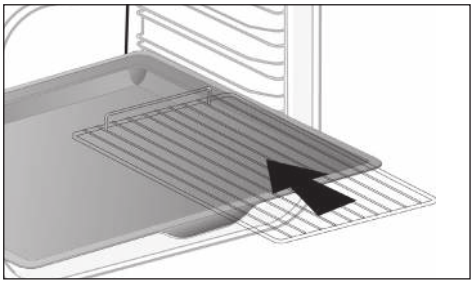


АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

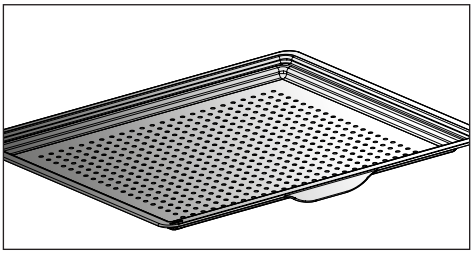
- Універсальне деко 20 мм. Вставляється в яруси під решітку ручкою до дверцят духової шафи. Ідеально підходить для приготування печива, виробів із пісочного тіста та капкейків. Похила поверхня спрощує викладання заготовок на деко. До того ж його можна вставляти в яруси під грилем для збирання соків і жиру, що утворюються під час смаження.



- Решітки типу Saveur. Ці напіврешітки типу Saveur можна використовувати незалежно одна від одної, розмістивши їх на одне з дек або на піддон так, щоб ручку для захисту від перекидання було спрямовано до дна духової шафи. Використовуючи лише одну решітку, можна легко запікати продукти з додаванням соків, що зібралися в деку.

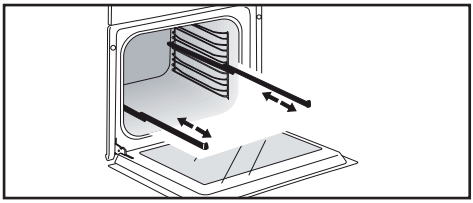


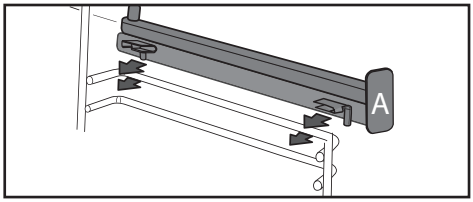
- Перфороване деко. Вставляється в яруси ручкою до дверей духової шафи. Призначено для приготування в режимі інтенсивного запікання AIR FRY, також підходить для випікання піци, кондитерських виробів або сушіння продуктів.



НАПРЯМНА РЕЙКОВА СИСТЕМА

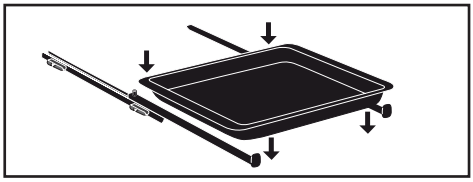
Напрямна рейкова система полегшує та робить зручнішою роботу з продуктами, гарантуючи плавне виймання дек, що робить їх використання максимально зручним. Деки можна витягнути повністю, що забезпечує повний доступ до них. До того вони є дуже стабільними, що гарантує цілковиту безпеку під час роботи з ними, знижуючи ризик опіків. Таким чином, діставати страви з духової шафи стає набагато легше.





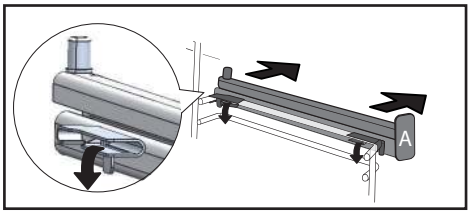
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ НАПРЯМНИХ РЕЙОК

Зніміть два яруси, виберіть висоту (від 2 до 5), на яку необхідно встановити рейки. Зафіксуйте ліву рейку на лівому ярусі, достатньо натиснувши на передню та задню частини рейки, щоб два виступи збоку рейки увійшли в ярус. Виконайте аналогічні дії з правого боку.



ПРИМІТКА. Телескопічна напрямна частина рейки повинна висуватися в напрямку передньої частини духової шафи, а упор Ⓐ треба спрямувати до користувача.
Установіть два яруси на місце, а потім установіть деко на дві рейки, і система готова до використання.
Щоб демонтувати рейки, зніміть яруси.

Трошки посуньте вниз виступи, прикріплені до кожної рейки, щоб витягнути їх з ярусу. Потягніть рейку на себе.



Під впливом тепла аксесуари можуть деформуватися, не змінюючи свої функціональні властивості. Після охолодження їх початкова форма відновиться.

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.

Перед першим використанням духової шафи розігрійте її без начиння протягом 30 хвилин на максимальній температурі. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

- Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES** (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Час

Змініть години та підтвердьте, потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть ON (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть OFF (ВИМКН.), а потім підтвердьте.

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну

Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час.

- Керування лампочкою

Доступно два налаштування на вибір. Положення ON (УВІМКН.): лампочка залишається ввімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення AUTO (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режимі презентації в магазині, духова шафа не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування. Під час навігації ви можете отримати доступ до цього меню, натиснувши кнопку «M».

Перед приготування розігрійте порожню духову шафу.

Положення	T °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
Комбіноване нагрівання	**205 °C** **35–230 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
Гаряча конвекція*	**180 °C** **35–250 °C**	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівнях.
Верхній і нижній жар	**200 °C** **35–275 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
ECO*	**200 °C** **35–275 °C**	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
Гриль + конвекція	**200 °C** **100–250 °C**	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Установіть піддон на нижній рівень. Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обсмажування та приготування баранячої ноги й яловичих реберець. Для приготування ніжних рибних стейків.
Нижня конвекція	**180 °C** **75–250 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
Варіогриль	**4** **1–4**	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування їжі. Гриль покриває всю поверхню решітки.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення	T °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
Інтенсивне запікання Air Fry	200 °C 180–220 °C	Ця програма ідеально підходить для приготування вишуканих і здорових страв, а в поєднанні з використанням перфорованого дека в духовій шафі можна готувати й запікати до рум'яної скоринки овочі, картоплю і страви в паніровці або темпурі без жиру (або з невеликим його додаванням).
Підтримання тепла	60 °C 35–100 °C	Рекомендується для піднімання тіста для хліба, бріошів і бабок. Поставте форму на подовий рівень і не перевищуйте температуру 40 °C (підігрів тарілок, розморожування).
Розморожування	35 °C 30–50 °C	Ідеально підходить для вибагливих продуктів (фруктові пироги, кремові пироги тощо). М'ясо, булочки тощо можна розморожувати при температурі 50 °C (м'ясо кладуть на решітку, а під нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).
Підіймання тіста	40 °C	Цю програму рекомендується використовувати для поступового підняття всіх видів тіста, як-от тісто для хліба, бріоші, піци, бабки тощо. Необхідно поставити страву безпосередньо на подову поверхню.
Дегідратація	80 °C 35–80 °C	Програма дегідратації деяких продуктів, як-от фрукти, овочі, коренеплоди, пряні й ароматичні рослини. Див. таблицю на стор. 16.
Шабат	90 °C	Спеціальна програма: духова шафа працює від 25 до 75 годин без перерви тільки за температури 90 °C.

Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на вогонь, оскільки накопичене тепло може призвести до руйнування емалі.

Порада зі збереження енергії.
Не відчиняйте дверцята під час приготування їжі, щоб запобігти втраті тепла.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору та підтвердження функції приготування — наприклад, нижня конвекція, натисніть ручку для підтвердження, почнеться підігрівання — пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що в духовій шафі досягнуто задану температуру. Ви можете поставити страву в духову шафу на рекомендовану висоту.

ПРИМІТКА. Деякі параметри можна змінити до початку приготування (температуру, час приготування та відкладений старт), див. наступні розділи.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Залежно від вибраного типу приготування духова шафа пропонує ідеальну температуру приготування.

Щоб змінити її, виконайте описані нижче дії.

- Натисніть кнопку 🌡.
- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердьте.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете налаштувати тривалість приготування страви, обравши тривалість за допомогою кнопки ◷. Введіть тривалість приготування, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (відкладений старт)

Ви можете змінити цей час завершення приготування. Якщо ви хочете його відкласти, натисніть два рази кнопку ◷, потім введіть час завершення приготування за допомогою ручки, потім підтвердьте.

Після встановлення часу завершення приготування підтвердьте його. На дисплеї буде відображатися час кінця приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть ручку.

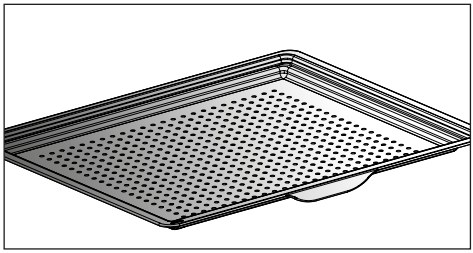
На дисплеї відображатиметься напис **ARRETEZ** (ЗУПИНИТИ).

Підтвердьте, натиснувши ручку або натиснувши й утримуючи кнопку зупинки духової шафи.

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЯ ІНТЕНСИВНОГО ЗАПІКАННЯ AIR FRY

Викладіть страви безпосередньо на перфороване деко так, щоб вони не закривали одна одну, виберіть режим інтенсивного запікання Air Fry і встановіть температуру від 180 °C до 220 °C. Установіть перфороване деко на рівень 5, а піддон для збирання соків — на рівень 3.



ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ РЕЖИМУ ІНТЕНСИВНОГО ЗАПІКАННЯ AIR FRY

за умови підігрівання при 200 °C, крім*

	Тривалість	Маса
Курячі крильця	25 хв	500 г
Свіжа картопля	30 хв	700 г
Заморожена картопля	30 хв	700 г
Шматочки свіжих овочів (кабачки/баклажани/перець)	30 хв*	500 г
Курячі нагетси	10 хв	250 г
Риба в паніровці	15 хв	250 г / 2 шт.

ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ

Дегідратація — один із найдавніших методів збереження харчових продуктів. Цей метод дозволяє видалити всю воду або її частину, що міститься в харчових продуктах, щоб зберегти їх і запобігти розмноженню мікроорганізмів. Сушіння зберігає поживні властивості харчових продуктів (мінерали, білки та інші вітаміни). Цей метод дозволяє зберігати харчові продукти оптимальним чином, зменшуючи їхній об'єм, і полегшує їхнє використання після дегідратації.

Використовуйте тільки свіжі харчові продукти. Ретельно вимийте, промокніть і висушіть їх.
Застеліть решітку пергаментом і рівномірно викладіть на неї нарізані продукти.
Використовуйте ярус 1 (якщо решіток декілька, покладіть продукти на яруси 1 і 3).
Якщо продукти дуже соковиті, під час сушіння кілька разів перевертайте їх. Значення, наведені в таблиці, можуть змінюватися залежно від типу продуктів, що висушуються, їх стиглості, товщини та вмісту вологи.

ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Фрукти, овочі, трави	Температура	Тривалість, години	Аксесуари
Зерняткові фрукти (нарізані скибочками товщиною 3 мм, 200 г на решітку)	80 °C	5–9	1 або 2 решітки
Кісточкові фрукти (сливи)	80 °C	8–10	1 або 2 решітки
Терті, бланшовані їстівні коренеплоди (морква, пастернак)	80 °C	5–8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками гриби	60 °C	8	1 або 2 решітки
Томати, манго, апельсини, банани	60 °C	8	1 або 2 решітки
Нарізаний скибочками червоний буряк	60 °C	6	1 або 2 решітки
Ароматичні трави	60 °C	6	1 або 2 решітки

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Інтелектуальна система духової шафи автоматично запропонує попередньо вибраний режим приготування або альтернативні варіанти, які можна вибрати за допомогою навігаційного інтерфейсу.

AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)

Цей режим значно полегшує роботу, оскільки духова шафа автоматично розраховує всі параметри приготування відповідно до обраної страви (температуру, час приготування, тип приготування) завдяки електронним датчикам, розміщеним у духовці, які постійно вимірюють ступінь вологості та зміну температури.

Приготування ОБОВ'ЯЗКОВО слід починати в холодній духовій шафі.

НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, виконання якого повністю контролюється духовою шафою за допомогою спеціальної електронної програми.

Використовуючи цей режим приготування, можна досягти розм'якшення м'ясних волокон шляхом повільного приготування за низької температури, що дозволяє досягти оптимальної якості приготування.

Приготування ОБОВ'ЯЗКОВО слід починати в холодній духовій шафі.

Під час приготування страв за низької температури потрібно використовувати виключно свіжі продукти. У разі приготування птиці дуже важливо перед приготуванням промити її зовні та всередині холодною водою і висушити кухонним рушником.

ШІ

У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо).

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **AUTO** (АВТО), повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

- м’ясо, риба, перші страви, хліб і макарони, десерти.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.

Порада

Незалежно від типу приготування, перш ніж помістити деко в духову шафу, перегляньте на дисплеї інформацію про ярус, на якому потрібно розмістити посуд.

М’ЯСО	AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
М’ЯСНИЙ ТЕРРІН		O	
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА		O	
БАРАНЯЧА НОГА БЕЗ КІСТКИ	O		O
БАРАНЯЧА НОГА З КІСТКОЮ	O		O
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ		O	
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ		O	O
РУЛЬКА		O	
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ		O	
ФІЛЕ-МІНЬОН		O	O
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ	O	O	O
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	O	O	O
КУРКА	O	O	O
КАЧКА		O	
КАЧИНА ГРУДКА		O	
СТЕГНО ІНДИЧКИ		O	
ІНДИЧКА		O	
ГУСКА		O	

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ РЕЖИМУ «ДАТЧИК ШІ»

Бараняча нога без кістки (2 приготування):

1,4–1,8 кг

Бараняча нога без кістки, добре просмаження

Бараняча нога без кістки, до рожевого м’яса

Виберіть товсту, круглу баранячу ногу замість довгої, фігурної. Покладіть ногу на піддон.

Після приготування залиште на деякий час.

Бараняча нога з кісткою (2 приготування):

2–2,8 кг

Бараняча нога з кісткою, добре просмаження

Бараняча нога з кісткою, до рожевого м’яса

Виберіть товсту, круглу баранячу ногу замість довгої, фігурної. Покладіть ногу на піддон.

Після приготування залиште на деякий час.

Печеня зі свинини

від 700 г до 1,4 кг

Хребет, філе

Покладіть печеню на решітку з піддоном. Після завершення приготування залиште м’ясо на 7–10 хвилин і тільки після цього ріжте його. Наприкінці приготування посоліть.

Смажена яловичина (3 приготування):

(від 800 г до 1,6 кг)

Яловичина з кров’ю

Яловичина середнього прожарювання

Добре просмажена яловичина

Приберіть якомога більше жиру, оскільки через нього утворюється дим.

Покладіть м’ясо на піддон.

Після завершення приготування залиште м’ясо на 7–10 хвилин.

Курка

Курка вагою 1,4–2,5 кг

Качка, цесарка

Покладіть курку на решітку з піддоном.

Перед приготуванням проколіть шкірку птиці, щоб уникнути бризок.

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

РИБА	AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	O	O	O
ЛОСОСЬ	O	O	O
ВЕЛИКА РИБА	O	O	O
МАЛЕНЬКА РИБА	O	O	O
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	O	O	O
ОМАР		O	
РИБНИЙ ТЕРРІН		O	

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ РЕЖИМУ «ДАТЧИК ШІ»

Риба

від 400 г до 1 кг

Ціла риба (морський лящ, хек, форель, скумбрія, смажена риба). Не підходить для камбали.

Використовуйте функцію для цілої риби.

Використовуйте універсальне деко.

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

БЛЮДА	AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	O	O	
ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН		O	
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ	O	O	
ЛАЗАНЬЯ		O	
ПИРІГ ІЗ М'ЯСОМ		O	
СИРНИЙ ПИРІГ	O	O	
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ	O	O	
КІШ	O	O	
ПІЦА	O	O	
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН		O	O
МУСАКА		O	
СУФЛЕ	O	O	

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ РЕЖИМУ «ДАТЧИК ШІ»

Піца

від 300 г до 1,2 кг

Піца для доставки — свіже тісто

Піца з готового тіста

Тісто для домашньої піци

Покладіть піцу на решітку, щоб отримати хрустке тісто (можна покласти папір для випічки між грилем і піцою, щоб захистити духову шафу від сиру, що розтікся).

Несолодкий пиріг

Свіжий кіш

Заморожений кіш

Використовуйте алюмінієву форму з антипригарним покриттям: на ній тісто буде хрустким.

Перед тим як викладати кіш на решітку, дістаньте контейнер із замороженим кішем.

Фаршировані овочі

Фаршировані томати та перець

Брандад.

Підберіть посуду відповідно до об'єму страви, що готується, щоб уникнути переливання соку.

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

ХЛІБ І ВИПІЧКА	AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
БРІОШ		O	
БАГЕТИ		O	
ХЛІБ		O	
ПІСОЧНЕ ТІСТО		O	
ЛИСТКОВЕ ТІСТО		O	

ДЕСЕРТИ	AI SENSOR (ДАТЧИК НА ОСНОВІ ШІ)	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТИ			O
БАБКА		O	
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ		O	
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	O	O	
ФУНТОВИЙ КЕКС	O	O	
ТОРТ	O	O	
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ	O	O	
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ	O	O	
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ		O	
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	O	O	
САБЛЕ/ПЕЧИВО	O	O	
КАПКЕЙКИ		O	
ЗАВАРНЕ ТІСТО		O	
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ		O	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі **AUTO** (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страві, яка готується.

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **AUTO** (АВТО), потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, хліб і макарони, десерти):

- у цій духовій шафі процес приготування керується датчиком ШІ, тому вам не доведеться налаштовувати параметри. Достатньо натиснути кнопку Lancer la cuisson (Запустити приготування). На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

Під час приготування за допомогою датчика ШІ не відчиняйте дверцята духової шафи.

Залежно від вибраної страви або стану духової шафи (вже розігріта), режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духова шафа вимкнеться; на дисплеї з'явиться інформація про те, що страва готова.

Для деяких рецептів, приготування яких здійснюється з використанням ШІ, перед розміщенням продуктів у духовій шафі її необхідно розігріти.
Під час приготування ви можете будь-коли відкрити духову шафу, щоб змастити страву соком або жиром.

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Наприкінці приготування в ручному або автоматичному режимі на дисплеї духової шафи відобразиться три варіанти досягнення бажаного результату: ХРУСТКА СКОРИНКА, ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА Й ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ НА 5 ХВИЛИН.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції **Croustillant** (Хрустка скоринка) наприкінці готування можна додати страві хрустку скоринку.

Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру й запрограмуйте тривалість приготування. Наприкінці приготування виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) й підтвердьте, натиснувши ручку.

Розпочнеться процес приготування. Гриль увімкнеться автоматично протягом останніх 5 хвилин процесу приготування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Наприкінці приготування можна вибрати параметр MAINTIEN AU CHAUD (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА), який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегріваючи її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту споживання страви.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Наприкінці запрограмованої тривалості можна ДОДАТИ 5 ХВИЛИН. Після активації функції AJOUTER 5 MIN (ДОДАТИ 5 ХВИЛИН) режим приготування подовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духова шафа вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку 🔔 .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму.

Знову натисніть кнопку 🔔 , налаштуйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни. Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД:

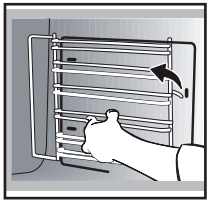
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

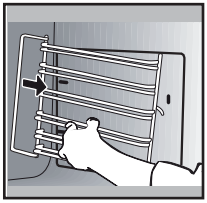
Для очищення використовуйте м’яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.

ДЕМОНТАЖ ЯРУСІВ

Бічні стінки з ярусами:

Підніміть передню частину з ярусами і натисніть на весь вузол, щоб витягти передній гачок із гнізда. Далі плавно потягніть увесь вузол на себе, щоб витягти задні гачки з відповідних гнізд. Зніміть два яруси.





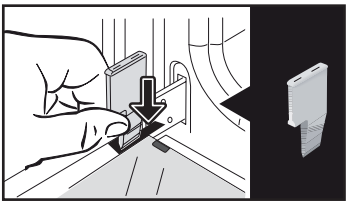
ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

⚠ Застереження
Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

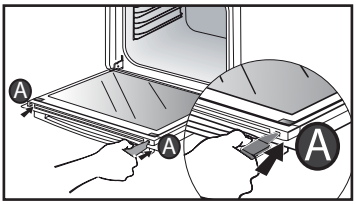
Заздалегідь за допомогою м’якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.

Щоб очистити різні внутрішні стекла, зніміть їх, виконавши описані нижче дії.

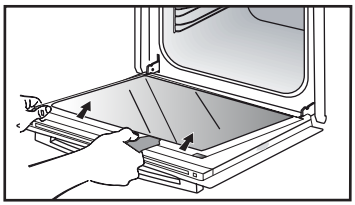
Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.

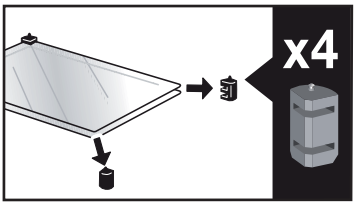


Зніміть перше закріплене скло. За допомогою іншого клину (або викрутки) натисніть пази A, щоб зняти скло.



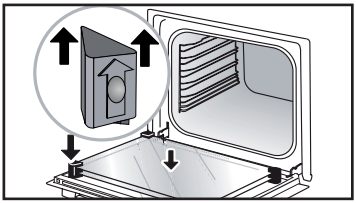
Зніміть скло. Дверцята оснащено двома додатковими стеклами з чорним гумовим ущільнювачем у кожному кутку.





Якщо необхідно, зніміть їх, щоб очистити.

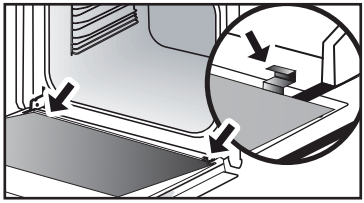
Не занурюйте стекла у воду. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.

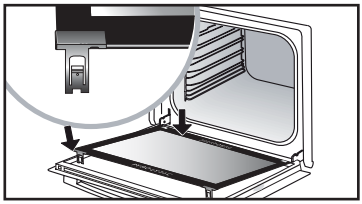


Після очищення встановіть чотири гумові упори таким чином, щоб стрілки було спрямовано вгору, і встановіть всі стекла на місце.

Зафіксуйте останнє скло в металевих упорах, а потім закріпіть його на місці так, щоб сторона з написом PYROLYTIC (ПІРОЛІТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ) була спрямована на вас, а напис добре читався.

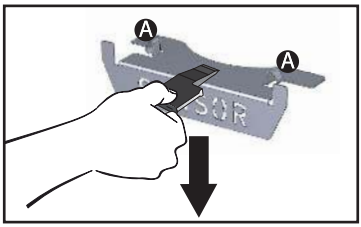
Зніміть пластиковий клин.





ДЕМОНТАЖ І ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ СЕНСОРНОЇ ПАНЕЛІ

Панель із написом **SENSOR**, що позначає наявність датчика вологості, пов'язаного з режимом AI SENSOR (ДАТЧИК ШІ), можна зняти. Для її очищення використовуйте пластиковий клин, що входить до комплекту поставки, для зняття дверцят.



Зняття

Просуньте клин між панеллю з написом **SENSOR** і верхньою частиною духової шафи, а потім потягніть униз, щоб зняти.

Повторне встановлення Візьміть панель із написом **SENSOR** і вставте зубцями Ⓐ угору у відповідні пази.

САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ

Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари і яруси. Дуже важливо прибрати з духової шафи всі аксесуари (напрямні рейки, хромовані решітки), а також усі контейнери, несумісні з піролізом.

Духову шафу оснащено функцією самоочищення методом піролізу. Піроліз — це цикл нагрівання внутрішньої камери духової шафи до дуже високої температури, протягом якого видаляється весь бруд, що утворюється внаслідок бризок або переливання. Перед початком піролітичного очищення духової шафи, видаліть крупні плями, які могли виникнути. Видаліть надлишки жиру з дверцят вологою губкою. З міркувань безпеки операція очищення починається тільки після автоматичного блокування дверцят, після чого їх неможливо розблокувати.

Доступні три цикли піролізу. Тривалість задано заздалегідь і не підлягає зміненню.

ВИКОНАННЯ ЦИКЛУ САМООЧИЩЕННЯ

Автопіроліз: триває від 1 год 30 секунд до 2 годин 15 хвилин для очищення в енергоефективному режимі.

Експрес-піроліз: для цієї функції, яку також можна використовувати наприкінці готування, задіюється накопичене тепло для швидкого автоматичного очищення робочої камери: злегка забруднена камера очищується менше ніж за годину.

Якщо духова шафа достатньо розігріта, функція піролітичного очищення триває 59 хвилин, якщо ні — 1 годину 30 хвилин.

Піроліз 2 год: піролітичне очищення триває 2 години для ретельнішого очищення внутрішньої камери духової шафи.

МИТТЄВЕ САМООЧИЩЕННЯ

- У головному меню виберіть функцію **ОЧИЩЕННЯ**, потім підтвердьте.

- Виберіть підходящий цикл самоочищення, наприклад **АВТОПІРОЛІЗ**,а потім підтвердьте.

Запуститься цикл піролізу. Одразу після підтвердження почнеться зворотний відлік часу.

Під час піролізу на дисплеї програматора відображається символ , що вказує на те, що дверцята заблоковано.

Після завершення піролізу почнеться фаза охолодження, під час якої духова шафа залишається заблокованою.

Після охолодження духової шафи витріть білий попіл вологою ганчіркою. Духова шафа чиста та готова для приготування на вибраних режимах.

САМООЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ

Дотримуйтесь інструкцій, описаних у попередньому пункті.

- Виберіть час завершення приготування.

- Задайте час завершення піролізу за допомогою ручки, а потім підтвердьте.

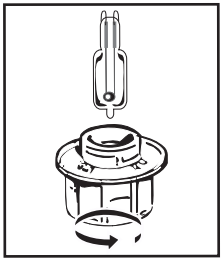
Через кілька секунд духова шафа перейде в режим очікування, і запуск піролізу буде відкладено до заданого часу завершення.

Після завершення піролітичного очищення вимкніть духову шафу, натиснувши клавішу ①.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Застереження. Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою.

Характеристики лампочки: 25 Вт, 220–240 В змінного струму, 300 °C, G9.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її. Зніміть захисне скло та зніміть лампочку, використовуючи гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу. Вставте нову лампочку та встановіть на місце захисне скло.

Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.

10 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
- Відображається напис AS (система автоматичного вимкнення Auto Stop).	Ця функція вимикає нагрівання духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. ВИМКНІТЬ духову шафу.
- Код несправності починається з літери F.	У духовій шафі виявлено несправність. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не зникла, від'єднайте електричне живлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духова шафа працює не в демонстраційному режимі **DEMO** (див. меню налаштувань).
- Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампочку або запобіжник. Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

	БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		Час приготування у хвилинах
		°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	
М'ЯСО	Печеня зі свинини (1 кг)	200	2									190	2	60
	Печеня з телятини (1 кг)	200	2									190	2	60–70
	Печеня з яловичини	240	2									200	2	30–40
	Баранина (нога, лопатка, 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птиця (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Курячі стегна			220	3			210	3					20–30
	Свині/телячі відбивні			210	3									20–30
	Яловичі відбивні (1 кг)			210	3			210	3					20–30
	Баранячі відбивні			210	3									20–30
РИБА	Смажена на грилі риба			275	4									15–20
	Приготована риба (дорадо)	200	3									190	3	30–35
	Риба в пергаменті	220	3									200	3	15–20
ОВОЧІ	Гратен (приготовані страви)			275	2									30
	Гратен дофінуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршировані томати	170	3									170	3	30
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	Савойський бісквіт — «Женуаз»									180	3	180	4	35
	Бісквітний рулет	220	3							180	2	190	3	5–10
	Бріош	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Брауні	180	2									180	2	20–25
	Торт — фунтовий кекс	180	3							180	3	180	3	45–50
	Клафуті	200	3									190	3	30–35
	Печиво, вироби з пісочного тіста	175	3									170	3	15–20
	Бабка									180	2			40–45
	Безе	100	4							100	4	100	4	60–70
	Мадлен	220	3									210	3	5–10
	Заварне тісто	200	3							180	3	200	3	30–40
	Випічка з листового тіста	220	3									200	3	5–10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30–35
	Тарт із пісочного тіста	200	1									200	1	30–40
	Тарт із тонкого листкового тіста	215	1									200	1	20–25
РІЗНЕ	Террін	200	2									190	2	80–100
	Піца					240	1							15–18
	Кіш	190	1			180	1					190	1	35–40
	Суфле									180	2			50
	Закритий пиріг	200	2									190	2	40–45
	Хліб	220	2									220	2	30–40
	Грінки			275	4–5									2–3

ПРИМІТКА. Перш ніж поставити м'ясо в духову шафу, його слід залишити за кімнатної температури принаймні на одну годину.

* Залежить від моделі

ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ ВІДПОВІДНО СТАНДАРТУ IEC/EN 60350

СТРАВА	* РЕЖИМ ПРИГОТУ-ВАННЯ	РІВЕНЬ	АКСЕСУАРИ	°C	ТРИВАЛІСТЬ мін.	ПІДІГРІВ
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	30–40	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	150	25–45	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		3	Деко 45 мм	175	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	160	30–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	170	20–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		3	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	170	25–35	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		3	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко 45 мм + ре-шітка	150	30–40	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		3	Решітка	180	90–120	так
Гратен (9.2.2)		5	Решітка	275	3–6	так

* Залежить від моделі

ПРИМІТКА. За умови приготування на двох рівнях деки можна виймати неодночасно.

Рецепт із використанням дріжджів (залежить від моделі)

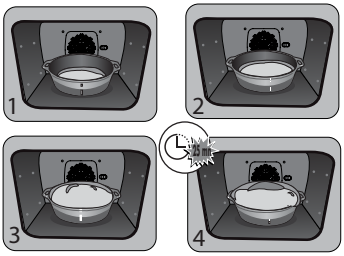
Інгредієнти:

• борошно — 2 кг; • вода — 1240 мл; • сіль — 40 г; • 4 пакети сухих дріжджів для випічки.

Замісіть тісто міксером і поставте підніматися в духову шафу.

Приготування Для рецептів із базового дріжджового тіста. Перекладіть тісто в жароміцну форму, зніміть підставки для ярусів і поставте форму на подову поверхню.

Розігрійте духову шафу з функцією гарячої конвекції до температури 40–50 °C протягом 5 хвилин. Вимкніть духову шафу та залиште тісто для підіймання на 25–30 хвилин під дією залишкового тепла.



HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.
עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריש מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.
אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם.
שירות הלקוחות של דה דיטריש עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.
אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריש מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.
תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

1 התקנה 6

בחירת המיקום והצבה 6

חיבורי חשמל 7

2 איכות הסביבה 7

שמירה על איכות הסביבה 7

3 הצגת התנור 8

הבקרים והצג 9

נעילת מקשים 9

אביזרים (בהתאם לדגם) 10

מערכת מסילות החלקה 12

התקנה ופירוק מסילות החלקה 12

4 הפעלה ראשונה והגדרות 13

הפעלה ראשונה 13

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם) 13

5 מצב בישול ידני 14

התחלת בישול 16

6 עצות לבישול 17

אייר פריי 17

ייבוש 18

7 מצב בישול אוטומטי 19

הצגת מצב אוטומטי 19

סוגי התבשילים 25

התחלת בישול אוטומטי 25

בישול מיידי 25

8 פונקציות אחרות 26

אפשרויות סיום בישול בהתאם לסוג הבישול) 26

טיימר 26

9 תחזוקה 27

ניקיון ותחזוקה 27

פירוק והרכבה מחדש של לוחית "sensor" 28

ניקוי פירוליטי עצמי 29

החלפת הנורה 31

10 תקלות ופתרונות 32

11 ניסוי להתאמה 34

בטיחות וכללים חשובים

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהאריזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום הסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח שעותק ממנה יישאר אצלכם.

חשוב:

ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.

אזהרה:

— המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר לא לגעת בגופי החימום הנמצאים בחלק הפנימי של התנור. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה צמודה

— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

— לפני ניקוי פירוליזה של התנור, יש להסיר את כל האביזרים ואת הלכלוך הקשה.

— במהלך פעילות הניקוי, משטחים עשויים להפוך לחמים יותר מאשר בשימוש הרגיל.

מומלץ להרחיק את הילדים.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

— אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

בטיחות וכללים חשובים

אזהרה:

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.

צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— במקרה של נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

— ניתן להתקין את המכשיר מתחת למשטח או בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה.

— יש למרכז את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך. יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה). ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.

— מיועד לשימושים ביתיים ודומים, כגון פינות מטבח השמורות לצוותים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; לשימוש אורחים בבתי מלון, בתי מלון למטיילים וסביבות מגורים אחרות כגון צימרים.

— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להוות סכנה.

אין להשתמש בתנור כמזווה או לאחסון לאחר השימוש בו.

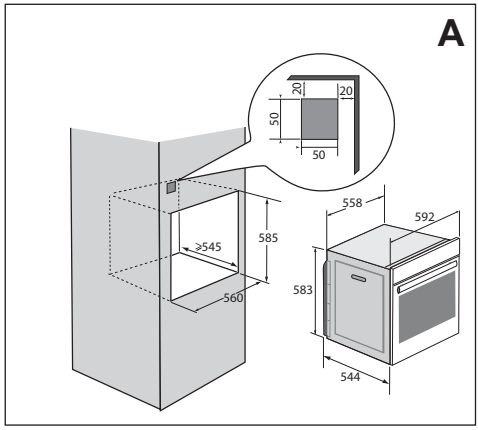
1. התקנה

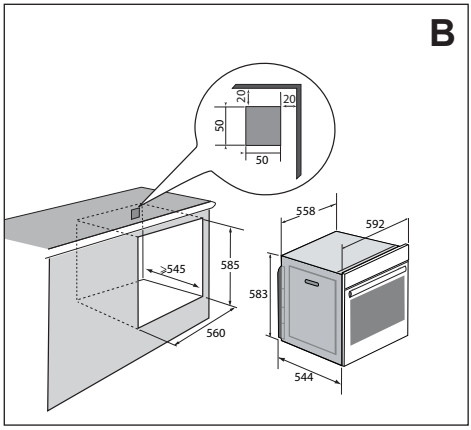
בחירת המיקום והצבה

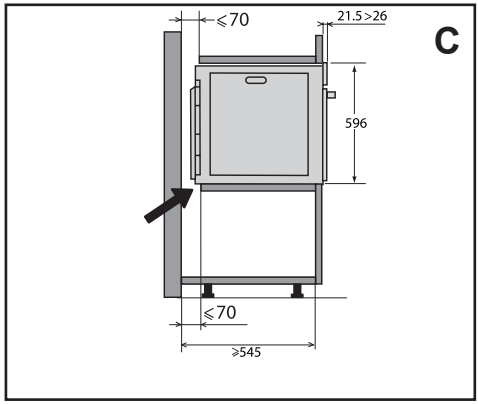
התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר ברהיט אנכי (**A**) או מתחת למשטח (**B**). אם הרהיט פתוח, הפתח מאחור צריך להיות לכל היותר 70 מ"מ (C ו-D). יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים.

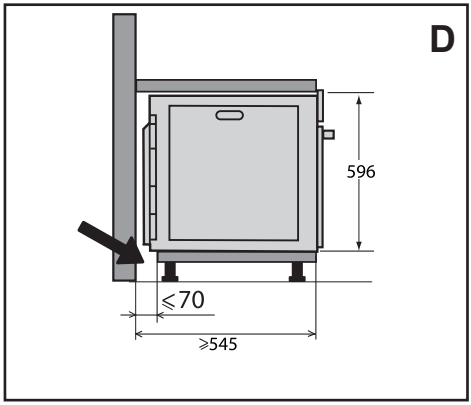
להחזיר את רפידות הגומי.

כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.









1. התקנה

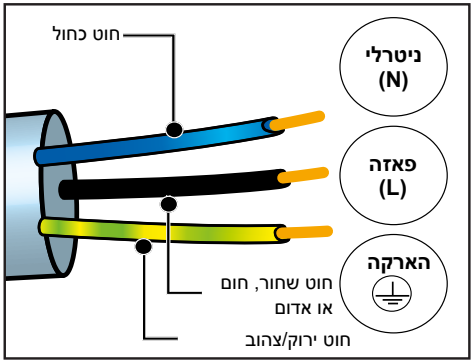
חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1 ph+1N +הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.

מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר.

אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

המכשיר אמור לפעול בתדר 50Hz או 60Hz ללא כל מעורבות נוספת מצידכם.



אזהרה: אם נדרש שינוי במערכת החשמל הבית לחיבור המכשיר שלך, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנ־תיך המתאים לקו חיבור התנור.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

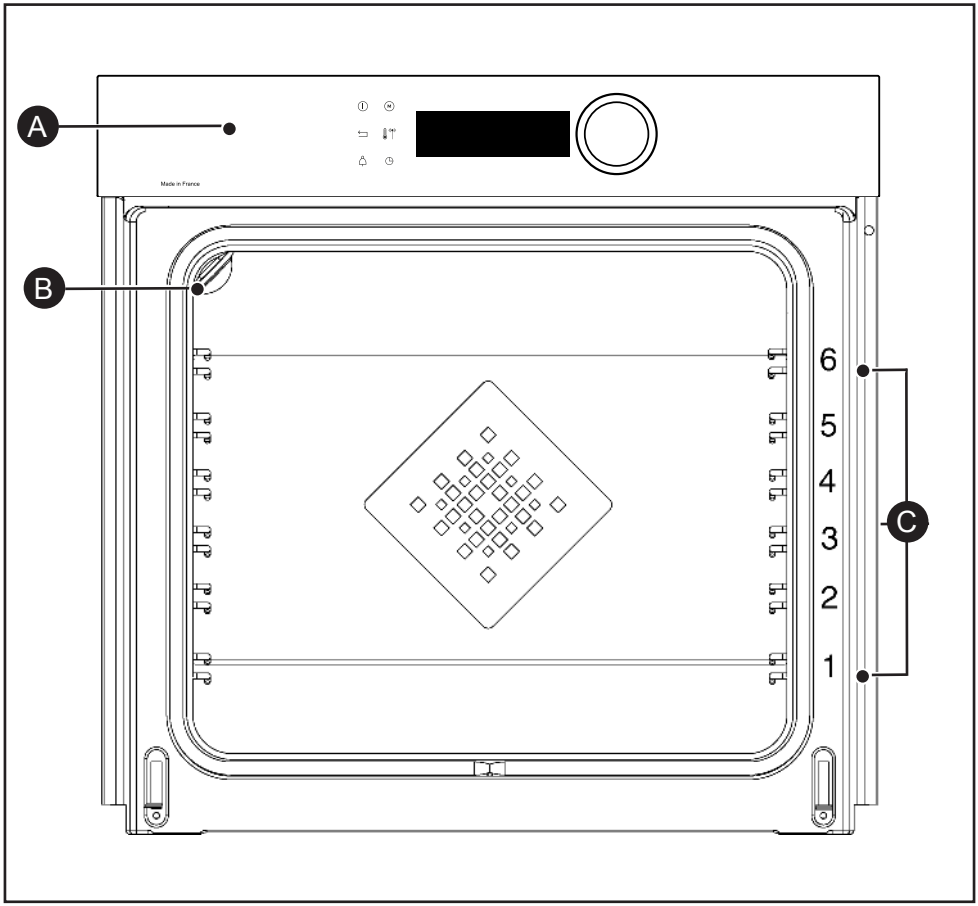
חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בתווית זו שפירושה שיש להשליך את המכשירים המשומשים יחד עם פסולת אחרת.

כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.

נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

3. הצגת התנור



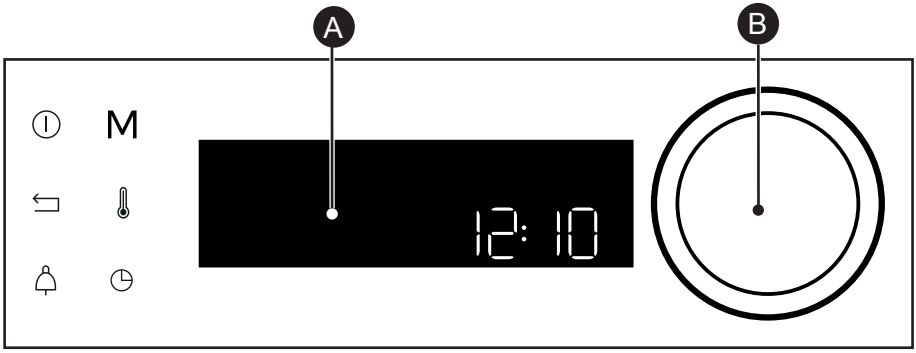
A רצועת פיקוד

B מנורה

C מסילות תומכי מדפים (6 גבהים)

3. הצגת התנור

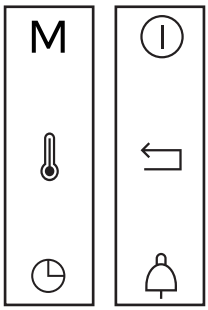
הבקרים והצג



A צג

B ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי (לא ניתן להסרה):

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.



מקש כיבוי (לחיצה ארוכה)

מקש לגישה ישירה למצב ידני

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש טמפרטורה

מקש טיימר

מקש משך בישול/התחלה מושהית

נעילת מקשים

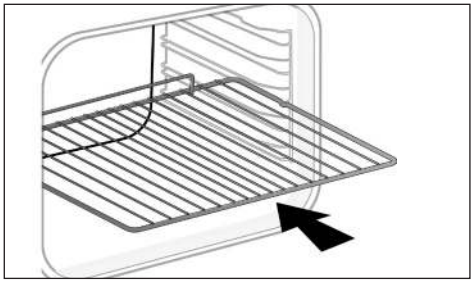
לחצו באופן סימולטני על מקשי החזרה ו עד להופעת סמל על המסך.

ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.

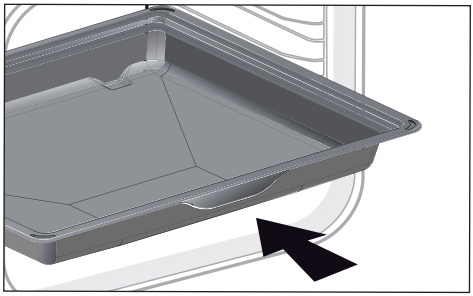
הערה: רק מקש הכיבוי נשאר פעיל.

לביטול נעילת המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה ו- עד שסמל המנעול נעלם מהצג.

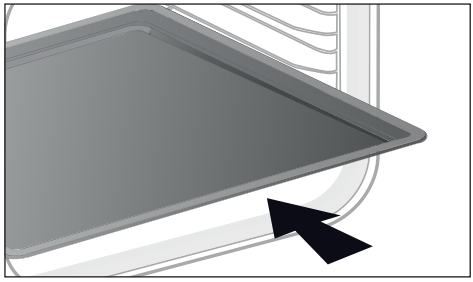
אביזרים (בהתאם לדגם)



- רשת בטיחות נגד תזוזה. ניתן להשתמש ברשת לתמיכה בכל התבניות והסירים המכילים מזונות לבישול או הקרמה. היא משמשת גם לצליית בשר (שיונחו עליה ישירות). מקמו את המעצור נגד התהפכות לכיוון סוף התנור.

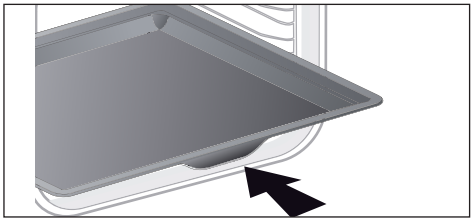


- תבנית רב-תכליתית, מגש איסוף שומן 45 מ"מ. מכניסים את התבנית בתומכים מתחת לרשת, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.

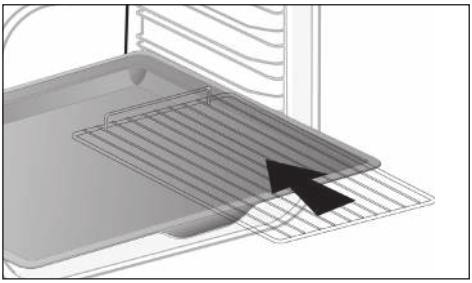


מגש אפייה, 8 "מ. להכנסה בתומכים. אידיאלי לקוקיז, עוגיות בצק פריך, קאפקייק. ההטיה מקלה על הנחת התבשילים בתבנית.

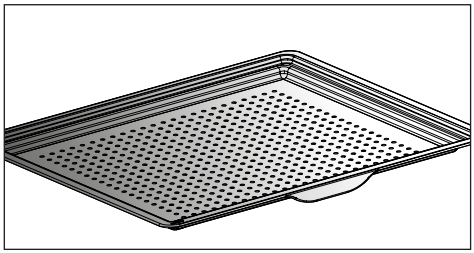
אביזרים (בהתאם לדגם)



- תבנית רב-תכליתית 20 מ"מ. ממכניסים את התבנית בתומכים מתחת לרשת, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. משולם לאפיית קוקיז,עוגיות בצק פריך, קאפקייקס. ההטיה מקלה על הנחת התבשילים בתבנית. ניתן גם להכניס בין המסילות מתחת לרשת לאיסוף שומן ומיצי בשר.



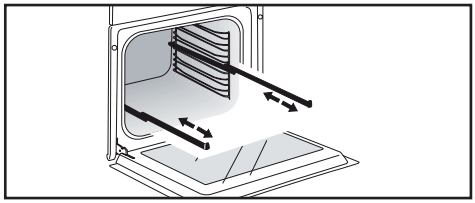
- רשתות "ניחוח" לשימוש בנפרד זו מזו רק כאשר הן מונחות בתבנית או במגש לאיסוף שומן כאשר הידית למניעת התהפכות מופנית לכיוון גב התנור. כאשר משתמשים רק ברשת אחת, אפשר בקלות להרטיב את המזון במיצי הבישול הנאספים בתבנית.



- מגש מחורר בתומכי המדפים כלפי דלת התנור. תבנית זו מתאימה למצב אייר פריי ולאפיית פיצה ומאפים וכמו כן לייבוש מוצרי מזון.

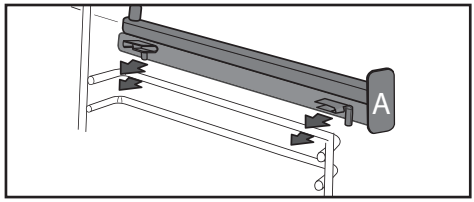
מערכת מסילות החלקה

מערכת מסילות ההחלקה מסייעת בטיפול פרקטי ונוח במזון עם הוצאה נוחה של המגשים וללא מאמץ. ניתן להוציא את המגשים עד הסוף, כדי לאפשר גישה מלאה. היציבות שלהן מאפשרת עבודה נוחה ובטוחה תוך הפחתת סכנת הכוויות. כך תוכלו להוציא את המזון בקלות יתרה.

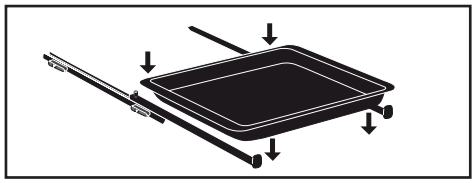


התקנה ופירוק של מסילות ההחלקה

לאחר הסרת 2 מסילות המדפים, בחרו את הגובה (2 עד 5) שבו תרצו להתקין את המסילות שלכם. הצמידו את המסילה השמאלית כנגד התומך השמאלי על ידי הפעלת לחץ מספיק על החלק הקדמי והאחורי של המסילה, כך ששתי הלשוניות בצדי המסילה ייכנסו לחריץ במסילת תומך המדף. חזרו על הפעולה למסילה הימנית.

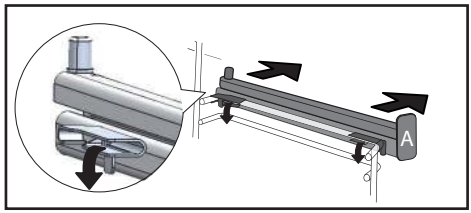


הערה: מנגנון ההחלקה הטלסקופי של המסילה חייב להיות פתוח לכיוון החלק הקדמי של התנור, כאשר המעצור Ⓐ נמצא מולכם.
הכניסו את 2 מסילות תומכי המדפים ולאחר מכן, הניחו את המגש על 2 המסילות. המערכת מוכנה כעת לשימוש.



להסרת המסילות, הסירו שוב את מסילות תומכי המדפים.

פתחו מעט בכוח את החלק התחתון של הלשוניות המקובעות בכל אחת מהמסילות כדי לשחרר את מסילת תומך המדף. משכו את המסילה לכיוונכם.



האביזרים עלולים להתעוות כתוצאה מהחום, מבלי שהדבר ישפיע על תפקודם. הם יחזרו לצורתם המקורית לאחר שיתקררו.

הפעלה ראשונה

בחירת שפה

בשימוש הראשון בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, חממו אותו בטמפרטורה המרבית כשהוא ריק במשך 30 דקות. ודאו כי החדר מאוורר מספיק.

- כיוון השעה

כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור.

התנור מציג את השעה.

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

בתפריט הכללי, בחרו ב"הגדרות" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעות מספר הגדרות.

בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

הגדירו את ההגדרות ואשרו.

- שעה

כוונו את השעה ואשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שנית. אם התנור מחובר לחשמל, השעה תתעדכן באופן אוטומטי.

- צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

- תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- מצב שינה (Sleep)

ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג:

מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים.

מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.

- ניהול הנורה

מוצעות שתי אפשרויות הגדרה: במצב ON, התאורה דולקת לאורך כל הבישול (למעט במצב חיסכון ECO). במצב אוטומטי (AUTO), תאורת התנור נכבית לאחר זמן מה במהלך הבישול. בחרו את המצב הרצוי ואשרו.

- שפה

בחרו את השפה ואשרו.

- מצב הדגמה

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל.

אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- אבחנה

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

במהלך שיחה עם שירות לקוחות, יש למסור את הקודים המופיעים באבחנה.

5. מצב בישול ידני

המצב הזה מאפשר לכם לתכנת את כל הגדרות הבישול: טמפרטורה, סוג בישול, משך הבישול. במהלך הניווט, תוכלו לגשת ישירות לתפריט זה על-ידי לחיצה על מקש "M".

חממו את התנור כשהוא ריק לפני כל בישול.

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
חום משולב	**205°C** **35°C - 230°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
חום מסתובב*	**180°C** **35°C - 250°C**	מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות. לבישול תבשילים שונים, עד 3 שלבים בתא האפייה.
מסורתי	**200°C** **275°C - 35°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
***ECO**	**200°C** **275°C - 35°C**	מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול. במצב ניתן לבשל ללא חימום מקדים.
גריל עם אוורור	**200°C** **250°C - 100°C**	עוף וצלי בקר עסיסיים ופריכים מכל צד. לשים את התבנית בשלב האחרון למטה. מומלץ לכל סוגי העופות והצלי, לצריבה וצלייה של שוק טלה וצלעות בקר. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.
רצפת התנור עם אוורור	**180°C** **250°C - 75°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
גריל משתנה	**4** **4 - 1**	מומלץ לצליית צעלות טלה, נקניקיות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת. הבישול מתבצע באמצעות החלק העליון. הגריל מכסה את כל שטח הרשת.

*סוג בישול בהתאם להנחיות EN 60350-1: 2016 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.

5. מצב בישול ידני

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
Air Fry	200°C 220°C - 180°C	תוכנית אידאלית לבישול טעים ובריא. השימוש במגש המחורר מאפשר בישול והזהבה בלי (או מעט מאוד) שומן, לצ'יפס, ירקות, שניצלים או טמפורה בתנור.
שמירה על חום	60°C 100°C - 35°C	מלהתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עובר 40°C (מתאים לשמירה על חום, הפשרה).
הפשרת מזון	35°C 50°C - 30°C	מושלם למזונות עדינים (פאי פירות, עם קרם...) הפשרת בשרים, לחמניות וכו' בחום 50 מעלות (בשרים מונחים על הרשת עם מגש תחתי לאיסוף מיצי הבשר).
התפחת בצק	40°C	תוכנית מומלצת להתפחה עדינה של בצק שמרים לחלות, לחם, פיצה, קוגלוף ועוד. יש להניח את התבנית ישירות על רצפת התנור.
ייבוש	80°C 80°C - 35°C	מאפשר ייבוש מוצרים מסוימים כגון פירות, ירקות, ירקות שורש, תבלינים. לעיין בטבלה בעמוד 16.
שבת	90°C	פונקציה מיוחדת: התנור פועל בין 25 שעות ל-75 שעות בחום 90 מעלות בלבד ללא הפסקה.

לעולם אין להניח רדיד אלומיניום ישירות על רצפת התנור, הצטברות החום עלולה לגרום נזק בלתי הפיל לאמייל.

עצה לחיסכון באנרגיה
הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול כך שהחום לא יברח.

5. מצב בישול ידני

התחלת בישול

בישול מיידי

אחרי בחירה ואישור מצב הבישול, למשל: אוורור רצפת התנור, לחצו על הידית לאישור, החימום המקדים מתחיל; צליל מודיע כי התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. אפשר להכניס את התבשיל לתנור בגובה המסילות המומלץ.

נ.ב: ניתן לשנות מספר הגדרות לפני תחילת הבישול (טמפרטורה, משך הבישול והתחלת מושהית) עיין בפרקים הבאים.

שינוי הטמפרטורה

החום ממליץ על טמפרטורה אידאילית בהתאם למצב הבישול שנבחר.

לשינוי הטמפרטורה:

- לחצו על מקש .

-סובבו את הידית כדי לשנות את הטמפרטורה ואשרו את הבחירה.

משך הבישול

ניתן להזין משך בישול על-ידי בחירת משך הבישול באמצעות מקש והזנת משך הבישול על ידי סיבוב הידית ואישור.

תכנות סוף הבישול (התחלה מושהית)

אפשר לשנות את שעת סיום הבישול אם רוצים להשהות אותה. לחצו פעמיים על מקש הזינו את שעת הסיום על-ידי סיבוב הידית ואשרו.

לאחר קביעת שעת סיום הבישול, אשרו. שעת סיום הבישול מוצגת על הצג.

נ.ב: תוכלו להתחיל בבישול מבלי להגדיר משך בישול ושעת סיום.

במקרה זה, לאחר שתעריכו את זמן הבישול הנדרש, עצרו את הבישול (עיין בפרק "עצירת הבישול").

עצירת בישול

כדי לעצור בישול תוך כדי תהליך, לחצו על הידית.

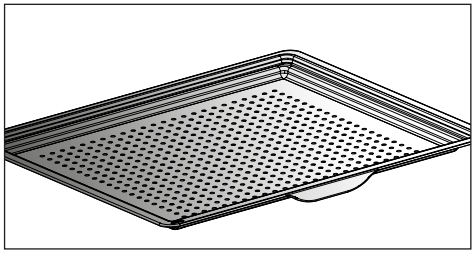
"**עצירה**" מופיע על הצג

אשרו על-ידי לחיצה על הידית או לחיצה ארוכה על מקש העצירה של התנור...

6. עצות לבישול

אייר פריי

הניחו את המזונות ישירות על המגש המחורר תוך פיזור, בלי שיגעו זה בזה, בחרו במצב בישול אייר פריי וכוונו את הטמפרטורה בין 180°C ל-220°C. הכניסו את המגש המחורר ברמה 5 ואת המגש לאיסוף טפטופים ברמה 3 לאיסוף שאריות בישול.



טבלה לשימוש באייר פריי

200°C אפשרות חימום מקדים מלבד כאשר מצוין *

	משך	משקל
כנפי עוף	25 דקות	500 גר'
צ'יפס טרי	30 דקות	700 גר'
צ'יפס קפוא	30 דקות	700 גר'
קוביות ירקות טריים (קישוא/חציל/פלפלים)	30 דקות*	500 גר'
נאגט עוף	10 דקות	250 גר'
דג עם פירורי לחם	15 דקות	250 גר'/ 2 חתיכות

6. עצות לבישול

ייבוש

ייבוש היא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להסיר את כל תכולת המים שבמזון או חלקה כדי לשמר את המזון ולמנוע התפתחות חיידקים. הייבוש משמר את התכונות התזונתיות של המזון (מינרלים, חלבונים וויטמינים אחרים). הייבוש מאפשר אחסון אופטימלי של מוצרי מזון הודות להפחתת הנפח ושימוש קל לאחר החזרת הנוזלים.

יש להשתמש רק במוצרי מזון טריים. שטפו היטב את המזון, סננו אותו ונגבו.
כסו את מדף הרשת בנייר אפייה ופזרו את המזון החתוך באופן אחיד.
השתמשו במפלס 1 (אם משתמשים במספר רשתות, הניחו אותן במפלסים 1 ו-3).
יש להפוך מספר פעמים במהלך הייבוש מזונות עסיסיים מאוד. הערכים המופיעים בטבלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש, רמת הבשלות שלו, העובי ושיעור הלחות.

טבלת הדרכה לייבוש מזון

פירות, ירקות ותבלינים	טמפרטורת	משך בשעות	אביזרים
פירות עם חרצנים (בפרוסות בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל רשת)	80°C	5-9	1 או 2 רשתות
פירות עם גלעינים (שזיפים)	80°C	8-10	1 או 2 רשתות
ירקות שורש (גזר, לפת) מרוסקים, לאחר בישול קצר במים רותחים	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פטריות בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
עגבנייה, מנגו, תפוז, בננה	60°C	8	1 או 2 רשתות
סלק בפרוסות	60°C	6	1 או 2 רשתות
תבלינים	60°C	6	1 או 2 רשתות

7. מצב בישול אוטומטי

הצגת מצב אוטומטי

במצב AUTO תמצאו מגוון רב של מתכונים ממוינים לפי סוגים שניתן לבשל באופנים שונים. התנור החכם מציע באופן אוטומטי מצב בישול שנבחר מראש או חלופות שניתן לבחור בהן בקלות בממשק הניווט.

חיישן AI

מצב בישול זה מקל עליכם את כל תהליך הבישול. התנור מחשב באופן אוטומטי את כל הגדרות הבישול בהתאם למנה שבנחרה (טמפרטורה, משך בישול, סוג בישול) בעזרת חיישנים אלקטרוניים שבתנור המודדים כל העת את דרגת הלחות ושינוי הטמפרטורה.

חייבים להתחיל את הבישול בתנור קר

AI

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול מתאימות למזון שתרצו להכין. לגבי מוצרים מסוימים, יש להזין מספר הגדרות (משקל, גודל,...)

חום נמוך

למתכון המנוהל כולו על ידי התנור, באמצעות תוכנית אלקטרונית.

אופן הבישול מאפשר ריכוך סיבי הבשר הודות לבישול איטי המשולב בטמפרטורות נמוכות. איכות בישול מרבית.

חייבים להתחיל את הבישול בתנור קר.

לבישול בחום נמוך חייבים להשתמש במוצרים טריים ביותר. לגבי עופות, חשוב מאוד לשטוף היטב במים קרים את החלק הפנימי והחיצוני ולייבש עם נייר סופג לפני הבישול.

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו ב"**AUTO**" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:
- בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים.
בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

עצה
התנור מציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה להכניס את התבנית.

בשרים	חיישן AI	AI	טמפרטורה נמוכה טמפרטורה
טרין בשר		O	
כתף טלה		O	
שוק טלה ללא עצם	O		O
שוק טלה עם עצם	O		O
צלעות עגל		O	
צלי עגל		O	O
שריר בשר לבן		O	
צוואר בשר לבן		O	
פילה מיניון		O	O
צלי בשר לבן	O	O	O
צלי בקר	O	O	O
עוף	O	O	O
ברווז		O	
חזה ברווז		O	
שוק הודו		O	
הודו		O	
אווז		O	

המלצות לחיישן AI

שוק טלה ללא עצם (2 סוגי בישול):

1,4 ק"ג עד 1,8 ק"ג

שוק טלה ללא עצם עשוי היטב

שוק טלה ללא עצם עשוי בינוני

העדיפו שוק עגול ושמנמן על פני ארוך ורזה. הניחו את השוק על התבנית לאיסוף שומן.

לתת לבשר לנוח לאחר הבישול.

שוק טלה עם עצם (2 סוגי בישול):

2 ק"ג עד 2,8 ק"ג

שוק טלה עם עצם עשוי היטב

שוק טלה עם עצם דרגה עשייה מדיום

העדיפו שוק עגול ושמנמן על פני ארוך ורזה. הניחו את השוק על התבנית לאיסוף שומן.

לתת לבשר לנוח לאחר הבישול.

צלי בשר לבן

700 גר' עד 1,4 ק"ג

צוואר, פילה

הניחו את הצלי על הרשת של המכלול רשת + תבנית איסוף שומן. בסיום הבישול תנו לבשר לנוח בין 7 ל-10 דקות. יש להמליח בסוף הבישול.

צלי בקר (3 סוגי בישול)

800 גר' עד 1,6 ק"ג)

בקר רייר

בקר וולדון

בקר מבושל היטב

הסירו את שכבת השומן: הם גורמת לעשן.

הניחו את הצלי על התבנית לאיסוף שומן.

בסיום הבישול תנו לבשר לנוח בין 7 ל-10 דקות.

עוף

עופות בין 1,4 ק"ג ל-2,5 ק"ג

אווז קטן

הניחו את העוף על הרשת של המכלול רשת + תבנית איסוף שומן.

דקרו את עור העופות לפני הצלייה למניעת התזות.

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

דגים	AI SENSOR	AI	טמפרטורה נמוכה טמפרטורה
פורל	O	O	O
סלמון	O	O	O
דגים גדולים	O	O	O
דגים קטנים	O	O	O
לברק	O	O	O
לובסטר		O	
טרין דגים		O	

המלצות למצב AI SENSOR

דג

400 גר' עד 1 ק"ג

דגים שלמים (דניס, פורלים, מקרלים, בקלה, צלי דג). לא מתאים לדגים שטוחים.

פונקציה זו מתאימה לדגים שלמים.

השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

תבשילים	AI SENSOR	AI	טמפרטורה נמוכה טמפרטורה
ירקות ממולאים	O	O	
גרטן ירקות		O	
עגבניות ממולאות	O	O	
לזניה		O	
פאי בשר		O	
פאי גבינה	O	O	
פאי מלוח	O	O	
קיש	O	O	
פיצה	O	O	
גרטן תפוח אדמה		O	O
מוסקה		O	
סופלה	O	O	

המלצות למצב AI SENSOR

פיצה

300 גר' עד 1,2 ק"ג

פיצה ממעדניה - בצק טרי

פיצה מבצק מוכן לאפייה

פיצה עם בצק ביתי

הניחו על הרשת לקבלת בצד פריך (ניתן להניח נייר אפייה בין הרשת לפיצה להגנה מפני גלישת הגבינה).

פאי מלוח

קישים טריים

קישים קפואים

השתמשו בתבנית מאלומיניום מונעת הידבקות: הבצק יהיה פריך בתחתית.

הסירו את המארז של הקישים הקפואים לפני הנחתם על הרשת.

ירקות ממולאים

עגבניות ממולאות, פלפלים ממולאים

דג מטוגן

התאימו את המידות של התבנית לכמות שיש לבשל על מנת למנוע גלישת מיצי בישול.

סוגי התבשילים

לחם ובצקים	חיישן AI	AI	חום נמוך טמפרטורה
בריוש		O	
בגט		O	
לחם		O	
בצק פריך		O	
בצק עלים		O	

קינוחים	חיישן AI	AI	טמפרטורה נמוכה טמפרטורה
יוגורט			O
קוגלוף		O	
עוגת ספוג		O	
עוגת תפוחים	O	O	
עוגה בחושה	O	O	
אינגליש קייק	O	O	
עוגת שוקולד	O	O	
עוגה בחושה עם יוגורט	O	O	
קרמבל פירות		O	
פאי פירות	O	O	
עוגיות בצק פריך/ קוקיז	O	O	
קאפקייקס		O	
בצק פחזניות		O	
קרם קרמל		O	

7. מצב בישול אוטומטי

התחלת בישול אוטומטי

מצב "**AUTO**" בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.

בישול מיידי

- בחרו מצב "**AUTO**" מתוך התפריט הכללי ואשרו.

התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים, מתכונים מהמטבח הבינלאומי):

- מצב אפייה AI sensor מוצע לכם בעדיפות ראשונה כך שלא תצטרכו לעסוק בהגדרות. עליכם רק להקיש על "תחילת בישול". גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

אין לפתוח את דלת התנור במהלך בישול AI sensor.

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות הזמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.

מספר מתכונים AI מצריכים חימום קודם של התנור לפני הכנסת התבנית.
ניתן לפתוח את התנור כדי להרטיב את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.

8. פונקציות אחרות

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)

בסיום הבישול במצב ידני או AUTO, התנור מציע שלוש אפשרויות על מנת לקבל את התוצאה הרצויה: פריך, שמירה על חום והוספת 5 דקות.

פריך

אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות **"פריך".**

בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה וקבעו את משך הבישול. עם סיום הבישול, בחרו באפשרות **"פריך" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית.**

הבישול מתחיל. הגריל יתחיל לפעול לבד במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

הוספת 5 דקות (רק במצב ידני)

ניתן לבחור אפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים אפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר אל הגדרות אופן הבישול וטמפרטורה במשך 5 דקות, שניתן לחזור עליהן לפי הצורך.

שמירה על חום

בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתנור יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווסתת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

טיימר

ניתן להתשמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.

- לחצו על מקש 🔔 .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.

בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

לחצו שוב על מקש 🔔 , עדכנו את הזמן או כוונו ל- 0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.

ניקיון ותחזוקה

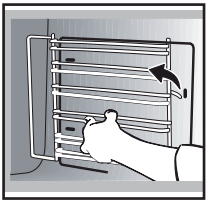
משטח חיצוני

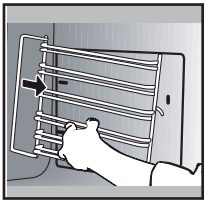
ניקוי באמצעות מטלית רכה, ספוגה בנוזל לניקוי חלונות. אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוצ'.

פירוק מסילות תומכי המדפים

דפנות צד עם מסילות תומכי מדפים:

הרימו את החלק הקדמי של מסילת תומך המדפים כלפי מעלה ודחפו את כל המסילה עד שחרור הוו הקדמי. לאחר מכן משכו בעדינות את כל מכלול מסילת המדפים אליכם כדי לשחרר את הווים האחוריים. פעלו כך ל-2 תומכי המסילות.





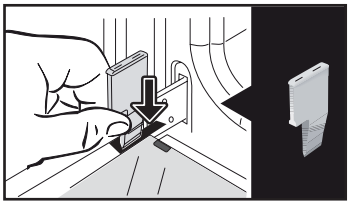
ניקוי זכוכיות הדלת

אזהרה
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

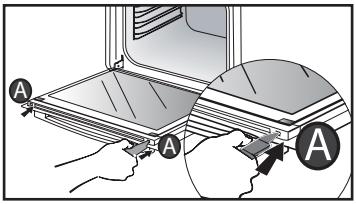
לפני ביצוע פעולה זו, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני הזכוכית הפנימית.

לניקוי הזכוכיות הפנימיות השונות, פרקו אותן כך:

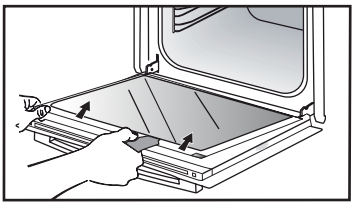
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.

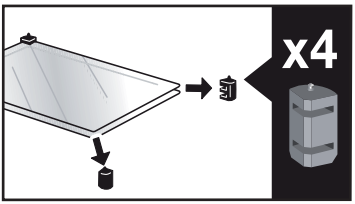


הסירו את לוח הזכוכית המוצמד הראשון: שחררו את לוח הזכוכית עם היתד השנייה (או מברג) ולחצו במיקומים A עד לשחרור הזכוכית.



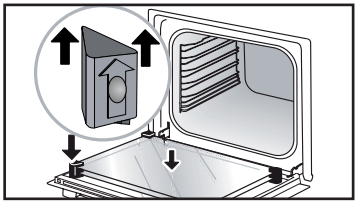
הסירו את הזכוכית. הדלת כוללת שתי לוחות זכוכית נוספות עם מחבר שחור מגומי בכל פינה.





יש להוציא אותם לפני הניקוי, לפי הצורך.

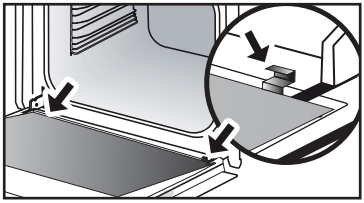
אין לטבול הזכוכיות במים. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.

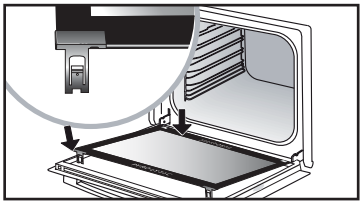


לאחר הניקוי, החזירו את ארבעת הרפידות מגומי כאשר החץ כלפי מעלה ומקמו בחזרה את הזכוכיות

הכניסו את הזכוכית האחרונה ברפידות ממתכת ולאחר מכן הצמידו אותה כאשר הצד שעליו מופיע הכיתוב "PYROLITIC" קריא ופונה אליכם.

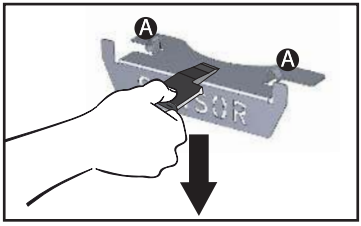
הוציאו את היתד מפלסטיק.





פירוק והרכבה מחדש של לוחית "SENSOR"

יש באפשרותכם לפרק את לוחית ה-"**SENSOR**" המעידה על נוכחות חיישן לחות הקשור לבישול במצב AI SENSOR. לניקוי הלוחית, יש להשתמש ביתד מפלסטיק המיועד לפירוק הדלת.



פירוק:

החליקו את היתר בין לוחית ה-SENSOR והחלק העליון של התנור ובצעו תנועה כלפי מטה כדי לשחרר אותה.

הרכבה מחדש: החזיקו בלוחית "SENSOR" והכניסו בחוזקה את החריצים A אל מקומם במיקום המתאים כלפי מעלה.

ניקוי פירוליטי עצמי

הוציאו את האביזרים והמסילות מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי. חשוב מאוד שכל האביזרים שאינם מותאמים לניקוי פירוליטי (מסילות נעות, רשתות עם ציפוי כרום) וכמו כן כל הכלים יוצאו מהתנור במהלך ניקוי פירוליטי

תנור זה כולל פונקציה של ניקוי פירוליטי עצמי: פירוליזה היא מחזור חימום של חלל התנור בחום גבוה מאוד המאפשר הסרה של הלכלוך אשר נגרם מהתזה וגלישה. לפני ניקוי פירוליזה בתנור, יש להסיר שאריות מזון גדולות שגלשו. הסירו את שאריות השומן על הדלת בעזרת ספוג לח. מטעמי בטיחות, פעולת הניקיון מתבצעת רק לאחר חסימה אוטומטית של הדלת ובשלב הזה לא ניתן לפתוח את הנעילה.

מוצעים שלושה מחזורים של פירוליזה. משך הפעולות נקבע מראש ואינו ניתן לשינוי:

ביצוע מחזור ניקוי עצמי

Pyro Auto: בין 1.5 שעה ל-1.25 לניקוי עם חיסכון באנרגיה.

Pyro Express : פונקציה זו, הזמינה גם בסוף הבישול, מנצלת את החום המצטבר כדי לבצע ניקוי אוטומטי מהיר של החלל: באמצעות פונקציה זו אפשר לנקות חלל מלוכלך קלות תוך פחות משעה.

אם חום התנור גבוה מספיק, התהליך יתבצע תוך 59 דקות ואם לא תוך 1:30.

Pyro 2H: ניקיון בשעתיים לניקוי יותר יסודי.

ניקוי עצמי מיידי

- בחרו מצב "**ניקיון**" מתוך התפריט הכללי ואשרו.

- בחרו את סוג הניקוי העצמי הרצוי, למשל **PYRO AUTO** ואשרו.

הפירוליזה מתחילה. הספירה לאחור מתחילה מיד לאחר האישור.

במהלך הניקוי הפירוליטי, הסמל המופיע במתכנת מציין כי הדלת נעולה.

בסוף התהליך, מתבצע שלב של קירור, לא ניתן להשתמש בתנור בפרק זמן זה.

כאשר התנור קר, השתמשו במטלית לחה להסרת האפר הלבן. התנור נקי וניתן להשתמש בו שוב לכל בישול.

ניקוי עצמי עם התחלה מושהית

פעלו לפי ההוראות המתוארות בסעיף הקודם.

- בחרו סיום בישול.

- בעזרת הידית, כוונו את השעה של סיום הפירוליזה הרצוי ואשרו.

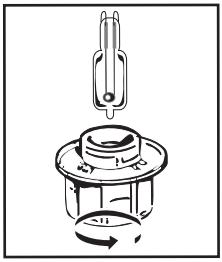
לאחר מספר שניות, התנור נכנס למצב שינה ותחילת הפירוליזה מושהית כך שהיא תסתיים בשעת המתוכננת.

כאשר הפירוליזה הסתיימה, הפסיקו את פעולת התנור תוך לחיצה על מקש ⏻.

החלפת התאורה

אזהרה: יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

מאפיינים של הנורה: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. לפירוק המנורה (כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק). הכניסו נורה חדשה והחזירו את כיסוי נורת התאורה.

המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.

10. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
"AS" מופיע על הצג (מערכת Auto Stop).	פונקציה זו מפסיקה את פעילות חימום התנור במקרה ששכחתם לעשות זאת. כוונו את התנור על ARRET.
- קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשל 30 דקות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	וודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "**DEMO**" (עיינו בתפריט הגדרות).
הנורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או את הנתיך. בדקו שהתנור מחובר לחשמל. עיין בהוראות על החלפת נורה.
- מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.

עצות לבישול במצב ידני

	תבשילים	*		*		*		*		*		*		משך הבישול en דקות
		°C	רמה	°C	רמה	°C	רמה	°C	רמה	°C	רמה	°C	רמה	
עוגות	צלי בשר לבן (1 ק"ג)	200	2							190	2			60
	צלי עגל (1 ק"ג)	200	2							190	2			60-70
	צלי בקר	240	2							200	2			30-40
	טלה (שוק, כתף, 2,5 ק"ג)	220	2	220	2	200	2			210	2			60
	עופות (1 ק"ג)	200	3	220	3	210	3			185	3			60
	שוקיים עוף			220	3	210	3							20-30
	צלעות בשר לבן / עגל			210	3									20-30
	צלעות בקר (1 ק"ג)			210	3	210	3							20-30
	צלעות כבש			210	3									20-30
דגים	דגים בגריל			275	4									15-20
	דגים מבושלים (דניס)	200	3							190	3			30-35
	דגים בנייר כסף	220	3							200	3			15-20
עוגיות	גרטן (ירקות מבושלים)			275	2									30
	גרטן תפוח אדמה	200	3							180	3			45
	לזניה	200	3							180	3			45
	עגבניות ממולאות	170	3							170	3			30
מאפים	עוגת ספוג - בחושה									180	4	180	3	35
	רולדה	220	3							190	3	180	2	5-10
	בריוש	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	ברוניז	180	2							180	2			20-25
	אינגליש קייק - עוגה בחושה	180	3							180	3	180	3	45-50
	קלפוט	200	3							190	3			30-35
	קוקיז - עוגיות בצק פריך	175	3							170	3			15-20
	קוגלהוף											180	2	40-45
	נשיקות מרנג	100	4							100	4	100	4	60-70
	עוגיות מדלן	220	3							210	3			5-10
	בצק פחזניות	200	3							200	3	180	3	30-40
	עוגיות בצק עלים	220	3							200	3			5-10
	סברינה	180	3							180	3	175	3	30-35
	פאי בצק פריך	200	1							200	1			30-40
	פאי בצק עלים דק	215	1							200	1			20-25
עוגות	פטה בטרין	200	2							190	2			80-100
	פיצה					240	1							15-18
	קיש	190	1			180	1			190	1			35-40
	סופלה											180	2	50
	פשטידה	200	2							190	2			40-45
	לחם	220	2							220	2			30-40
	לחם קלוי			275	4-5									2-3

*בהתאם לדגם

נ.ב: יש להכניס את כל סוגי הבשרים לתנור לאחר שהיו שעה לפחות בטמפרטורת החדר.

ניסוי תאימות לפונקציה בהתאם לתקן IEC/EN 60350

מוצר מזון	*אופן בישול	גובה	אביזרים	C°	משך (דקות)	חימום מקדים
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	30-40	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	25-35	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	150	25-45	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		3	תבנית 45 מ"מ	175	25-35	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	160	30-40	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	170	20-40	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		3	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	170	25-35	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		3	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ +רשת	150	30-40	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		1	רשת	170	90-120	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		1	רשת	170	90-120	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		3	רשת	180	90-120	כן
חלק עליון מוקרם (9.2.2)		5	רשת	275	3-6	כן

*בהתאם לדגם

הערה: בבישול ב-2 גבהים, ניתן להוציא את התבניות בזמנים שונים.

מתכון עם שמרים (בהתאם לדגם)

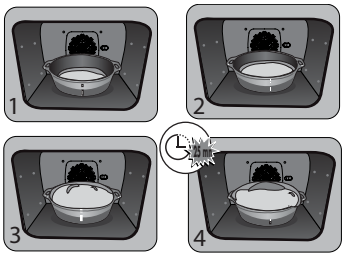
מוצרים:

• קמח 2 ק"ג • מים 1,240 מ"ל • מלח 40 גר' • 4 שקיות שמרים מיובשים

לערבל את הבצק במערבל ולהתפיח את הבצק בתנור

הכנה: למתכונים על בסיס בצק שמרים. לצקת את הבצק לתבנית עמידה בחום, להסיר את תומכי מסילות המדפים ולהניח את התבנית על רצפת התנור.

חממו את התנור במצב חום מסתובב ב-40-50 מעלות במשך 5 דקות. כבו את התנור והתפיחו את הבצק במשך 25 עד 30 דקות.



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - **CS** : Informace o nařízení EU 2023/826 - **DA** : Information om EU-forordning 2023/826 - **DE** : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - **EL** : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - **ES** : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - **IT** : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - **NL** : Informatie over EU-verordening 2023/826 - **FI** : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - **PL** : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - **PT** : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - **SK** : Informácie o EÚ 2023/826 - **SV** : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité **EN** : Electricity consumption - **CS** : Spotřeba elektrické energie - **DA** : Elforbrug - **DE** : Stromverbrauch - **EL** : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - **ES** : Consumo de electricidad - **IT** : Consumo di energia elettrica - **NL** : Elektriciteitsverbruik - **FI** : Sähkönkulutus - **PL** : Zużycie energii elektrycznej - **PT** : Consumo de eletricidade - **SK** : Spotreba elektrickej energie - **SV** : Elförbrukning	**FR : Laps de temps pour passer dans le mode** **EN** : Time Frame to Switch to Mode - **CS** : Časový rámec pro přepnutí do režimu - **DA** : Tidsramme for at skifte til tilstand - **DE** : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - **EL** : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - **ES** : Período de tiempo para cambiar al modo - **IT** : Intervallo di tempo per passare alla modalità - **NL** : Tijdsspanne om over te schakelen naar modus - **FI** : Aikaväli tilaan siirtymiselle - **PL** : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - **PT** : Período de tempo para mudar para o modo - **SK** : Časový rámec na prepnutie do režimu - **SV** : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt **EN** : Off Mode - **CS** : Režim vypnutí - **DA** : Slukket tilstand - **DE** : Aus-Modus - **EL** : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - **ES** : Modo apagado - **IT** : Modalità spenta - **NL** : Uit-modus - **FI** : Pois päältä -tila - **PL** : Tryb wyłączenia - **PT** : Modo Desligado - **SK** : Režim vypnutia - **SV** : Av-läge	**Max 0,5W ***	**2 min**
FR : Mode veillle **EN :** Standby mode **- CS :** Pohotovostní režim **- DA :** Standbytilstand **- DE :** Bereitschaftsmodus **- EL :** Κατάσταση αναμονής **- ES :** Modo de espera **- IT :** Modalità standby **- NL : St**andby-modus **-** **FI :** Valmiustilassa **- PL :** Tryb czuwania **- PT :** Modo de espera **- SK :** Pohotovostný režim **- SV :** Passningsläge	**Max 0,8W**	**2 min**
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau **EN** : Standby mode with network connection - **CS** : Pohotovostní režim s připojením k síti - **DA** : Standbytilstand med netværksforbindelse **-DE** : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung **-EL** : Κατάσταση αναμονής με σύνδεση δικτύου - **ES** :Modo de espera con conexión de red - **IT** : Modalità standby con connessione di rete - **NL** : Standby-modus met netwerkverbinding **- FI** : Valmiustila verkkoyhteydellä **- PL** : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - **PT** : Modo de espera com ligação de rede - **SK** : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - **SV** : Standby-läge med nätverksanslutning	**2W ***	**2 min**

FR : * N/A selon modèle

EN : depending on model - **CS** : v závislosti na modelu - **DA** : afhængig af model - **DE** : je nach Modell - **EL** : ανάλογα με το μοντέλο - **ES** : Dependiendo del modelo - **IT** : a seconda del modello - **NL** : afhankelijk van het model - **FI** : mallista riippuen - **PL** : w zależności od modelu - **PT** : dependendo do modelo - **SK** : V závislosti od modelu - **SV** : beroende på modell