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

CZ2100164_06 - 07/25

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 7
Choix de l'emplacement et encastrement 7
Raccordement électrique 8

2 ENVIRONNEMENT 9
Respect de l'environnement 9

3 PRÉSENTATION DU FOUR 10
Les commandes et l'afficheur 11
Verrouillage des touches 11
Les accessoires (selon modèle) 12
Système de rails coulissants 14
Installation et démontage des rails coulissants 14

4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES 15
Première mise en service 15
Menu réglages (selon modèle) 15

5 MODE DE CUISSON MANUEL 17
Démarrage d'une cuisson 19
Démarrage d'une cuisson avec sonde 20

6 CONSEILS DE CUISSON 23
Fonction AIR FRY 23
Fonction déshydratation 24

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE 25
Présentation du mode automatique 25
Présentation des catégories de plats 26
Démarrage d'une cuisson automatique 32
Cuisson immédiate 32

8 AUTRES FONCTIONS 33
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson) 33
Favoris 34
Fonction minuterie 34

9 ENTRETIEN 35
Nettoyage et entretien : 35
Autonettoyage par pyrolyse 37
Remplacement de la lampe 39

10 ANOMALIES ET SOLUTIONS 40

11 SERVICE APRÈS-VENTE 41

12 ESSAI APTITUDE 43

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE :

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

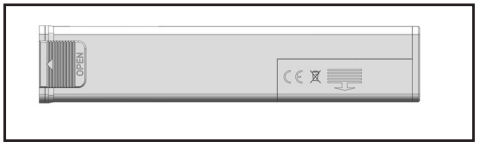
Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.

SONDE : Votre sonde est fournie avec un boitier de chargement, à équiper d'une batterie de type pile AAA (1,5V). Faites coulisser le couvercle à l'arrière du boitier et insérer la pile.

Les batteries doivent être insérées selon la polarité correcte. Faites la même opération pour retirer les piles.



Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite. La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut. La batterie doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur). – les différents types de batteries ou les batteries neuves et usagées ne doivent pas être mélangées; si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les batteries; les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées. Les batteries non rechargeables ne doivent pas être rechargées. Une fois déchargées, les batteries doivent être retirées de l'appareil et éliminées de façon sûre.

Bande de fréquences 2.4GHz
Puissance max 100mW (20 dbm)

Déclaration de conformité
Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la sonde sans fil est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante : www.dedietrich-electromenager.com

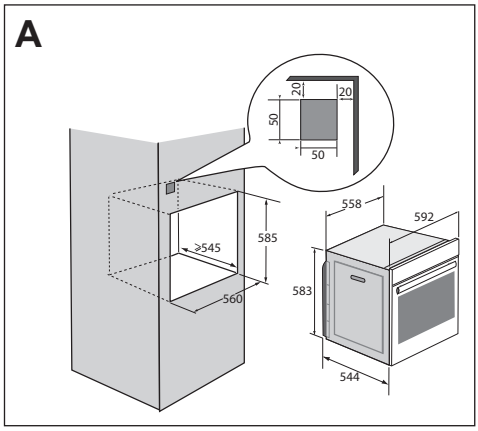
• 1 INSTALLATION

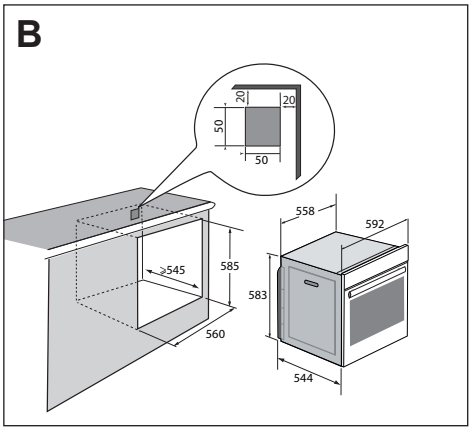
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

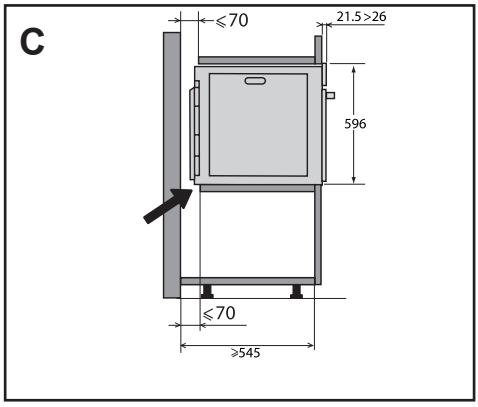
Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les 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.

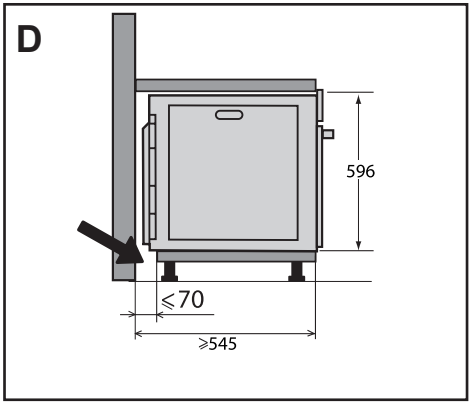
Replacez les butées caoutchouc.

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







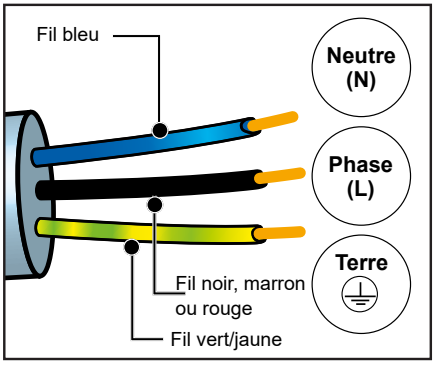


RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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.

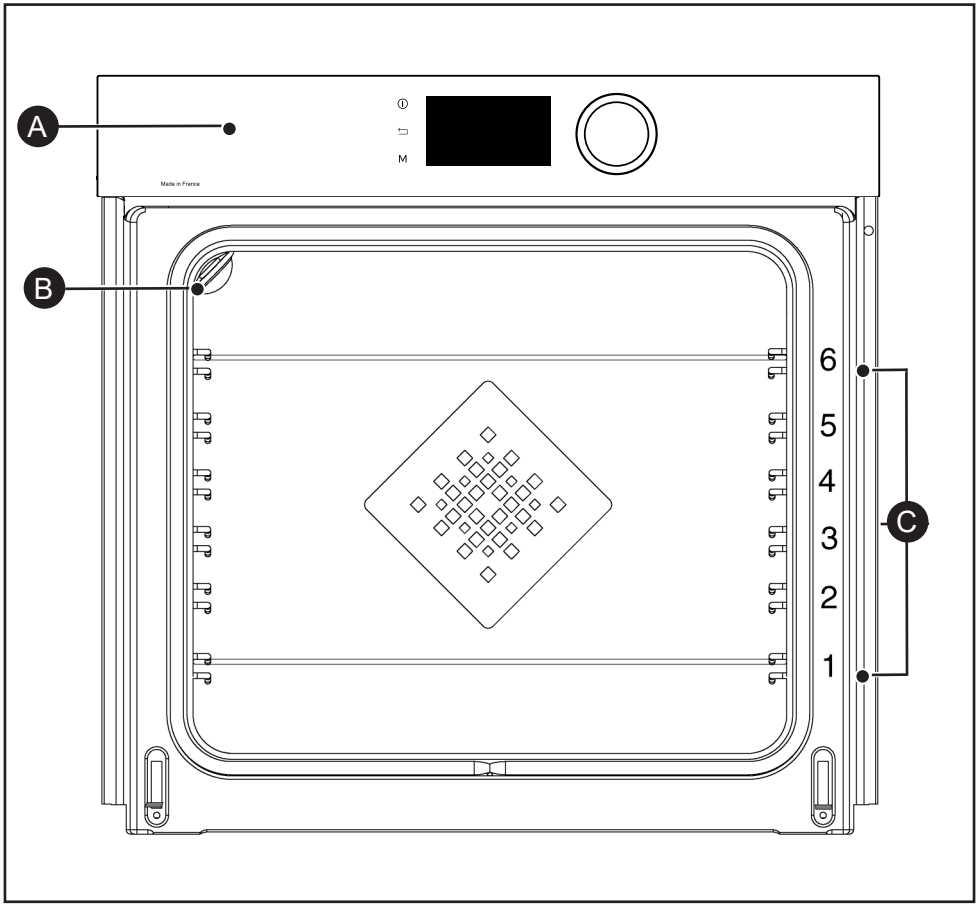
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

• 3 PRESENTATION DU FOUR



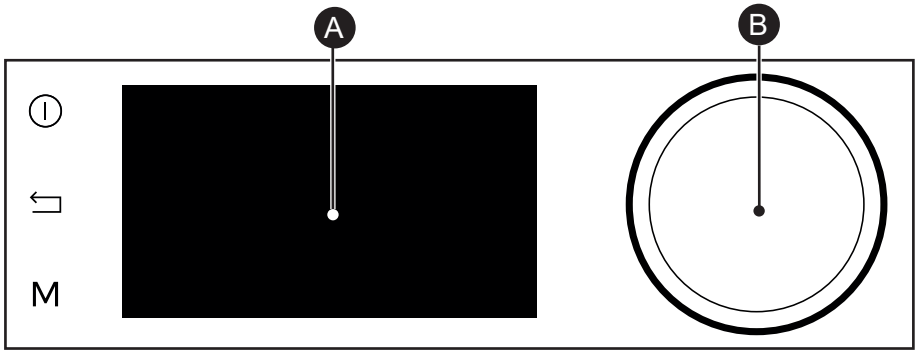
A **Bandeau de commande**

B **Lampe**

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

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)

Touche retour

M **Touche d'accès direct au Mode MANUEL**

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.

- VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour ⮌ et M 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.

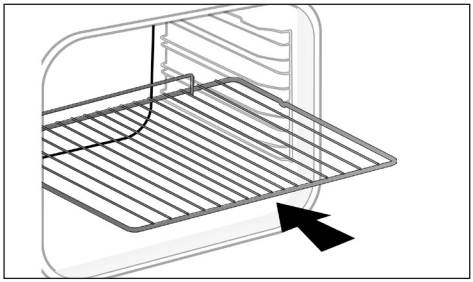
NOTA : seule la touche arrêt ⏻ reste active.

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

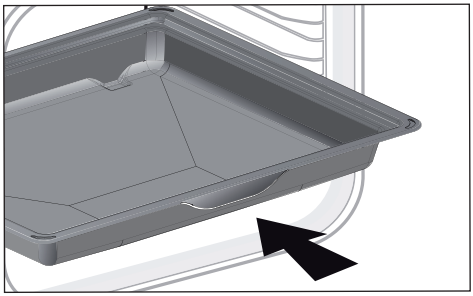
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

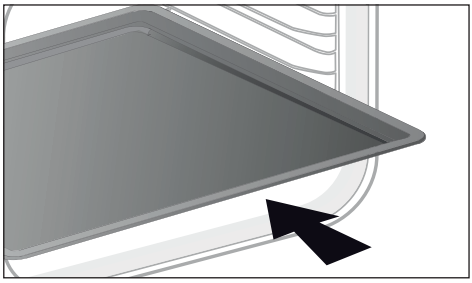
- Grille sécurité anti basculement. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



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



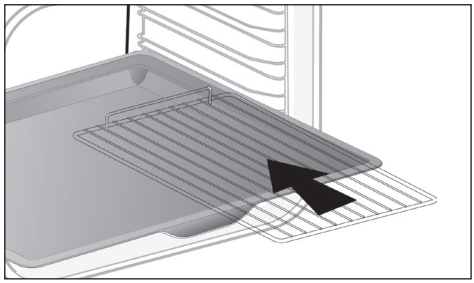
- Plat Pâtisserie, 8 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques. Ce plat est idéal pour la cuisson des pâtisseries et viennoiseries telles que les sablés, cookies, meringues, croissants, etc. Son plan avant incliné vous permet de déposer facilement vos préparations.



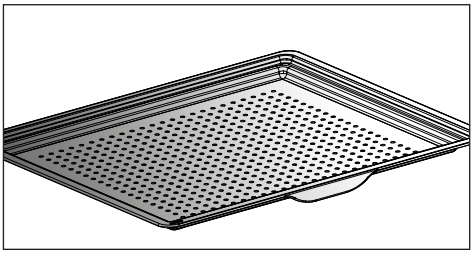
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

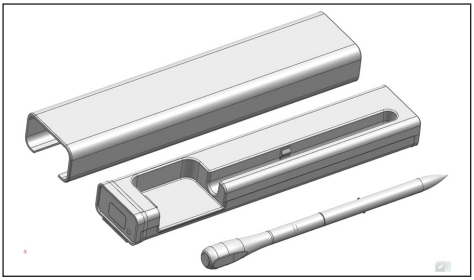
- Grilles «saveur». Ces 2 demi-grilles s'utilisent ensemble ou indépendamment l'une de l'autre, posées dans un plat ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four. En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



- Plat perforé. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques, poignée vers la porte du four. Ce plat conçu pour le mode de cuisson Air Fry convient également aux cuissons de pizza, pâtisseries, ou séchage d'aliments.



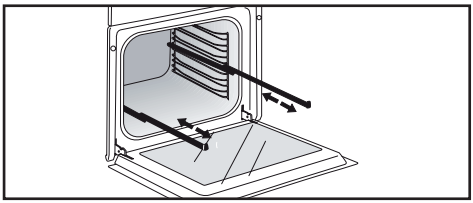
- Sonde sans fil. Fournie avec son boitier de chargement. Pour une expertise de cuisson, la sonde bluetooth permet de cuire les aliments avec précision en mesurant la température à coeur (voir Chapitre 5, Section "Démarrage d'une cuisson avec sonde").

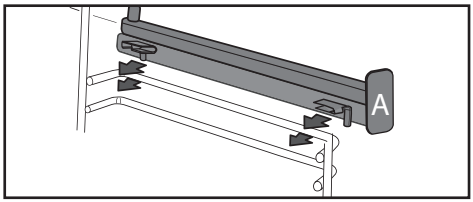


• 3 PRESENTATION DU FOUR

SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS

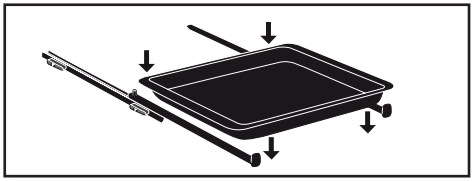
Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.





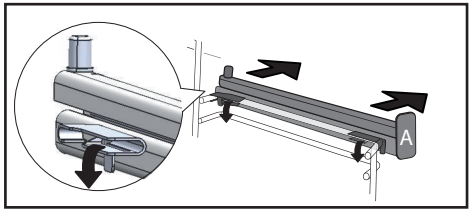
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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



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

- Indicateur pyrolyse

Activez ou désactivez l'indicateur de pyrolyse. Lorsqu'il est activé, le four, grâce à sa technologie et ses capteurs préconise le bon moment pour réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse. Dans ce cas, ce symbole apparait sur l'afficheur. Vous pourrez choisir entre effectuer une pyrolyse Auto, 2h ou Express si la chaleur résiduelle de votre four le permet.

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

- Sleep mode

Position ON, extinction de l'afficheur après 90s.

Position OFF, réduction, de la luminosité après 90s.

- Connectivité

Activez la connectivité sur votre four. Sélectionnez «ON» puis validez.

Téléchargez l'application Mobile «De Dietrich Smart Control» sur votre smartphone et suivez les instructions.

- 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.

- 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.

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

MENU RÉGLAGES

- 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.

L'option «Réinitialiser» vous permet de rétablir votre four à l'initial.

• 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 cuissons compatibles avec la sonde

*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
Air Fry	**200°C** **180°C - 220°C**	Idéal pour une cuisine gourmande et saine, ce programme associé à l'utilisation du plat perforé permet de cuire et dorer sans (ou avec très peu) de matière grasse vos légumes, frites, panés ou tempuras au four.
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.
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 :

- Sélectionnez température puis validez.

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON (départ différé)

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

- Sélectionnez le fin de cuisson et 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.

Sélectionnez **«STOP».**

Confirmez en sélectionnant **«OUI»** puis validez ou sélectionnez **«NON»** et validez pour poursuivre la cuisson. Vous pouvez aussi arrêter la cuisson avec un appui long sur la touche arrêt four.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AVEC SONDE

La sonde de cuisson sans fil permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson compatibles.

Grâce à la sonde, le four gère la durée de cuisson jusqu'à l'atteinte de consigne de température à cœur de l'aliment. Cette durée peut dépendre de la qualité de l'aliment, du mode de cuisson et de la température du four sélectionnés. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, les aliments doivent être à température ambiante.

MISE EN SERVICE DE VOTRE SONDE, CHARGEMENT

Insérer une pile de type AAA dans le chargeur. Le premier chargement est long (plusieurs heures). Par la suite, un chargement complet dure quelques minutes.

Pour évaluer l'état de charge de votre sonde, placez la dans la base de chargement et appuyez sur le bouton du chargeur :

- voyant vert : la sonde est complétement chargée

- voyant rouge : la sonde est en cours de chargement

Pour évaluer si la base de chargement dispose de suffisamment d'énergie, retirez la sonde de la base :

- voyant vert : le chargeur dispose de suffisamment d'énergie

- voyant éteint : plus d'énergie disponible, changez la pile.

Conseil : En cas de remplacement SAV de la sonde il sera nécessaire de couper l'alimentation du four puis de le rallumer pour faire la connexion avec la nouvelle sonde.

Conseil : La sonde se met en défaut si on la plonge dans un milieu trop froid. Veillez à ce que l'aliment soit suffisamment décongelé.

LANCEMENT D'UNE CUISSON

Votre sonde est prévue pour un fonctionnement entre 5 et 275°C et pour cibler une température à cœur de la viande entre 45 et 85°C.

Votre sonde se connecte automatiquement à votre four.

Sélectionnez votre cuisson, réglez au besoin la température de consigne du four. Vous n'avez pas à régler la durée, celle-ci s'ajuste automatiquement. Sélectionnez la température de la sonde pour régler la température ciblée à coeur de votre aliment. Reportez-vous aux conseils du tableau ci-après.

Le four établit alors la connexion avec votre sonde, le symbole clignote. Le symbole apparait fixe à l'afficheur lorsque la connexion est établie.

Enfournez votre plat au niveau indiqué. L'afficheur vous indique en alternance la consigne de température du four et celle de la sonde. Une fois la température de la sonde atteinte, le four s'arrête et vous indique de retirer votre plat.

Conseil : Le réglage d'une cuisson avec départ différé n'est pas possible avec la sonde.

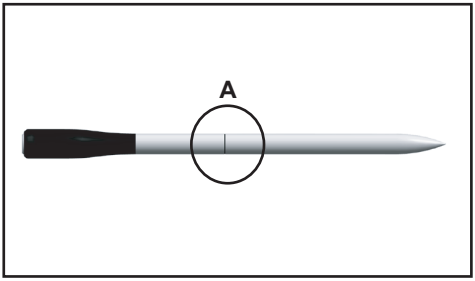
Veillez à ne pas vous brûler en retirant la sonde qui est alors chaude.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

MISE EN PLACE DE LA SONDE, CONSEIL D'INSERTION

La profondeur d'insertion de la sonde est importante. Un repère **A** est indiqué sur celle-ci. Veillez à insérer la sonde au minimum jusqu'à ce repère et orienter votre sonde de telle sorte que la pointe soit située au coeur de l'aliment, au mileu de la partie la plus charnue :

- Rôtis : sur le côté, dans la longueur
- Poulet : sur le dessus, à l'intérieur de la cuisse
- Canard : sur le dessus, dans le blanc en biais
- Poissons : à l'intérieur, dans la longueur et la partie la plus charnue
- Terrine : au cœur



Ne pas faire toucher l'extérieur de la sonde avec une partie chaude (exemple : bord de plat). Ceci pourrait altérer le contrôle de température et le résultat de cuisson.

Conseil : si votre sonde est mal insérée au cœur de la viande et monte trop vite en température, ses capteurs indiqueront au four de s'arrêter. Votre cuisson pourrait ne pas être terminée. Vérifiez la position de la sonde et réglez à nouveau sa température, relancez au besoin la cuisson.

Veillez à bien respecter les consignes de mise en place de la sonde et à ne jamais la laisser dans le four sans avoir réglé sa température. Son fonctionnement pourrait en être altéré.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

CONSEILS DE TEMPÉRATURE À CŒUR SELON LES ALIMENTS ET NIVEAUX DE FINITION

Finition / Aliment	Bleu	Saignant	Rosé	A point	Bien cuit
Boeuf	45°C à 50°C	50°C à 55°C	55°C à 60°C	60°C à 68°C	70°C
Veau		54°C à 57°C	57°C à 60°C	60°C à 70°C	75°C
Agneau		54°C à 57°C	60°C à 63°C	65°C à 70°C	70°C
Porc				65°C à 68°C	70°C
Filet mignon de porc			62°C (idéal)	65°C à 68°C	70°C
Volaille				70°C	80°C
Canard			62°C (idéal)		75°C
Terrine charcutière				72°C à 75°C	
Terrine de poisson				72°C à 75°C	
Poisson				54°C (nacré)	60°C

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE DE VOTRE SONDE

Paramètre	Spécifications	Notes
Tension	1,8V ~ 3,3V	Pile type AAA
Autonomie	environ 48h	Après recharge complète
Température d'utilisation	5°C - 275°C	La sonde doit être insérée à plus de 65mm dans l'aliment
Gamme de température ciblée	45°C - 85°C	Plage de réglage possible avec votre four
Fréquence de travail	2402 - 2480 MHz	
Portée de la sonde	> 30m	Dans environnement ouvert et sec
Indice de protection	IP67	

• 6 CONSEILS DE CUISSON

FONCTION AIR FRY

Déposez vos aliments directement sur la plaque perforée en les étalant sans chevauchement, sélectionnez le mode de cuisson Air Fry et réglez la température entre 180°C et 220°C. Insérez le plat perforé au niveau 5 et le lèchefrite au niveau 3 pour recueillir d'éventuels résidus de cuisson.

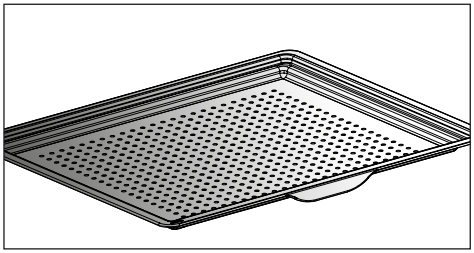


TABLEAU INDICATIF AIR FRY

à 200°C préchauffage à considérer sauf *

	Durée	Poids
Ailes de poulet	**25 mn**	**500g**
Frites fraiches	**30 mn**	**700g**
Frites surgelées	**30 mn**	**700g**
Cubes de légumes frais (courgette / aubergine / poivrons)	**30 mn***	**500g**
Nuggets de poulet	**10 mn**	**250g**
Poisson pané	**15 mn**	**250g / 2 pièces**

• 6 CONSEILS DE CUISSON

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, Recettes du monde.

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	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

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	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

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

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

DESSERTS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
YAOURTS		O
BABA AU RHUM	O	
KOUGLOF	O	
GATEAU BASQUE	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN_AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
FONDANT AU CHOCOLAT	O	
GENOISE	O	
GATEAU POMMES	O	
QUATRE QUARTS	O	
CAKE	O	
GATEAU CHOCOLAT	O	
GATEAU AU YAOURT	O	
TARTE TATIN	O	
CRUMBLE DE FRUITS	O	
TARTE AUX FRUITS	O	
SABLÉS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MADELEINES	O	
FINANCIERS	O	
MACARONS	O	
CANNELÉS	O	
PÂTE À CHOUX	O	
MERINGUES	O	
CRÈMES BRULÉES	O	
CRÈMES CARAMEL	O	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Sélectionnez le mode «RECETTES DU MONDE» Partez à la découverte de la cuisine du monde à travers toutes nos recettes. Choisissez simplement la recette, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

RECETTES DU MONDE SUCRÉES	PAYS
Babka	Pologne
Baklawa	Turquie
Brioche	Suisse
Chokladfarn	Suède
Chrik	Algérie
Flan à la papaye	Madagascar
Jablecznik	Pologne
Kanelbullar	Suède
Kapflern	Allemagne
Kourabies à la fleur d'oranger	Grèce
Malva pudding	Afrique du sud
Marzipan buchteln	Allemagne
Miguelitos	Espagne
Panettone	Italie
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Grande-Bretagne
Robinson	France Martinique
Rocher coco	Congo
Scones	Grande-Bretagne
Stollen	Allemagne
Tarte de santiago	Espagne
Torta della nonna	Italie

Conseil

Vous pouvez également sélectionner une recette du monde en choisissant par pays

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

RECETTES DU MONDE SALÉES	PAYS
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	France
Börek	Turquie
Canneloni	Italie
Carbonade	Belgique
Empanadas de carne	Argentine
Fabada asturiana	Espagne
Gigot d'agneau à la marocaine	Maroc
Karaage	Japon
Koulibiac de saumon	Russie
Pavés de saumon laqués	Japon
Poulet au curry	Inde
Poulet tandoori	Inde
Poulet tikka massala	Inde
Rougail saucisses	France La Réunion
Tian de legumes	France

Conseil

Vous pouvez également sélectionner une recette du monde en choisissant par pays

• 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.

• 8 AUTRES FONCTIONS

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. Sélectionnez ensuite la fonction **«Croustillant»** et validez en appuyant sur la manette.

Votre cuisson démarre. Un symbole s'affiche en bas à droite de l'écran et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

Remarque :
L'option 'CROUSTILLANT' peut se configurer en début de cuisson, pendant la cuisson et en fin de cuisson programmée.

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.

• 8 AUTRES FONCTIONS

FAVORIS

DISPONIBLE POUR LES MODES MANUEL ET AUTO

La fonction **«FAVORIS»** permet de mémoriser 3 modes de cuissons manuel et 3 modes de cuisson auto que vous réalisez fréquemment.

Lors d'une cuisson manuelle ou auto, appuyez sur la manette et sélectionnez «Ajouter aux favoris» en tournant la manette. Pour mémoriser appuyez pour valider.

Votre cuisson est alors mémorisée en **«FAVORI MANUEL 1»**.

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Si les 3 favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer le favori que vous aurez sélectionné.

FONCTION MINUTERIE

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

- Sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

• 9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

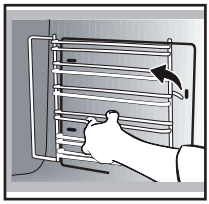
SURFACE EXTERIEURE

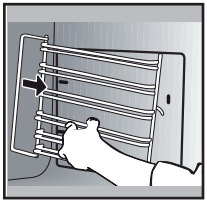
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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





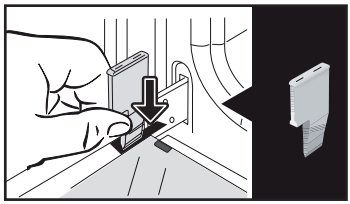
NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

⚠ 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.

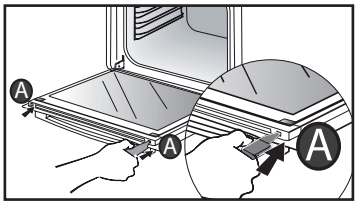
Au préalable, enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

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

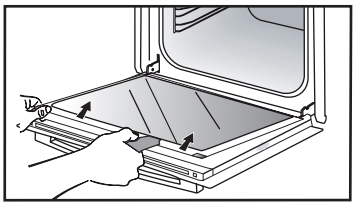
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

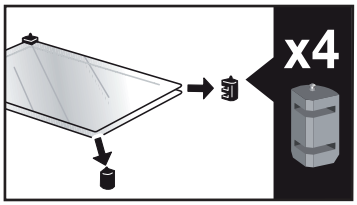


Retirez la première vitre clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements Ⓐ afin de déclipper la



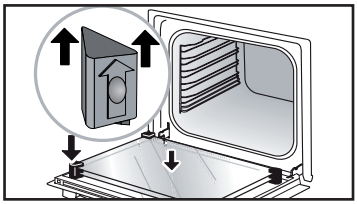
vitre. Retirez la vitre.La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

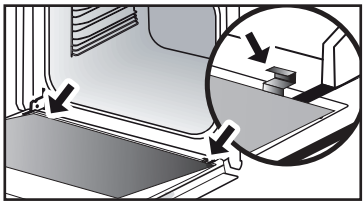
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

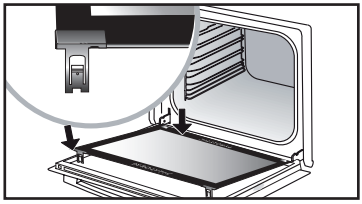


Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

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.





• 9 ENTRETIEN

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.

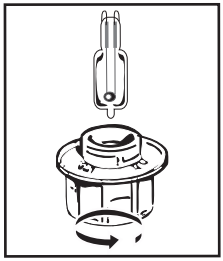
Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche ⏻.

• 9 ENTRETIEN

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 :*

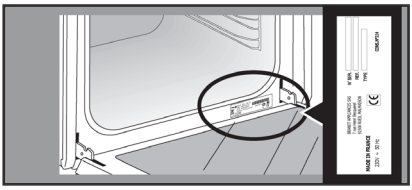
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

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

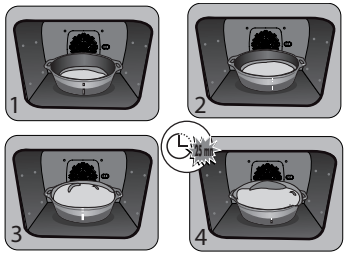
Ingrédients:

• 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

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS 4

1 INSTALLATION 7
Choice of location and fitting 7
Electrical connection 8

2 ENVIRONMENT 9
Caring for the environment 9

3 DESCRIPTION OF THE OVEN 10
The controls and display 11
Locking the controls 11
Accessories (depending on model) 12
Sliding rail system 14
Installing and removing the sliding rails 14

4 FIRST USE AND SETTINGS 15
Using the oven for the first time 15
Settings menu (depending on model) 15

5 MANUAL COOKING MODE 17
Start a cooking programme 19
Starting a cooking programme with the sensor 20

6 COOKING TIPS 23
Air FRY FUNCTION 23
Drying function 24

7 AUTOMATIC COOKING MODE 25
Presentation of the automatic mode 25
Presentation of dish categories 26
Starting an automatic cooking programme 32
Immediate cooking 32

8 OTHER FUNCTIONS 33
Cooking end options (according to the type of cooking) 33
Favourites 34
Timer function 34

9 CARE 35
Cleaning and maintenance: 35
Pyrolytic self-cleaning 37
Replacing the light bulb 39

10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS 40

11 SUITABILITY TEST 42

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 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.

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 10mm 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.

Only use the temperature probe recommended for this oven.

SENSOR: Your sensor is provided with a charging compartment which must be fitted with an AAA type battery (1.5V). Slide the cover at the back of the compartment open and insert the battery.

Ensure the polarity is correct when inserting batteries. Proceed in the same way to remove the batteries.

Replace the battery when it is worn out or if it leaks. The battery must be removed from the appliance before disposing of the appliance. The battery must be disposed of in battery containers or taken back to your shop (in compliance with regulations in force). – different types of batteries or new and old batteries must not be mixed together; the batteries should be removed before storing the appliance for a long period of time; the supply terminals must not be short circuited. Do not recharge non-rechargeable batteries. Once empty, batteries must be removed from the appliance and disposed of safely.

Frequency bandwidth: 2.4GHz
Max power: 100mW (20 dbm)

Compliance declaration
We, Brandt France, declare that the appliance equipped with the wireless sensor complies with directive 2014/53/EU. The full EU declaration of compliance is available on the following website:
www.dedietrich-electromenager.com

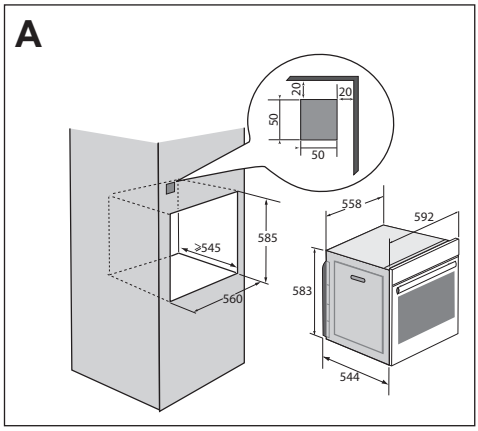
1 INSTALLATION

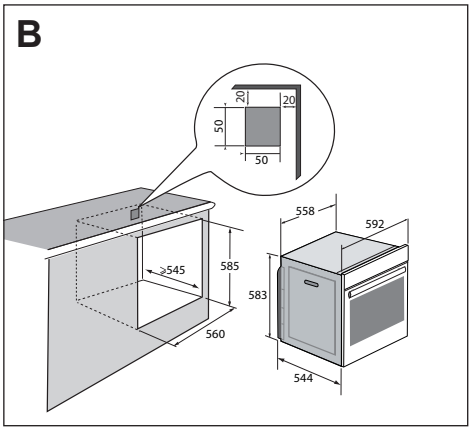
CHOICE OF LOCATION AND FITTING

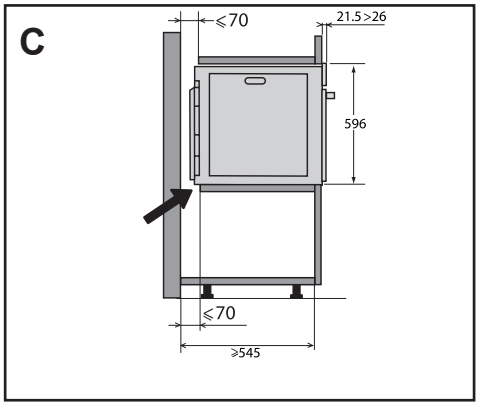
The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either in a column (A) or under a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C and D). Install the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber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

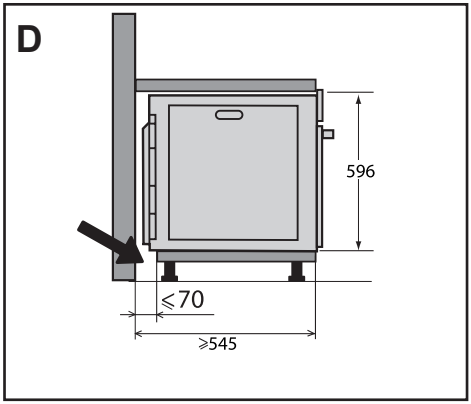
Re-position the rubber stops.

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







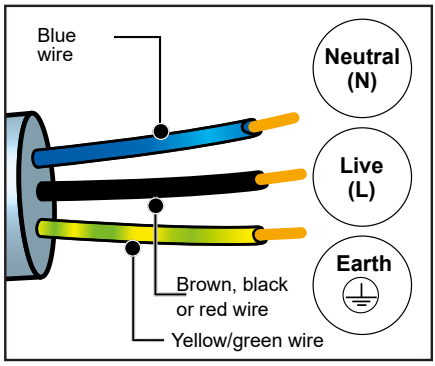


ELECTRIC CONNECTION

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

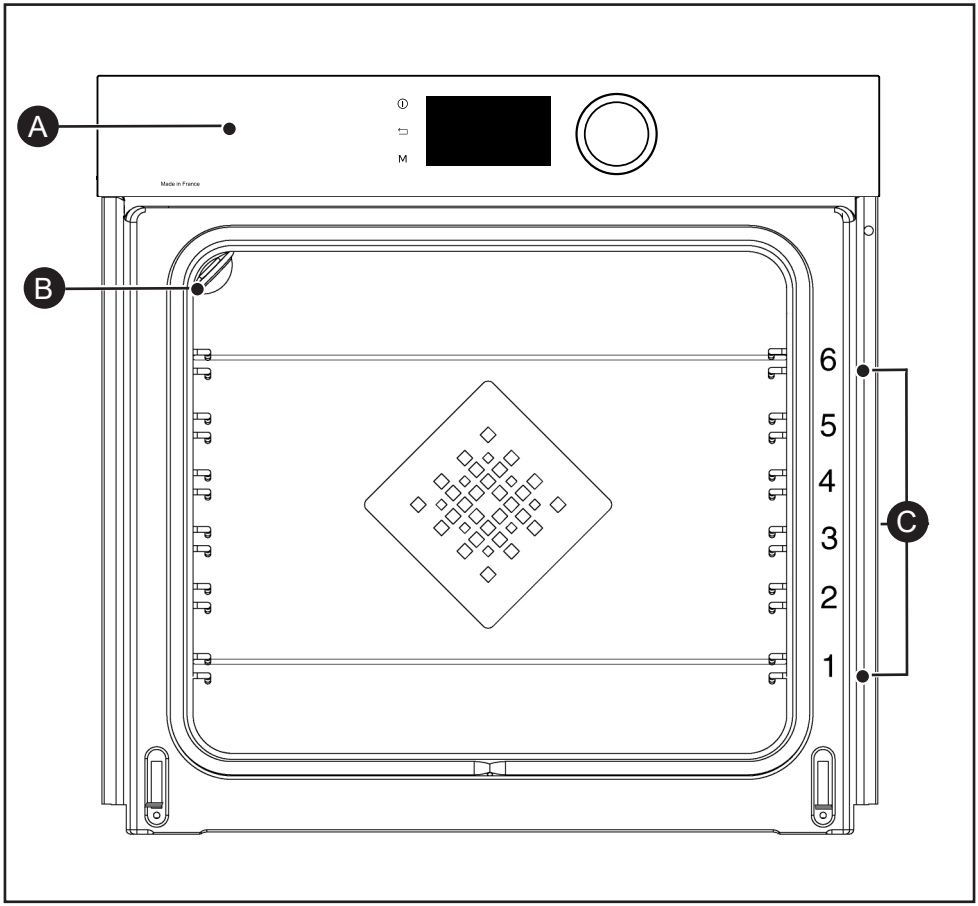
The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

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



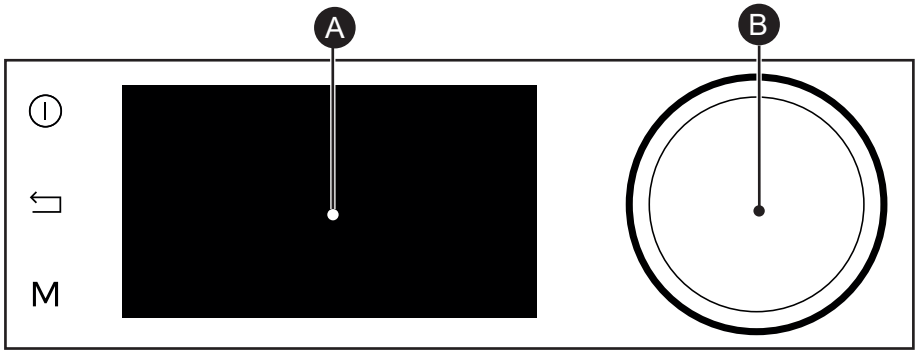
A **Control panel**

B **Light**

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

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



Oven stop key (press and hold)

Back key

MANUAL Mode direct access key

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.

- LOCKING THE CONTROLS

Press the ⮌ and M keys at the same time until the symbol appears on the screen.

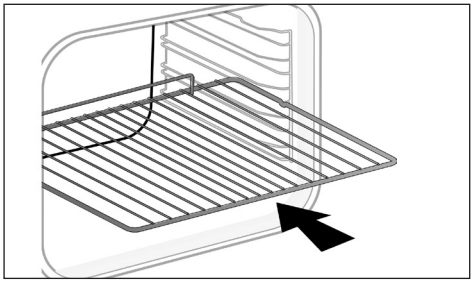
Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.
NOTE: only the stop key ⏻ remains active.

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

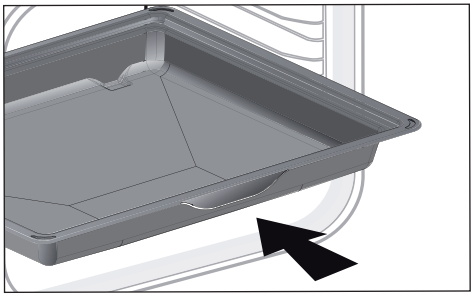
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

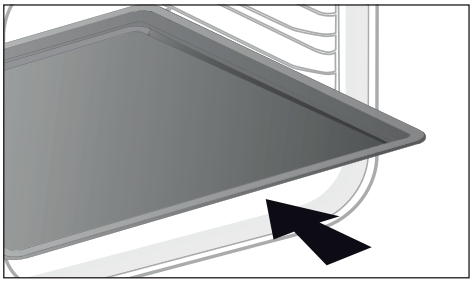
- Anti-tip safety rack. The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- 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.



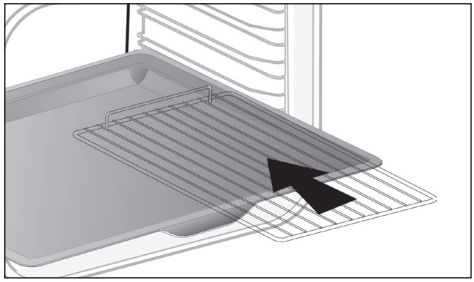
- 8 mm Pastry Sheet. Inserted into the supports or placed on the telescopic rails. This sheet is ideal to bake pastries and baked goods such as biscuits, cookies, meringues, croissants, etc. Its front slope enables you to easily place your preparations.



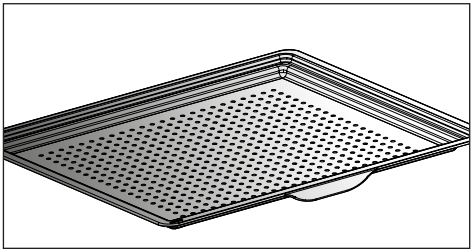
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

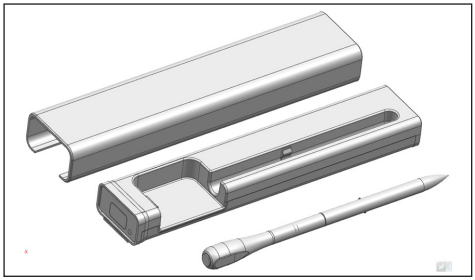
- "Flavour" racks. These 2 half-racks are used either together or separately, placed on a sheet or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven. By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



- Perforated tray. To be inserted into the supports or placed on the sliding rails, 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.



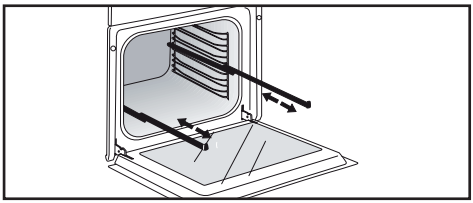
- Wireless sensor. Provided with its charging compartment. For cooking expertise, the bluetooth sensor enables you to cook food precisely by measuring its internal temperature (see Chapter 5, Section “Start cooking with the sensor”).

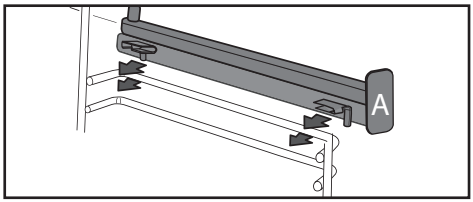


• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

SLIDING RAIL SYSTEM

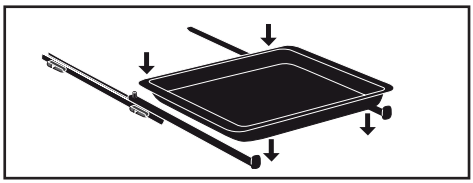
The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you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





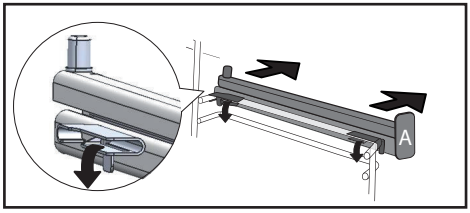
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

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



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

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



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.

- Pyrolysis indicator

Activate or deactivate the pyrolysis indicator. When it is activated, the oven uses its its technology and sensors to recommend the right time to conduct a pyrolysis cleaning cycle. In this case, the symbol displays on the screen. You will be able to chose between an Auto, 2h or Express pyrolysis if the residual heat in your oven allows it.

- Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again. If you oven is connected the time updates automatically. You can also put your display on standby:

- Sleep mode

ON position: the display switches off after 90s.

OFF position: the brightness diminishes after 90s.

- Connectivity

Activate your oven's connectivity. Select “ON” and confirm.

Download the Mobile application “De Dietrich Smart Control” onto your smartphone and follow the instructions.

- 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.

- 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.

• 4 FIRST USE AND SETTINGS

SETTINGS MENU

- 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.

The “Reinitialise” option lets you reset your oven to factory settings.

• 5 MANUAL COOKING MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, 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
Fan assisted	**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 modes compatible with the sensor

*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	**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.
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:

- Select temperature and confirm.

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

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting time, then turn the control knob to set your cooking time and confirm.

SETTING THE COOKING END TIME (delayed start)

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

- Select cooking end time 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.

Select **“STOP”**.

Confirm by selecting **"YES"** then validate or select **"NO"** and validate to continue cooking. You can also stop cooking by pressing and holding the oven stop key.

• 5 MANUAL COOKING MODE

STARTING A COOKING PROGRAMME WITH THE SENSOR

The wireless cooking probe enables you to measure the internal temperature of your food. You can use it with the compatible cooking modes.

With this probe, the oven manages the cooking time until reaching the set internal temperature for the food. This duration may depend on the quality of the food, the cooking method and the selected oven temperature. To obtain the best cooking results, the food must be at room temperature.

USING THE PROBE FOR THE FIRST TIME, CHARGING

Insert an AAA type battery into the charger. The first charging process is long (several hours). Subsequently, it will only take a few minutes to fully charge up the probe.

To assess the probe charge status, place it in its charging station and press the button on the charger:

- green light: the probe is fully charged up

- red light: the probe is charging

To assess whether the charging station has enough power, remove the probe from the station:

- green light: the charger has enough power

- light off: no more power available, change the battery.

Tip: In the event of an after-sales replacement of the probe, the oven power supply will need to be shut off and switched on again to connect to the new probe.

Tip: The probe goes into fault mode if it is inserted into a too cold environment. Make sure the food is sufficiently defrosted.

STARTING A COOKING PROGRAMME

Your probe is designed to operate between 5 and 275°C to target an internal meat temperature between 45 and 85°C.

Your probe connects automatically to your oven.

Select your cooking programme and adjust the oven temperature setpoint if necessary. There is no need to set the duration as it adjusts automatically. Select the probe temperature to set the target internal temperature of your food. Refer to the recommendations in the table below.

The oven then connects to your probe and the symbol flashes. The symbol displays without flashing on the screen once the connexion is established.

Place your dish in the oven at the recommended level. The screen displays alternatively the oven setpoint temperature and that of the probe. Once the probe temperature reached, the oven stops and indicates to take your dish out.

Tip: A delayed start cooking programme cannot be used with the probe.

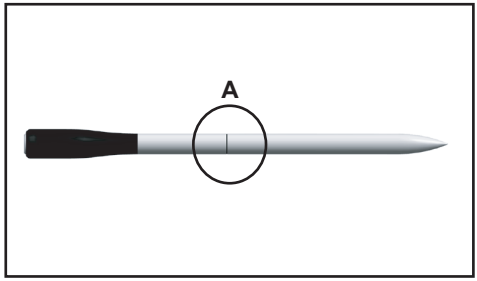
Take care not to burn yourself when removing the probe as it will be hot.

• 5 MANUAL COOKING MODE

TIP FOR INSERTING THE PROBE

The probe must be inserted deep into the food. A marker **A** is present on it. Make sure to insert the probe at least up to this marker and orient it so the tip is located at the heart of the food, in the centre of the thickest part:

- Roasts: through the side, lengthwise
- Chicken: through the top, inside the thigh
- Duck: through the top, in the breast, at an angle
- Fish: inside, lengthwise through the thickest part
- Terrine: through the middle



Do not let the outside of the probe touch any hot element (e.g.: edge of a dish). This may alter the temperature control and result of the cooking programme.

Tip: if your probe is not properly inserted at the centre of the meat and increases in temperature too rapidly, its sensors will tell the oven to stop heating. Your food may not be fully cooked. Check the position of the sensor and adjust its temperature once again, start cooking again if necessary.

Make sure to follow the probe insertion instructions and never leave it in the oven without adjusting its temperature beforehand. Its operation may be altered by this.

• 5 MANUAL COOKING MODE

RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURES ACCORDING TO THE FOOD ITEMS AND DONENESS LEVELS

DONENESS / Food	Blue	Rare	Rosy	Medium	Well done
Beef	45°C to 50°C	50°C to 55°C	55°C to 60°C	60°C to 68°C	70°C
Veal		54°C to 57°C	57°C to 60°C	60°C to 70°C	75°C
Lamb		54°C to 57°C	60°C to 63°C	65°C to 70°C	70°C
Pork				65°C to 68°C	70°C
Pork tenderloin			62°C (ideal)	65°C to 68°C	70°C
Poultry				70°C	80°C
Duck			62°C (ideal)		75°C
Meat terrine				72°C to 75°C	
Fish terrine				72°C to 75°C	
Fish				54°C (iridescent)	60°C

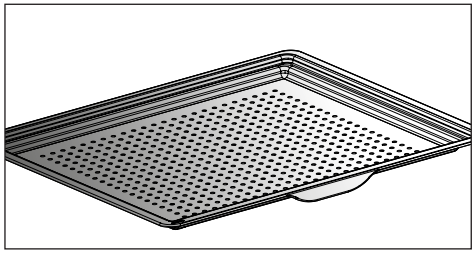
TECHNICAL SPECIFICATIONS OF YOUR PROBE

Parameter	Specification	Notes
Voltage	1.8V ~ 3.3V	AAA type battery
Autonomy	around 48h	After full charging
Operating temperature	5°C - 275°C	The sensor must be inserted more than 65mm into the food
Target temperature range	45°C - 85°C	Setting range possible with your oven
Working frequency	2402 - 2480 MHz	
Reach of the sensor	> 30 m	In an open and dry environment
Protection index	IP67	

• 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**

• 6 COOKING TIPS

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

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.)

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.

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

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, World Recipes.

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

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

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

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

DESSERTS	AI	LOW TEMPERATURE
YOGHURT		O
RUM BABA	O	
KOUGLOF	O	
BASQUE CAKE	O	
GALETTE DES ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
CHOCOLATE FONDANT	O	
SPONGE CAKE	O	
APPLE CAKE	O	
POUND CAKE	O	
LOAF CAKE	O	
CHOCOLATE CAKE	O	
YOGHURT CAKE	O	
TATIN TART	O	
FRUIT CRUMBLE	O	
FRUIT PIE	O	
BISCUITS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MADELEINES	O	
FINANCIERS	O	
MACARONS	O	
CANNELES	O	
CHOUX PASTRY	O	
MERINGUES	O	
CRÈME BRÛLÉES	O	
CRÈME CARAMEL	O	

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

Select the “WORLD RECIPES” mode to discover dishes from around the world through all our recipes. Simply select the recipe and its weight, and the oven will select the most suitable parameters.

SWEET WORLD RECIPES	COUNTRY
Babka	Poland
Baklava	Turkey
Brioche	Switzerland
Chokladfarn	Sweden
Chrik	Algeria
Papaya flan	Madagascar
Jablecznik	Poland
Kanelbullar	Sweden
Kapflern	Germany
Orange blossom kourabies	Greece
Malva pudding	South Africa
Marzipan Buchteln	Germany
Miguelitos	Spain
Panettone	Italy
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Great Britain
Robinson	France Martinique
Rocher coco	Congo
Scones	Great Britain
Stollen	Germany
Tarta de Santiago	Spain
Torta della nonna	Italy

Tip

You can also select world recipes per country

SAVOURY WORLD RECIPES	COUNTRY
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	France
Börek	Turkey
Canneloni	Italy
Carbonade	Belgium
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Spain
Moroccan-style leg of lamb	Morocco
Karaage	Japan
Salmon koulibiac	Russia
Lacquered salmon fillets	Japan
Chicken curry	India
Chicken tandoori	India
Tikka massala chicken	India
Sausage rougail	France Reunion Island
Vegetable tian	France

Tip
You can also select world recipes per country

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):

Depending on the selected dish, the AI mode suggests a default weight which you will need to adjust if needed 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.

• 8 OTHER FUNCTIONS

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. Then select the **“Crisp”** function and confirm by pressing the control knob.

Cooking starts. A symbol displays at the bottom right of the screen and the grill will automatically switch on during the 5 last minutes of your cooking time.

Note:
The ‘CRISP’ option may be configured at the start of cooking, during cooking or at the end of the set 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.

• 8 OTHER FUNCTIONS

FAVOURITES

AVAILABLE FOR THE MANUAL AND AUTO MODES

The "Favourites" function lets you save 3 manual cooking modes and 3 auto cooking modes that you make frequently.

During a manual or auto cooking programme, press the control knob and turn it to “Add to favourites”. To save it, press to confirm.

Your cooking is then memorised as **“FAVORI MANUAL 1”**.

Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 favourites are already used up, any new memorisation will replace the favourite you selected.

TIMER FUNCTION

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

- Select the “TIMER” function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

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

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

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

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

CLEANING AND MAINTENANCE:

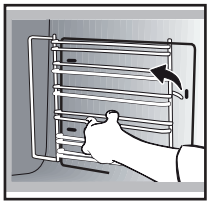
EXTERNAL SURFACE

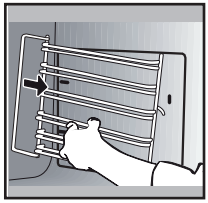
Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

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.





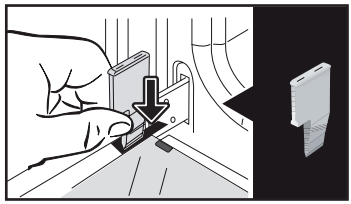
CLEANING THE OVEN DOOR GLASS PANELS

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.

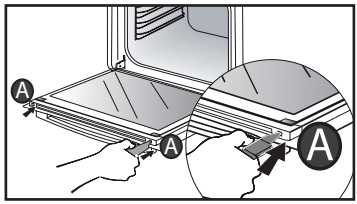
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid.

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

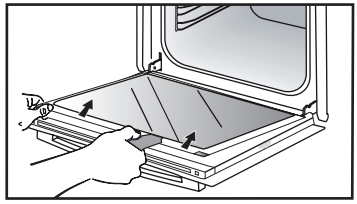
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

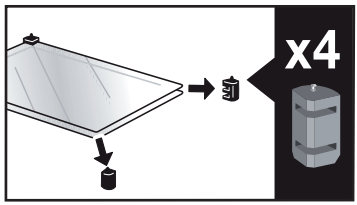


Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press into the slots Ⓐ to unclip the glass. Remove



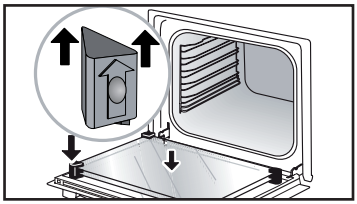
the glass panel. The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.





If necessary, remove them to clean them.

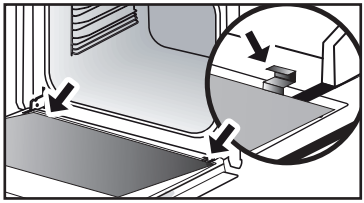
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

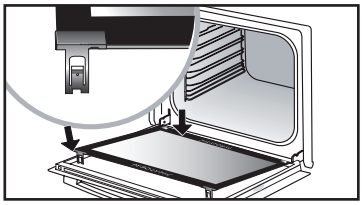


After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrows upwards and reposition all of the glass panels.

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.





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.

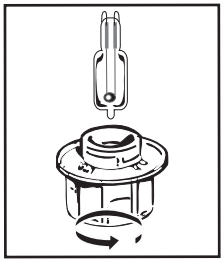
After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

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)

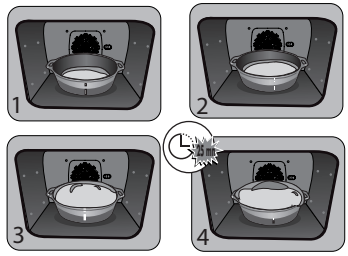
Ingredients:

• 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	**DOP4746*T**
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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ 4

1 INSTALACE 7
Výběr místa a vestavění 7
Připojení ke zdroji napájení 8

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 9
Ochrana životního prostředí 9

3 POPIS TROUBY 10
Ovládací tlačítka a displej 11
Uzamčení ovládacího panelu 11
Příslušenství (podle modelu) 12
Systém posuvných lišt 14
Montáž a demontáž posuvných lišt 14

4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ 15
První uvedení do provozu 15
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu) 15

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ 17
Zahájení pečení 19
Zahájení pečení se sondou 20

6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ 23
Funkce AIR FRY 23
Funkce sušení 24

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ 25
Popis automatického režimu 25
Popis kategorií jídel 26
Zahájení automatického pečení 32
Okamžité pečení 32

8 DALŠÍ FUNKCE 33
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení) 33
Oblíbené 34
Funkce minutky 34

9 ÚDRŽBA 35
Čištění a údržba: 35
Samočištění pyrolýzou 37
Výměna žárovky 39

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 40

11 TEST ZPŮSOBILOSTI 42

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 vaření 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.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

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

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.

— Jeli 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.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

SONDA: Vaše sonda je dodávána s nabíjecím boxem, který má být osazen baterií AAA (1,5 V). Posuňte kryt na zadní straně pouzdra a vložte baterii.

Baterie musí být vloženy se správnou polaritou. Stejným způsobem baterie vyjměte.

Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká. Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii. Baterie musí být odložena do nádob na baterie nebo vrácena do vašeho obchodu (v souladu s platnými předpisy). – různé typy baterií nebo nové a použité baterie se nesmí směšovat; pokud zařízení delší dobu nebudete používat, je vhodné vyjmout baterie; napájecí svorky nesmí být zkratovány. Nedobíjecí baterie by se neměly dobíjet. Po vybití je nutné baterie vyjmout ze zařízení a bezpečně zlikvidovat.

Frekvenční pásmo 2.4GHz
Maximální výkon 100 mW (20 dbm)

Prohlášení o shodě
Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený bezdrátovou sondou je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromenager.com

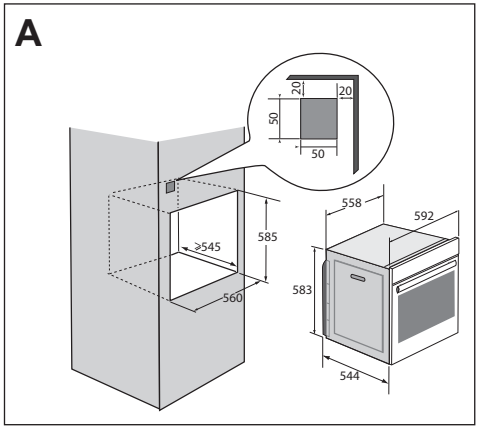
• 1 INSTALACE

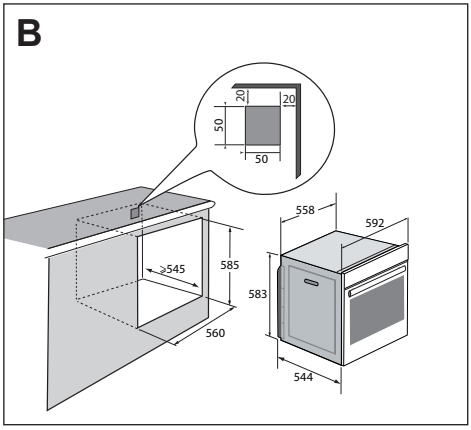
VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

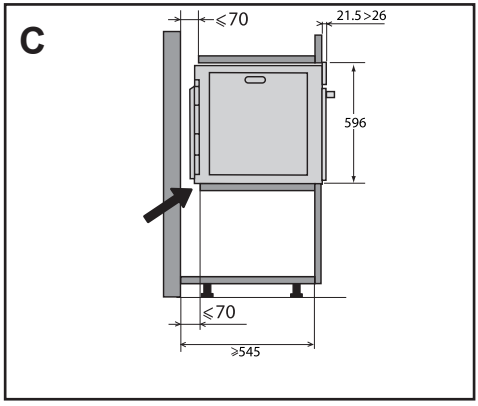
Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a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

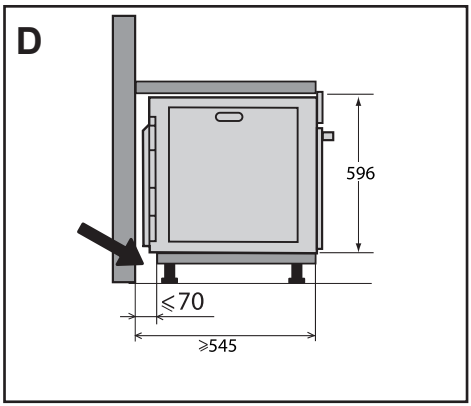
Vraťte gumové kryty na místo.

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







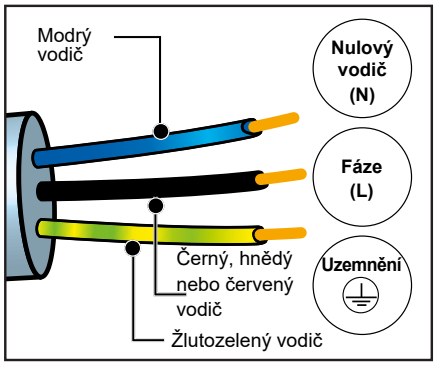


PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

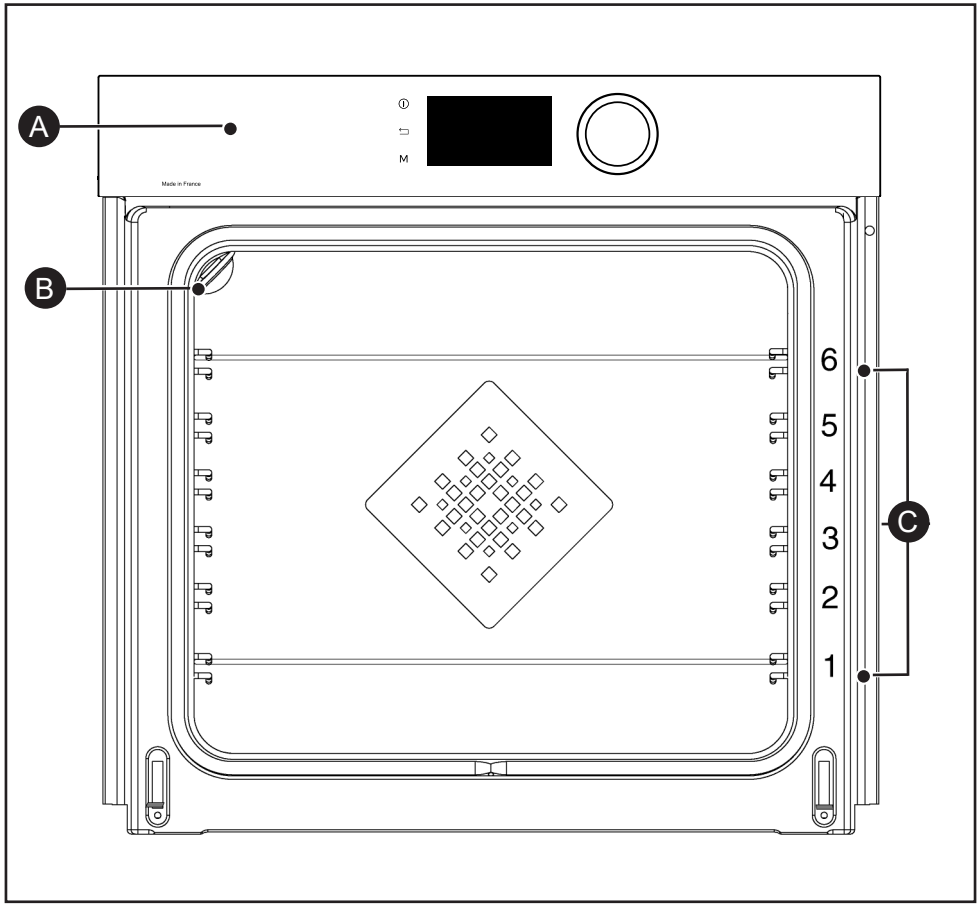
Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

Toto zařízení obsahuje mnoho využitelných nebo 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.

Podrobné informace o nejbližších sběrných místech pro vyřazená zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY



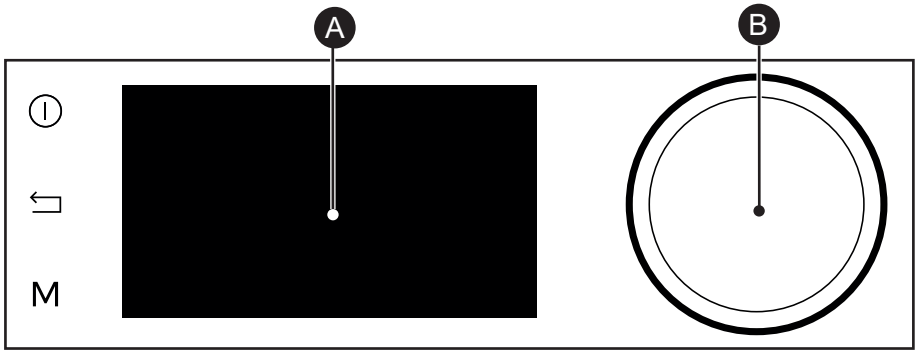
A **Ovládací panel**

B **Světlo**

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

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)

Tlačítko návrat

M **Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu**

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.

- UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

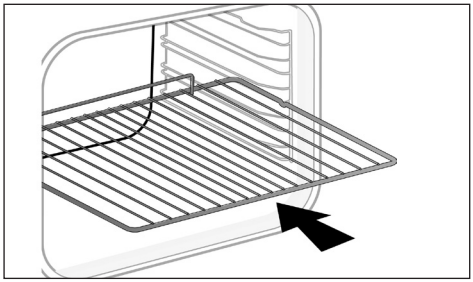
Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⏻.

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

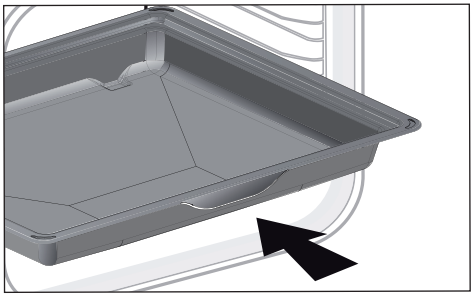
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

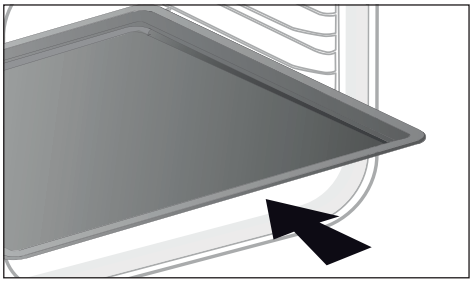
- Rošt s pojistkou proti překlopení. Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Víceúčelový plech, odkapávací miska 45 mm. Vloženo do kolejniček 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.



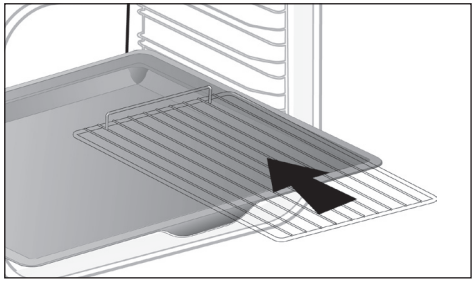
- Cukrářský plech, 8 mm. Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky. Tento plech je ideální pro pečení pečiva a cukrovinek, jako je křehké pečivo, sušenky, pusinky, croissanty atd. Jeho nakloněná přední plocha umožňuje snadné umístění jednotlivých kusů.



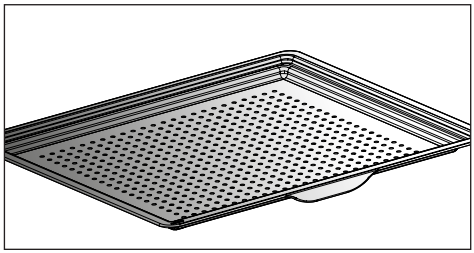
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

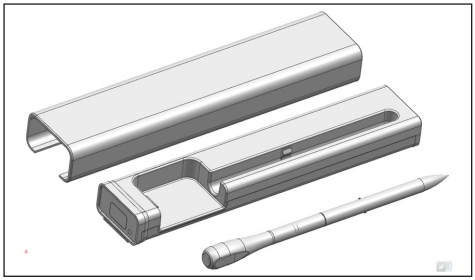
- Rošty pro zachování šťavnatosti. Tyto 2 poloviční rošty se používají souběžně nebo nezávisle na sobě, položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



- Děrovaný plech. Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Tento plech určený pro metodu pečení Air Fry je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení surovin.



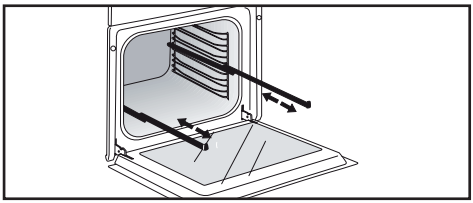
- Bezdrátová sonda. Dodává se s nabíjecím pouzdrem. Pro odborné znalosti vaření umožňuje sonda Bluetooth přesné pečení jídla s měřením teploty vnitřku (viz kapitola 5, část „Zahájení pečení se sondou“).

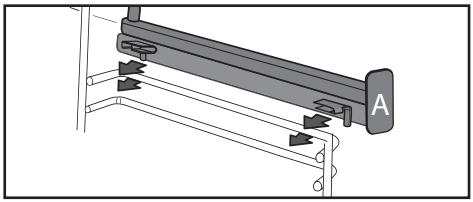


• 3 POPIS TROUBY

SYSTÉM POSUVNÝCH LIŠT

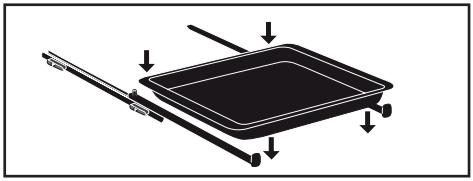
Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně,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





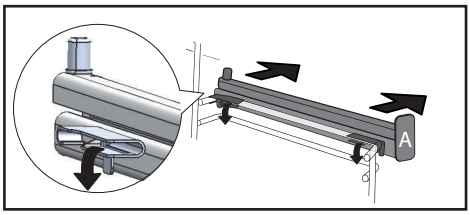
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

Po vyjmutí obourámů 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 obarámy 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.

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

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.

- Ukazatel pyrolýzy

Zapněte nebo vypněte ukazatel pyrolýzy. Po aktivaci trouba díky své technologii a senzorům doporučí správný čas k provedení cyklu pyrolytického čištění. V tomto případě se na displeji objeví tento symbol . Můžete si vybrat mezi provedením pyrolýzy Auto, 2h nebo Expres, pokud to zbytkové teplo ve vaší troubě umožňuje.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje. Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

- Režim spánku

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po 90 s.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po 90 s.

- Konektivita

Povolte možnost připojení na troubě. Vyberte „ON“ a potvrďte.

Stáhněte si do smartphonu mobilní aplikaci „De Dietrich Smart Control“ a postupujte podle pokynů.

- 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.

- 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.

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

NABÍDKA NASTAVENÍ

- 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.

Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit troubu do továrního nastavení.

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
Pečení kombinované	**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.

Režimy pečení kompatibilní se sondou

* 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).
Udržování teploty	**60°C** **35 °C – 100 °C**	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
Décongélation (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.
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:

- Zvolte symbol teploty a poté potvrďte.

- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ (odložený start)

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

- Vyberte konec pečení 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.

Zvolte možnost **„STOP“.**

Potvrďte volbou **„ANO“** a poté potvrďte, nebo zvolte **„NE“** a potvrďte pro pokračování pečení. Pečení můžete také zastavit dlouhým stisknutím tlačítka pro vypnutí trouby.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ SE SONDOU

Bezdrátová sonda umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu. Můžete ji použít s kompatibilními režimy pečení.

Díky sondě trouba řídí dobu vaření, dokud není dosaženo teploty uvnitř pokrmu. Tato doba může záviset na kvalitě pokrmu, způsobu pečení a zvolené teplotě trouby. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení by jídlo mělo mít pokojovou teplotu.

UVEDENÍ SONDY DO PROVOZU, NABÍJENÍ

Vložte baterii typu AAA do nabíječky. První nabíjení trvá dlouho (několik hodin). Poté trvá plné nabití několik minut.

Chcete-li zjistit stav nabíjení vaší sondy, umístěte ji do nabíjecí základny a stiskněte tlačítko nabíječky:

- zelená kontrolka: sonda je plně nabitá
- červená kontrolka: sonda se nabíjí

Chcete-li posoudit, zda má nabíjecí základna dostatečný výkon, vyjměte sondu ze základny:

- zelená kontrolka: nabíječka má dostatek energie
- kontrolka nesvítí: energie vybitá, vyměňte baterii.

Doporučení: V případě výměny sondy v poprodejním servisu bude nutné odpojit napájení trouby a poté ji znovu zapnout, aby bylo možné provést propojení s novou sondou.

Doporučení: Sonda nefunguje správně, pokud je umístěna do příliš chladného prostředí. Ujistěte se, že je jídlo dostatečně rozmrazené.

SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Vaše sonda je navržena pro provoz mezi 5 a 275 °C a pro cílenou teplotu středu masa mezi 45 a 85 °C.

Vaše sonda se automaticky připojí k vaší troubě.

Zvolte způsob pečení, v případě potřeby upravte teplotu trouby. Délku nemusíte nastavovat, přizpůsobí se automaticky. Zvolte teplotu sondy a nastavte cílovou teplotu středu vašeho pokrmu. Podívejte se na doporučení v následující tabulce.

Trouba se poté propojí s vaší sondou, symbol bliká. Po navázání spojení se na displeji trvale zobrazí symbol.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň. Na displeji se střídavě zobrazuje nastavená teplota trouby a teplota sondy. Jakmile je dosaženo teploty sondy, trouba se zastaví a vyzve vás k vyjmutí pokrmu.

Doporučení: Nastavení vaření s odloženým startem není možné při používání sondy.

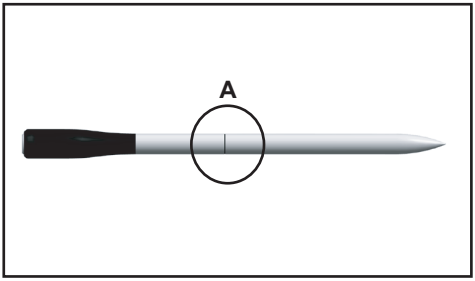
Dávejte pozor, abyste se při vyjímání horké sondy nepopálili.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

UMÍSTĚNÍ SONDY, RADY PRO ZASUNUTÍ

Důležitá je hloubka zasunutí sondy. Na sondě je vyznačena značka **A**. Ujistěte se, že jste zasunuli sondu alespoň k této značce a nasměrujte sondu tak, aby se špička nacházela uprostřed pokrmu, ve středu nejsilnější části:

- Pečeně: na boku, podélně
- Kuře: nahoře, uvnitř stehna
- Kachna: nahoře, šikmo v masité části
- Ryby: uvnitř, na délku a v nejsilnější části
- Terina: uprostřed



Nedotýkejte se vnější strany sondy horkou částí (příklad: okraj misky). Mohlo by to ovlivnit kontrolu teploty a výsledky vaření.

Doporučení: pokud je vaše sonda nesprávně zasunuta do středu masa a teplota se zvýší příliš rychle, snímače troubu upozorní, aby se zastavila. Vaše vaření nemusí být dokončeno. Zkontrolujte polohu sondy a znovu upravte její teplotu, v případě potřeby znovu spusťte pečení.

Ujistěte se, že dodržujete pokyny k instalaci sondy, a nikdy ji nenechávejte v troubě bez nastavení teploty. Její funkce by mohla být narušena.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

DOPORUČENÍ K TEPLOTĚ STŘEDU PODLE POKRMU A STUPNĚ PROPEČENÍ

Propečení / Pokrm	Blue rare	Krvavý	Středně krvavý	Medium	Propečený
Hovězí maso	45 °C – 50 °C	50 °C – 55 °C	55 °C – 60 °C	60 °C – 68 °C	70°C
Telecí		54 °C – 57 °C	57 °C – 60 °C	60 °C – 70 °C	75°C
Jehněčí		54 °C – 57 °C	60 °C – 63 °C	65 °C – 70 °C	70°C
Vepřové				65 °C – 68 °C	70°C
Vepřový roštěnec			62 °C (ideální)	65 °C – 68 °C	70°C
Drůbež				70°C	80°C
Kachna			62 °C (ideální)		75°C
Masová terina				72 °C – 75 °C	
Rybí terina				72 °C – 75 °C	
Ryby				54 °C (perleťový)	60 °C

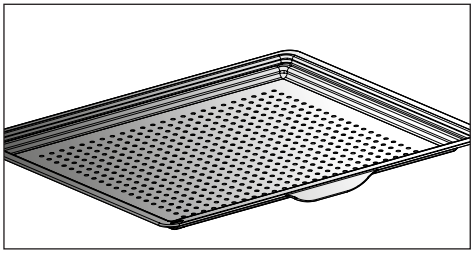
TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠÍ SONDY

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	1,8 V ~ 3,3 V	Baterie typu AAA
Výdrž	přibližně 48 hodin	Po úplném nabití
Provozní teplota	5 °C – 275 °C	Sonda musí být do pokrmu zasunuta více než 65 mm
Rozsah cílové teploty	45 °C – 85 °C	Možný rozsah nastavení s vaší troubou
Provozní frekvence	2402 – 2480 MHz	
Dosah sondy	> 30 m	V otevřeném a suchém prostředí
Ochrana	IP67	

• 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**

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

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.

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...).

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.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

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, Světové recepty.

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

DEZERTY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY		O
BÁBOVKA „BABA AU RHUM"	O	
BÁBOVKA	O	
BASKICKÝ DORT	O	
TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ	O	
BRETAŇSKÝ FAR	O	
KOUIGN_AMANN	O	
BUBLANINA	O	
ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN	O	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	O	
JABLEČNÝ KOLÁČ	O	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	O	
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	O	
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	O	
JOGURTOVÁ BUCHTA	O	
KOLÁČ TATIN	O	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	O	
KOLÁČ S OVOCEM	O	
SUŠENKY	O	
KOŠÍČKY	O	
MADLENKY	O	
SUŠENKY „FINANCIER"	O	
MAKRONKY	O	
VROUBKOVANÉ PEČIVO	O	
ODPALOVANÉ TĚSTO	O	
SNĚHOVÉ PEČIVO	O	
CRÈME BRULÉE	O	
KARAMELOVÝ KRÉM	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Vyberte režim „SVĚTOVÉ RECEPTY“ a objevte světovou kuchyni prostřednictvím všech našich receptů. Z nabídky si pouze vyberete recept, jeho hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

SLADKÉ SVĚTOVÉ RECEPTY	ZEMĚ
Babka	Polsko
Baklava	Turecko
Brioška	Švýcarsko
Chokladfarn	Švédsko
Chrik	Alžírsko
Papájový puding	Madagaskar
Jablecznik	Polsko
Kanelbullar	Švédsko
Kapflern	Německo
Kourabies s vůní pomerančových květů	Řecko
Malva pudding	Jihoafrická republika
Marzipan buchteln	Německo
Miguelitos	Španělsko
Panettone	Itálie
Pastéis de nata	Portugalsko
Pudding	Velká Británie
Robinson	Francie Martinik
Rocher coco	Kongo
Scony	Velká Británie
Stollen	Německo
Koláč Santiago	Španělsko
Torta della nonna	Itálie

Doporučení
Můžete si také vybrat recept z celého světa výběrem podle země

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

SLANÉ SVĚTOVÉ RECEPTY	ZEMĚ
Bacalhau	Portugalsko
Baeckeoffe	Francie
Börek	Turecko
Canneloni	Itálie
Carbonade	Belgie
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Španělsko
Marocká jehněčí kýta	Maroko
Karaage	Japonsko
Koulibiac z lososa	Rusko
Kostky lososa	Japonsko
Kuřecí kari	Indie
Kuře tandoori	Indie
Kuře tikka massala	Indie
Klobásy Rougail	Reunion Francie
Gratinovaná zelenina	Francie

Doporučení

Můžete si také vybrat recept z celého světa výběrem podle země

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):

V závislosti na zvoleném pokrmu nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před ověřením 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.

• 8 DALŠÍ FUNKCE

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. Zvolte funkci **„Křupavý pokrm“** a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Vpravo dole na displeji se zobrazí symbol a gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

Poznámka:
Možnost „KŘUPAVÝ POKRM“ lze nakonfigurovat na začátku vaření, během vaření a na konci naprogramovaného vaření.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

Na konci vaření můžete zvolit možnost „UCHOVÁNÍ V TEPLE“, která vám umožní ponechat pokrm v troubě bez nadměrného upečení. 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.

• 8 DALŠÍ FUNKCE

OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

Funkce **„OBLÍBENÉ“** vám umožňuje uložit do paměti 3 manuální režimy pečení a 3 automatické režimy pečení, které často používáte.

Při ručním nebo automatickém pečení stiskněte knoflík a otáčením knoflíku vyberte „Přidat k oblíbeným“. Pro uložení do paměti stiskněte pro potvrzení.

Váš postup se poté uloží do **„RUČNÍ OBLÍBENÉ 1“** .

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

FUNKCE MINUTKY

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

- Otočným knoflíkem zvolte funkci „MINUTKA“ a volbu potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

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

• 9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

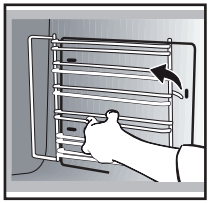
VNĚJŠÍ POVRCH

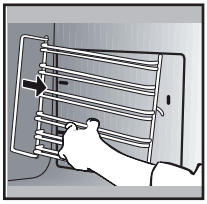
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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





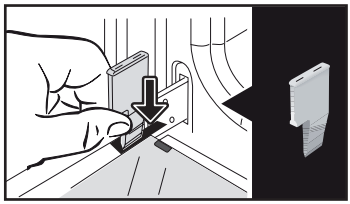
ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

⚠ 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.

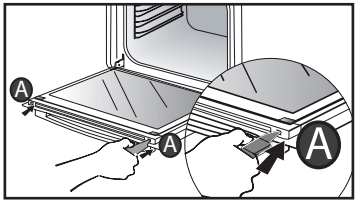
Nejprve odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

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

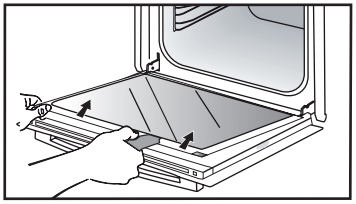
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.

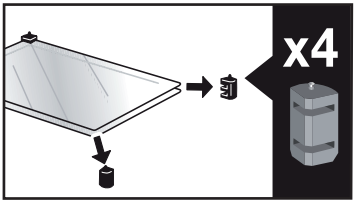


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů Ⓐ a sklo vycvakněte. Vyjměte



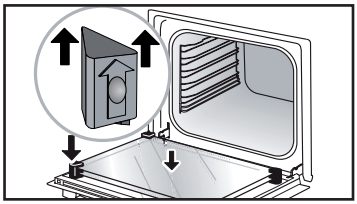
sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.





Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

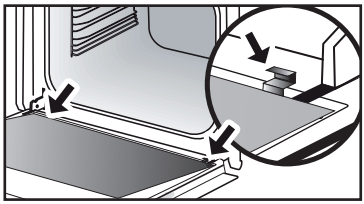
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

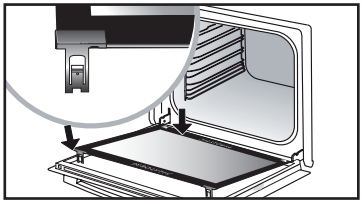


Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.

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.





9 ÚDRŽBA

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.

• 9 ÚDRŽBA

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.

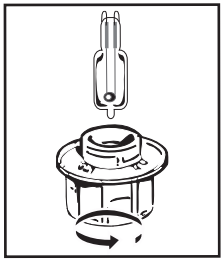
Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

• 9 ÚDRŽBA

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 připojena. 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												Doba pečení en minuty
		°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	
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
	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 SILNÝ	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)

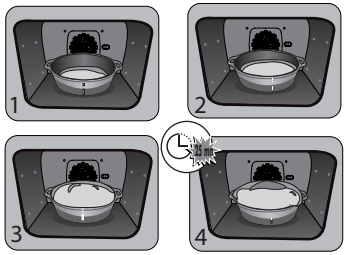
Ingredience:

• 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 viderefører 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 7
Valg mellem placering og indbygning 7
Elektrisk tilslutning 8

2 MILJØ 9
Beskyttelse af miljøet 9

3 PRÆSENTATION AF OVNEN 10
Betjeninger og display 11
Låsning af tasterne 11
Tilbehør (ifølge modellen) 12
System med glideskinner 14
Montering og afmontering af skydeskinner 14

4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER 15
Første ibrugtagning 15
Menuen indstillinger (ifølge modellen) 15

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION 17
Start af en tilberedning 19
Start af en tilberedning med en sonde 20

6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 23
Funktionen AIR FRY 23
Funktionen tørring 24

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION 25
Præsentation af automatisk funktion 25
Præsentation af kategorier af retter 26
Start af en automatisk tilberedning 32
Øjeblikkelig tilberedning 32

8 ANDRE FUNKTIONER 33
Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype) 33
Favoritter 34
Funktion for minutur 34

9 VEDLIGEHOLDELSE 35
Rengøring og vedligeholdelse: 35
Selvrensning via pyrolyse 37
Udskiftning af pære 39

10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER 40

12 PRÆSTATIONSPRØVNING 42

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

— 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 ovnkammeret.

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

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

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Brug kun den termiske sonde, der anbefales til denne ovn.

SONDE: Din sonde leveres med en opladerboks, der skal monteres med et AAA-batteri (1,5 V). Skub dækslet på bagsiden af boksen, og sæt batteriet i.

Batterierne skal isættes med den korrekte polaritet. Gør det samme for at fjerne batterierne.

Udskift batteriet, når det er opbrugt, eller hvis det lækker. Batteriet skal tages ud af apparatet, før det bortskaffes ved endt brugstid. Batteriet skal bortskaffes i dertil indrettede beholdere eller returneres til butikken (i overensstemmelse med de gældende bestemmelser). - forskellige batterityper eller nye og brugte batterier må ikke blandes; hvis apparatet skal opbevares uden at blive brugt i en længere periode, skal batterierne tages ud; strømforsyningsklemmerne må ikke kortsluttes. Ikke-opladelige batterier må ikke genoplades. Når batterierne er afladet, skal de fjernes fra enheden og bortskaffes på en sikker måde.

2,4 GHz frekvensbånd
Maks effekt 100 mW (20 dbm)

Overensstemmelseserklæring
Vi, Brandt France, erklærer, at apparatet udstyret med den trådløse sonde er i henhold til direktivet 2014/53/EU. Den fulde EU-overensstemmelseserklæring er disponibel på følgende internetadresse: www.dedietrich-electromenager.com

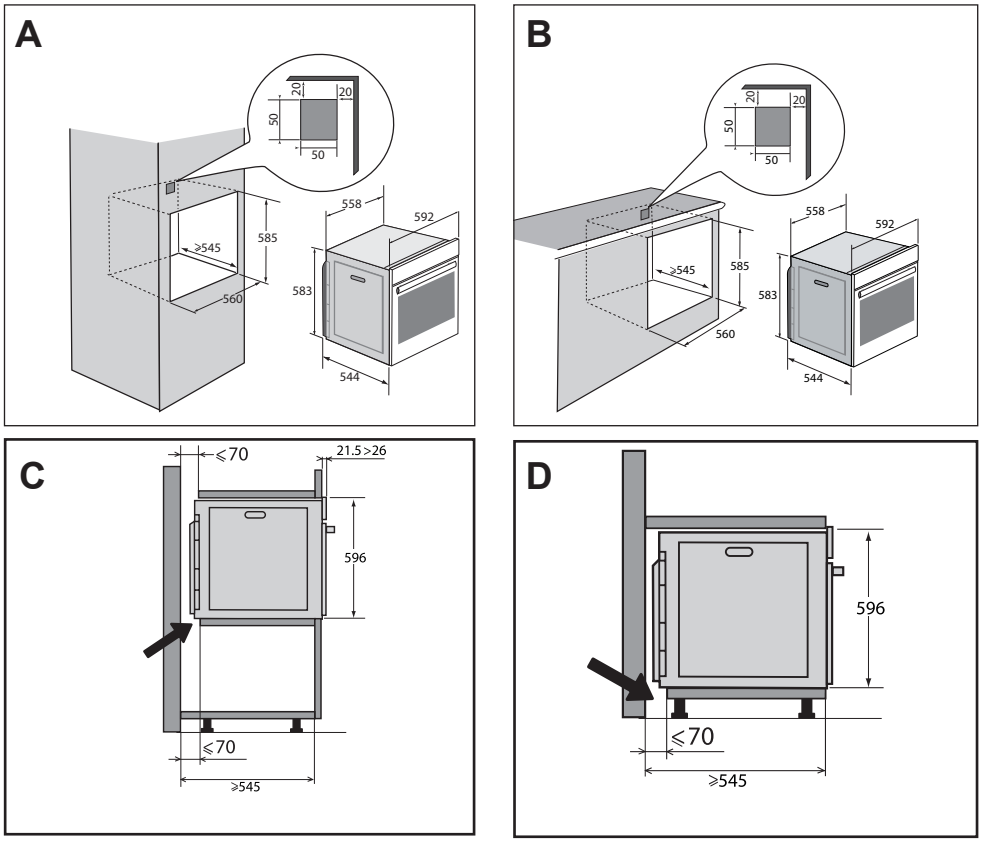
• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

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

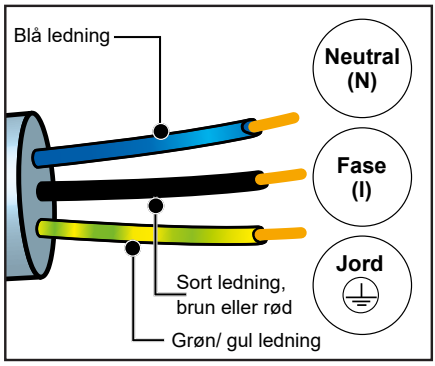


ELEKTRISK TILSLUTNING

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

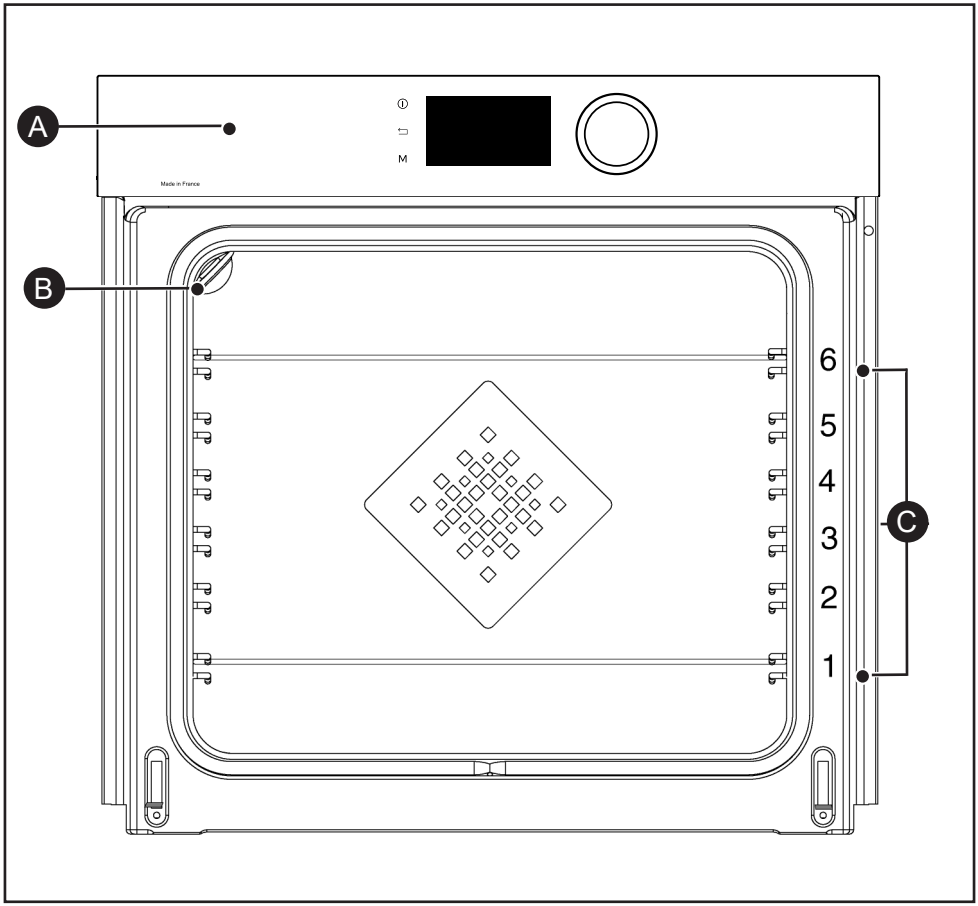
Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

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



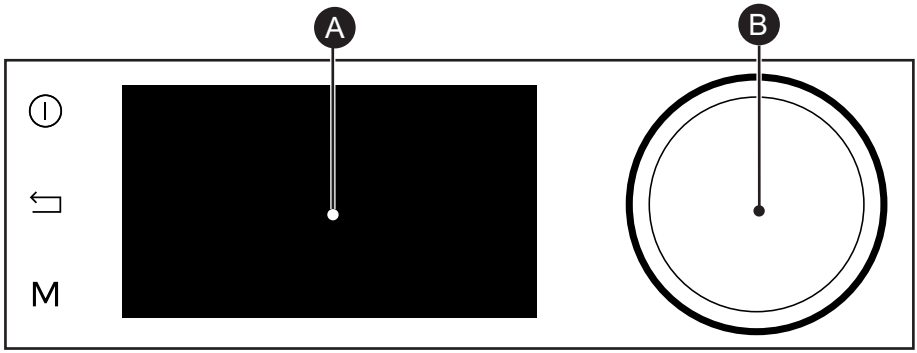
A **Betjeningspanel**

B **Lampe**

C **Ribber (6 disponible højder)**

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



Stoptast til ovn (langt tryk)

Returtast

M **Tast til direkte adgang til MANUEL funktion**

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.

- LÅSNING AF TASTER

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

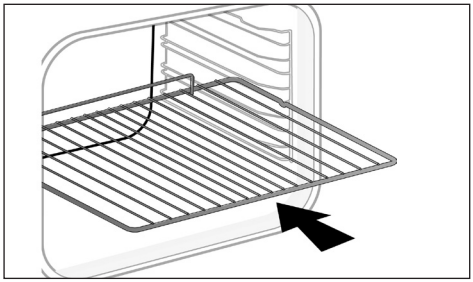
Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.
BEMÆRK: Kun tasten Stop ⏻ forbliver aktiv.

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

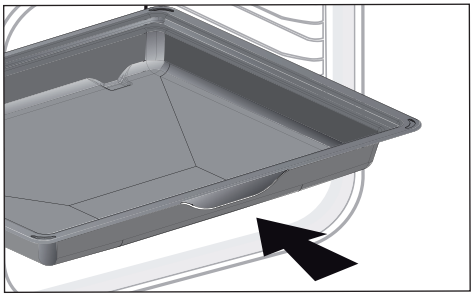
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

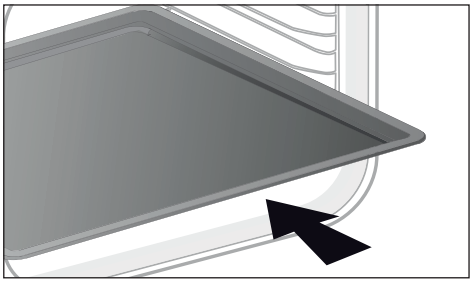
- Sikker rist, der ikke kan vippe. Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten). Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- **Universalplade, bradepande 45 mm.**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.



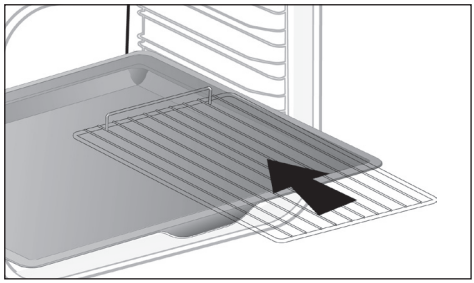
- Kageplade, 8 mm. Sættes ind i ribberne eller fastgøres til udtræksskinnerne. Dette fad er ideelt til bagning af wienerbrød og kager som sandkager, småkager, marengs, croissanter osv. Den skrånende forkant gør det nemt at placere dine tilberedninger.



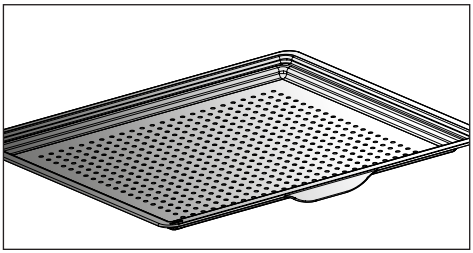
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

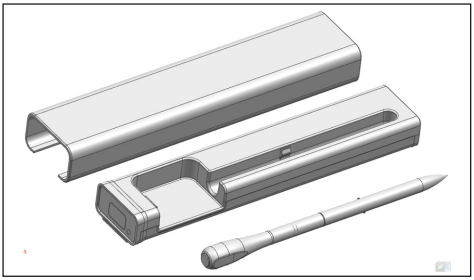
- Riste "for mere smag". Disse to halve riste bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med vippehindringen ind mod bunden af ovnen. Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.



- Hullet plade. Indsat i ribberne eller fastgjort på udtrækkelige skinner, håndtag mod ovndøren. Denne plade designet til Air Fry er også velegnet til bagning af pizzaer, kager eller tørring af mad.



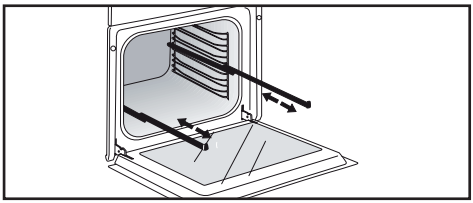
- Trådløs sonde. Leveres med opladerboks. Med Bluetooth-sonden kan du lave mad med præcision ved at måle temperaturen helt ind i midten af maden (se kapitel 5, afsnittet "Start madlavning med en sonde").



• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

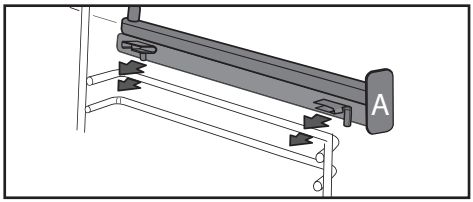
SYSTEM MED GLIDESKINNER

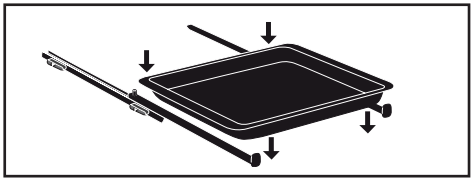
Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen. Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne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



MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2°til°5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i 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.

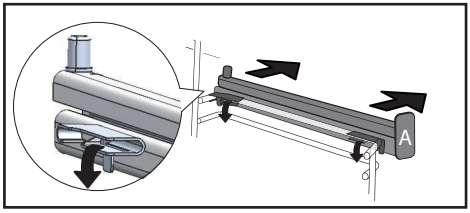




BEMÆRKNING: Den udtrækkelige del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet Ⓐ skal være foran dig. Sæt de 2°ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 skinner, systemet er klar til brug.

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.

- Pyrolyse-indikator

Aktivér eller deaktivér pyrolyseindikatoren. Når den er aktiveret, anbefaler ovnen, takket være dens teknologi og sensorer, det rigtige tidspunkt til at udføre en cyklus for pyrolyserengøring. I dette tilfælde vises dette symbol på displayet. Du kan vælge mellem Auto pyrolyse, 2h eller Express pyrolyse, hvis restvarmen i din ovn tillader det.

- Klokken

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen. Hvis ovnen er tilsluttet internettet, indstilles klokken automatisk. Du kan også sætte displayet i standby:

- Standby

Position ON, displayet slukker efter 90 sekunder.

Position OFF, lysstyrken reduceres efter 90 sekunder.

- Tilslutningsmuligheder

Aktivér tilslutningsmuligheder på din ovn. Vælg "ON", og bekræft.

Download mobilapplikationen "De Dietrich Smart Control" til din smartphone, og følg instruktionerne.

- 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.

- 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.

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

INDSTILLINGSMENU

- 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.

Indstillingen “Reset” giver dig mulighed for at gendanne din ovn til dens oprindelige tilstand.

• 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 varmluft	**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.
ECO*	**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.

Tilberedningsfunktioner, der er kompatible med sonden

*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.
Pause indstilling	**90 °C**	Special sekvens: Ovnen fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START PÅ 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:

- Vælg temperatur, og bekræft.

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

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge varighed, indstil derefter tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (udskudt start)

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan selv ændre sluttidspunktet, hvis du ønsker det.

- Vælg for tilberedningens afslutning, og godkend.

Godkend, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt, og godkend. 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.

Vælg **“STOP”.**

Bekræft ved at vælge **“OUI”**, og godkend, eller vælge **“NON”,** og godkend for at fortsætte tilberedningen. Du kan også stoppe tilberedningen med et langt tryk på ovnens stopknap.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN TILBEREDNING MED EN SONDE

Den trådløse tilberedningssonde måler temperaturen inde i maden. Du kan bruge den med kompatible tilberedningsfunktioner.

Ved hjælp af sonden styrer ovnen tilberedningstiden, indtil den indstillede temperatur er nået inde i midten af maden. Denne tid kan afhænge af madens kvalitet, tilberedningsfunktionen og den valgte ovntemperatur. For at opnå de bedste tilberedningsresultater skal maden have stuetemperatur.

IBRUGTAGNING AF SONDEN, OPLADNING

Sæt et batteri af typen AAA i opladeren. Den første opladning tager flere timer. Derefter tager en fuld opladning kun et par minutter.

For at kontrollere din sondens opladningsstatus skal du sætte den i opladerbasen og trykke på opladerknappen:

- Grønt lys: Sonden er fuldt opladet
- Rødt lys: Sonden er under opladning

For at kontrollere, om opladerbasen har nok energi, skal du fjerne sonden fra basen:

- Grønt lys: Opladeren har nok strøm
- Lyset er slukket: Der er ikke mere strøm til rådighed, skift batteriet.

Godt råd: I tilfælde af en udskiftning af sonden i forbindelse med kundeservice, vil det være nødvendigt at slukke for ovnens strømforsyning og derefter tænde den igen for at oprette forbindelse til den nye sonde.

Godt råd: Sonden fungerer ikke korrekt, hvis den nedsænkes i madvare, der er for kold. Sørg for, at maden er tilstrækkeligt optøet.

START AF EN TILBEREDNING

Din sonde er designet til at fungere mellem 5 og 275 °C og til at opnå en temperatur inde midt i maden på mellem 45 og 85 °C.

Sonden tilslutter sig automatisk til ovnen.

Vælg din tilberedning, og juster ovntemperaturen, hvis det er nødvendigt. Du behøver ikke at indstille tiden, den justeres automatisk. Vælg sondens temperatur for at indstille den ønskede temperatur inde midt i maden. Se de gode råd i tabellen nedenfor

Ovnen vil derefter etablere en forbindelse med din sonde, og symbolet vil blinke. Symbolet vises på displayet, når forbindelsen er etableret.

Sæt retten ind på den angivne højde. Displayet vil skifte mellem ovnens temperatur og sondens temperatur. Når sondens temperatur er nået, stopper ovnen og beder dig om at tage retten ud.

Godt råd: Sonden kan ikke bruges til at indstille en udskudt tilberedningstid.

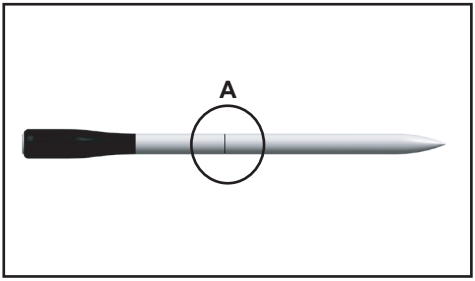
Pas på ikke at brænde dig, når du fjerner den varme sonde.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

PLACERING AF SONDEN, GODE RÅD OM ISÆTNING

Sondens indstiksdybde er vigtig. Et mærke **A** er angivet på sonden. Sørg for at stikke sonden mindst lige så langt ind som dette mærke, og vende sonden, så spidsen er inde midt i maden i den mest kødfulde del:

- Stege: På siden, i længderetningen
- Kylling: Ovenpå, inde i låret
- And: Ovenpå, indvendigt i brystet i en vinkel
- Fisk: På indersiden, i længderetningen og den mest kødfulde del
- Paté: I midten



Lad ikke ydersiden af sonden komme i kontakt med en varm del (f.eks. kanten af en form). Det kan ændre temperaturstyringen og tilberedningsresultatet.

Godt råd: Hvis din sonde er sat forkert ind i hjertet af kødet, og temperaturen stiger for hurtigt, vil dens sensorer fortælle ovnen, at den skal stoppe. Din tilberedning er måske ikke færdig. Kontrollér sondens position, og juster temperaturen, og genstart tilberedningen, hvis det er nødvendigt.

Sørg for at følge omhyggeligt at følge vejledningen for placering af sonden, og efterlad den aldrig i ovnen uden at have justeret dens temperatur. Dens funktion kan blive forringet.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

ANBEFALINGER TIL TEMPERATUREN I MIDTEN AF RETTEN FOR FORSKELLIGE MADVARER OG TILSTAND FOR FÆRDIG TILBEREDNING

Tilstand / Madvare	Blå	Let stegt	Rosastegt	Medium stegt	Gennemstegt
Oksekød	45°C til 50°C	50°C til 55°C	55°C til 60°C	60°C til 68°C	70 °C
Kalv		54°C til 57°C	57°C til 60°C	60°C til 70°C	75 °C
Lam		54°C til 57°C	60°C til 63°C	65°C til 70°C	70 °C
Svin				65°C til 68°C	70 °C
Svinefilet			62 °C (ideel)	65°C til 68°C	70 °C
Fjerkræ				70 °C	80 °C
And			62 °C (ideel)		75 °C
Delikatesse-paté				72°C til 75°C	
Fisketerrin				72°C til 75°C	
Fisk				54 °C (perle-morsfarvet)	60 °C

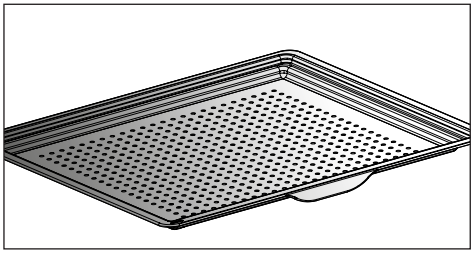
TEKNISKE EGENSKABER FOR DIN SONDE

Parameter	Specifikationer	Bemærkninger
Spænding	1,8 V ~ 3,3 V	Batteri af typen AAA
Brugstid	ca.48 t.	Efter fuld opladning
Brugstemperatur	5 °C - 275 °C	Sonden skal stikkes mere end 65 mm ind i maden
Måltemperaturområde	45 °C - 85 °C	Muligt justeringsområde med din ovn
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Sondens rækkevidde	> 30 m	I et åbent, tørt miljø
Beskyttelsesklasse	IP67	

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

FUNKTIONEN AIR FRY

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 frittes	**30 min.**	**700 g**
Frosne pommes frittes	**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**

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

FUNKTIONEN TØRRING

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

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

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.

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

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, Opskrifter fra hele verden.

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

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

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

RETTER	AI	LAV TEMPERATUR
FARSEREDE GRØNTSAGER	O	
VEGETABILSK GRATIN	O	
FARSEREDE TOMATER	O	
LASAGNER	O	
KØDPIE	O	
OSTEKAGE	O	
MADTÆRTE	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
KARTOFFELGRATIN	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

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

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

DESSERTER	AI	LAV TEMPERATUR
YOGHURT		O
BABAR M/ROM	O	
KUGLOF	O	
BASKERTÆRTE	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN_AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
KAGE MED FLYDENDE CHOKOLADE	O	
LAGKAGE	O	
ÆBLEKAGE	O	
PUND-TIL-PUND KAGE	O	
CAKE	O	
CHOKOLADEKAGE	O	
YOGHURTKAGE	O	
TATINTÆRTE	O	
FRUGTKRUMBEL	O	
FRUGTTÆRTE	O	
SMÅKAGER	O	
CUP CAKES	O	
MADELEINEKAGER	O	
MANDELKAGER	O	
MAKRONER	O	
KANELKAGER	O	
VANDBAKKELSER	O	
MARENGS	O	
CRÈME BRULÉE	O	
KARAMELCREME	O	

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

Vælg funktionen “OPSKRIFTER FRA HELE VERDEN” Oplev verden gennem alle vores opskrifter. Du skal blot vælge opskriften, dens vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

SØDE OPSKRIFTER FRA HELE VERDEN	LAND
Babka	Polen
Baklawa	Tyrkiet
Brioche	Schweiz
Chokladfarn	Sverige
Chrik	Algeriet
Flan med papaya	Madagascar
Jablecznik	Polen
Kanelboller	Sverige
Kapflern	Tyskland
Kourabies med orangeblomst	Grækenland
Malva budding	Sydafrika
Marzipan Buchteln	Tyskland
Miguelitos	Spanien
Panettone	Italien
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Storbritannien
Robinson	Fransk Martinique
Kokosnød-rocher	Congo
Scones	Storbritannien
Stollen	Tyskland
Santiago-tærte	Spanien
Torta della nonna	Italien

Gode råd

Du kan også vælge en opskrift fra hele verden efter land

SALTE OPSKRIFTER FRA HELE VERDEN	LAND
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Frankrig
Börek	Tyrkiet
Canneloni	Italien
Carbonade	Belgien
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Spanien
Marokkansk lammekølle	Marokko
Karaage	Japan
Koulibiac med laks	Rusland
Panerede laksebøffer	Japan
Kylling i karry	Indien
Tandoori kylling	Indien
Tikka masala kylling	Indien
Rougail pølser	Frankrig - La Réunion
Grøntsags tian	Frankrig

Gode råd

Du kan også vælge en opskrift fra hele verden efter land

• 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):

Afhængigt af den valgte ret foreslår AI-funktionen en standardvægt, som du skal justere, hvis det er 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 AI-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.

• 8 ANDRE FUNKTIONER

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. Der vises et symbol nederst til højre på skærmen og grillen starter automatisk i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningstiden.

Bemærk:
Indstillingen 'SPRØD' kan indstilles ved starten af tilberedningen, under tilberedningen og ved afslutningen af den programmerede tilberedning.

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.

• 8 ANDRE FUNKTIONER

FAVORITTER

TILGÆNGELIG FOR MANUELLE OG AUTOMATISKE FUNKTIONER

Med funktionen “FAVORITTER” kan du gemme 3 manuelle tilberedningsfunktioner og 3 automatiske tilberedningsfunktioner, som du ofte bruger.

Tryk på knappen under manuel eller automatisk tilberedning, og vælg “Føj til favoritter” ved at dreje på drejeknappen. For at gemme skal du trykke for at bekræfte.

Din tilberedning er nu gemt som “MANUEL FAVORIT 1”.

Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 Favoritter allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den favorit, du har valgt.

FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

- Vælg funktionen “MINUTUR” ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

0m00s vises på skærmen.

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 af minuturet.

For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s.

Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

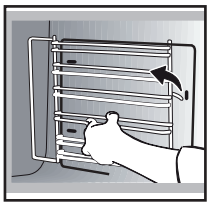
UDVENDIGE FLADER

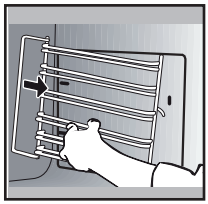
Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

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.





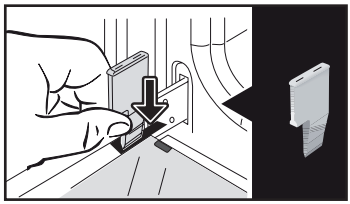
RENGØRING AF LÅGENS GLASRUDER

⚠ 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.

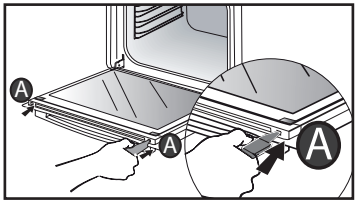
Fedt på indersiden af ruden fjernes forinden med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

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

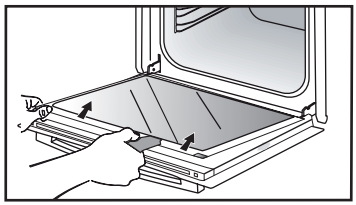
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

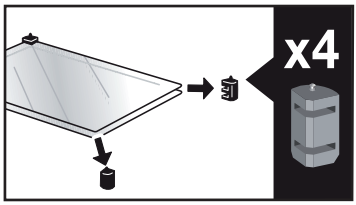


Tag den første fastklipsede rude ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne Ⓐ for



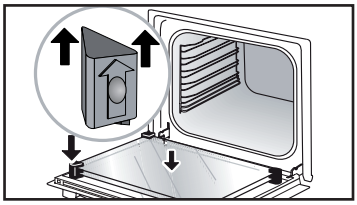
at afklipse ruden. Fjern ruden;Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.





Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

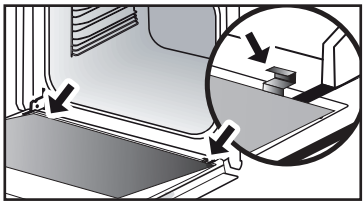
Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

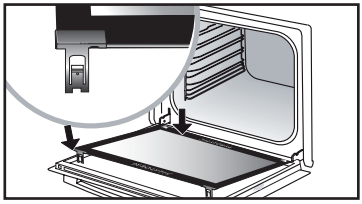


Efter rengøringen skal de fire gummistoppere placeres igen med pilen pegende opad, og glasruderne skal placeres igen.

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

Tag plastkilen ud.





• 9 VEDLIGEHOLDELSE

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 og 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.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

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.

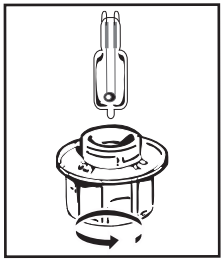
Når din pyrolyse er færdig, skal du stoppe ovnen og trykke på tasten ⏻.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

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 en 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)

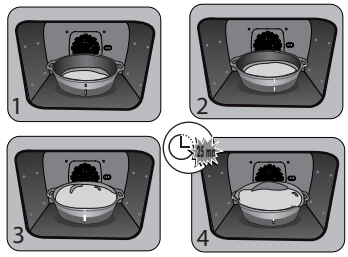
Ingredienser:

• 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 INSTALLATION 7
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau 7
Elektrischer Anschluss 8

2 UMWELT 9
Umweltschutz 9

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS 10
Bedienelemente und Anzeige 11
Tastensperre 11
Zubehör (je nach Modell) 12
Auszugschienen-System 14
Einbau und Demontage der Auszugschienen 14

4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN 15
Erste Inbetriebnahme 15
Menü Einstellungen (je nach Modell) 15

5 MANUELLER GARMODUS 17
Starten eines Garvorgangs 19
Starten eines Garvorgangs mit Sonde 20

6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN 23
Funktion AIR FRY 23
Funktion Trocknen 24

7 AUTOMATISCHER GARMODUS 25
Beschreibung des automatischen Modus 25
Überblick über die Kategorien von Gerichten 26
Starten eines automatischen Garvorgangs 32
Sofortiges Garen 32

8 WEITERE FUNKTIONEN 33
Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus) 33
Favoriten 34
Funktion Zeitschaltuhr 34

9 PFLEGE 35
Reinigung und Pflege: 35
Selbstreinigung durch Pyrolyse 37
Austausch der Lampe 39

10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 40

11 EIGNUNGSVERSUCH 42

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN

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 SICHERHEITS-MASSNAHMEN

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 Schutzleisten im Möbel 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.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN

Verwenden Sie nur die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde.

SONDE: Ihre Sonde wird mit einem Ladegerät geliefert, das mit einer Batterie vom Typ AAA (1,5 V) bestückt werden kann. Schieben Sie den Deckel auf der Rückseite des Gehäuses auf und legen Sie die Batterie ein.

Die Batterien müssen mit der richtigen Polarität eingelegt werden. Gehen Sie genauso vor, um die Batterien zu entfernen.

Ersetzen Sie die Batterie, wenn sie verbraucht ist oder wenn sie ausläuft. Die Batterie muss aus dem Gerät entfernt werden, bevor es entsorgt werden kann. Die Batterie muss in den Batteriecontainern entsorgt oder in Ihrem Geschäft zurückgegeben werden (gemäß den geltenden Vorschriften). - Verschiedene Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht miteinander vermischt werden; wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt wird, müssen die Batterien entfernt werden; die Stromanschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden. Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen werden. Wenn die Batterien entladen sind, müssen sie aus dem Gerät entfernt und sicher entsorgt werden.

Frequenzbereich 2,4 GHz
Max. Leistung 100 mW (20 dBm)

Konformitätserklärung
Wir, Brandt France, erklären, dass das mit der drahtlosen Sonde ausgerüstete Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann auf folgender Website heruntergeladen werden:
www.dedietrich-electromenager.com

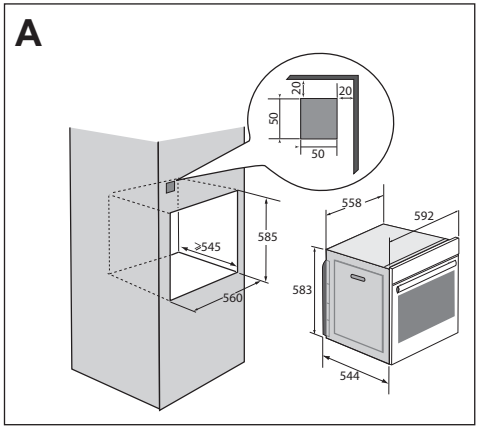
• 1 EINBAU

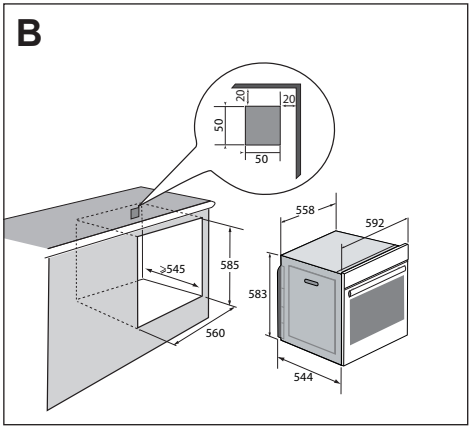
WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU

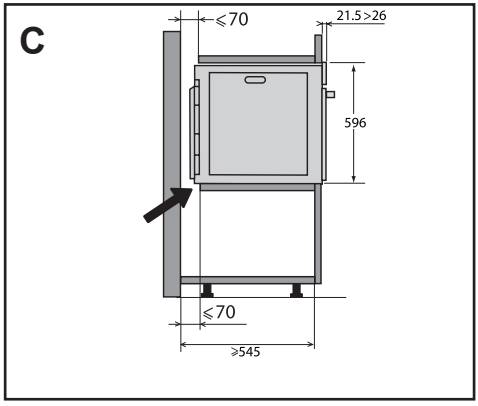
Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann. Dieses Gerät kann ebenso gut in Säulenaufstellung (A) oder unter einer Arbeitsplatte (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein (C und D). Das Gerät im 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.

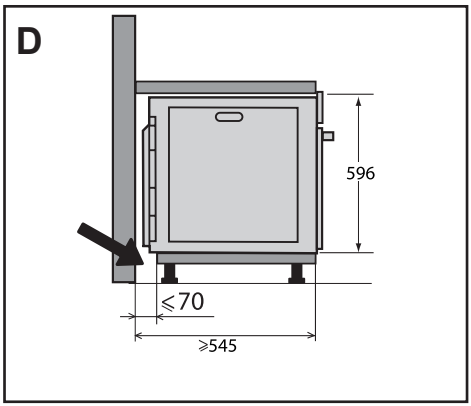
Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

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







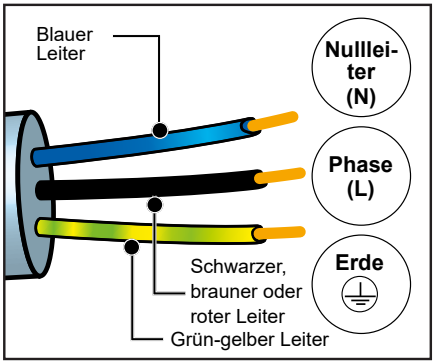


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

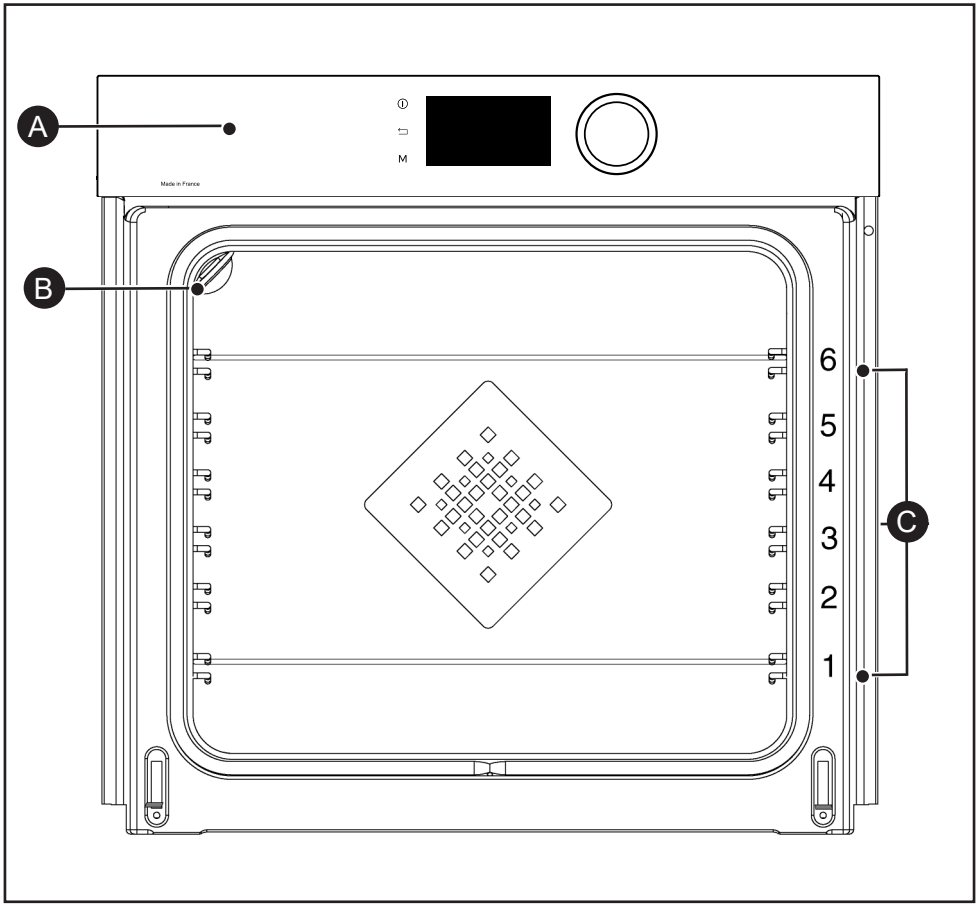
Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

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



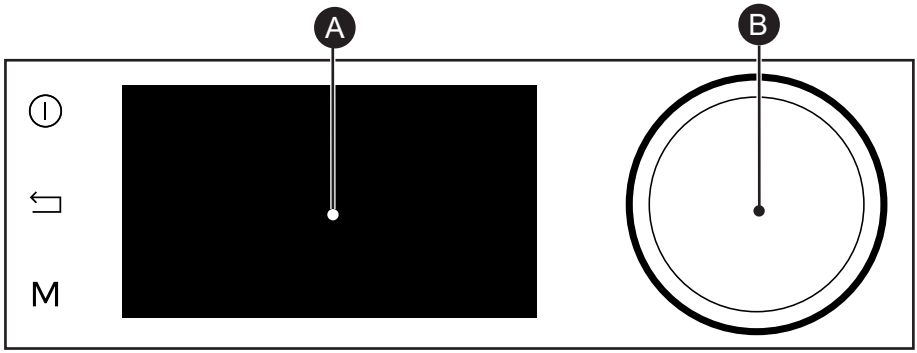
A **Bedienleiste**

B **Lampe**

C **Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)**

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



Ausschalttaste Backofen (lange drücken)

Taste zurück

Taste für den direkten Zugriff auf den MANUELLEN Modus

A **Anzeige**

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

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

- TASTENSPERRE

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

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

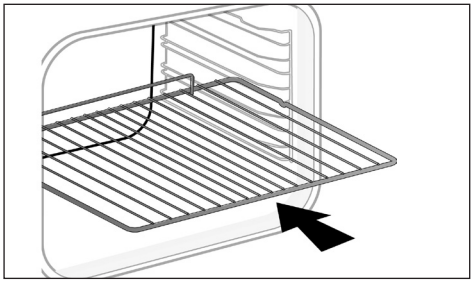
HINWEIS: Nur die Taste Stopp bleibt aktiv.

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

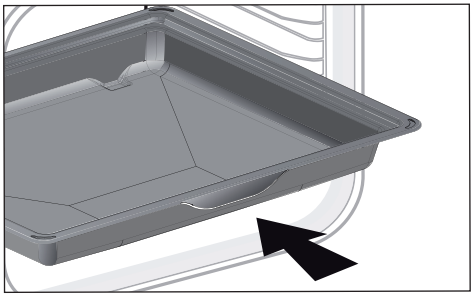
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

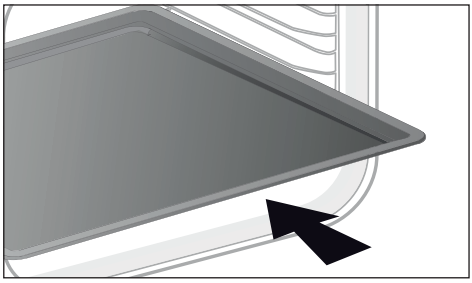
- Rost mit Kippschutz. Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt). Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, 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.



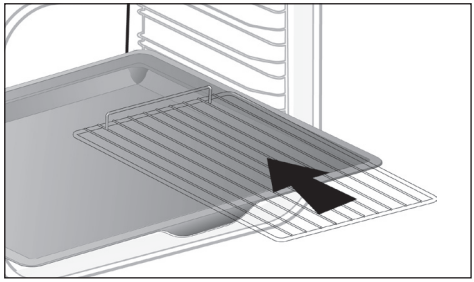
- Kuchenblech, 8 mm. Sie wird in die Einschubleisten eingeschoben oder an den Teleskopschienen befestigt. Dieses Blech eignet sich besonders für Gebäck und Feingebäck wie Mürbegebäck, Cookies, Schaumgebäck, Croissants usw. Die geneigte vordere Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel.



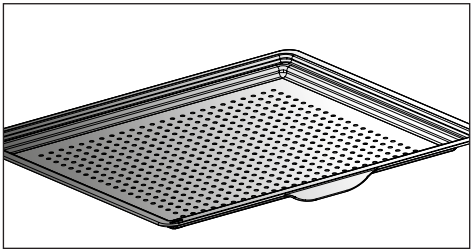
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

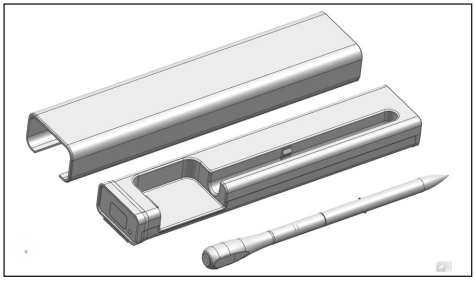
- Grillpfannen „Feinschmecker“. Diese 2 Halb-Grillpfannen werden zusammen oder unabhängig voneinander verwendet, sie werden in ein Blech oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet. Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.



- Perforierte Schale. Es wird in die Einschubleisten eingeschoben oder an den Teleskopschienen befestigt, mit dem Griff zur Ofentürseite. Diese für den Garmodus Air Fry konzipierte Schale eignet sich auch zum Backen von Pizza, Gebäck oder zum Trocknen von Lebensmitteln.



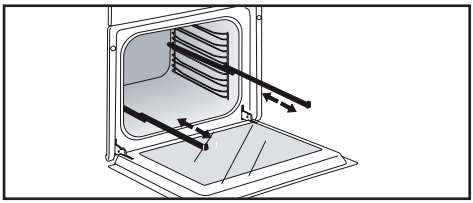
- Drahtlose Sonde. Wird mit einem Ladegerät geliefert. Für eine Garprüfung können Sie mit der Bluetooth-Sonde Speisen präzise garen, indem Sie die Kerntemperatur messen (siehe Kapitel 5, Abschnitt „Starten eines Garvorgangs mit Sonde“).

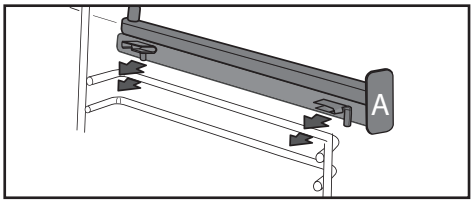


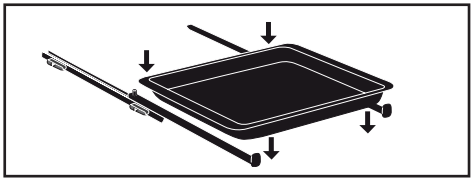
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

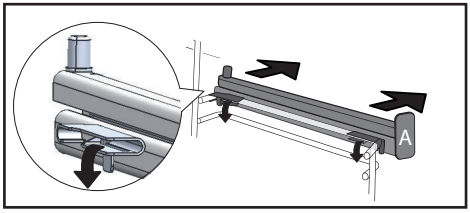
AUSZUGSCHIENEN-SYSTEM

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.

- Pyrolyseanzeige

Aktivieren oder deaktivieren Sie die Pyrolyseanzeige. Wenn sie aktiviert ist, empfiehlt der Backofen dank seiner Technologie und seiner Sensoren den richtigen Zeitpunkt für einen Pyrolyse-Reinigungszyklus. In diesem Fall erscheint das Symbol auf der Anzeige. Sie können wählen, ob Sie eine automatische, 2-stündige oder Express-Pyrolyse durchführen möchten, wenn die Restwärme in Ihrem Backofen dies zulässt.

- Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist,wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert. Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

- Sleep mode

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach 90 Sekunden.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach 90 Sekunden.

- Konnektivität

Aktivieren Sie die Konnektivität an Ihrem Backofen. Wählen Sie „EIN“ und bestätigen Sie.

Laden Sie die mobile App „De Dietrich Smart Control“ auf Ihr Smartphone herunter und folgen Sie den Anweisungen.

- 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.

- 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.

MENÜ EINSTELLUNGEN

- 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.

Mit der Option „Zurücksetzen“ können Sie Ihren Backofen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

• 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.

Mit der Sonde kompatible Garmodi

*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 (Teller aufwärmen, 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.
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.

• 5 MANUELLER GARMODUS

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:

- Wählen Sie die Temperatur und bestätigen Sie.

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

GARZEIT

Sie können die Garzeit für Ihr Gericht eingeben, indem Sie Dauer auswählen und dann die Garzeit durch Drehen des Hebels eingeben und bestätigen.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS (verzögerter Start)

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

- Wählen Sie das Garzeitende 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.

Wählen Sie **„STOPP“.**

Bestätigen Sie durch Auswahl von **„JA“** und bestätigen Sie oder wählen Sie **„NEIN“** und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs. Sie können den Garvorgang auch mit einem langen Druck auf die Stopptaste des Backofens beenden.

• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS MIT SONDE

Mit der kabellosen Garsonde können Sie die Temperatur im Inneren von Lebensmitteln messen. Sie können sie mit kompatiblen Garmethoden verwenden.

Mithilfe der Sonde steuert der Backofen die Garzeit, bis die eingestellte Kerntemperatur des Lebensmittels erreicht ist. Diese Zeit kann von der Qualität des Lebensmittels, der gewählten Garmethode und der Temperatur des Backofens abhängen. Um die besten Garergebnisse zu erzielen, sollten die Lebensmittel Zimmertemperatur haben.

INBETRIEBNAHME DER SONDE, LADEN

Legen Sie eine Batterie des Typs AAA in das Ladegerät ein. Der erste Ladevorgang dauert lange (mehrere Stunden). Danach dauert ein vollständiger Ladevorgang einige Minuten.

Um den Ladezustand der Sonde zu beurteilen, stellen Sie sie in die Ladestation und drücken Sie die Taste am Ladegerät:

- Kontrollleuchte grün: Die Sonde ist vollständig geladen.

- Kontrollleuchte rot: Die Sonde wird geladen.

Um zu beurteilen, ob die Ladestation über genügend Energie verfügt, entfernen Sie die Sonde von der Ladestation:

- Kontrollleuchte grün: Das Ladegerät verfügt über genügend Energie.

- Kontrollleuchte aus: Keine Energie mehr verfügbar, wechseln Sie die Batterie.

Hinweis: Wenn Sie die Sonde austauschen, müssen Sie den Backofen aus- und wieder einschalten, um die Verbindung mit der neuen Sonde herzustellen.

Hinweis: Die Sonde schaltet sich ab, wenn sie in eine zu kalte Umgebung getaucht wird. Achten Sie darauf, dass das Lebensmittel ausreichend aufgetaut ist.

STARTEN EINES GARVORGANGS

Die Sonde ist für einen Betrieb zwischen 5 und 275°C ausgelegt und soll eine Kerntemperatur des Fleisches zwischen 45 und 85°C anvisieren.

Die Sonde verbindet sich automatisch mit dem Backofen.

Wählen Sie Ihren Garvorgang aus, stellen Sie ggf. die Solltemperatur des Backofens ein. Sie müssen die Dauer nicht einstellen, sie wird automatisch angepasst. Wählen Sie die Temperatur der Sonde aus, um die Zielkerntemperatur Ihres Lebensmittels einzustellen. Beachten Sie die Tipps in der folgenden Tabelle.

Der Backofen stellt nun die Verbindung zur Sonde her, das Symbol blinkt. Das Symbol erscheint dauerhaft auf der Anzeige, wenn die Verbindung hergestellt ist.

Schieben Sie Ihr Blech auf der angegebenen Einschubhöhe ein. Auf der Anzeige sehen Sie abwechselnd den Temperatursollwert des Backofens und den der Sonde. Wenn die Temperatur der Sonde erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus und zeigt Ihnen an, dass Sie Ihr Gericht herausnehmen sollen.

Hinweis: Die Einstellung eines Garvorgangs mit Startzeitvorwahl ist mit der Sonde nicht möglich.

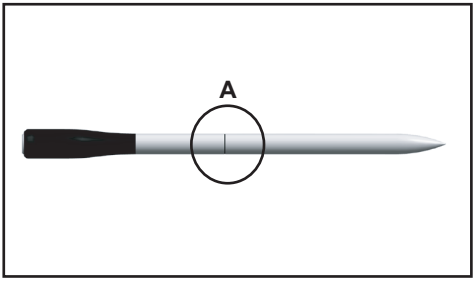
Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Herausziehen der Sonde, die dann heiß ist, nicht verbrennen.

• 5 MANUELLER GARMODUS

EINSETZEN DER SONDE, TIPP ZUM EINFÜHREN

Die Tiefe, in die die Sonde eingeführt wird, ist wichtig. Auf der Sonde befindet sich eine Markierung **A**. Achten Sie darauf, dass Sie die Sonde mindestens bis zu dieser Markierung einführen und so ausrichten, dass sich die Spitze im Kern des Lebensmittels befindet, in der Mitte des fleischigsten Teils:

- Braten: seitlich, längs
- Huhn: auf der Oberseite, im Schenkel
- Ente: oben, schräg in der Brust
- Fisch: innen, längs und am fleischigsten Teil
- Terrine: im Kern



Berühren Sie die Außenseite der Sonde nicht mit einem heißen Teil (Beispiel: Gefäßrand). Dies könnte die Temperaturkontrolle und das Garergebnis beeinträchtigen.

Tipp: Wenn Ihre Sonde nicht richtig in den Kern des Fleisches eingeführt wird und die Temperatur zu schnell ansteigt, melden ihre Sensoren dem Backofen, dass er sich ausschalten soll. Ihr Garvorgang ist möglicherweise noch nicht abgeschlossen. Überprüfen Sie die Position der Sonde und stellen Sie die Temperatur neu ein, starten Sie ggf. den Garvorgang erneut.

Achten Sie darauf, dass Sie die Hinweise zum Einsetzen der Sonde beachten und sie nie im Backofen lassen, ohne die Temperatur einzustellen. Ihre Funktionsfähigkeit könnte dadurch beeinträchtigt werden.

• 5 MANUELLER GARMODUS

KERNTEMPERATUREMPFEHLUNGEN JE NACH LEBENSMITTELN UND GARSTUFEN

Garstufe / Lebensmittel	Blau	Blutig	Rosa	Medium	Durch
Rind	45°C bis 50°C	50°C bis 55°C	55°C bis 60°C	60°C bis 68°C	70°C
Kalb		54°C bis 57°C	57°C bis 60°C	60°C bis 70°C	75°C
Lamm		54°C bis 57°C	60°C bis 63°C	65°C bis 70°C	70°C
Schwein				65°C bis 68°C	70°C
Schweinsfilet			62°C (ideal)	65°C bis 68°C	70°C
Geflügel				70°C	80°C
Ente			62°C (ideal)		75°C
Fleischterrine				72°C bis 75°C	
Fischterrine				72°C bis 75°C	
Fisch				54°C (perlmuttfarben)	60°C

TECHNISCHE DATEN DER SONDE

Parameter	Spezifikationen	Hinweise
Spannung	1,8V ~ 3,3V	Batterie Typ AAA
Autonomie	ca. 48 Stunden	Nach vollständiger Aufladung
Betriebstemperatur	5°C - 275°C	Die Sonde muss mehr als 65 mm in das Lebensmittel eingeführt werden.
Zieltemperaturbereich	45°C - 85°C	Möglicher Einstellbereich mit Ihrem Backofen
Betriebsfrequenz	2402 - 2480 MHz	
Reichweite der Sonde	> 30 m	In offener, trockener Umgebung
Schutzart	IP67	

• 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.

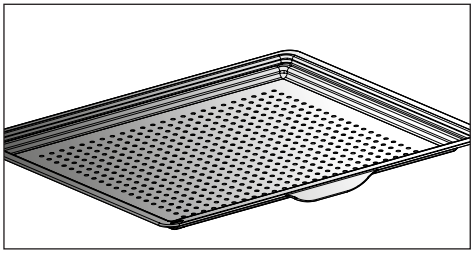


TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR AIR FRY

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**

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

FUNKTION TROCKNEN

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

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

TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR DAS TROCKNEN IHRER LEBENSMITTEL

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

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

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

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

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.**

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

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, Rezepte aus aller Welt.

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	NIEDERTEMPERA-TUR-PROGRAMM
FLEISCHTERRINE	O	
LAMMSCHULTER	O	
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN		O
LAMMKEULE MIT KNOCHEN		O
KALBSKOTELETT	O	
KALBSBRATEN	O	O
SCHWEINSHAXE	O	
SCHWEINEKAMM	O	
FILET MIGNON	O	O
SCHWEINEBRATEN	O	O
RINDERBRATEN	O	O
HÄHNCHEN	O	O
ENTE	O	
ENTENBRUST	O	
PUTENSCHENKEL	O	
PUTE	O	
GANS	O	

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

FISCH	AI	NIEDERTEMPERA-TUR-PROGRAMM
LACHS	O	O
FORELLE	O	O
GROSSE FISCHE	O	O
KLEINE FISCHE	O	O
WOLFSBARSCH	O	O
HUMMER	O	
FISCHTERRINE	O	

GERICHTE	AI	NIEDERTEMPE-RAT NIEDERTEM-PERATUR
GEFÜLLTES GEMÜSE	O	
GEMÜSEGRATIN	O	
GEFÜLLTE TOMATEN	O	
LASAGNE	O	
FLEISCHPASTETE	O	
KÄSETORTE	O	
SALZIGE TORTE	O	
SPECKKUCHEN	O	
PIZZA	O	
KARTOFFELGRATIN	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

BROT UND NUDELN	AI	NIEDERTEMPE NIEDERTEMPERA-TUR
BRIOCHE	O	
BAGUETTES	O	
BROT	O	
MÜRBETEIG	O	
BLÄTTERTEIG	O	

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

DESSERTS	AI	NIEDERTEMPERA-TUR-PROGRAMM
JOGHURT		O
BABA AU RHUM	O	
GUGELHUPF	O	
BASKISCHER KUCHEN	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN_AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
SCHOKOFONDANT	O	
BISKUITKUCHEN	O	
APFELKUCHEN	O	
SANDKUCHEN	O	
ENGLISCHER KUCHEN	O	
SCHOKOLADENKUCHEN	O	
JOGHURT-KUCHEN	O	
TARTE TATIN	O	
OBST-CRUMBLE	O	
OBSTKUCHEN	O	
MÜRBEGEBÄCK/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MADELEINES	O	
MANDELBISKUIT	O	
MACARONS	O	
CANNELÉS	O	
BRANDTEIGGEBÄCK	O	
BAISERS	O	
CRÈMES BRULÉES	O	
KARAMELLCREME	O	

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

Wählen Sie den Modus „REZEPTE AUS ALLER WELT“. Entdecken Sie die Küche der Welt mit all unseren Rezepten. Wählen Sie einfach das Rezept und das Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

SÜSSE REZEPTE AUS ALLER WELT	LAND
Babka	Polen
Baklava	Türkei
Brioche	Schweiz
Chokladflarn	Schweden
Chrik	Algerien
Papaya-Flan	Madagaskar
Jablecznik	Polen
Kanelbullar	Schweden
Kapflern	Deutschland
Orangenblüten-Kourabiedes	Griechenland
Malva-Pudding	Südafrika
Marzipan-Buchteln	Deutschland
Miguelitos	Spanien
Panettone	Italien
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Großbritannien
Robinson	Martinique (Frankreich)
Kokoskugel	Kongo
Scones	Großbritannien
Stollen	Deutschland
Tarta de Santiago	Spanien
Torta della nonna	Italien

Empfehlung

Sie können auch ein Rezept aus aller Welt auswählen, indem Sie nach Land suchen

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

HERZHAFTE REZEPTE AUS ALLER WELT	LAND
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Frankreich
Börek	Türkei
Canneloni	Italien
Karbonade	Belgien
Empanadas de carne	Argentinien
Fabada asturiana	Spanien
Lammkeule nach marokkanischer Art	Marokko
Karaage	Japan
Kulebjak mit Lachs	Russland
Glasierte Lachssteaks	Japan
Hühnercurry	Indien
Tanduri-Hähnchen	Indien
Chicken tikka masala	Indien
Rougail-Würste	La Réunion (Frankreich)
Tian mit Gemüse	Frankreich

Empfehlung

Sie können auch ein Rezept aus aller Welt auswählen, indem Sie nach Land suchen

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

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):

Je nach ausgewähltem Gericht 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.

• 8 WEITERE FUNKTIONEN

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. Wählen Sie anschließend die Funktion **„Knusprig“** und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.

Der Garvorgang beginnt. Ein Symbol erscheint rechts unten auf dem Display und der Grill schaltet sich während der letzten 5 Minuten Ihres Garvorgangs automatisch ein.

Hinweis:
Die Option „KNUSPRIG“ kann zu Beginn des Garvorgangs, während des Garvorgangs und am Ende des programmierten Garvorgangs eingestellt werden.

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.

• 8 WEITERE FUNKTIONEN

FAVORITEN

VERFÜGBAR FÜR DIE MODI MANUELL UND AUTO

Mit der Funktion **„FAVORITEN“** können Sie 3 manuelle Garmodi und 3 automatische Garmodi abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Drücken Sie beim manuellen oder automatischen Garen den Bedienschalter und wählen Sie durch Drehen des Bedienhebels „Zu den Favoriten hinzufügen“. Zum Bestätigen und Speichern die Taste drücken.

Ihr Garmodus ist jetzt unter **„MANUELLER FAVORIT 1“** gespeichert.

Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Favoriten bereits belegt, ersetzt jede neue Speicherung den ausgewählten Favoriten.

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

0m00s erscheint auf dem Bildschirm.

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

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

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

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

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

• 9 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

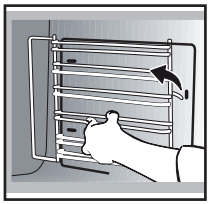
AUSSENFLÄCHE

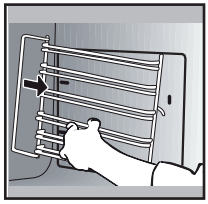
Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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





REINIGUNG DER SCHEIBEN DER BACKOFENTÜR

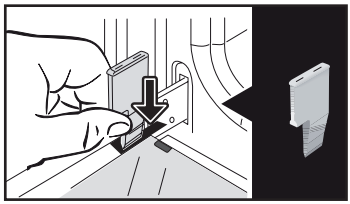
Warnung
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

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

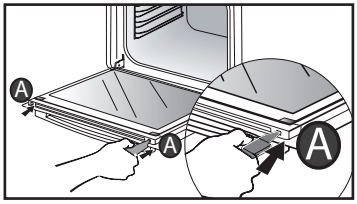
Zum Reinigen der verschiedenen inneren Scheiben demontieren Sie diese wie folgt:

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

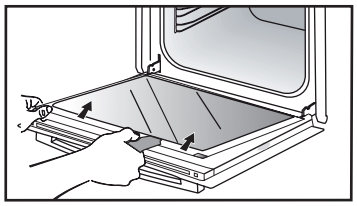
Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte

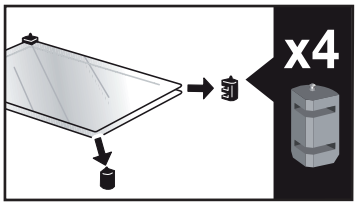


Scheibe: Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen A, um die mit Clip befestigte Scheibe zu



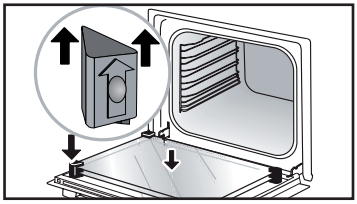
entfernen. Entfernen Sie die Scheibe. Die Tür besteht aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.





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

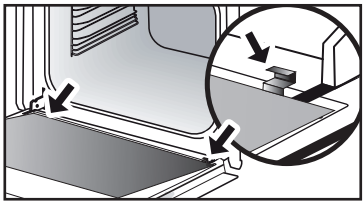
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

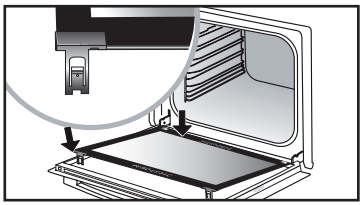


Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.

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.





• 9 PFLEGE

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.

9 PFLEGE

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.

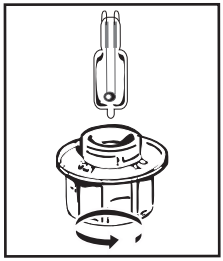
Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ⏻ aus.

• 9 PFLEGE

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	*		*		*		*		*		*		Gar-dauer in Minuten
		°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	
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)

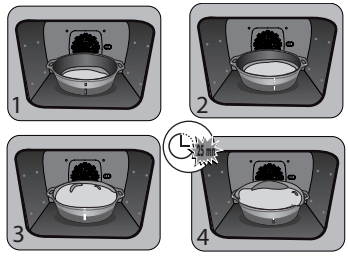
Zutaten:

• 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 7
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO 7
Conexión eléctrica 8

2 MEDIO AMBIENTE 9
Respeto del medio ambiente 9

3 PRESENTACIÓN DEL HORNO 10
Los mandos y el visualizador 11
Bloqueo de los mandos 11
Los accesorios (según el modelo) 12
Sistema de guías correderas 14
Instalación y desmontaje de las guías correderas 14

4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES 15
Primera puesta en servicio 15
Menú Ajustes (según el modelo) 15

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL 17
Inicio de cocción 19
Inicio de cocción con sonda 20

6 CONSEJOS DE COCCIÓN 23
Función AIR FRY 23
Función Deshidratación 24

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 25
Presentación del modo automático 25
Presentación de las categorías de platos 26
Inicio de una cocción automática 32
Cocción inmediata 32

8 OTRAS FUNCIONES 33
Opciones de final de cocción (según el tipo de cocción) 33
Favoritos 34
Función Temporizador 34

9 MANTENIMIENTO 35
Limpieza y mantenimiento 35
Autolimpieza por pirólisis 37
Sustitución de la lámpara 39

10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 40

11 PRUEBA DE APTITUD 42

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o 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 indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales; granjas; la utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

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

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

Utilice exclusivamente la sonda térmica recomendada para este horno.

SONDA: Su sonda se suministra con una caja de carga, a la que se debe añadir una pila AAA (1,5 V). Deslice la tapa de la parte posterior de la caja e introduzca la pila.

Las pilas deben introducirse con la polaridad correcta. Realice la misma operación para extraer las pilas.

Cambie la pila cuando esté gastada o si tiene fugas. Quite la pila del dispositivo antes de desecharlo. La pila se tiene que tirar a un contenedores de pilas y baterías o bien llevarla a una tienda que las recoja para su reciclaje (según la normativa vigente). - No deben mezclarse diferentes tipos de pilas ni pilas nuevas y usadas. Si se va a guardar el aparato sin utilizarlo durante un periodo prolongado, antes hay que retirar las pilas. Los terminales de alimentación eléctrica no deben estar cortocircuitados. Las pilas no recargables no deben recargarse. Cuando estén descargadas, las pilas deben extraerse del aparato y desecharse de forma segura.

Banda de frecuencia 2,4 GHz
Potencia máx. 100 mW (20 dBm)

Declaración de conformidad
Nosotros, Brandt France, declaramos que el aparato equipado con la sonda inalámbrica cumple con la Directiva 2014/53/UE. La declaración de conformidad completa de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.dedietrich-electromenager.com

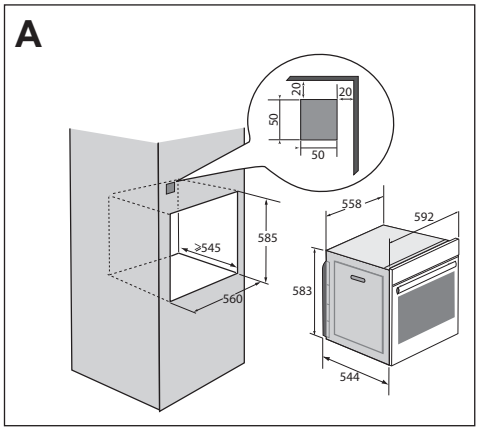
• 1 INSTALACIÓN

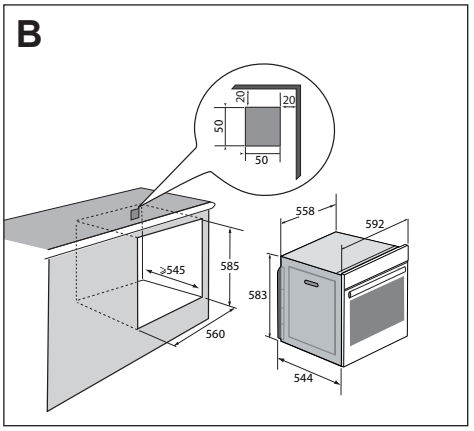
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

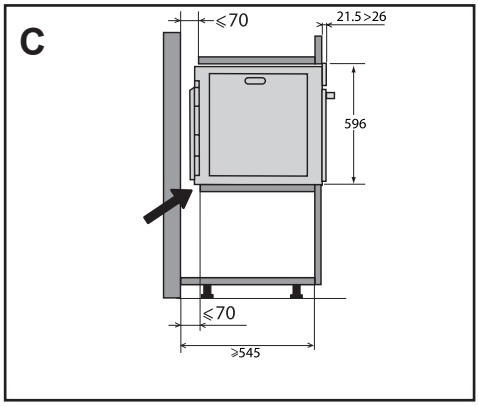
Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente en columna (A) o bajo una encimera (B). Si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior (C y D). Fije el horno al mueble. Para 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.

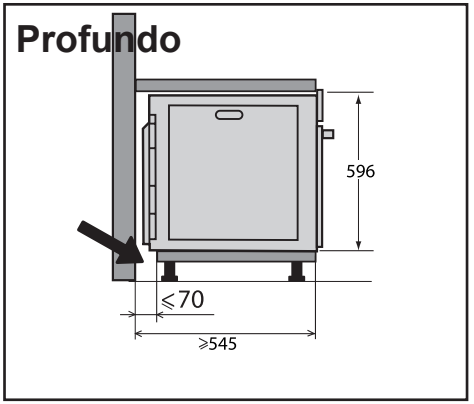
Vuelva a colocar los topes de goma.

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







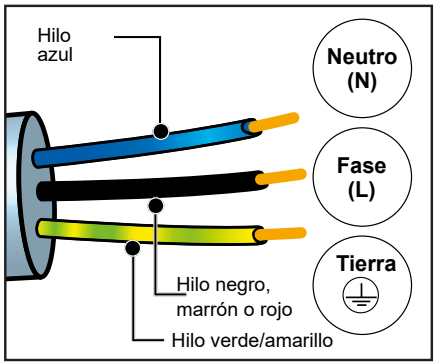


CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

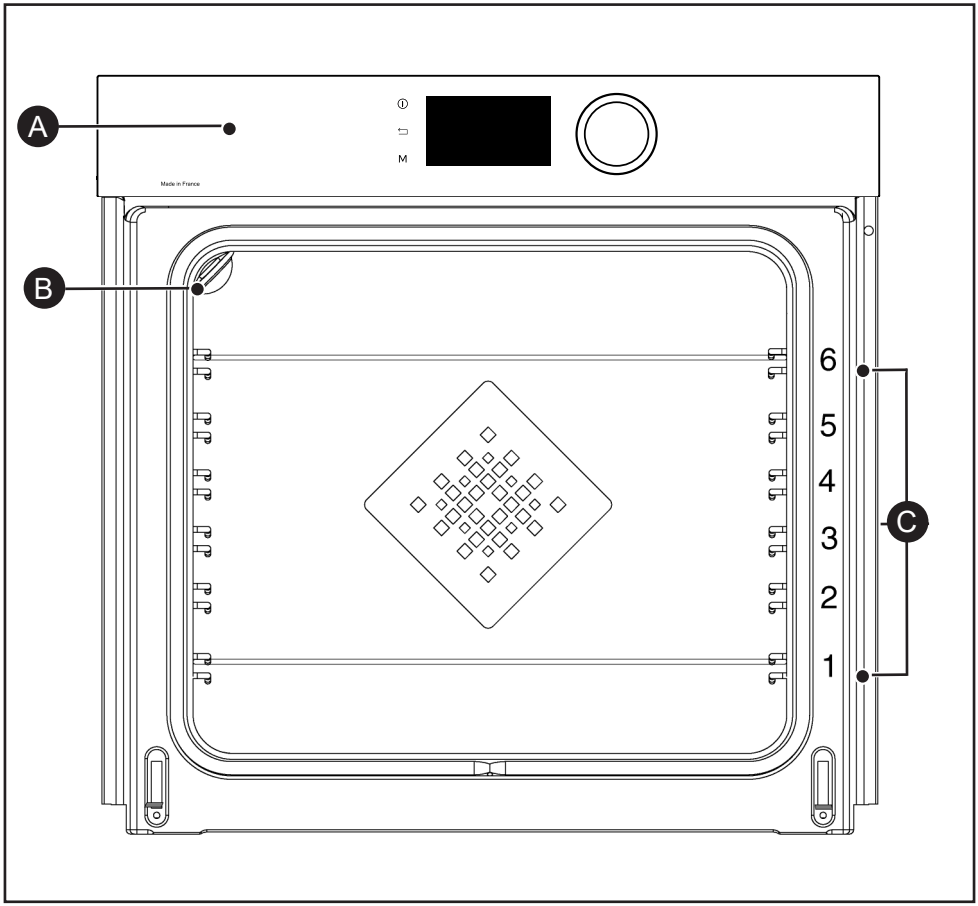
Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

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



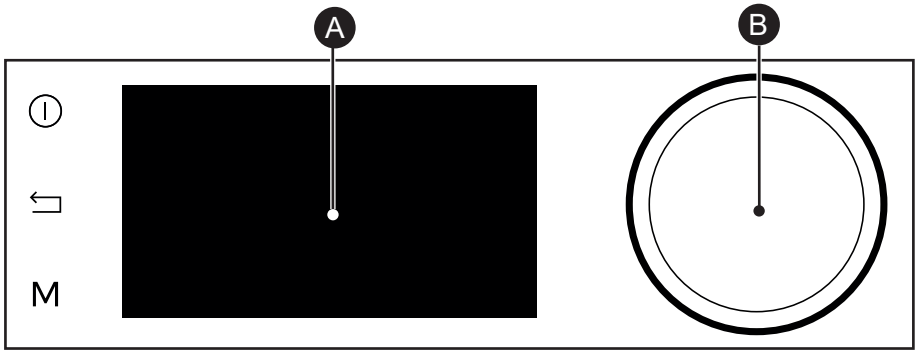
A **Panel de control**

B **Lámpara**

C **Niveles (6 alturas disponibles)**

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR



Botón parada de horno (pulsación larga)

Tecla de retorno

Botón de acceso directo al modo MANUAL

A **Visualizador**

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

- BLOQUEO DE LAS TECLAS

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

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

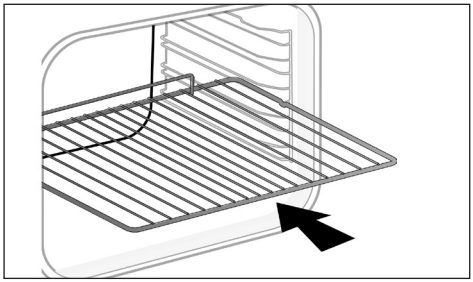
Nota: solo permanece activo el botón de parada .

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

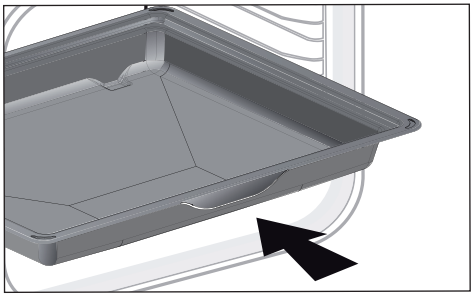
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

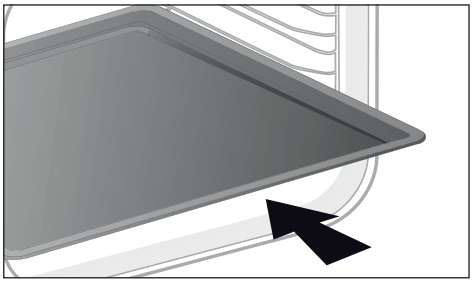
- Parrilla de seguridad antivuelco. La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- 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.



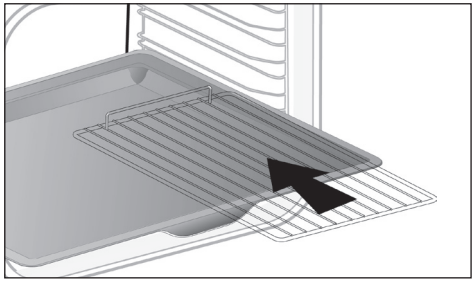
- Bandeja de repostería 8 mm. Colóquela en los niveles o acóplela a las guías telescópicas. Esta bandeja es ideal para hornear recetas de repostería como galletas, cookies, merengues y cruasanes. Su superficie frontal inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados.



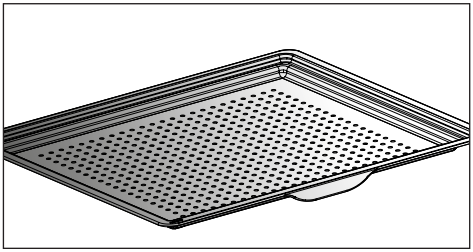
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

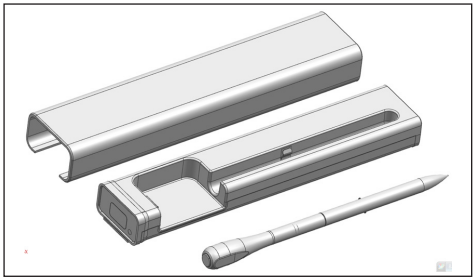
- Parrillas «sabor». Estas 2 medias parrillas se utilizan independientemente la una de la otra, pero solo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno. Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



- Bandeja perforada. Colóquela en los niveles o acóplela a las guías telescópicas, con el asa hacia la puerta del horno. Esta bandeja diseñada para el modo de cocción Air Fry también es apta para cocinar pizzas, productos de repostería o para el secado de alimentos.



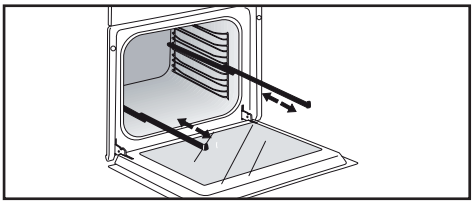
- Sonda inalámbrica. Se suministra con su caja de carga. Para realizar una cocción muy profesional, puede utilizar la sonda Bluetooth para cocinar los alimentos con precisión midiendo la temperatura en el centro del alimento (consulte el capítulo 5, sección Inicio de la cocción con una sonda).

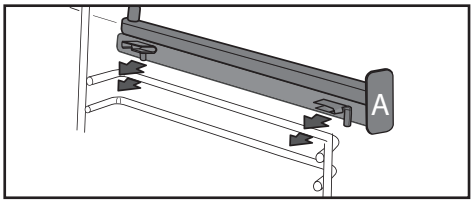


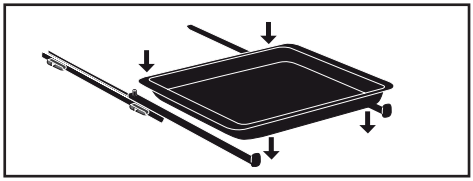
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

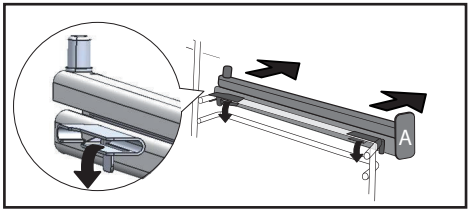
SISTEMA DE GUÍAS CORREDERAS

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) a la que desea 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.

- Indicador de pirólisis

Active o desactive el indicador de pirólisis. Cuando está activado, la tecnología y los sensores del horno recomiendan el momento adecuado para realizar un ciclo de limpieza de pirólisis. En este caso, aparece el símbolo en el visualizador. Puede elegir entre pirólisis Auto, 2h o Express si el calor residual del horno lo permite.

• Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente. También puede poner el visualizador en modo de espera:

- Sleep mode

Posición ON, el visualizador se apaga después de 90 segundos.

Posición OFF, el brillo se reduce después de 90 segundos.

- Conectividad

Active la conectividad del horno. Seleccione «ON» y valide.

Descargue la aplicación móvil De Dietrich Smart Control en su smartphone y siga las instrucciones.

- 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.

- 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.

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

MENÚ AJUSTES

- 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.

La opción «Reiniciar» permite restaurar el horno a su estado inicial.

• 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.

Modos de cocción compatibles con la sonda

*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.
Conservar 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.
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:

- Seleccione la temperatura y valide.

- Gire la rueda para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción de su plato seleccionando el tiempo; después introduzca el tiempo de cocción girando la rueda y valide.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN (inicio diferido)

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de fin de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de fin de cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el final de cocción 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.

Seleccione «STOP».

Confirme seleccionando «**SÍ**» y valide o seleccione «NO» y valide para seguir con la cocción. También puede detener la cocción manteniendo pulsado el botón de parada del horno.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN CON SONDA

La sonda de cocción inalámbrica permite medir la temperatura del interior de los alimentos. Puede utilizarla con los modos de cocción compatibles.

Gracias a la sonda, el horno gestiona el tiempo de cocción hasta que se alcanza la consigna de temperatura en el centro del alimento. Este tiempo puede depender de la calidad del alimento, del modo de cocción y de la temperatura del horno que se hayan seleccionado. Para obtener los mejores resultados de cocción, los alimentos deben estar a temperatura ambiente.

PUESTA EN SERVICIO DE SU SENSOR, CARGA

Introduzca una pila de tipo AAA en el cargador. La primera carga dura bastante (varias horas). A partir de entonces, una carga completa solo tarda unos minutos.

Para verificar el estado de carga de su sonda, póngala en la base de carga y pulse el botón del cargador:

- Piloto verde: la sonda está totalmente cargada

- Piloto rojo: la sonda se está cargando

Para verificar si la base de carga tiene suficiente energía, retire la sonda de la base:

- Piloto verde: el cargador tiene suficiente energía

- Piloto apagado: ya no queda energía; cambie la pila.

Consejo: Si la sonda es sustituida por el servicio técnico, habrá que desconectar la alimentación eléctrica del horno y volver a encenderlo para conectar la nueva sonda.

Consejo: la sonda fallará si la sumergimos en un medio demasiado frío. Asegúrese de que el alimento esté correctamente descongelado.

INICIO DE UNA COCCIÓN

Su sonda está diseñada para funcionar entre 5 y 275 °C y para determinar una temperatura en el centro del alimento en el rango de 45 y 85 °C.

Su sonda se conecta automáticamente a su horno.

Seleccione la cocción y ajuste la temperatura del horno si es necesario. No necesita ajustar el tiempo, ya que se ajusta automáticamente. Seleccione la temperatura de la sonda para establecer la temperatura central deseada del alimento. Consulte los consejos de la siguiente tabla.

El horno establece entonces una conexión con su sensor y el símbolo parpadeará. El símbolo se mostrará fijo en el visualizador cuando se establezca la conexión.

Introduzca la bandeja en el nivel indicado. El visualizador indica en alternancia la temperatura de consigna del horno y la de la sonda. Cuando se alcance la temperatura de la sonda, el horno se detiene y le indica que retire su bandeja.

Consejo: el sensor no puede utilizarse para ajustar un tiempo de cocción de inicio diferido.

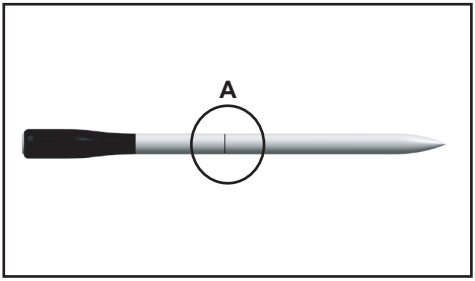
Tenga cuidado de no quemarse al sacar la sonda mientras esté caliente.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

COLOCACIÓN DE LA SONDA, CONSEJOS DE INSERCIÓN

La profundidad de inserción de la sonda es un aspecto importante. En la sonda aparece indicada una marca **A**. Asegúrese de introducir la sonda al menos hasta esta marca y oriéntela de tal forma que la punta quede en el centro del alimento, en medio de la parte más carnosa:

- Asados: en el lateral, a lo largo
- Pollo: en la parte superior, en el interior del muslo
- Pato: en la parte superior, en la pechuga, en oblicuo
- Pescado: en el interior, a lo largo y en la parte más carnosa
- Terrina: en el centro



No permita que el exterior de la sonda entre en contacto con una parte caliente (p. ej.: el borde de una bandeja). Esto podría alterar el control de la temperatura y los resultados de la cocción.

Consejo: si la sonda está mal insertada en el centro de la carne y la temperatura sube demasiado rápido, sus sensores indicarán al horno que se detenga. Puede que su cocción no haya terminado. Compruebe la posición de la sonda y vuelva a ajustar su temperatura, reinicie la cocción si es preciso.

Procure seguir las instrucciones de colocación de la sonda y no la deje nunca en el interior del horno sin haber ajustado su temperatura. Su funcionamiento podría verse alterado.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

CONSEJOS DE TEMPERATURA EN EL CENTRO SEGÚN LOS DIFERENTES ALIMENTOS Y NIVELES DE PUNTO DE COCCIÓN

Punto de cocción / Alimento	Azul	Poco hecha	Rosa	Al punto	Muy hecha
Carne de vacuno	45°C a 50°C	50°C a 55°C	55°C a 60°C	60°C a 68°C	70°C
Ternera		54°C a 57°C	57°C a 60°C	60°C a 70°C	75°C
Cordero		54°C a 57°C	60°C a 63°C	65°C a 70°C	70°C
Cerdo				65°C a 68°C	70°C
Solomillo de cerdo			62 °C (ideal)	65°C a 68°C	70°C
Aves de corral				70°C	80°C
Pato			62 °C (ideal)		75°C
Terrina de carne de cerdo				72°C a 75°C	
Pastel de pescado				72°C a 75°C	
Pescado				54 °C (nacarado)	60°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SONDA

Parámetro	Especificaciones	Notas
Tensión	1,8 V~3,3 V	Pila tipo AAA
Autonomía	alrededor de 48 h	Tras la carga completa
Temperatura de utilización	5°C - 275°C	La sonda debe introducirse más de 65 mm en el interior del alimento.
Rango de la temperatura objetivo	45°C - 85°C	Intervalo de ajuste posible para su horno
Frecuencia de trabajo	2402 - 2480 MHz	
Alcance de la sonda	> 30 m	En un ambiente abierto y seco
Grado de protección	IP67	

• 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.

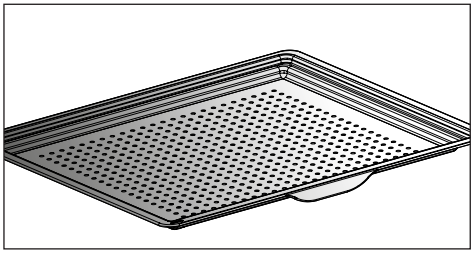


TABLA INDICATIVA DE AIR FRY

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**

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN

FUNCIÓN 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 solo 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

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.)

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.

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

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, recetas del mundo.

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	BAJA TEMPERATURA
PASTEL DE CARNE	O	
PALETILLA DE CORDERO	O	
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA		O
PALETILLA DE CORDERO CON HUESO		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
ASADO DE BUEY	O	O
POLLO	O	O
PATO	O	
MAGRETS DE PATO	O	
MUSLO DE PAVO	O	
PAVO	O	
OCA	O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PESCADO	AI	BAJA TEMPERATURA
SALMÓN	O	O
TRUCHA	O	O
PESCADO GRANDE	O	O
PESCADO PEQUEÑO	O	O
LUBINA	O	O
LANGOSTA	O	
PASTEL DE PESCADO	O	

PLATOS	AI	BAJA TEMPERATURA
VERDURAS RELLENAS	O	
VERDURAS GRATINADAS	O	
TOMATES RELLENOS	O	
LASAÑAS	O	
EMPANADA DE CARNE	O	
TARTA DE QUESO	O	
TARTAS SALADAS	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
PATATAS GRATINADAS	O	O
MOUSSAKA	O	
SUFLÉ	O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PAN Y MASAS	AI	BAJA TEMPERATURA
BRIOCHE	O	
BAGUETTE	O	
PAN	O	
MASA QUEBRADA	O	
MASA DE HOJALDRE	O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

POSTRES	AI	BAJA TEMPERATURA
YOGURES		O
BIZCOCHO BORRACHO	O	
KOUGLOF	O	
PASTEL VASCO	O	
ROSCÓN DE REYES	O	
FAR BRETÓN	O	
KOUIGN AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
FONDANT DE CHOCOLATE	O	
BIZCOCHO GENOVESA	O	
PASTEL DE MANZANA	O	
BIZCOCHO	O	
CAKE	O	
PASTEL DE CHOCOLATE	O	
BIZCOCHO DE YOGUR	O	
TARTA TATIN	O	
CRUMBLE DE FRUTAS	O	
TARTA DE FRUTAS	O	
SABLÉS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MAGDALENAS	O	
FINANCIERS	O	
MACARONS	O	
CANNELÉS	O	
MASA DE BUÑUELOS	O	
MERENGUES	O	
CRÈME BRULÉE	O	
FLAN DE CARAMELO	O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Seleccione el modo «RECETAS DEL MUNDO». Descubra la gastronomía del mundo a través de nuestra selección de recetas. Seleccione la receta, su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

RECETAS DEL MUNDO DULCES	PAÍS
Babka	Polonia
Baklawa	Turquía
Brioche	Suiza
Chokladfarn	Suecia
Chrik	Argelia
Flan de papaya	Madagascar
Jablecznik	Polonia
Kanelbullar	Suecia
Kapflern	Alemania
Kourabies al azahar	Grecia
Malva pudding	Sudáfrica
Buchteln de mazapán	Alemania
Miguelitos	España
Panettone	Italia
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Gran Bretaña
Robinson	Francia (Martinica)
Coquitos	Congo
Scones	Gran Bretaña
Stollen	Alemania
Tarta de Santiago	España
Torta della nonna	Italia

Consejo
También puede seleccionar una receta del mundo por país

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

RECETAS DEL MUNDO SALADAS	PAÍS
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Francia
Börek	Turquía
Canneloni	Italia
Carbonade	Bélgica
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	España
Pierna de cordero al estilo marroquí	Marruecos
Karaage	Japón
Koulibiac de salmón	Rusia
Lomos de salmón glaseado	Japón
Pollo al curry	India
Pollo tandoori	India
Pollo tikka massala	India
Rougail de salchicha	Francia (La Reunión)
Tian de verduras	Francia

Consejo
También puede seleccionar una receta del mundo por país

• 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 y postres):

Dependiendo del plato seleccionado, 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.

• 8 OTRAS FUNCIONES

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. Seleccione la función **«Crujiente»** y valide pulsando la rueda.

Se inicia la cocción. Aparece el símbolo en la parte inferior derecha de la pantalla y el grill se pondrá en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de la cocción.

Nota:
la opción "CRUJIENTE" puede ajustarse al inicio de la cocción, durante la cocción y al final de la cocción programada.

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.

• 8 OTRAS FUNCIONES

FAVORITOS

DISPONIBLE PARA MODO MANUAL Y AUTOMÁTICO

La función **«FAVORITOS»** permite memorizar 3 modos de cocción manuales y 3 modos de cocción automáticos que suela cocinar.

Cuando cocine en modo manual o automático, pulse y seleccione «Añadir a favoritos» girando la rueda. Para guardar, pulse para confirmar.

La cocción se guarda ahora como **«FAVORITO MANUAL 1»**.

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: Si los 3 favoritos ya se utilizan, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Seleccione la función «TEMPORIZADOR» girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

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: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú Temporizador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el temporizador.

• 9 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

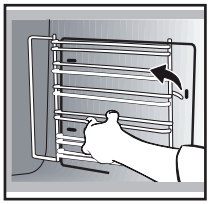
SUPERFICIE EXTERIOR

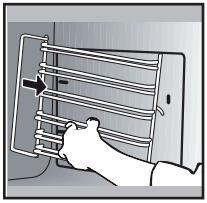
Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.





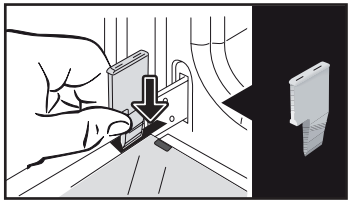
LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LA PUERTA

⚠ 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.

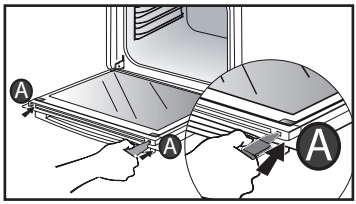
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.

Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

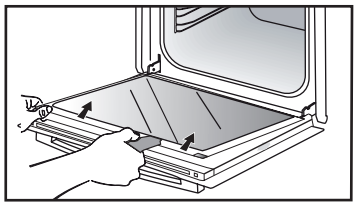
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

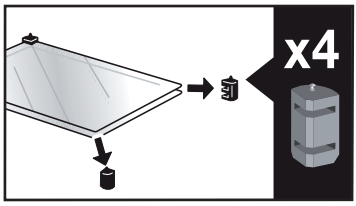


Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras Ⓐ para desenganchar el cristal. Retire el



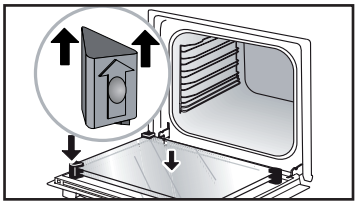
cristal. La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.





Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

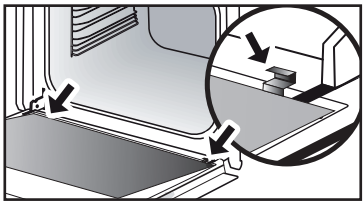
No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

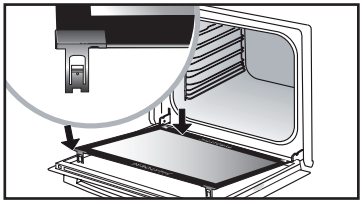


Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.

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.





• 9 MANTENIMIENTO

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 1h30 y 2h15 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.

• 9 MANTENIMIENTO

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 realizar la cocción que desee.

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.

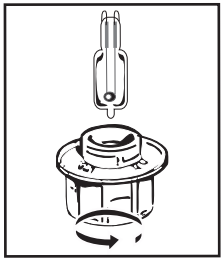
Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ⏻.

• 9 MANTENIMIENTO

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	*		*		*		*		*		*		Tiempo de cocción en minutos
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	
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
	Cake - Bizcocho	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)

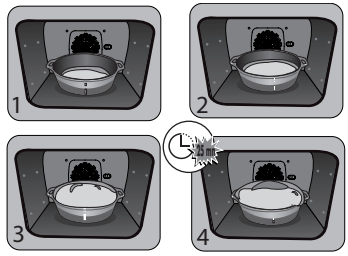
Ingredientes:

•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 7
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός 7
Ηλεκτρική σύνδεση 8

2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 9
Προστασία του περιβάλλοντος 9

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 10
Οι εντολές και η οθόνη 11
Κλείδωμα των πλήκτρων 11
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) 12
Σύστημα συρόμενων ραγών 14
Εγκατάσταση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών 14

4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ 15
Πρώτη έναρξη λειτουργίας 15
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο) 15

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 17
Έναρξη μαγειρέματος 19
Έναρξη μαγειρέματος με αισθητήρα 20

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 23
Λειτουργία AIR FRY 23
Λειτουργία αποξήρανσης 24

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 25
Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας 25
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών 26
Έναρξη αυτόματου μαγειρέματος 32
Άμεσο μαγείρεμα 32

8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 33
Επιλογές τέλους μαγειρέματος (ανάλογα τον τύπο μαγειρέματος) 33
Αγαπημένα 34
Λειτουργία χρονοδιακόπτη 34

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 35
Καθαρισμός και συντήρηση 35
Αυτόματος καθαρισμός με πυρόλυση 37
Αντικατάσταση της λυχνίας 39

10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 40

11 ΔΟΚΙΜΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ 42

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.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

— Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός 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, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

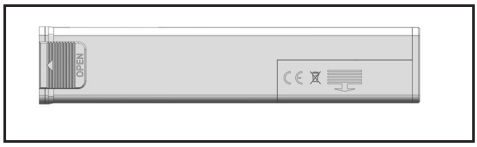
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμικό αισθητήρα που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ: Ο αισθητήρας σας διαθέτει μια θήκη φόρτισης, στην οποία τοποθετείται μία μπαταρία τύπου AAA (1,5V). Σύρετε το καπάκι της θήκης προς τα πίσω και τοποθετήστε την μπαταρία.

Πρέπει να τοποθετείτε τις μπαταρίες με τη σωστή πολικότητα. Εκτελέστε την ίδια διαδικασία για να αφαιρέσετε τις μπαταρίες.



Αντικαταστήστε την μπαταρία όταν εξαντληθεί ή σε περίπτωση διαρροής. Πρέπει να απομακρύνετε την μπαταρία πριν από την απόρριψη της συσκευής. Η μπαταρία πρέπει να απορρίπτεται στους κάδους για ηλεκτρικές στήλες ή να παραδίδεται στο κατάστημα αγοράς της (σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό). – Δεν πρέπει να αναμειγνύονται διαφορετικοί τύποι μπαταριών ή καινούργιες μπαταρίες με τις χρησιμοποιημένες. Εάν η συσκευή πρέπει να αποθηκευτεί και να μην χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, φροντίστε να αφαιρέσετε τις μπαταρίες. Οι ακροδέκτες τροφοδοσίας δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται. Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτίζονται. Μόλις οι μπαταρίες αποφορτιστούν, πρέπει να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή και να τις απορρίψετε με ασφάλεια.

Ζώνη συχνοτήτων 2,4GHz
Μέγιστη ισχύς 100 mW (20 dbm)

Δήλωση συμμόρφωσης
Η Brandt France δηλώνει ότι η συσκευή που διαθέτει ασύρματο αισθητήρα είναι σύμφωνη με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Η πλήρης δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμη στη διαδικτυακή τοποθεσία: www.dedietrich-electromenager.com

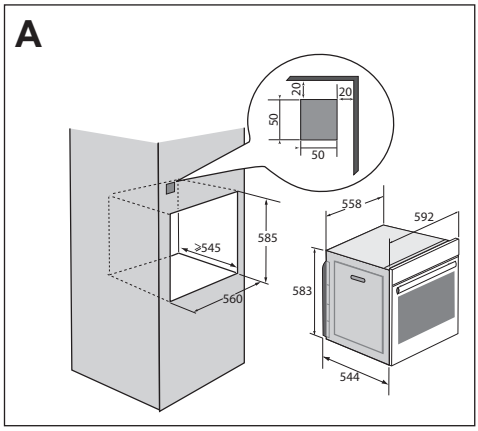
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

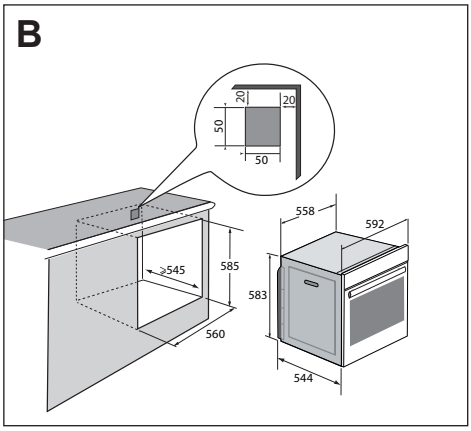
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

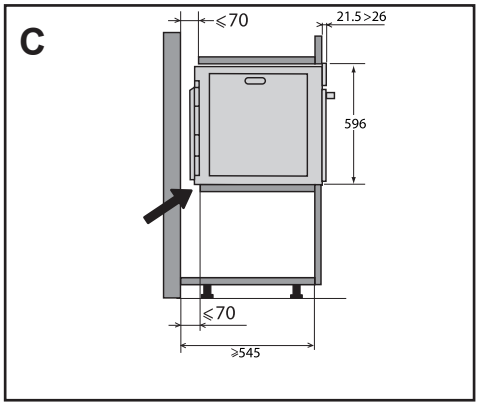
Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε σε μια στήλη (εικ. Α) είτε σε έναν πάγκο (εικ. Β). Εάν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα πρέπει να είναι κατά μέγιστο 70 mm στο πίσω μέρος (εικ. Γ και 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.

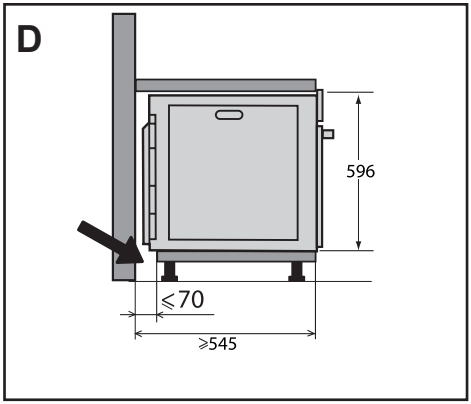
Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

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









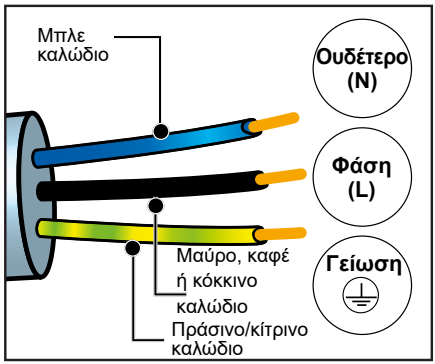
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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.

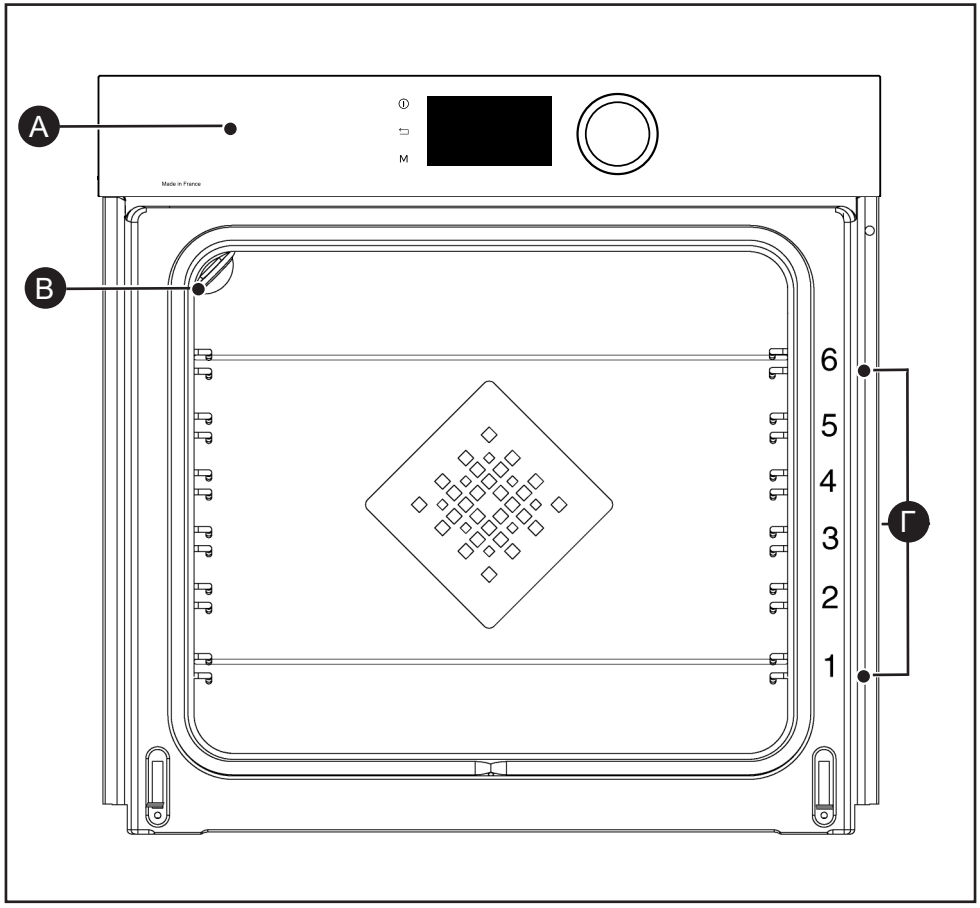
Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

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.

Εάν εκτυπώσετε αυτό το έγγραφο, θυμηθείτε να το ταξινομήσετε.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



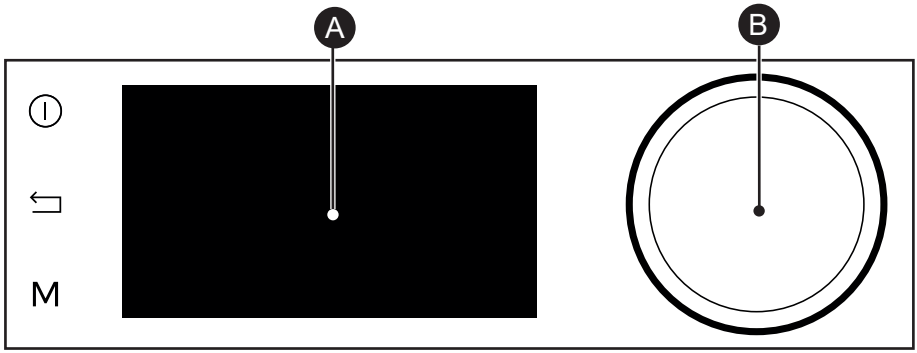
A **Πίνακας χειρισμού**

B **Λυχνία**

Γ **Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)**

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο «επιστροφή»

M **Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία**

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.

- ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ⮌ και χρονοδιακόπτη M έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη.

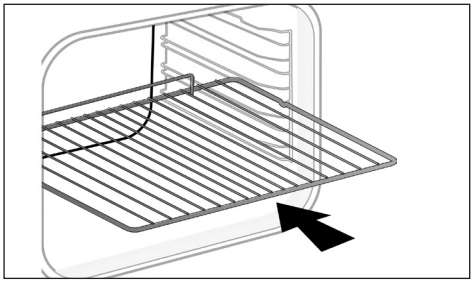
Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας ⏻ παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ⮌ και χρονοδιακόπτη M έως ότου το σύμβολο του λουκέτου εξαφανιστεί από την οθόνη.

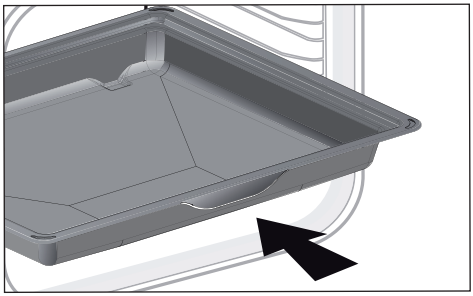
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

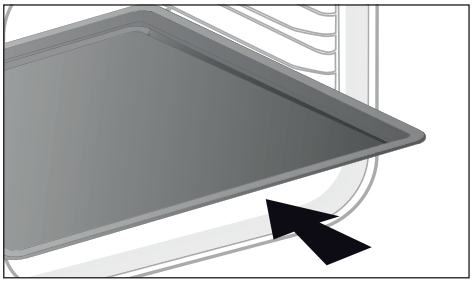
- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση. Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα). Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- 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.



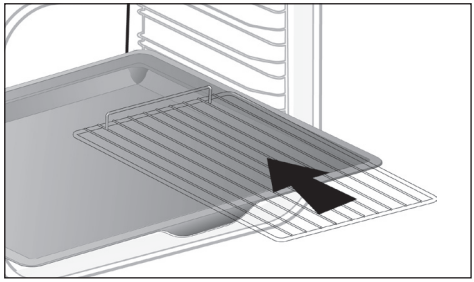
- Ταψί ζαχαροπλαστικής, 8 mm. Τοποθετείται ανάμεσα από τις ράγες στήριξης ή σταθεροποιείται επάνω στις τηλεσκοπικές ράγες. Αυτό το ταψί είναι ιδανικό για το μαγείρεμα γλυκών και αρτοποιημάτων, όπως σαμπλέ, μπισκότα, μαρέγκες, κρουασάν κ.λπ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να μεταφέρετε εύκολα τα παρασκευάσματά σας.



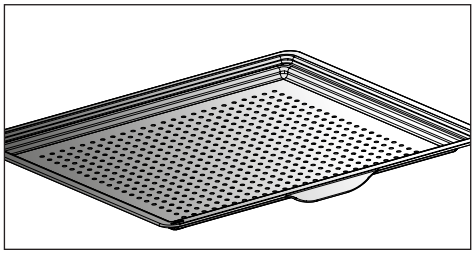
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

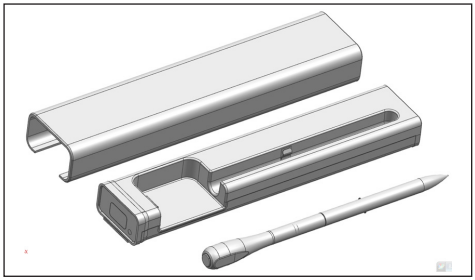
- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά». Αυτές οι 2 μικρές σχάρες χρησιμοποιούνται μαζί ή ανεξάρτητα η μία από την άλλη. Τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή για σταθεροποίηση στραμμένη προς το βάθος του φούρνου. Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



- Τρυπητό ταψί. Τοποθετείται ανάμεσα από τις ράγες στήριξης ή σταθεροποιείται επάνω στις τηλεσκοπικές ράγες, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Αυτό το ταψί δημιουργήθηκε για τη λειτουργία μαγειρέματος Air Fry που είναι, επίσης, κατάλληλη για το μαγείρεμα πίτσας, γλυκών ή την αποξήρανση τροφίμων.



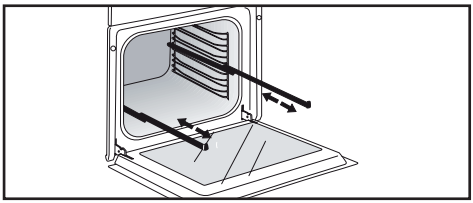
- Ασύρματος αισθητήρας. Παρέχεται με τη θήκη φόρτισής του. Για μαγείρεμα υψηλής ποιότητας, ο αισθητήρας bluetooth επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων με ακρίβεια μετρώντας τη θερμοκρασία στο κέντρο (βλ. Κεφάλαιο 5, ενότητα «Έναρξη μαγειρέματος με αισθητήρα»).

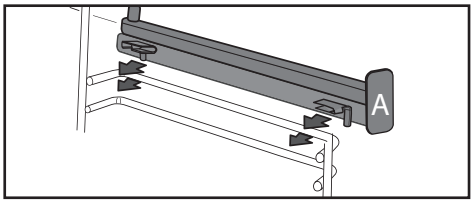


• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

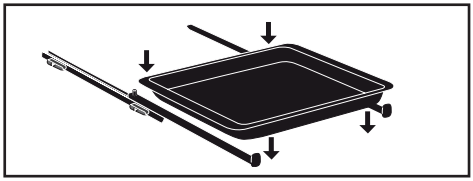
Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε 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

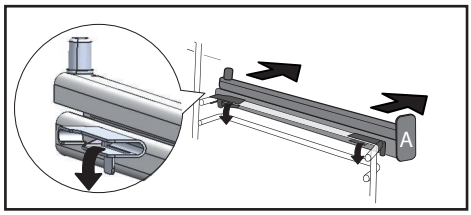
Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 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, αφαιρέστε ξανά τις ράγες στήριξης ταψιών.

Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.



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.

- Ένδειξη πυρόλυσης

Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε την ένδειξη πυρόλυσης. Αφού την ενεργοποιήσετε, ο φούρνος, χάρη στην τεχνολογία και τους αισθητήρες του συνιστά την καταλληλότερη στιγμή για τη διενέργεια ενός κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση. Στην περίπτωση αυτή, εμφανίζεται το σύμβολο στην οθόνη. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της διενέργειας πυρόλυσης Auto, 2h ή Express, εάν η εναπομείνασα θερμότητα του φούρνου σας το επιτρέπει.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα. Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

- Λειτουργία αναμονής

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από 90 δευτερόλεπτα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από 90 δευτερόλεπτα.

- Συνδεσιμότητα

Ενεργοποιήστε τη συνδεσιμότητα του φούρνου σας. Επιλέξτε «ON» και επιβεβαιώστε.

Κατεβάστε την εφαρμογή για κινητά τηλέφωνα «De Dietrich Smart Control» στο smartphone σας και ακολουθήστε τις οδηγίες.

- 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.

- 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.

• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

- 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 ΟΝ), 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.

Η επιλογή «Επαναφορά» σάς επιτρέπει να επαναφέρετε τον φούρνο στις αρχικές ρυθμίσεις.

5 ΜΗΑΥΤΟΜΑΤΗΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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.

Λειτουργίες μαγειρέματος συμβατές με τον αισθητήρα

*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 ΜΗΑΥΤΟΜΑΤΗΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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 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.
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 ΜΗΑΥΤΟΜΑΤΗΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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:

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία και επιβεβαιώστε.

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας επιλέγοντας τη διάρκεια. Στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (καθυστέρηση εκκίνησης)

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

- Επιλέξτε τον τερματισμό μαγειρέματος 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.

Επιλέξτε **«STOP».**

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας **«ΝΑΙ»** και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε **«ΟΧΙ»** και επιβεβαιώστε, για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Μπορείτε, επίσης, να σταματήσετε το μαγείρεμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο διακοπής του φούρνου.

5 ΜΗΑΥΤΟΜΑΤΗΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

Ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος επιτρέπει τη μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των τροφίμων. Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε με τις συμβατές λειτουργίες μαγειρέματος.

Χάρη στον αισθητήρα, ο φούρνος διαχειρίζεται τη διάρκεια μαγειρέματος μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου. Η διάρκεια αυτή μπορεί να εξαρτάται από την ποιότητα του τροφίμου, τη λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία του φούρνου που έχετε επιλέξει. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ, ΦΟΡΤΙΣΗ

Εισαγάγετε μια μπαταρία τύπου AAA στον φορτιστή. Η πρώτη φόρτιση έχει μεγάλη διάρκεια (αρκετές ώρες). Έπειτα, μια πλήρης φόρτιση διαρκεί μερικά λεπτά.

Για να ελέγξετε την κατάσταση φόρτισης του αισθητήρα σας, τοποθετήστε τον στη βάση φόρτισης και πατήστε το κουμπί του φορτιστή:

- πράσινη λυχνία: ο αισθητήρας έχει φορτιστεί πλήρως

- κόκκινη λυχνία: ο αισθητήρας φορτίζει

Για να ελέγξετε εάν η βάση φόρτισης έχει επαρκή ενέργεια, αφαιρέστε τον αισθητήρα από τη βάση:

- πράσινη λυχνία: ο φορτιστής έχει επαρκή ενέργεια

- σβησμένη λυχνία: δεν έχει ενέργεια, αλλάξτε την μπαταρία.

Συμβουλή: Σε περίπτωση αντικατάστασης του αισθητήρα από την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, πρέπει να διακόψετε την τροφοδοσία του φούρνου και, έπειτα, να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου, για να πραγματοποιήσετε τη σύνδεση με τον νέο αισθητήρα.

Συμβουλή: Ο αισθητήρας παύει να λειτουργεί όταν τοποθετείται σε πολύ κρύο περιβάλλον. Φροντίστε τα τρόφιμα να έχουν αποψυχθεί επαρκώς.

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο αισθητήρας σας προβλέπεται για χρήση σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 και 275°C και για να εντοπίζει θερμοκρασίες μεταξύ 45 και 85°C στο εσωτερικό κρέατος.

Ο αισθητήρας συνδέεται αυτόματα στον φούρνο σας.

Επιλέξτε το μαγείρεμα και ρυθμίστε όπως απαιτείται την επιθυμητή θερμοκρασία του φούρνου. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη διάρκεια, καθώς προσαρμόζεται αυτόματα. Επιλέξτε τη θερμοκρασία του αισθητήρα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε στο εσωτερικό του τροφίμου σας. Ανατρέξτε στις συμβουλές του πίνακα που ακολουθεί.

Σε αυτό το σημείο, ο φούρνος συνδέεται με τον αισθητήρα και αναβοσβήνει το σύμβολο . Το σύμβολο εμφανίζεται σταθερά στην οθόνη όταν ολοκληρωθεί η σύνδεση.

Βάλτε το ταψί στον φούρνο, στο ενδεδειγμένο επίπεδο. Η οθόνη σας δείχνει εναλλάξ την ένδειξη θερμοκρασίας του φούρνου και του αισθητήρα. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία του αισθητήρα, ο φούρνος σταματά και σας ειδοποιεί να αφαιρέσετε το ταψί.

Συμβουλή: Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση ενός μαγειρέματος με καθυστέρησης εκκίνησης με τον αισθητήρα.

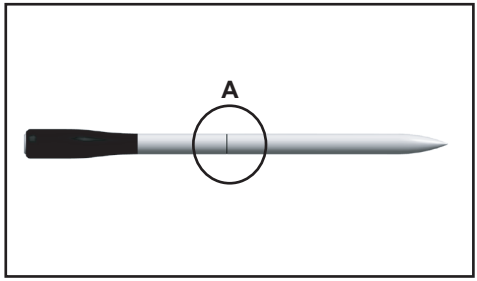
Προσέξτε για να μην καείτε όταν αφαιρείτε τον αισθητήρα, ο οποίος σε αυτό το σημείο είναι ζεστός.

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

Το βάθος εισαγωγής του αισθητήρα είναι σημαντικό. Ο αισθητήρας διαθέτει έναν δείκτη **A**. Εισαγάγετε τον αισθητήρα τουλάχιστον μέχρι αυτόν τον δείκτη και προσανατολίστε τον αισθητήρα κατά τρόπο τέτοιο, ώστε το άκρο του να είναι στο κέντρο του τροφίμου, στο μέσο του παχύτερου σημείου:

- Ψητό κρέας: στο πλευρό, κατά μήκος
- Κοτόπουλο: στο επάνω μέρος, στο εσωτερικό του μπουτιού
- Πάπια: στο επάνω μέρος, στο στήθος με κλίση
- Ψάρια: στο εσωτερικό, κατά μήκος και στο παχύτερο σημείο
- Τερίνα: στο κέντρο



Το εξωτερικό του αισθητήρα δεν πρέπει να ακουμπά σε ζεστά σημεία (για παράδειγμα, στο άκρο του ταψιού). Αυτό ενδέχεται να επηρεάσει τον έλεγχο της θερμοκρασίας και το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Συμβουλή: εάν εισαγάγετε εσφαλμένα τον αισθητήρα στο εσωτερικό του κρέατος και η θερμοκρασία του αυξηθεί πολύ γρήγορα, οι ανιχνευτές του θα αποστείλουν σήμα στον φούρνο να σταματήσει τη λειτουργία του. Επομένως, δεν θα μπορεί να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Ελέγξτε τη θέση του αισθητήρα και ρυθμίστε εκ νέου τη θερμοκρασία του και ξεκινήστε ξανά το μαγείρεμα όπως απαιτείται.

Τηρείτε τις συμβουλές τοποθέτησης του αισθητήρα και ποτέ μην τον αφήνετε μέσα στον φούρνο χωρίς να έχετε ρυθμίσει τη θερμοκρασία του. Ενδέχεται να επηρεαστεί η λειτουργία του.

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΒΑΘΜΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ψήσιμο / Τρόφιμο	Μπλε	Σενιάν	Ροζέ	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
Βοδινό κρέας	45°C έως 50°C	50°C έως 55°C	55°C έως 60°C	60°C έως 68°C	70°C
Μοσχάρι		54°C έως 57°C	57°C έως 60°C	60°C έως 70°C	75°C
Αρνί		54°C έως 57°C	60°C έως 63°C	65°C έως 70°C	70°C
Χοιρινό				65°C έως 68°C	70°C
Χοιρινό φιλέτο μινιόν			62°C (ιδανικά)	65°C έως 68°C	70°C
Πουλερικά				70°C	80°C
Πάπια			62°C (ιδανικά)		75°C
Τερίνα κρεατικών				72°C έως 75°C	
Τερίνα ψαριού				72°C έως 75°C	
Ψάρι				54°C (ελαφρύ ψήσιμο)	60°C

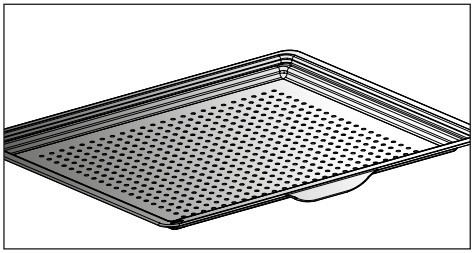
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

Παράμετρος	Προδιαγραφές	Σημειώσεις
Τάση	1,8V ~ 3,3V	Μπαταρία τύπου AAA
Αυτονομία	περίπου 48 ώρες	Μετά από πλήρη φόρτιση
Θερμοκρασία χρήσης	5°C - 275°C	Ο αισθητήρας πρέπει να τοποθετείται κατά μέγιστο στα 65mm μέσα στο τρόφιμο
Εύρος επιθυμητής θερμοκρασίας	45°C - 85°C	Δυνατό εύρος ρύθμισης με τον φούρνο σας
Συχνότητα λειτουργίας	2.402 - 2.480 MHz	
Εμβέλεια αισθητήρα	> 30m	Σε ανοιχτό και ξηρό περιβάλλον
Δείκτης προστασίας	IP67	

• 6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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**

• 6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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.

AI

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.).

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.

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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, Συνταγές του κόσμου.

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	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	Ο	
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ	Ο	
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ		Ο
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ		Ο
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	Ο	
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	Ο	Ο
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ	Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ	Ο	Ο
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	Ο
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	Ο	Ο
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ο	Ο
ΠΑΠΙΑ	Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ	Ο	
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	Ο	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	Ο	
ΧΗΝΑ	Ο	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΑΡΙΑ	AI	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΣΟΛΩΜΟΣ	O	O
ΠΕΣΤΡΟΦΑ	O	O
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ	O	O
ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ	O	O
ΛΑΥΡΑΚΙ	O	O
ΑΣΤΑΚΟΣ	O	
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ	O	

ΦΑΓΗΤΑ	AI	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	O	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	O	
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	O	
ΛΑΖΑΝΙΑ	O	
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ	O	
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	O	
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ	O	
ΚΙΣ	O	
ΠΙΤΣΑ	O	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	O	O
ΜΟΥΣΑΚΑΣ	O	
ΣΟΥΦΛΕ	O	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΜΠΡΙΟΣ	Ο	
ΜΠΑΓΚΕΤΑ	Ο	
ΨΩΜΙ	Ο	
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ	Ο	
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	Ο	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ		Ο
ΜΠΑΜΠΑΔΕΣ ΜΕ ΡΟΥΜΙ	Ο	
ΚΕΪΚ ΚΟΥΓΚΛΟΦ	Ο	
ΓΛΥΚΟ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ	Ο	
ΓΑΛΛΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ	Ο	
ΦΑΡ ΜΠΡΕΤΟΝ	Ο	
KOUIGN-AMANN	Ο	
ΚΛΑΦΟΥΤΙ	Ο	
ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	Ο	
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	Ο	
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	Ο	
ΚΕΪΚ ΚΑΤΡ-ΚΑΡ	Ο	
ΚΕΪΚ	Ο	
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	Ο	
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	Ο	
ΤΑΡΤ ΤΑΤΕΝ	Ο	
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο	
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο	
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ	Ο	
ΚΑΠΚΕΪΚ	Ο	
ΜΑΝΤΛΕΝ	Ο	
ΦΙΝΑΝΣΙΕ	Ο	
ΜΑΚΑΡΟΝ	Ο	
ΚΑΝΕΛΕ	Ο	
ΣΟΥΔΑΚΙΑ	Ο	
ΜΑΡΕΓΚΕΣ	Ο	
ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ	Ο	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	Ο	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ». Γνωρίστε τις κουζίνες του κόσμου μέσα από τις συνταγές μας. Επιλέξτε απλώς τη συνταγή, το βάρος της και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

ΓΛΥΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ	ΧΩΡΑ
Babka	Πολωνία
Μπακλαβάς	Τουρκία
Μπριός	Ελβετία
Chokladfarn	Σουηδία
Chrik	Αλγερία
Φλαν με παπάγια	Μαδαγασκάρη
Jablecznik	Πολωνία
Kanelbullar	Σουηδία
Kapflern	Γερμανία
Κουραμπιέδες με ξύσμα πορτοκαλιού	Ελλάδα
Πουτίγκα malva	Νότια Αφρική
Marzipan buchteln	Γερμανία
Miguelitos	Ισπανία
Πανετόνε	Ιταλία
Pastéis de nata	Πορτογαλία
Πουτίγκα	Μεγάλη Βρετανία
Robinson	Μαρτινίκα
Rocher coco	Κονγκό
Scones	Μεγάλη Βρετανία
Stollen	Γερμανία
Tarte de santiago	Ισπανία
Torta della nonna	Ιταλία

Συμβουλή

Μπορείτε, επίσης, να επιλέξετε μια συνταγή του κόσμου επιλέγοντας τη χώρα

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΛΜΥΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ	ΧΩΡΑ
Μπακαλιάρος	Πορτογαλία
Baeckeoffe	Γαλλία
Μπουρέκια	Τουρκία
Κανελόνια	Ιταλία
Καρμπονάντ	Βέλγιο
Empanadas de carne	Αργεντινή
Fabada asturiana	Ισπανία
Μαροκινό μπούτι αρνιού	Μαρόκο
Karaage	Ιαπωνία
Coulibiac σολομού	Ρωσία
Γλασαρισμένα φιλέτα σολομού	Ιαπωνία
Κοτόπουλο κάρυ	Ινδία
Κοτόπουλο tandoori	Ινδία
Κοτόπουλο tikka massala	Ινδία
Rougail saucisses	Ρεϋνιόν
Τιάν λαχανικών	Γαλλία

Συμβουλή

Μπορείτε, επίσης, να επιλέξετε μια συνταγή του κόσμου επιλέγοντας τη χώρα

• 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):

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό, 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.

• 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία **«Κρούστα»** και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Εμφανίζεται το σύμβολο στο κάτω δεξιά μέρος της οθόνης και το γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

Παρατήρηση:
Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιλογή «ΚΡΟΥΣΤΑ» στην αρχή, κατά τη διάρκεια και στο τέλος του προγραμματισμένου 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 μαγειρεμάτός 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.

• 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΑΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΑ

Η λειτουργία **«ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ»** επιτρέπει να αποθηκεύετε στη μνήμη 3 μη αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος και 3 αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος που εκτελείτε συχνά.

Από τη μη αυτόματη ή την αυτόματη λειτουργία, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και στρέφοντάς τον επιλέξτε «Προσθήκη στα αγαπημένα». Για αποθήκευση στη μνήμη, πατήστε για επιβεβαίωση.

Το μαγείρεμα αποθηκεύεται στη μνήμη ως **«ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ 1»**.

Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και τα 3 αγαπημένα, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την αγαπημένο που θα επιλέξετε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s.

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.

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

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

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 0m00s.

Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

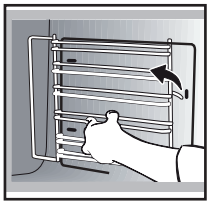
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

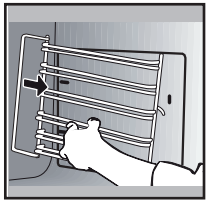
Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

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.





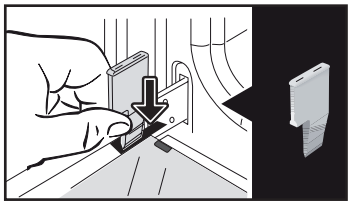
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

⚠ 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.

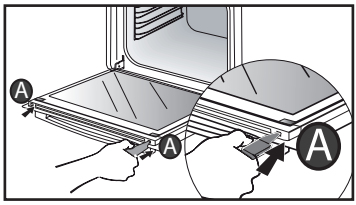
Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

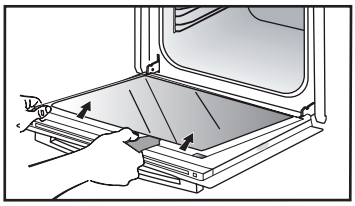
Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

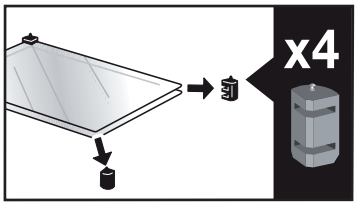


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές Ⓐ,



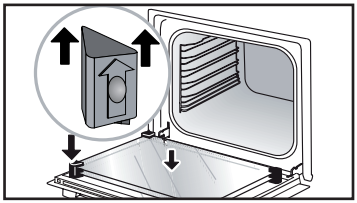
ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι. Αφαιρέστε το τζάμι. Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.





Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

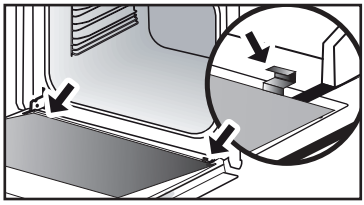
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

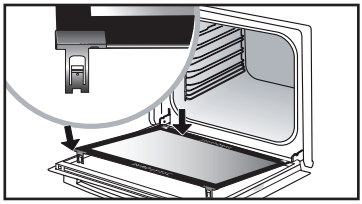


Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στηρίγματα από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.

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.





• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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.

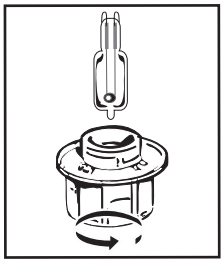
Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο ⏻.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	* °C	ΕΠΙΠΕΔΟ	Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
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
Γκρατινάρισμένη 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)

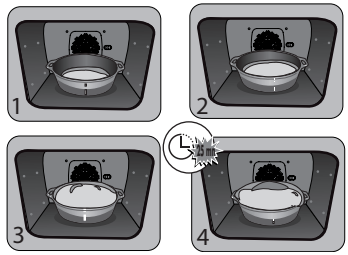
Συστατικά:

• 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.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET 4

1 ASENNUS 7
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta 7
Sähköliitännät 8

2 YMPÄRISTÖ 9
Ympäristönsuojelu 9

3 UUNIN YLEISKUVAUS 10
Ohjauspainikkeet ja näyttö 11
Painikkeiden lukitseminen 11
Lisävarusteet (mallikohtaiset) 12
Liukukiskojärjestelmä 14
Liukukiskojen asentaminen ja irrottaminen 14

4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET 15
Ensimmäinen käyttöönotto 15
Asetusvalikko (mallikohtainen) 15

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA 17
Kypsennyksen käynnistys 19
Kypsennyksen käynnistys anturilla 20

6 KYPSENNYSVINKIT 23
AIR FRY -toiminto 23
Kuivattamistoiminto 24

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA 25
Automaattisen tilan kuvaus 25
Ruoka-aineluokkien esittely 26
Automaattisen kypsennyksen käynnistys 32
Pikakypsennys 32

8 MUUT TOIMINNOT 33
Kypsennyksen päättymisvaihtoehdot (kypsennystyypin mukaan) 33
Suosikit 34
Ajastintoiminto 34

9 HUOLTOTOIMET 35
Puhdistus ja huoltotoimet: 35
Automaattinen pyrolyysipuhdistus 37
Valon vaihtaminen 39

10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 40

11 SOVELTUVUUSTESTI 42

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.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

Käytä vain tälle uunille suositeltua lihalämpömittaria.

ANTURI: Anturin mukana toimitetaan latauskotelo, joka on varustettava AAA-tyypin paristolla (1,5V). Liu'uta kotelon takakansi ja aseta paristo paikoilleen.

Paristot on asetettava navat oikeansuuntaisesti. Poista paristot samalla menetelmällä.

Vaihda paristo, kun se on kulunut tai jos se vuotaa. Paristo on poistettava laitteesta, ennen kuin laite hävitetään. Paristo on hävitettävä sille tarkoitettuun keräysastiaan tai vietävä liikkeeseen (voimassa olevien säännösten mukaisesti). – erityyppisiä paristoja tai uusia ja käytettyjä paristoja ei saa sekoittaa keskenään; jos laite laitetaan säilytykseen, koska sitä ei käytetä pitkään aikaan, on suositeltavaa poistaa paristot; virtaliittimet eivät saa altistua oikosuluille. Lataamattomia paristoja ei saa ladata. Kun paristot tyhjenevät, ne on poistettava laitteesta ja hävitettävä asianmukaisella tavalla.

Taajuuskaista 2.4GHz
Maksimiteho 100 mW (20 dbm)

Yhdenmukaisuustodistus:
Me, Brandt France, ilmoitamme, että langattomalla anturilla varustettu laite on yhdenmukainen 2014/53/EU direktiivin kanssa. Kattava EU-yhdenmukaisuustodistus on saatavilla verkko-osoitteessa: www.dedietrich-electromenager.com

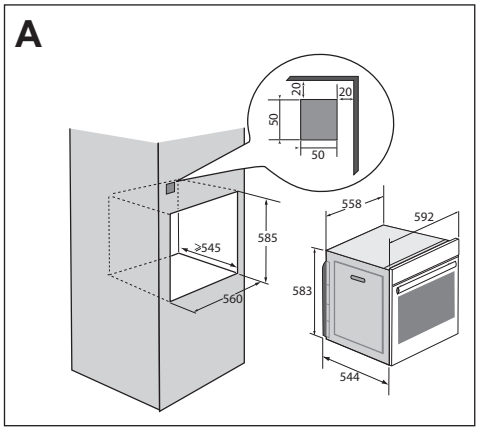
• 1 ASENNUS

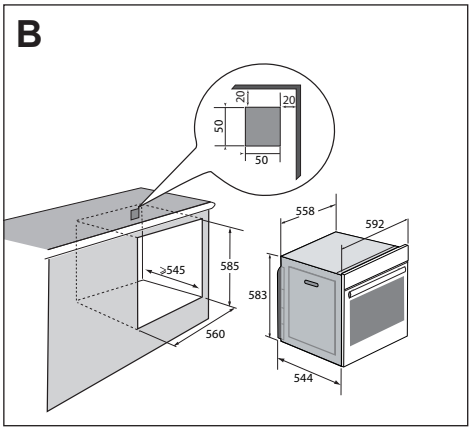
ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

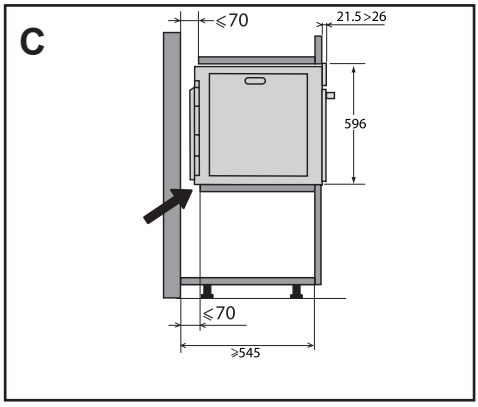
Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja. Laite voidaan asentaa joko kalusteeseen (A) tai työtason alle (B). Jos kalusteet ovat avointa mallia, takaosan aukko saa olla enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla.

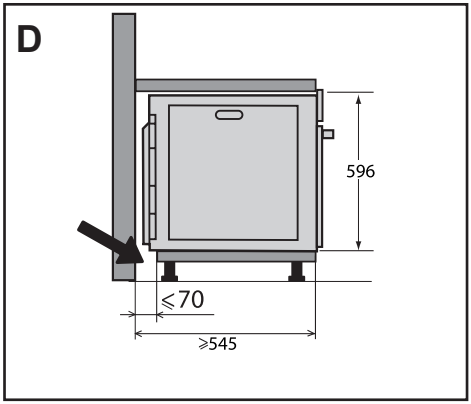
Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.

Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.







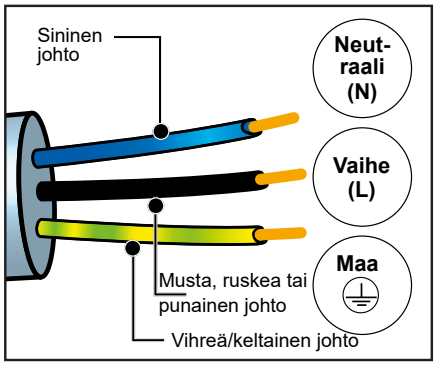


SÄHKÖLIITÄNNÄT

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

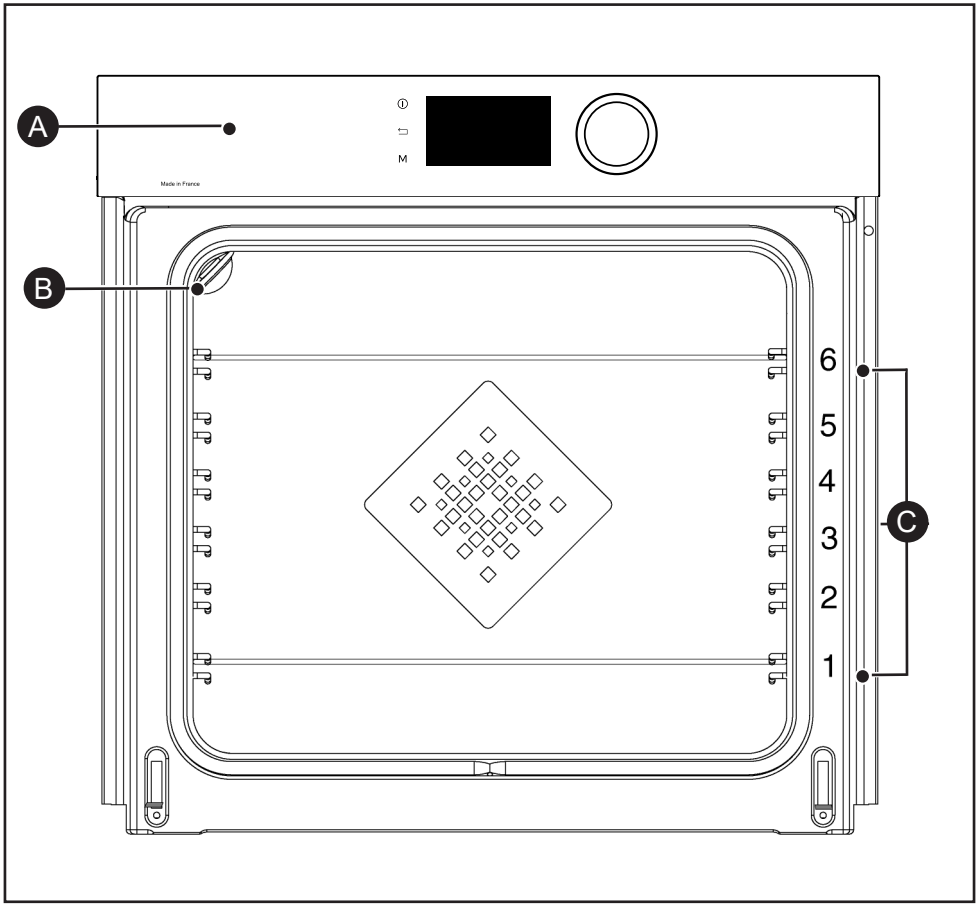
Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

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



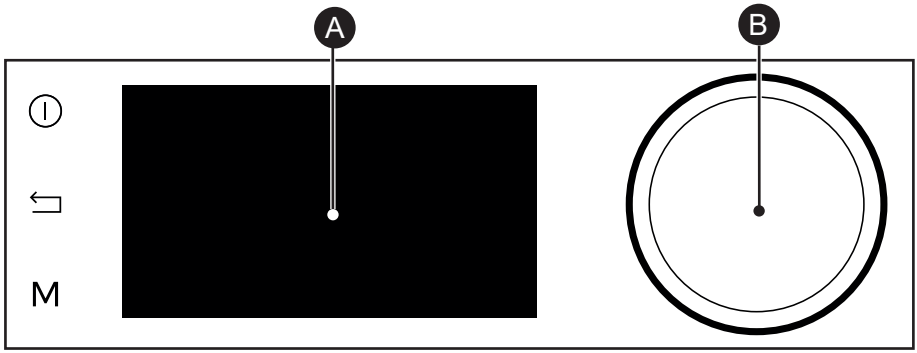
A **Ohjauspaneeli**

B **Valo**

C **Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)**

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



Uunin pysäytyspainike (pitkä painallus)

Paluupainike

Suorapainike MANUAALISEEN tilaan

A **Näyttö**

B **Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa) :**

- valintakiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- valintakiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

- PAINIKKEIDEN LUKITUS

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ⮌ ja M-painiketta, kunnes symboli ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

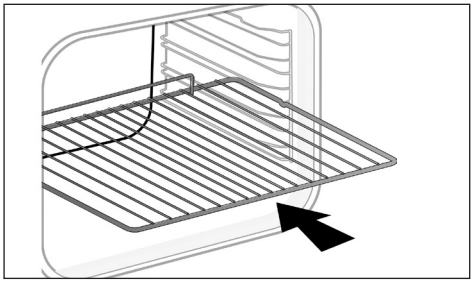
HUOMAA: vain pysäytyspainike ⏻ on käytettävissä

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti paluupainiketta ⮌ ja M-painiketta, kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

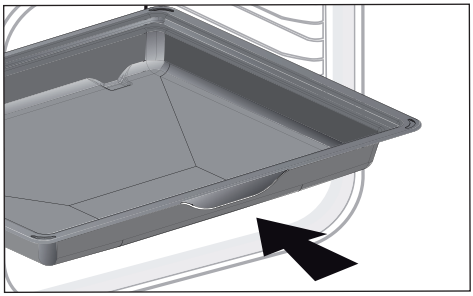
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

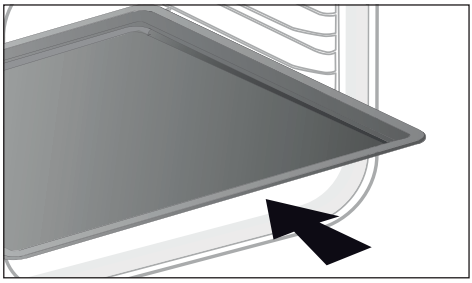
- Kaatumisen estävä turvaritilä. Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä käytetään grillaamiseen (laita ruoat suoraan ritilän päälle). Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



- 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.



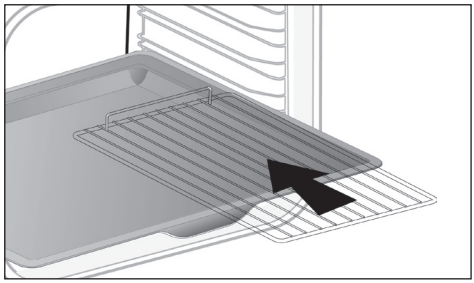
- Jälkiruokapelti, 8 mm. Asetetaan peltitasoille tai kiinnitetään teleskooppikiskoille. Tämä pelti sopii hyvin jälkiruokien, kuten keksien, pikkuleipien, marengin, voisarvien jne. paistamiseen. Jälkiruoat on helppo poistaa pelliltä kaltevan etupuolen ansiosta.



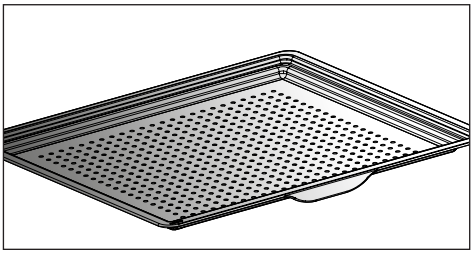
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

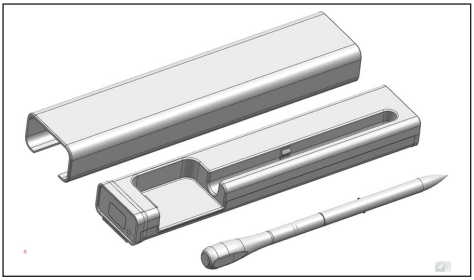
- «Aromi»-ritilät. Näitä 2 puoliritilää voi käyttää yhdessä tai toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää. Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.



- Rei'itetty pelti. Asetetaan peltitasoille tai kiinnitetään teleskooppikiskojen päälle, ripa uunin luukkuun päin. Tämä astia on suunniteltu Air Fry -kypsennystilaan, ja sopii myös pitsojen ja jälkiruokien paistamiseen tai ruoka-aineiden kuivattamiseen.



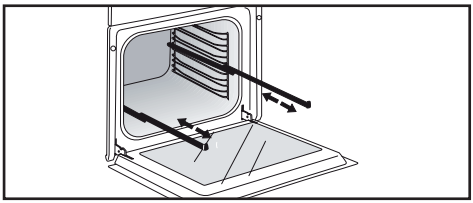
- Langaton anturi. Mukana toimitetaan latauskotelo. Kypsennystä asiantuntevasti auttava Bluetooth-anturi auttaa kypsentämään ruoka-aineet tarkasti mittaamalla lämpötilan ruoka-aineen keskeltä (katso kappale 5, osio "Kypsennyksen käynnistys anturilla").

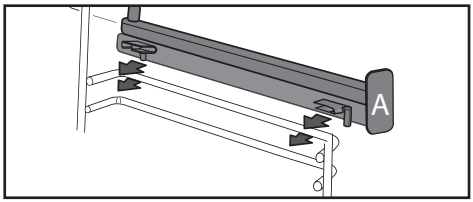


• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ

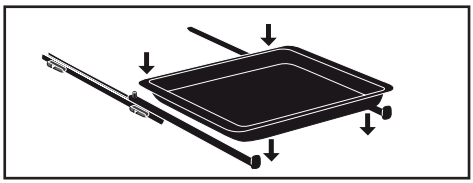
Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Levyt voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Levyt voidaan vetää ulos kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi. Ne ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä, Näin voit poistaa ruoat uunista paljon helpommin.



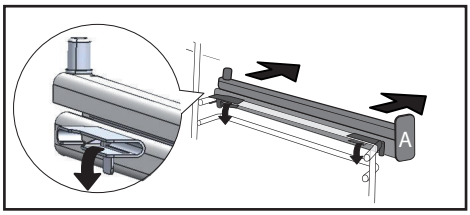


LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

Vedä ensin 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 käyttövalmis.

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 ruoanlaittoon ensimmäistä kertaa, kuumenna se tyhjänä 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.

- Pyrolyysin ilmaisin

Ota pyrolyysin ilmaisin käyttöön tai poista se käytöstä. Kun se on käytössä, uuni ennakoi teknologian ja antureiden ansiosta sopivan hetken pyrolyysipuhdistusjakson suorittamiseksi. Tässä tapauksessa tämä symboli ilmestyy näyttöön. Voit valita automaattisen pyrolyysin, 2 tunnin pyrolyysin tai Express-pyrolyysin, jos uunisi jälkilämpö sallii sen.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti. Voit myös säätää näytön valmiustilan:

- Valmiustila

ON-asento, näyttö sammuu 90 sekunnin kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee 90 sekunnin kuluttua.

- Liitettävyys

Aktivoi uunin liitettävyys. Valitse «ON» ja vahvista.

Lataa älypuhelimeesi «De Dietrich Smart Control» -mobiilisovellus ja seuraa ohjeita.

- 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.

- 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.

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ASETUSVALIKKO

- 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.

«Alusta uudelleen» -vaihtoehdolla voit palauttaa uunin alkuperäiset asetukset.

• 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.

Anturin kanssa yhteensopivat kypsennystilat

*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 kuivakakuille. 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.
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:

- Valitse lämpötila ja vahvista.

- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista sitten valintasi.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruoan kypsennyksen kestoajan valitsemalla keston ja syöttämällä sitten kypsennyksen kestoajan kääntämällä valintakiekkoa. Vahvista sitten valinta.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ (ohjelmoitu käynnistys)

Asettaessasi kypsennyksen kestoa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaika ja hyväksy valinta.

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.

Valitse **«STOP».**

Hyväksy valitsemalla **«KYLLÄ»** ja vahvista valinta tai valitse **«EI»** ja hyväksy valinta jatkaaksesi kypsennystä. Voit myös lopettaa kypsennyksen painamalla pitkään uunin pysäytyspainiketta.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS ANTURILLA

Langaton kypsennysanturi mittaa lämpötilan ruokien sisältä. Anturia voi käyttää yhteensopivien kypsennystilojen kanssa.

Anturin avulla uuni hallinnoi kypsennyksen kestoaikaa, kunnes ruoan sisäosa on ohjelämpötilan lämpöinen. Tämä kestoaika riippuu ruoan laadusta, valitusta kypsennystilasta ja uunin lämpötilasta. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi ruokien on oltava huoneenlämpöisiä.

ANTURIN KÄYTTÖÖNOTTO, LATAUS

Aseta AAA-tyyppinen paristo laturiin. Ensimmäinen lataus on pitkä (useita tunteja). Sen jälkeen täyteen lataaminen kestää muutaman minuutin.

Arvioi anturin latauksen taso asettamalla se latausasemaan ja painamalla latauspainiketta:

- vihreä merkkivalo: anturi on ladattu täyteen

- punainen merkkivalo: anturia ladataan

Tarkista, onko latausasemassa tarpeeksi energiaa irrottamalla anturi asemasta:

- vihreä merkkivalo: laturissa on tarpeeksi energiaa

- punainen merkkivalo: energiaa ei ole, vaihda paristo.

Vinkki Jos huolto- ja varaosapalvelu vaihtaa anturin, uunin virransyöttö on katkaistava ja sen jälkeen uuni on kytkettävä uudelleen päälle, jotta se muodostaa yhteyden uuteen anturiin.

Vinkki Anturi siirtyy oletustilaan, jos se laitetaan liian kylmän ruoan keskelle. Varmista, että ruoka on tarpeeksi sulanut.

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

Anturi on suunniteltu toimimaan 5-275 °C:n lämpötilassa ja kohdentamaan lihan ydin 45-85 °C:n lämpötilassa.

Anturi kytkeytyy automaattisesti uuniin.

Valitse kypsennys ja säädä tarvittaessa uunin ohjelämpötilaa. Sinun ei tarvitse säätää kestoaikaa, sillä se säädetään automaattisesti. Valitse anturin lämpötila säätääksesi kohdistetun lämpötilan ruoan sisällä. Katso ohjeita alla olevasta taulukosta.

Uuni muodostaa yhteyden anturiin, ja symboli vilkkuu. Symboli näkyy liikkumattomana näytössä, kun yhteys on muodostettu.

Laita ruoka sopivalle tasolle. Näytössä näkyy vuorotellen uunin ohjelämpötila ja anturin lämpötila. Kun anturin lämpötila on saavutettu, uuni sammuu ja ilmoittaa, että voit poistaa ruoan.

Vinkki Anturin kanssa ei voida käyttää kypsennyksen säätöä ohjelmoidulla käynnistyksellä.

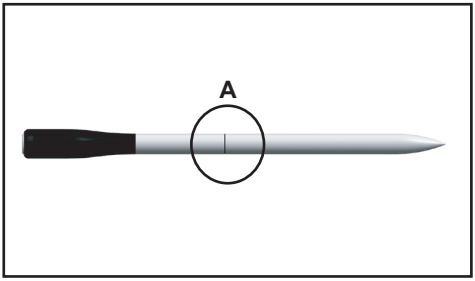
Varo, ettet polta itseäsi, kun poistat kuuman anturin.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

ANTURIN ASETTAMINEN, ASETUSVINKKI

Anturin asetussyvyys on tärkeää. Kuvassa näkyvässä anturissa näkyy merkki **A**. Upota anturi vähintään tuohon merkkiin asti ja suuntaa anturi niin, että sen kärki on ruoan ytimessä, keskellä pehmeintä/ mehevintä osaa:

- Paistit: sivulla, pituussuunnassa
- Kana: yläpuolella, reiden sisäpuolella
- Ankka: yläpuolella, vinosti rintapalassa
- Kala: sisäpuolella, pituussuunnassa pehmeimmässä osassa
- Terriini: keskellä



Älä kosketa anturin ulkopintaa lämpimällä osalla (esimerkiksi pellin reuna). Tämä voi vaikuttaa lämpötilan hallintaan ja kypsennystulokseen.

Vinkki: jos anturi on upotettu huonosti lihan sisälle
ja anturin lämpötila nousee liian nopeasti, anturit pyytävät uunia sammumaan. Ruoka ei kypsy kunnolla. Tarkista anturin asento ja säädä sen lämpötila uudelleen. Käynnistä kypsennys uudelleen tarvittaessa.

Muista noudattaa anturin käyttöönotto-ohjeita
äläkä koskaan jätä sitä uuniin, jos et ole säätänyt sen lämpötilaa. Tämä voi vaikuttaa sen toimintaan.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KESKIOSAN LÄMPÖTILAVINKIT RUOAN JA KYPSYYSTASOJEN MUKAAN

Kypsyys / Ruoka-aine	Sininen	Verinen	Medium	Sopivan kypsä	Kypsä
Nauta	45 °C–50 °C	50 °C–55 °C	55 °C–60 °C	60 °C–68 °C	70 °C
Vasikka		54 °C–57 °C	57 °C–60 °C	60 °C–70 °C	75 °C
Lammas		54 °C–57 °C	60 °C–63 °C	65 °C–70 °C	70 °C
Possu				65 °C–68 °C	70 °C
Porsaan sisäfile			62 °C (ihanteellinen)	65 °C–68 °C	70 °C
Siipikarja				70 °C	80 °C
Ankka			62 °C (ihanteellinen)		75 °C
Lihaterriini				72 °C–75 °C	
Kalaterriini				72 °C–75 °C	
Kala				54 °C (punertava)	60 °C

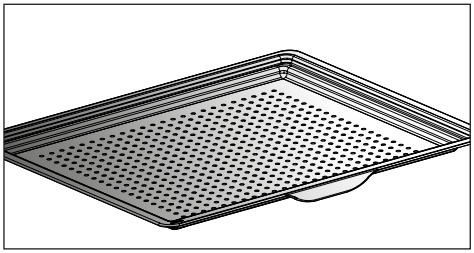
ANTURIN TEKNISET OMINAISUUDET

Parametri	Tekniset tiedot	Huomautukset
Jännite	1,8V ~ 3,3V	AAA-tyyppinen paristo
Käyttöaika	noin 48 tuntia	Täyteen lataamisen jälkeen
Käyttölämpötila	5 °C–275 °C	Anturi on upotettava yli 65 mm syvyyteen ruokaan
Kohdennettu lämpötilaväli	45 °C–85 °C	Väliä voi säätää uunin kanssa
Käyttötaajuus	2402–2480 MHz	
Anturin kantavuus	> 30m	Avonaisessa ja kuivassa paikassa
Suojausluokka	IP67	

• 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**

• 6 RUOANLAITTOVINKIT

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

Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joillekin ruoka-aineille on annettava tiettyjä asetuksia (paino, koko...)

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.

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**AUTO**" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

- Liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat, reseptit maailmalta.

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	MATALA LÄMPÖTILA
LIHATERRIINI	O	
LAMPAANLAPA	O	
LUUTON LAMPAANPAISTI		O
LAMPAANPAISTI LUULLA		O
VASIKANKYLJYKSET	O	
VASIKANPAISTI	O	O
KINKKU	O	
PORSAAN ULKOFILEE	O	
SISÄFILEE	O	O
PORSAANPAISTI	O	O
NAUDANPAISTI	O	O
KANA	O	O
ANKKA	O	
ANKANRINTA	O	
KALKKUNANKOIPI	O	
KALKKUNA	O	
HANHI	O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

KALA	AI	MATALA LÄMPÖTILA
LOHI	O	O
TAIMEN	O	O
SUURET KALAT	O	O
PIENET KALAT	O	O
MERIAHVEN	O	O
HUMMERI	O	
KALATERRIINI	O	

RUOKALAJIT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
TÄYTETYT VIHANNEKSET	O	
KASVISGRATIINI	O	
TÄYTETYT TOMAATIT	O	
LASAGNE	O	
SUOLAISET PIIRAKAT	O	
JUUSTOPIIRAS	O	
SUOLAISET PIIRAKAT	O	
PIIRAAT	O	
PIZZA	O	
PERUNAGRATIINI	O	O
MOUSSAKA	O	
KOHOKKAAT	O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
BRIOSSI	O	
PATONKI	O	
LEIPÄ	O	
MUROTAIKINA	O	
VOITAIKINA	O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

JÄLKIRUOAT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
JUGURTIT		O
BABA AU RHUM	O	
PULLAKAKUT	O	
BASKIKAKKU	O	
LOPPIAISKAKKU	O	
LUUMUPANNARI	O	
KOUIGN_AMANN	O	
HEDELMÄPIIRAS	O	
PEHMEÄ SUKLAAKAKKU	O	
SOKERIKAKUT	O	
OMENATORTUT	O	
KUIVAKAKUT	O	
KAKKU	O	
SUKLAAKAKUT	O	
JUGURTTIKAKUT	O	
TARTE TATIN	O	
HEDELMÄ | CRUMBLE	O	
MAKEAT PIIRAAT	O	
KEKSIT/PIKKULEIVÄT	O	
KUPPIKAKUT	O	
MADELEINE-LEIVOKSET	O	
FINANCIER-LEIVOKSET	O	
MACARONS-LEIVOKSET	O	
CANNELÉ-LEIVOKSET	O	
TUULIHATUT	O	
MARENGIT	O	
PAAHTOVANUKAS	O	
KARAMELLIVANUKAS	O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

Valitse «RESEPTIT MAAILMALTA» -tila. Tutustu resepteihin eri puolilta maailmaa. Valitse resepti ja paino, ja uuni valitsee sopivimmat asetukset.

MAKEAT RESEPTIT MAAILMALTA	MAA
Babka	Puola
Baklawa	Turkki
Briossi	Sveitsi
Suklaakeksi	Ruotsi
Chrik	Algeria
Papaijavanukas	Madagaskar
Jablecznik	Puola
Kanelipullat	Ruotsi
Kapflern	Saksa
Qurabiya-keksi appelsiininkukalla	Kreikka
Malva-vanukas	Etelä-Afrikka
Marzipan Buchteln	Saksa
Miguelitos	Espanja
Panettone	Italia
Pasteis de nata	Portugali
Pudding	Iso-Britannia
Robinson	Martinique, Ranska
Rocher coco	Kongo
Skonssit	Iso-Britannia
Stollen	Saksa
Tarta de Santiago	Espanja
Torta della nonna	Italia

Vinkki

Voit myös valita reseptin valitsemalla maan.

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

SUOLAISET RESEPTIT MAAILMALTA	MAA
Bacalhau	Portugali
Baeckeoffe	Ranska
Börek	Turkki
Canneloni	Italia
Carbonade	Belgia
Empanadas de carne	Argentiina
Fabada asturiana	Espanja
Marokkolainen lampaanpaisti	Marokko
Karaage	Japani
Lohi-koulibiac	Venäjä
Maustettu lohipala	Japani
Currykana	Intia
Tandoorikana	Intia
Tikka massalla -kana	Intia
Rougail-makkarat	Reunion, Ranska
Kasvisgratiini	Ranska

Vinkki

Voit myös valita reseptin valitsemalla maan.

• 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):

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen 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.

• 8 MUUT TOIMINNOT

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. Valitse sitten **«Rapea»** -toiminto ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Kypsennys käynnistyy. Symboli näkyy näytön oikeassa alakulmassa ja grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.

Huomio:
RAPEA-vaihtoehto voidaan konfiguroida ohjelmoidun kypsennyksen alussa ja aikana sekä kypsennyksen lopussa.

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.

• 8 MUUT TOIMINNOT

SUOSIKIT

SAATAVILLA MANUAALISESSA JA AUTOMAATTISESSA TILASSA

«SUOSIKIT»-toiminto mahdollistaa 3 useimmin käytetyn manuaalisen ja automaattisen kypsennystilan tallentamisen.

Manuaalisen tai automaattisen kypsennyksen aikana paina valintakiekkoa ja valitse ”Lisää suosikkeihin” kääntämällä valintakiekkoa. Tallenna valinta painamalla.

Kypsennyksesi on tallennettu kohtaan **«MANUAALINEN SUOSIKKI 1»**.

Käynnistä kypsennys vahvistamalla valinta uudelleen.

HUOM: Jos olet valinnut jo 3 suosikkia, kaikki uudet tallennukset korvaavat valitsemasi suosikin.

AJASTINTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain, kun uuni on pysäytetty.

- Valitse «AJASTIN»-toiminto valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Näyttöön ilmestyy 0m00s.

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: Munakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 9 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

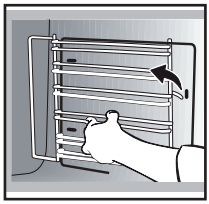
ULKOPINTA

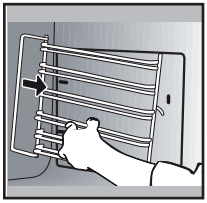
Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.

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.





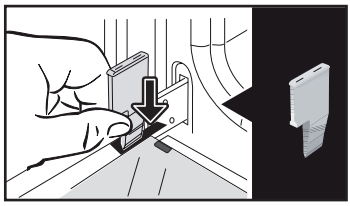
LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

⚠ Varoitus
Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

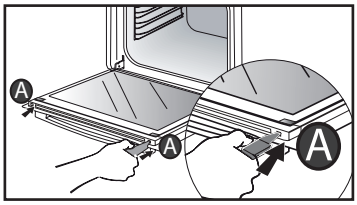
Poista etukäteen suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

Puhdista erilaiset sisälasit irrottamalla ne seuraavalla tavalla:

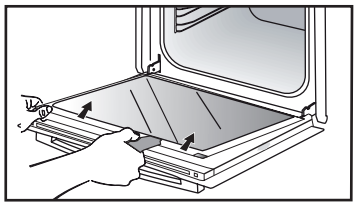
Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

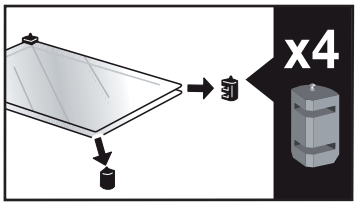


Irrota ensimmäinen napsautettu lasi: Irrota lasi klipsikiinnityksistään käyttämällä toista Ⓐ kiilaa (tai ruuvimeisseliä). Irrota lasi.



Luukussa on kaksi lasia, joiden molemmissa kulmissa on mustat kumiset välituet.



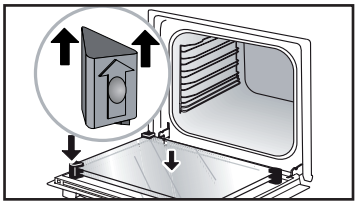


• 9 HUOLTOTOIMET

Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.

Älä upota laseja veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

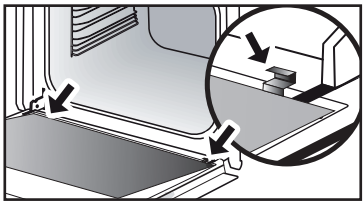
Puhdistuksen jälkeen aseta neljä kumista

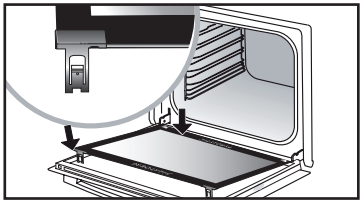


välitukea takaisiin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.

Aseta viimeinen lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että ”PYROLYTIC”-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.

Irrota muovikiila.





9 HUOLTOTOIMET

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.

• 9 HUOLTOTOIMET

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.

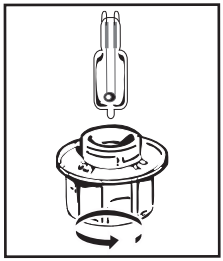
Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ⏻.

9 HUOLTOTOIMET

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
VIHANNEKSET	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
	Hiekkakakut	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

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

* mallista riippuen

TOIMINTATESTAUS STANDARDIN IEC/EN 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	* KYPSENNYS-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)

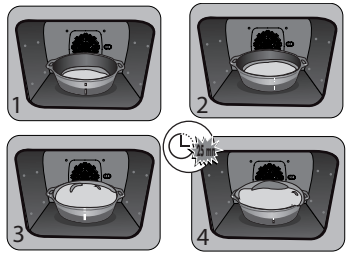
Ainekset:

• 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 7
Az elhelyezés megválasztása és beépítés 7
Bekötés az elektromos hálózatba 8

2 KÖRNYEZET 9
A környezet tiszteletben tartása 9

3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA 10
A vezérlés és a kijelző 11
Vezérlés reteszelése 11
Tartozékok (modelltől függően) 12
Csúszósín-rendszer 14
A csúszósínek felhelyezése és leszerelése 14

4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK 15
Első üzembe helyezés 15
Beállítások menü (modelltől függően) 15

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD 17
Sütés indítása 19
Sütés elindítása szondával 20

6 SÜTÉSI TANÁCSOK 23
AIR FRY funkció 23
Dehidratálás funkció 24

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD 25
Az automata üzemód bemutatása 25
Ételfajták bemutatása 26
Automatikus sütés indítása 32
Azonnali sütés 32

8 EGYÉB FUNKCIÓK 33
A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően) 33
Kedvencek 34
Időzítő funkció 34

9 KARBANTARTÁS 35
Tisztítás és karbantartás: 35
Öntisztítás pirolízissel 37
A lámpa cseréje 39

10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 40

11 ALKALMASSÁGI VIZSGÁLAT 42

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, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS:

— A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. 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 készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

Mielőtt nekifogna a sütő pirolízises tisztításához, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a jelentősebb szennyfoltokat.

— A tisztítási funkcióban a felületek sokkal forróbbá válhatnak, mint a szokásos használatnál.

Ajánlatos a kisgyermekeket távol tartani.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— A sütő üvegajtajának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethetne

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 gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

— A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pultra vagy függőleges elrendezésű bútorba, a szerelési ábrának megfelelően.

— A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. 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 háztartási vagy annak megfelelő jellegű használatra szolgál, például: üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelységben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

— A sütő üregében végzett minden tisztítási beavatkozáshoz ki kell kapcsolni a sütőt.

Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

Ne használja a sütőt éléskamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletmérő szondát használja.

SZONDA: A szondát AAA típusú (1,5 V) ceruzaelemmel működő töltődobozzal szállítjuk. Csúsztassa el a fedelet a doboz hátulján, és helyezze be az elemet.

Behelyezéskor ügyeljen a pólusokra. Tegye ugyanezt az elemek eltávolításához.

Ha elhasználódott, vagy szivárog, cseréljük ki az elemet. Az elemet lemerülés előtt ki kell venni a készülékből. Lemerült elemek tárolására szolgáló vagy a boltba kell visszavinni (az érvényes előírásoknak megfelelően). – a különböző típusú elemeket illetve az új elemeket nem szabad összekeverni; amennyiben a készüléket hosszabb időre használat nélkül raktárba kerül, ki kell venni az elemeket, ügyelni kell arra, hogy a tápkapcsoknál ne következzen be rövidzárlat. A nem újratölthető elemeket nem szabad újratölteni. Lemerülést követően ki kell venni az elemeket a készülékből, és biztonságos módon ártalmatlanítani.

Frekvenciasáv 2,4 GHz

Maximális teljesítmény 100 mW (20 dbm)

Megfelelőségi nyilatkozat

A Brandt France kijelenti, hogy a vezeték nélküli szondával felszerelt készülék megfelel a 2014/53/EU szabályrendeletben foglaltaknak. Az EU megfeleléssel kapcsolatos teljes nyilatkozat megtalálható az alábbi webhelyen: www.dedietrich-electromenager.com

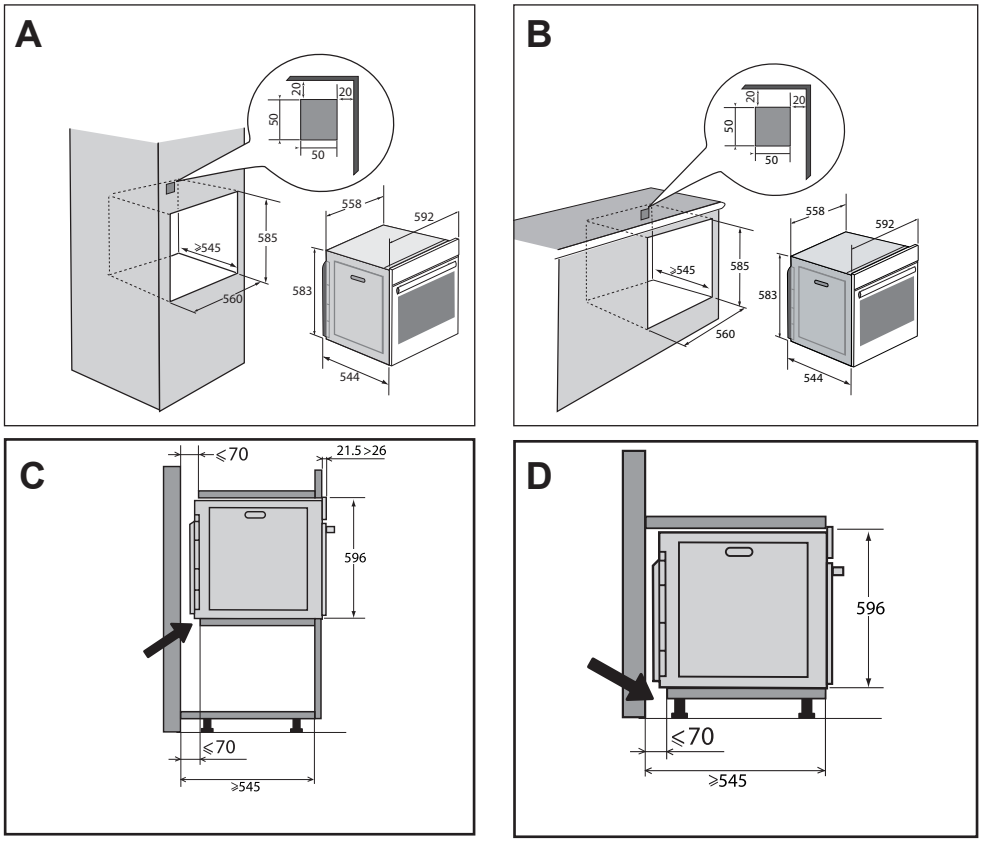
• 1 TELEPÍTÉS

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.



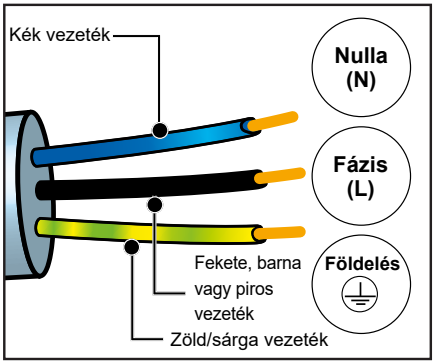
• 1 TELEPÍTÉS

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

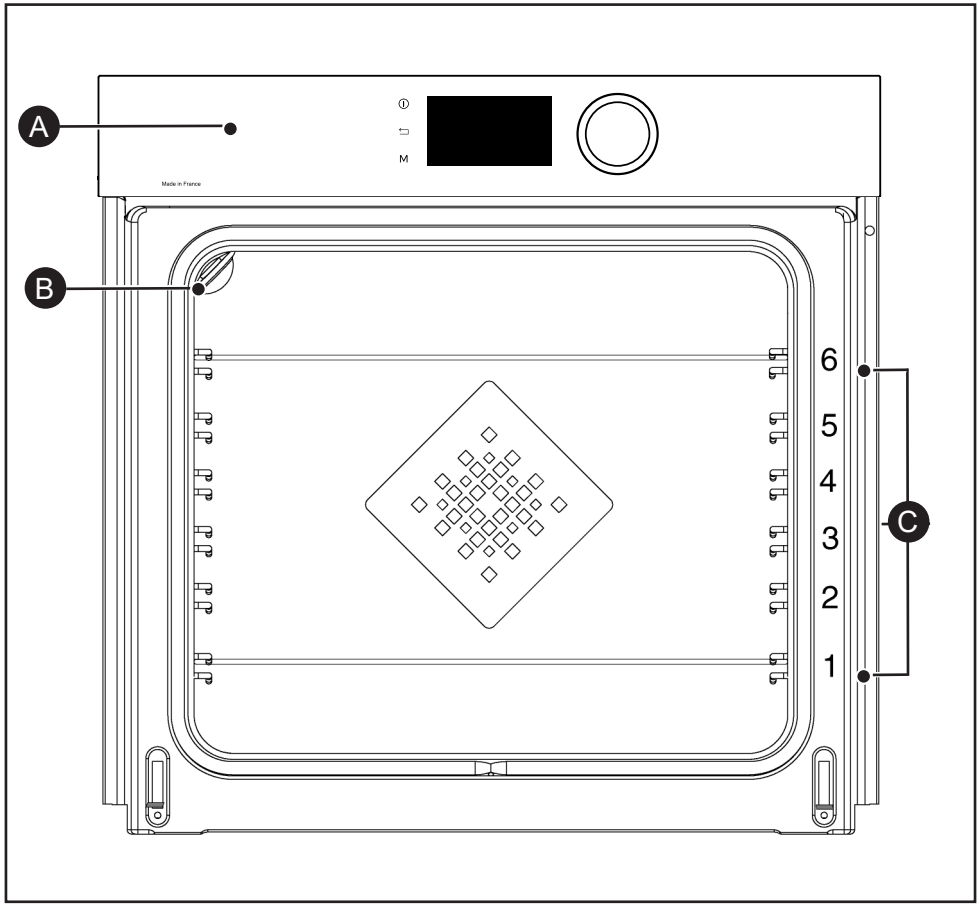
A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.

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



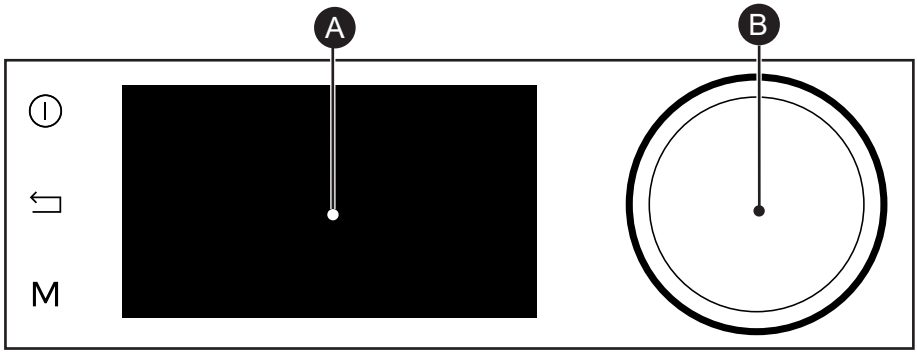
A **Kezelőpanel**

B **Lámpa**

C **Sütőrács (6 szint lehetséges)**

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ



A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)

Vissza gomb

M **A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb**

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.

- GOMBOK RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a vissza ⮌ és az M gombot addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum .

A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

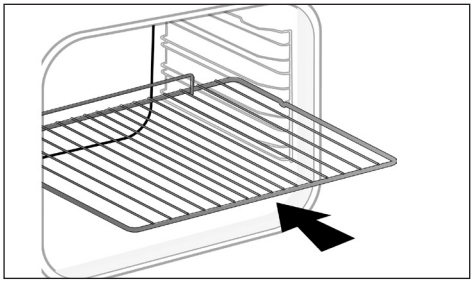
MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a ⏻ kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a vissza ⮌ és az M gombot, egészen addig, amíg a lakat el nem tűnik a kijelzőről.

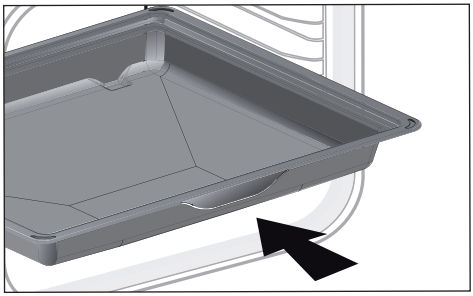
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

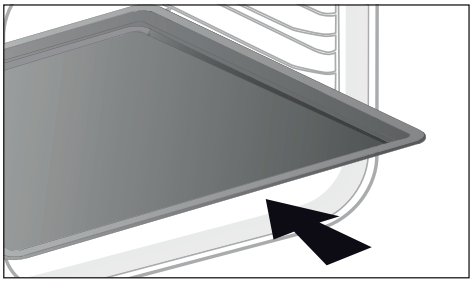
- Billenésbiztos grillrács. A grillrács használható minden sütésre vagy gratinírozásra váró étel edényének és sütõformájának megtartására. A grillezendõ ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve õket). A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- 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.



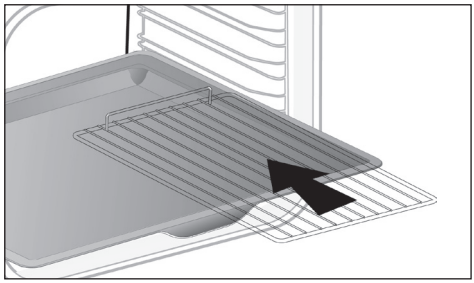
- Süteményes tepsi, 8 mm. A szintemelőkbe helyezve, vagy a teleszkópos sínekre rögzítve. Ez a tepsi ideális sütemények és bécsi sütemények, például omlós sütemény, keksz, habcsók, croissant stb. sütéséhez. Ferde előlapja megkönnyíti a készítmények elhelyezését.



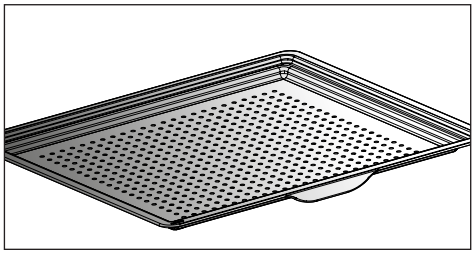
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

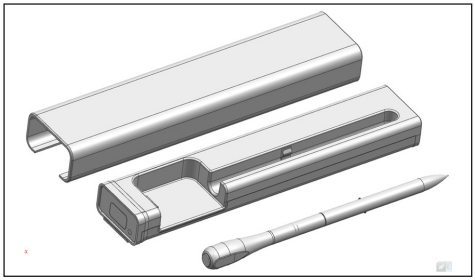
- „Íz" rácsok. Ez a 2 félrács együtt vagy egymástól függetlenül is használható, egy tálcába vagy tepsibe helyezve, a billenésgátló fogantyúval a sütő hátulja felé. Ha csak az egyik rácsot használja, könnyen meglocsolhatja az ételeket a tálcában összegyűlt szafttal.



- Perforált tálca. A szintemelőkbe helyezve vagy a teleszkópos sínekre rögzítve, a fogantyúval a sütőajtó felé. Ez az Air Fry sütési módhoz tervezett tálca pizza, sütemények sütésére, illetve ételszárításra alkalmas.



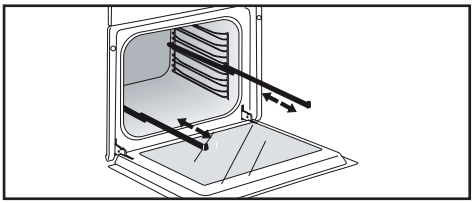
- Vezeték nélküli szonda. A töltőtáskával együtt szállítjuk. A professzionális sütéshez a bluetooth-os szonda a maghőmérséklet mérésével lehetővé teszi az ételek precíz elkészítését (lásd 5. szakasz, „A sütés elindítása szondával" című szakasz).

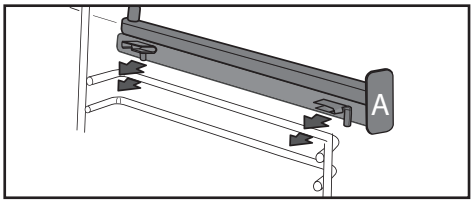


• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

CSÚSZÓSÍN-RENDSZER

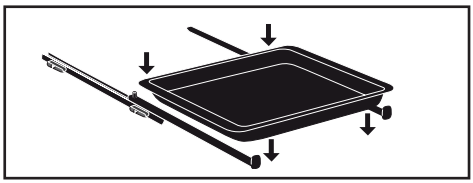
A csúszósín-rendszer praktikusabbá és könnyebbé teszi az ételek kezelését, mert a tálcák könnyen kihúzhatók, így a lehető leg egyszerűbbé teszi a ki-be pakolást. A tálcák teljesen kihúzhatók, így teljes hozzáférést biztosítanak. Stabilitásuk ráadásul lehetővé teszi, hogy teljesen biztonságosan dolgozzon az ételekkel és így kezelje őket, ami lecsökkenti az égési sérülés kockázatát. Így sokkal könnyebben veheti ki ételeit a sütőből.



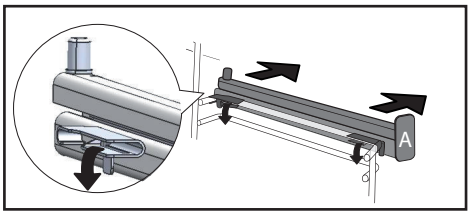


A CSÚSZÓSÍNEK FELHELYEZÉSE ÉS LESZERELÉSE

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.

- Pirolízis visszajelző

Aktiválja vagy deaktiválja a pirolízis visszajelzőt. Aktiválás esetén a sütő a technológiájának és érzékelőinek köszönhetően javaslatot tesz a pirolízises tisztítási ciklus elvégzésének megfelelő időpontjára. Ebben az esetben ez a szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Választhat az Auto, a 2 órás vagy az Expressz pirolízis között, ha a sütő maradékhője ezt lehetővé teszi.

- 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 kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

- Készenléti üzemmód

ON állásban, a kijelző 90 másodperc után kikapcsol.

OFF állásban, a kijelző fényereje 90 másodperc után lecsökken.

- Csatlakoztathatóság

Aktiválja a csatlakoztathatóságot a sütőn. Válassza ki az „ON” lehetőséget, és érvényesítse.

Töltse le a „De Dietrich Smart Control” mobilalkalmazást az okostelefonjára, és kövesse az utasításokat.

- 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.

- 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.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ

- 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.

A „Visszaállítás” opció lehetővé teszi a sütő eredeti állapotának visszaállítását.

• 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
Hőlég keverés	**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.

A szondával kompatibilis sütési módok

* 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 az erre vonatkozó táblázatot.
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.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

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:

- Válassza ki a hőmérsékletet, és érvényesítse.

- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd hagyja jóvá a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

Megadhatja az étel elkészítési idejét, kiválasztva a az időtartamot, majd a gomb elforgatásával megadva a főzési időt, és érvényesítve.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA (késleltetett indítás)

A sütés időtartamának beállításakor a sütési idő vége automatikusan növekszik. Módosíthatja a sütési idő végét, ha el szeretné halasztani a sütést.

- Válassza ki a sütés végét, és érvényesítse.

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.

Válassza a **„STOP”** lehetőséget.

Erősítse meg az **„IGEN”** lehetőség kiválasztásával, majd érvényesítse, vagy válassza a **„NEM”** lehetőséget és érvényesítse, a sütés folytatásához. A sütő leállító gombjának hosszan tartó megnyomásával is leállíthatja a sütést.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

SÜTÉS ELINDÍTÁSA SZONDÁVAL

A vezeték nélküli főzőszonda az étel belső hőmérsékletének mérésére szolgál.
A kompatibilis sütési módokkal együtt használható.

A szonda segítségével a sütő szabályozza a sütési időt, az étel beállított maghőmérsékletének eléréséig. Ez az időtartam függhet az étel minőségétől, a sütési módtól és a kiválasztott sütőhőmérséklettől. A precíz sütés érdekében az ételt szobahőmérsékleten kell behelyezni a sütőbe.

A SZONDA ÜZEMBE HELYEZÉSE, TÖLTÉS

Helyezzen be egy AAA típusú ceruzaelemet a töltőbe. Az első töltés hosszú ideig tart (több órát vesz igénybe). Később a teljes feltöltés ideje már csak néhány perc.

A szonda töltöttségi állapotának ellenőrzéséhez helyezze a szondát a töltőalapba, és nyomja meg a töltő gombját:

- zöld fény: a szonda teljesen fel van töltve;

- piros fény: szonda töltés alatt.

Annak ellenőrzéséhez, hogy a töltőalap elég energiával rendelkezik-e, vegye ki a szondát a töltőalapból:

- zöld fény: a töltőnek elegendő energiája van;

- nem ég: lemerült, cserélje ki az elemet.

Tanács: A szonda vevőszolgálat általi cseréje esetén a sütő áramellátását meg kell szüntetni, majd újra be kell kapcsolni, hogy az új szonda csatlakoztatása megtörténjen.

Tanács: Túl hideg környezetben a szonda hibásan működik. Győződjön meg arról, hogy az élelmiszer kellően kiolvadt.

SÜTÉS INDÍTÁSA

A szondát úgy tervezték, hogy 5 és 275°C között működjön, és 45 és 85°C közötti maghőmérsékletet mérjen.

A szonda automatikusan rácsatlakozik a sütőre.

Válassza ki a sütést, és szükség esetén állítsa be a sütő hőmérsékleti alapértékét. Az időtartamot nem kell beállítania, ez automatikusan be lesz állítva. Válassza ki a szonda hőmérsékletét az étel maghőmérséklete célértékének beállításához. Vegye figyelembe az alábbi táblázatban található tanácsokat.

A sütő ezután kapcsolatot létesít az Ön szondájával, és a ikon villogni fog. Az ikon folyamatosan világít a kijelzőn, amikor a kapcsolat létrejött.

Helyezze az ételét a sütőbe a megadott szintre. A kijelzőn felváltva követi egymást a sütő hőmérsékleti alapértéke és a szondáé. A szonda hőmérsékletének elérése után a sütő leáll, és jelzi, hogy vegye ki a tálcát.

Tanács: A késleltetett indítású sütés beállítása nem lehetséges a szondával.

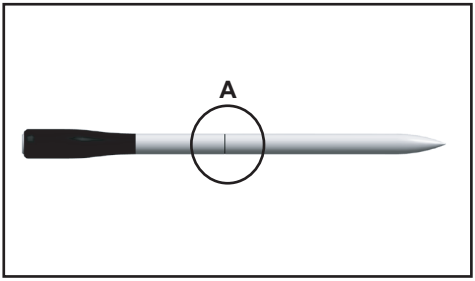
Ügyeljen arra, hogy nehogy megégesse magát a forró szonda kivételekor.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

A SZONDA ELHELYEZÉSE, BEHELYEZÉSI TANÁCS

A szonda behelyezési mélysége fontos. A szondán egy **A** jelzés található. Ügyeljen arra, hogy a szondát legalább eddig a jelzési vezesse be, és a szondát úgy irányítsa, hogy a hegye az étel középpontjában, a leghúsosabb rész közepén legyen:

- Sültek: oldalt, hosszában
- Csirke: felül, a comb belsejében
- Kacsa: a tetején, a mell belsejében, ferdén
- Hal: belül, hosszában és a leghúsosabb részen
- Cseréptál: középen



A szonda külső része ne érintkezzen forró alkatrésszel (pl. egy tálca szélével). Ez elronthatja hőmérséklet-szabályozást és a sütési eredményt.

Tipp: ha a szonda helytelenül van beillesztve a hús közepébe. és a hőmérséklet túl gyorsan emelkedik, az érzékelők jelzik a sütőnek, hogy álljon le. Előfordulhat, hogy a sütés nem fejeződik be. Ellenőrizze a szonda helyzetét, és igazítson a hőmérsékleten, és szükség esetén indítsa újra a sütést.

Ügyeljen arra, hogy pontosan betartsa a szonda elhelyezésére vonatkozó utasításokat, és soha ne hagyja a sütőben a hőmérséklet előzetes beállítása nélkül. Ha ezt teszi, elromolhat.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

MAGHŐMÉRSÉKLETI AJÁNLÁSOK A KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEKHEZ ÉS ELKÉSZÍTÉSI SZINTEKHEZ

Elkészítés módja / Étel	Kék	Véres	Rozé	Átsütve	Jól átsütve
Marha	45–50°C	50–55°C	55–60°C	60–68°C	70°C
Borjú		54–57°C	57–60°C	60–70°C	75°C
Bárány		54–57°C	60–63°C	65–70°C	70°C
Sertés				65–68°C	70°C
Szűzpecsenye			62°C (legmegfelelőbb)	65–68°C	70°C
Baromfi				70°C	80°C
Kacsa			62°C (legmegfelelőbb)		75°C
Löncshús				72–75°C	
Hal terrine				72–75°C	
Hal				54°C (gyöngyházfény)	60°C

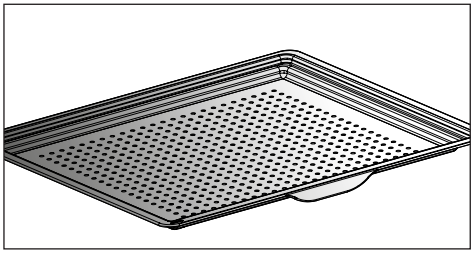
A SZONDA MŰSZAKI JELLEMZŐI

Paraméter	Követelmények	Megjegyzések
Feszültség	1,8 V ~ 3,3 V	AAA típusú ceruzaelem
Önálló működés	körülbelül 48 óra	Teljes feltöltés után
Üzemi hőmérséklet	5–275°C	A szondát legalább 65 mm mélyen kell beszúrni az ételbe.
Megcélzott hőmérsékleti tartomány	45–85°C	Lehetséges beállítási intervallum a sütővel
Üzemi frekvencia	2402–2480 MHz	
A szonda hatótávolsága	> 30 m	Nyitott, száraz környezetben
Védettségi fokozat	IP67	

• 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

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.

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.

• 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, Receptek a világból.

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	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
HÚS TERRINE	O	
BÁRÁNY LAPOCKA	O	
BÁRÁNYLÁB CSONT NÉLKÜL		O
BÁRÁNYLÁB CSONTTAL		O
BORJÚBORDA	O	
BORJÚSÜLT	O	O
HÁTSÓ CSÜLÖK	O	
SERTÉSTARJA	O	
SZŰZPECSENYE	O	O
SERTÉSSÜLT	O	O
MARHASÜLT	O	O
CSIRKE	O	O
KACSA	O	
KACSAMELL	O	
PULYKACOMB	O	
PULYKA	O	
LIBA	O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

HALAK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
LAZAC	O	O
PISZTRÁNG	O	O
NAGY TESTŰ HALAK	O	O
KIS TESTŰ HALAK	O	O
TENGERI SÜLLŐ	O	O
HOMÁR	O	
HAL TERRINE	O	

ÉTELEK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	O	
CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK	O	
TÖLTÖTT PARADICSOM	O	
LASAGNA	O	
HÚSTORTA	O	
SAJTTORTA	O	
SÓS LEPÉNY	O	
QUICHE LEPÉNY	O	
PIZZA	O	
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	O	O
TÖLTÖTT PADLIZSÁN	O	
FELFÚJT	O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

KENYÉR ÉS TÉSZTÁK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
BRIÓS	O	
BAGETT	O	
KENYÉR	O	
OMLÓS TÉSZTA	O	
LEVELES TÉSZTA	O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

DESSZERTEK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
JOGHURTOK		O
RUMOS BABA	O	
KUGLÓF	O	
BASZK SÜTEMÉNY	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN_AMANN	O	
GYÜMÖLCSÖS PITE	O	
CSOKOLÁDÉ FONDANT	O	
PISKÓTATÉSZTA	O	
ALMÁS SÜTEMÉNY	O	
EGYENSÚLYTÉSZTA	O	
PÜSPÖKKENYÉR	O	
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY	O	
JOGHURTOS SÜTEMÉNY	O	
TATIN TORTA	O	
GYÜMÖLCSMORZSA	O	
GYÜMÖLCSTORTA	O	
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ	O	
CUPCAKE	O	
MADELEINE	O	
FINANCIER	O	
MACARON	O	
CANNELÉ	O	
POGÁCSÁK	O	
HABCSÓK	O	
CRÈME BRULÉE	O	
KARAMELLKRÉM	O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

Válassza a „RECEPTEK A VILÁGBÓL” üzemmódot Fedezze fel a világ konyháját az összes receptünkön keresztül. Egyszerűen válassza ki a receptet és annak súlyát, és a sütő kiválasztja a legmegfelelőbb beállításokat.

ÉDES RECEPTEK A VILÁGBÓL	ORSZÁG
Babka	Lengyelország
Baklava	Törökország
Briós	Svájc
Chokladfarn	Svédország
Chrik	Algéria
Papaya flan	Madagaszkár
Jablecznik	Lengyelország
Kanelbullar	Svédország
Kapflern	Németország
Narancsvirágos kourabies	Görögország
Mályva puding	Dél-Afrika
Marcipán buchteln	Németország
Miguelitos	Spanyolország
Panettone	Olaszország
Pastéis de nata	Portugália
Puding	Nagy-Britannia
Robinson	Franciaország Martinique
Rocher coco	Kongó
Scones	Nagy-Britannia
Stollen	Németország
Santiago pite	Spanyolország
Torta della nonna	Olaszország

Tanács

Országok szerint is kiválaszthat egy receptet a világ bármely tájáról.

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

SÓS RECEPTEK A VILÁGBÓL	ORSZÁG
Bacalhau	Portugália
Baeckeoffe	Franciaország
Börek	Törökország
Canneloni	Olaszország
Carbonade	Belgium
Empanadas de carne	Argentína
Fabada asturiana	Spanyolország
Báránycomb marokkói módra	Marokkó
Karaage	Japán
Lazac koulibiac	Oroszország
„Lakkozott” lazac szeletek	Japán
Currys csirke	India
Tandoori csirke	India
Tikka massala csirke	India
Rougail kolbász	Franciaország Réunion
Zöldséges tian	Franciaország

Tanács

Országok szerint is kiválaszthat egy receptet a világ bármely tájáról.

• 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) javasol:

A kiválasztott ételtől függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyt javasol, amelyet szükség esetén a 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.

• 8 EGYÉB FUNKCIÓK

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. Ezután válassza ki a **„Croustillant”** funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A képernyő jobb alsó sarkában megjelenik egy szimbólum , és a grill automatikusan elindul a sütés utolsó 5 percében.

Megjegyzés:
A „CROUSTILLANT” opció a sütés kezdetén, a sütés közben és a programozott sütés végén állítható be.

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.

• 8 EGYÉB FUNKCIÓK

KEDVENCEK

A KÉZI ÉS AZ AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOKBAN IS ELÉRHETŐ

A **„KEDVENCEK”** funkció lehetővé teszi 3 kézi sütési mód és 3 automatikus sütési mód memorizálását, amelyeket gyakran használ.

Kézi vagy automatikus sütés közben nyomja meg a forgógombot, és a forgógomb forgatásával válassza ki a „Hozzáadás a kedvencekhez” lehetőséget. A memorizáláshoz nyomja meg az érvényesítés érdekében.

A sütés ezután **„1. KÉZI KEDVENC”** néven lesz elmentve.

A sütés indításához érvényesítse újra.

Megjegyzés: Ha a 3 kedvenc már fel lett használva, az új memorizálás a kiválasztott kedvenc helyébe lép.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában működik.

- A forgógomb elforgatásával válassza ki az „IDŐZÍTŐ” funkciót, majd hagyja jóvá.

0m00s kijelzés jelenik meg a képernyőn.

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 beállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

A törléshez térjen vissza az időzítő menübe, és állítsa 0m00s értékre.

Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, leállítja az időzítőt.

• 9 KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

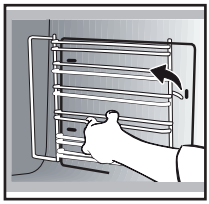
Külső felület

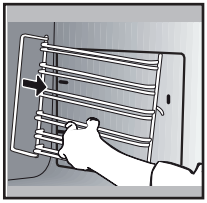
Használjon ablaktisztítóval átitatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsit.

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.





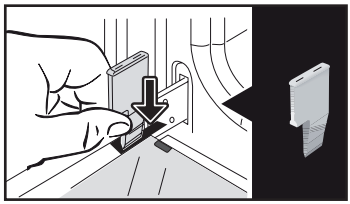
ÜVEGAJTÓK TISZTÍTÁSA

Figyelmeztetés:
Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

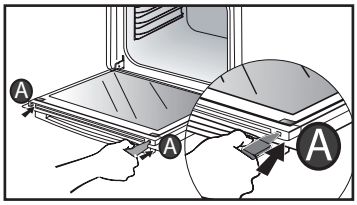
Először egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.

A különböző belső üvegek tisztításához szerelje szét őket az alábbiak szerint:

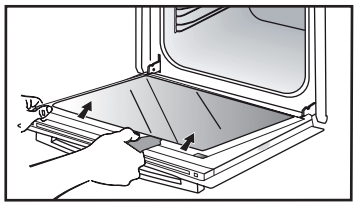
Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.

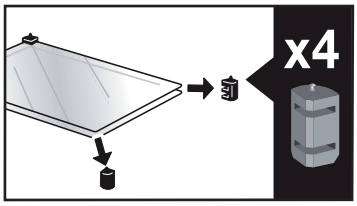


Távolítsa el az első klippel rögzített üveget: A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja be a Ⓐ nyílásokba, hogy az üveget kioldja.



Távolítsa el az üveget. Az ajtó két további üveglapból áll, minden sarokban fekete gumi támcsavarral.

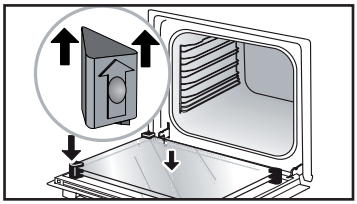




• 9 KARBANTARTÁS

Ha szükséges, vegye ki ezeket tisztításra.

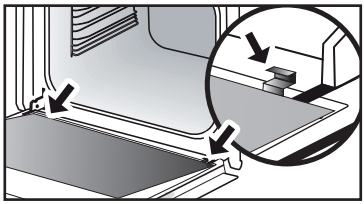
Ne merítse az üvegeket vízbe. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szöszölõdõ ronggyal.

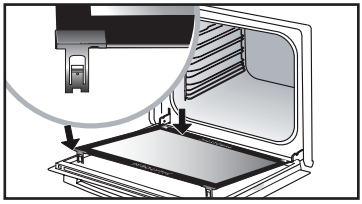


Tisztítás után helyezze vissza a négy gumiütközőt a nyilakkal felfelé, és helyezze vissza az ablakszerelvényt.

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.





• 9 KARBANTARTÁS

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.

• 9 KARBANTARTÁS

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.

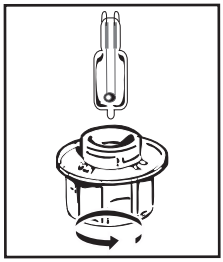
Ha a pirolízis befejeződött, a ⏻ gomb megnyomásával állítsa le a sütőt.

• 9 KARBANTARTÁS

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	*		*		*		*		*		*		Sütési idő en ben
		°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	
HÚSOK	Sertéssült (1 kg)	200	2									190	2	60
	Borjúsült (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Marhasült	240	2									200	2	30–40
	Bárány (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

* Modelltől függően

Megjegyzés: Sütőbe helyezés előtt a húsokat legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell tartani.

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)

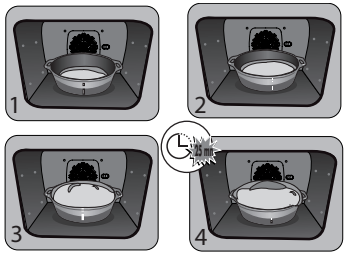
Hozzávalók:

• 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 7
Scelta della collocazione e incasso 7
Collegamento elettrico 8

2 AMBIENTE 9
Rispetto dell'ambiente 9

3 PRESENTAZIONE DEL FORNO 10
I comandi e il display 11
Blocco dei tasti 11
Gli accessori (a seconda del modello) 12
Sistema di guide scorrevoli 14
Installazione e smontaggio delle guide scorrevoli 14

4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI 15
Prima messa in servizio 15
Menu regolazioni (a seconda del modello) 15

5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE 17
Avvio di una cottura 19
Avvio di una cottura con sonda 20

6 CONSIGLI DI COTTURA 23
Funzione AIR FRY 23
Funzione di disidratazione 24

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA 25
Presentazione della modalità automatica 25
Presentazione delle categorie dei piatti 26
Avvio di una cottura automatica 32
Cottura immediata 32

8 ALTRE FUNZIONI 33
Opzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura) 33
Preferiti 34
Funzione timer 34

9 MANUTENZIONE 35
Pulizia e manutenzione: 35
Pulizia automatica tramite pirolisi 37
Sostituzione della lampada 39

10 ANOMALIE E SOLUZIONI 40

11 TEST DI IDONEITÀ 42

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 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 fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Usare unicamente la sonda termica raccomandata per questo forno.

SONDA: La sonda è fornita con una base di ricarica compatibile con una batteria del tipo pila AAA (1,5 V). Far scorrere il coperchio sul retro della base e inserire la pila.

Le batterie devono essere inserite con la polarità corretta. Ripetere la stessa operazione per rimuovere le pile.

Sostituire la pila quando è esaurita o in caso di perdita. La batteria deve essere rimossa dall'apparecchio prima che questo venga smaltito. La batteria deve essere gettata negli appositi contenitori per pile o riconsegnata presso il negozio (in conformità con la regolamentazione in vigore). - I differenti tipi di batterie nuove o esaurite non devono essere mescolati. Se l'apparecchio deve essere stoccato e restare inutilizzato per un lungo periodo, è opportuno rimuovere le batterie; i morsetti di alimentazione non devono essere cortocircuitati. Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate. Quando sono scariche, le batterie devono essere rimosse dall'apparecchio ed eliminate in maniera sicura.

Banda di frequenza 2,4 GHz
Potenza max 100mW (20 dbm)

Dichiarazione di conformità
Noi, Brandt France, dichiariamo che l'apparecchio dotato di sonda wireless è conforme alla direttiva 2014/53/UE. La dichiarazione UE di conformità completa è disponibile al seguente indirizzo internet:
www.dedietrich-electromenager.com

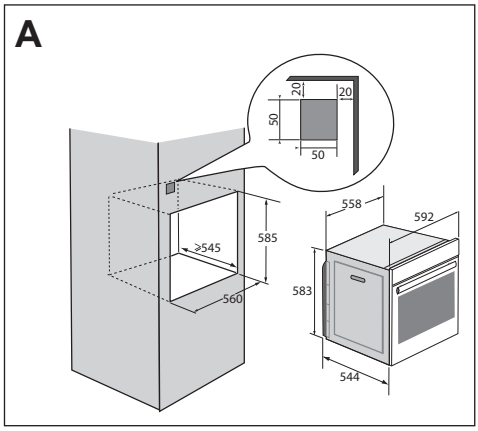
• 1 INSTALLAZIONE

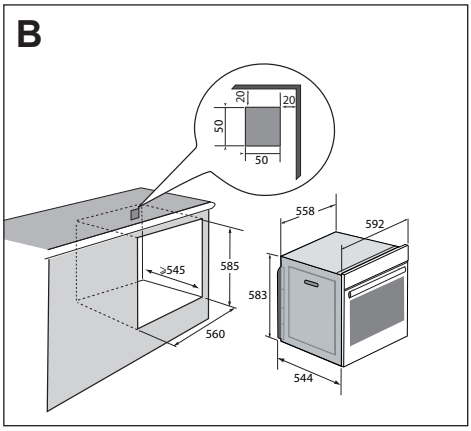
SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

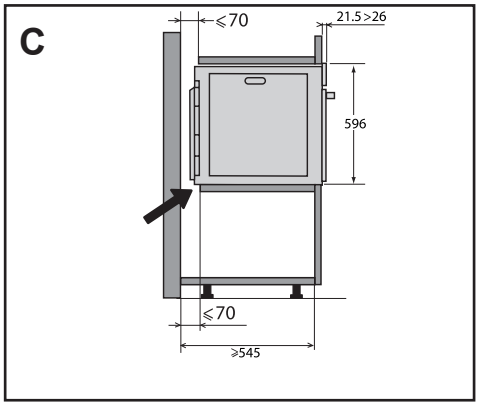
Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno. L'apparecchio può essere installato indifferentemente in un mobile a colonna (A) o sotto un piano (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C e D). Fissare il forno nel mobile. 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.

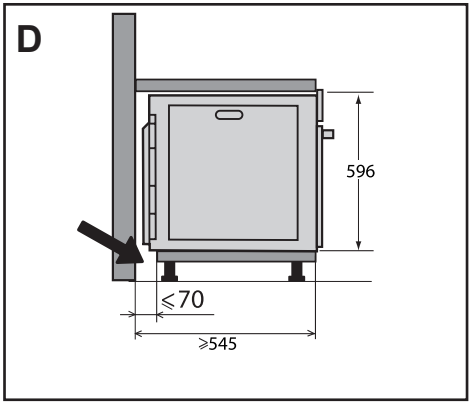
Sostituire gli arresti in gomma.

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.









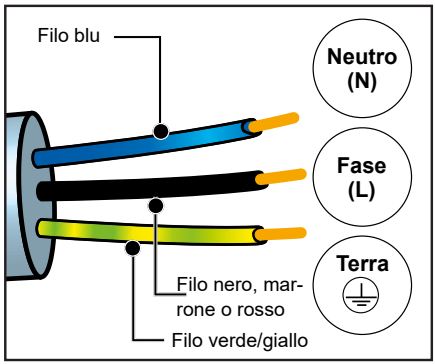
• 1 INSTALLAZIONE

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

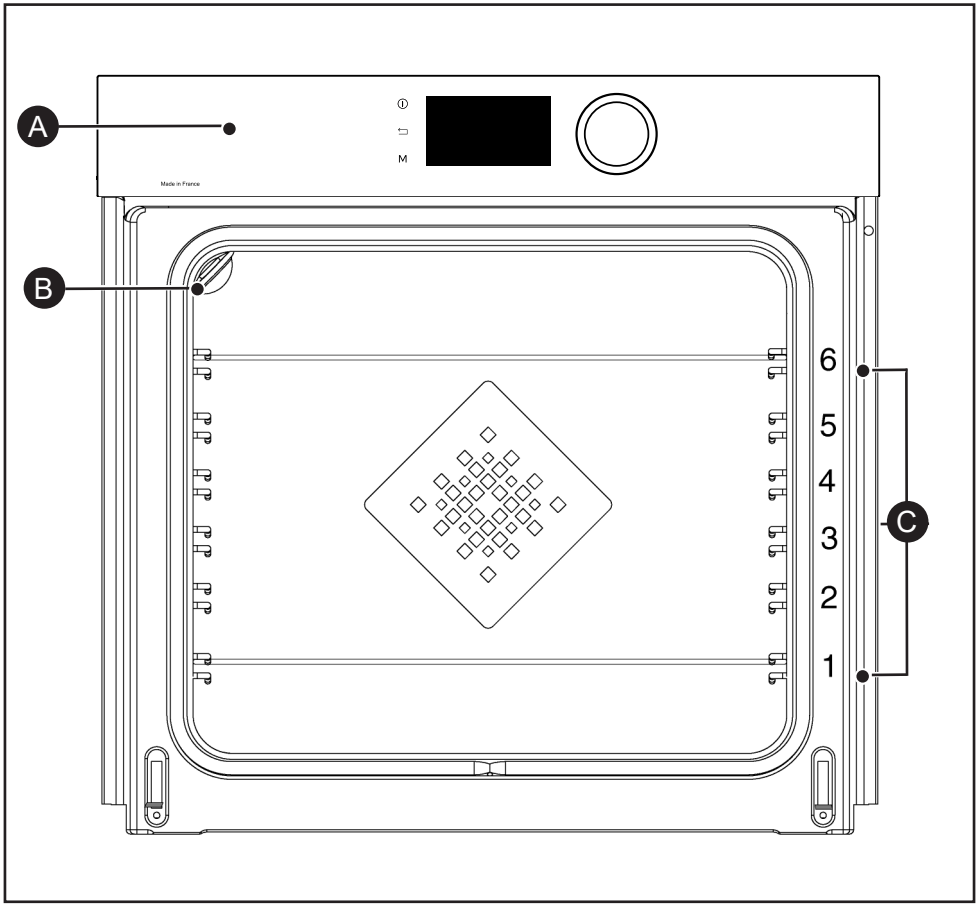
I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

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



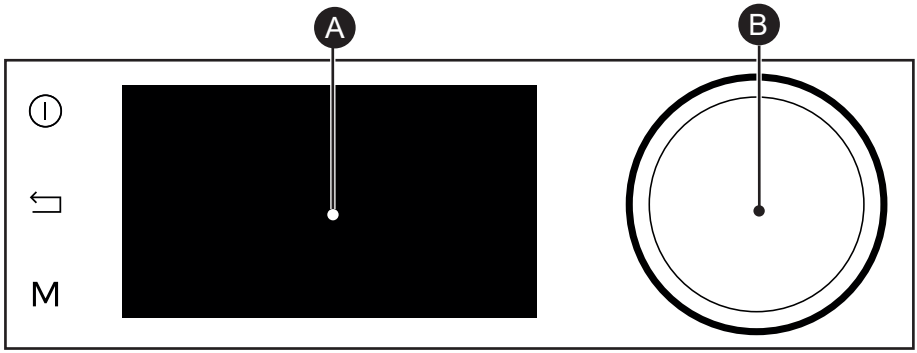
A **Pannello dei comandi**

B **Lampada**

C **Supporti ripiani (6 altezze disponibili)**

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)

Tasto indietro

M **Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE**

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.

- BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro e M fino a quando il simbolo viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

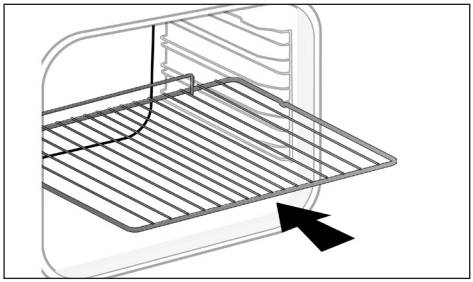
NOTA: solo il tasto di spegnimento resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro e M fino a quando il simbolo del lucchetto scompare dal display.

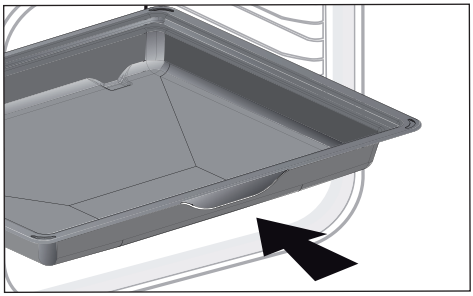
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

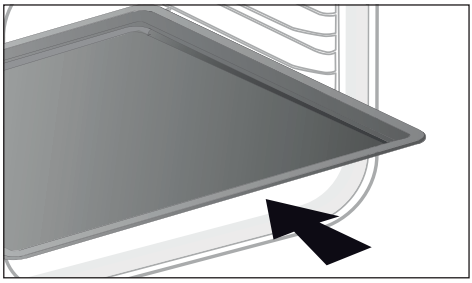
- Griglia sicurezza antiribaltamento. La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- 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.



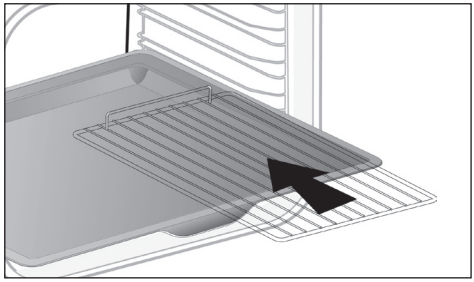
- Teglia per pasticceria, 8 mm. Inserita nei ripiani o fissata sulle guide telescopiche. Questo piatto è ideale per la cottura di prodotti di pasticceria e da forno, come biscotti sablé, cookie, meringhe, croissant, ecc. Il suo piano anteriore inclinato permette di disporre facilmente le preparazioni.



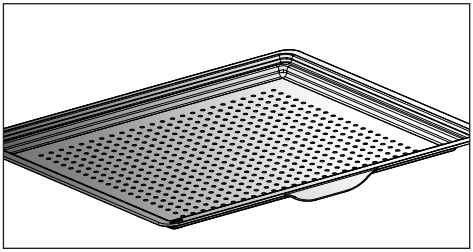
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

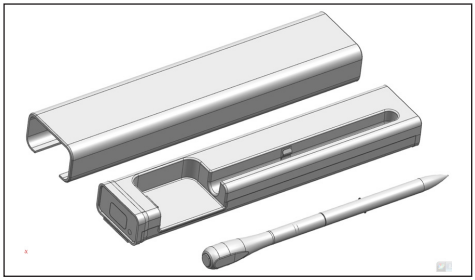
- Griglie "sapore". Queste 2 mezze griglie vengono utilizzate insieme o indipendentemente l'una dall'altra, posizionate in una teglia o in una leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno. Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



- Teglia perforata. Inserita nei ripiani o fissata sulle guide telescopiche, con la maniglia verso la porta del forno. Questa teglia è progettata per la modalità di cottura Air Fry è anche adatta alla cottura di pizza prodotti di pasticceria o essiccazione degli alimenti.



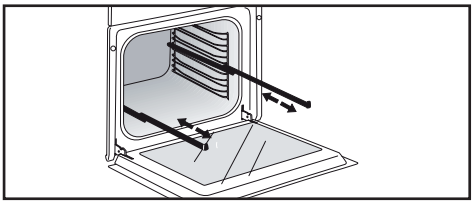
- Sonda wireless. Fornita con la sua base di ricarica. Per una cottura professionale, la sonda bluetooth permette di cuocere gli alimenti con precisione, misurando la temperatura al centro (vedere Capitolo 5, sezione "Avvio di una cottura con sonda").

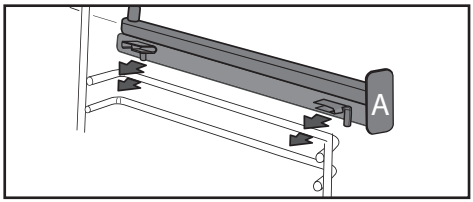


• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI

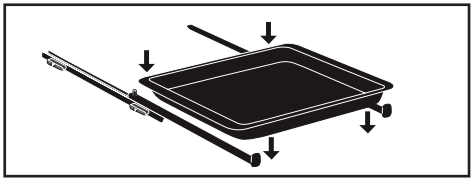
Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

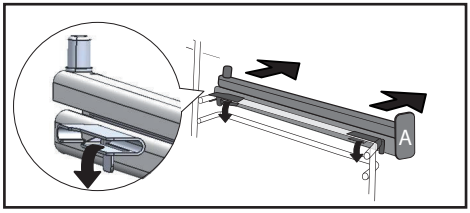




INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.





NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto Ⓐ 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.

• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

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.

- Indicatore pirolisi

Attivare o disattivare l'indicatore di pirolisi. Quando è attivato, il forno, grazie alla sua tecnologia e ai suoi sensori, suggerisce il momento più adatto a realizzare un ciclo di pulizia mediante pirolisi. In tal caso, compare questo simbolo sul display. Sarà possibile scegliere se effettuare una pirolisi Auto, 2h o Express se il calore residuo del forno lo permette.

- Ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente. È possibile anche accedere allo stand-by del display.

- Sleep mode

Posizione ON, spegnimento del display dopo 90s.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo 90s.

- Connettività

Attivare la connettività del forno. Selezionare "ON" poi confermare.

Scaricare l'applicazione mobile "De Dietrich Smart Control" sullo smartphone e seguire le istruzioni.

- 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.

- 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.

MENU REGOLAZIONI

- 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.

L'opzione "Reinizializzare" permette di riportare il forno alle impostazioni iniziali.

• 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**	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
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 compatibili con la sonda

*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.
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:

- Selezionare la temperatura poi confermare.

- 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, poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA (partenza differita)

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare la fine della cottura 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.

Selezionare "**STOP**".

Confermare selezionando "**SÌ**", poi confermare o selezionare "**NO**" e confermare per continuare la cottura. È anche possibile interrompere la cottura con una pressione lunga sul tasto di arresto del forno.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA CON SONDA

La sonda di cottura wireless permette di misurare la temperatura all'interno degli alimenti. È possibile usarla con le modalità di cottura compatibili.

Grazie alla sonda il forno gestisce la durata di cottura fino al raggiungimento della temperatura impostata al centro dell'alimento. Questa durata può dipendere dalla qualità dell'alimento, dalla modalità di cottura e dalla temperatura del forno selezionate. Per ottenere i migliori risultati di cottura, gli alimenti devono essere a temperatura ambiente.

MESSA IN SERVIZIO DELLA SONDA, RICARICA

Inserire una pila di tipo AAA nel caricabatterie. La prima ricarica è lunga (diverse ore). Successivamente una ricarica completa durerà qualche minuto.

Per verificare lo stato di ricarica della sonda, posizionarla nella base di ricarica e premere il tasto del caricabatterie:

- spia verde: la sonda è completamente carica

- spia rossa: la sonda si sta ricaricando

Per verificare se la base di ricarica dispone di energia sufficiente, rimuovere la sonda dalla base:

- spia verde: il caricabatterie dispone di abbastanza energia

- spia spenta: non è più disponibile energia, sostituire la pila.

Consiglio: In caso di sostituzione della sonda da parte del SPV, sarà necessario spegnere e riaccendere il forno per realizzare la connessione con la nuova sonda.

Consiglio: La sonda mostra un'anomalia se viene inserita in un ambiente troppo freddo. Verificare che l'alimento sia sufficientemente scongelato.

AVVIO DI UNA COTTURA

La sonda è prevista per un funzionamento tra 5 e 275 °C e per raggiungere una temperatura al centro della carne compresa tra 45 e 85 °C.

La sonda si connette automaticamente al forno.

Selezionare la cottura, regolare a seconda delle necessità l'impostazione della temperatura del forno. Non è necessario regolare la durata. La regolazione è automatica. Selezionare la temperatura della sonda per regolare la temperatura che si desidera raggiungere al centro dell'alimento. Fare riferimento ai consigli indicati nella tabella di seguito.

Il forno stabilisce la connessione con la sonda. Il simbolo lampeggia. Il simbolo resta fisso sul display quando la connessione è stata stabilita.

Infornare il piatto al livello indicato. Il display indica alternativamente l'impostazione di temperatura del forno e quella della sonda. Quando la temperatura della sonda viene raggiunta, il forno si spegne e indica di estrarre la teglia.

Consiglio: La regolazione di una cottura con partenza differita non è possibile con la sonda.

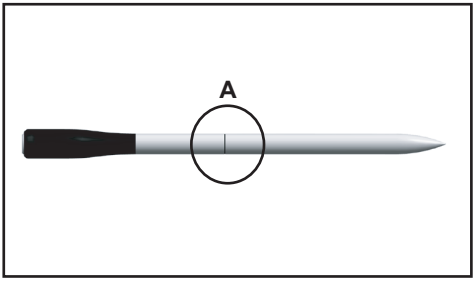
Fare attenzione a non ustionarsi estraendo la sonda che sarà molto calda.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

POSIZIONAMENTO DELLA SONDA. CONSIGLIO PER L'INSERIMENTO

La profondità di inserimento della sonda è importante. Sulla sonda è presente un riferimento **A**. Inserire la sonda almeno fino a questo riferimento e orientarla in modo che la punta si trovi al centro dell'alimento, nella parte più carnosa:

- Arrosto: sul lato, nella lunghezza
- Pollo: sulla parte superiore, all'interno della coscia
- Anatra: sulla parte superiore, sul petto in posizione obliqua
- Pesce: all'interno, nella lunghezza e nella parte più carnosa
- Terrina: al centro



Non far toccare l'esterno della sonda con una parte calda (per esempio il bordo della teglia). Questo potrebbe modificare il controllo della temperatura e il risultato di cottura.

Consiglio: se la sonda non è correttamente inserita al centro della carne e la temperatura aumenta molto velocemente, i suoi sensori comanderanno al forno di spegnersi. La cottura potrebbe non essere terminata. Verificare la posizione della sonda e regolare nuovamente la sua temperatura. Se necessario, riavviare la cottura.

Rispettare le istruzioni di posizionamento della sonda e non lasciarla mai nel forno senza aver regolato la temperatura. Il suo funzionamento potrebbe essere modificato.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

CONSIGLI DI TEMPERATURA AL CENTRO DELL'ALIMENTO IN FUNZIONE DEL TIPO DI ALIMENTO E DEI LIVELLI DI COTTURA

Cottura / Alimento	Molto al sangue	Al sangue	Rosato	A puntino	Ben cotto
Manzo	Da 45 °C a 50 °C	Da 50 °C a 55 °C	Da 55 °C a 60 °C	Da 60 °C a 68 °C	70°C
Vitello		Da 54 °C a 57 °C	Da 57 °C a 60 °C	Da 60 °C a 70 °C	75°C
Agnello		Da 54 °C a 57 °C	Da 60 °C a 63 °C	Da 65 °C a 70 °C	70°C
Maiale				Da 65 °C a 68 °C	70°C
Filet mignon di maiale			62 °C (ideale)	Da 65 °C a 68 °C	70°C
Pollame				70°C	80°C
Anatra			62 °C (ideale)		75°C
Terrina di salumi				Da 72 °C a 75 °C	
Terrina di pesce				Da 72 °C a 75 °C	
Pesce				54°C (aspetto perlaceo)	60°C

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA SONDA

Parametro	Specifiche	Note
Tensione	1,8V ~ 3,3V	Pila tipo AA
Autonomia	circa 48 ore	Dopo la ricarica completa
Temperatura di utilizzo	5°C - 275°C	La sonda deve essere inserita a più di 65 mm nell'alimento
Gamma di temperatura da raggiungere	45°C - 85°C	Intervallo di regolazione possibile con il forno
Frequenza di lavoro	2402-2480 MHz	
Portata della sonda	> 30m	In ambiente aperto e asciutto
Indice di protezione	IP67	

• 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.

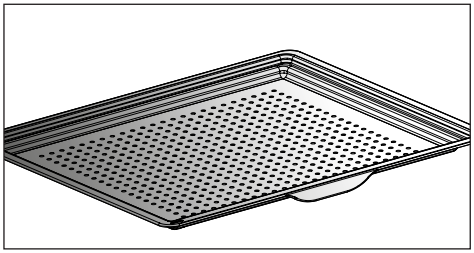


TABELLA INDICATIVA AIR FRY

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**

• 6 CONSIGLI DI COTTURA

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

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.)

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.

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

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, ricette internazionali.

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	BASSA TEMPERATURA
TERRINA DI CARNE	O	
SPALLA D’AGNELLO	O	
COSCIA DI AGNELLO SENZA OSSO		O
COSCIA DI AGNELLO CON OSSO		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
ARROSTO DI MANZO	O	O
POLLO	O	O
ANATRA	O	
FILETTO D’ANATRA	O	
COSCIA DI TACCHINO	O	
TACCHINO	O	
OCA	O	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PESCE	AI	BASSA TEMPERATURA
SALMONE	O	O
TROTA	O	O
PESCI GRANDI	O	O
PESCI PICCOLI	O	O
BRANZINO	O	O
ASTICE	O	
TERRINA DI PESCE	O	

PIATTI	AI	BASSA TEMPERATURA
VERDURE FARCITE	O	
GRATIN DI VERDURE	O	
POMODORI RIPIENI	O	
LASAGNE	O	
TORTA DI CARNE	O	
TORTA AL FORMAGGIO	O	
TORTA SALATA	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
GRATIN DI PATATE	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PANE E PASTA	AI	BASSA TEMPERATURA
BRIOCHE	O	
BAGUETTE	O	
PANE	O	
PASTA FROLLA	O	
PASTA SFOGLIA	O	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

DESSERT	AI	BASSA TEMPERATURA
YOGURT		O
BABÀ AL RUM	O	
KOUGLOF	O	
GATEAU BASQUE	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
FAR BRETON	O	
KOUIGN_AMANN	O	
CLAFOUTIS	O	
FONDANT AU CHOCOLAT	O	
TORTA GENOVESE	O	
TORTA DI MELE	O	
QUATTRO-QUARTI	O	
PLUM-CAKE	O	
TORTA AL CIOCCOLATO	O	
TORTA ALLO YOGURT	O	
TARTE TATIN	O	
CRUMBLE DI FRUTTA	O	
TORTA ALLA FRUTTA	O	
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE	O	
CUPCAKE	O	
MADELEINE	O	
FINANCIER	O	
MACARON	O	
CANNELÉ	O	
PASTA CHOUX	O	
MERINGHE	O	
CRÈME BRULÉE	O	
CRÈME CARAMEL	O	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

Selezionare la modalità “RICETTE INTERNAZIONALI” per partire alla scoperta della cucina internazionale attraverso tutte le nostre ricette. Scegliere semplicemente la ricetta e il peso. Il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

RICETTE INTERNAZIONALI DOLCI	PAESE
Babka	Polonia
Baklawa	Turchia
Brioche	Svizzera
Chokladflarn	Svezia
Chrik	Algeria
Flan alla papaya	Madagascar
Jablecznik	Polonia
Kanelbullar	Svezia
Kapflern	Germania
Kourabiedes ai fiori d’arancio	Grecia
Malva pudding	Sudafrica
Marzipan buchteln	Germania
Miguelitos	Spagna
Panettone	Italia
Pastéis de nata	Portogallo
Pudding	Gran Bretagna
Robinson	Martinica
Rocher coco	Congo
Scone	Gran Bretagna
Stollen	Germania
Tarte de santiago	Spagna
Torta della nonna	Italia

Consiglio
È anche possibile selezionare una ricetta internazionale scegliendo il paese.

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

RICETTE INTERNAZIONALI SALATE	PAESE
Bacalhau	Portogallo
Baeckeoffe	Francia
Börek	Turchia
Cannelloni	Italia
Carbonade	Belgio
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Spagna
Coscia d'agnello alla marocchina	Marocco
Karaage	Giappone
Koulibiac di salmone	Russia
Filetti di salmone laccati	Giappone
Pollo al curry	India
Pollo tandoori	India
Pollo tikka massala	India
Rougail saucisses	La Riunione
Tian de legumes	Francia

Consiglio
È anche possibile selezionare una ricetta internazionale scegliendo il paese.

• 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):

In funzione del piatto selezionato, 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.

• 8 ALTRE FUNZIONI

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. Selezionare la funzione "**Croccante**" e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. In basso a destra del display compare il simbolo . Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.

NOTA:
L'opzione "CROCCANTE" può essere configurata a inizio cottura, durante la cottura e alla fine della cottura programmata.

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.

• 8 ALTRE FUNZIONI

PREFERITI

DISPONIBILE PER LE MODALITÀ MANUALE E AUTOMATICA

La funzione "**PREFERITI**" permette di salvare 3 modalità di cottura manuale e 3 modalità di cottura automatica che vengono utilizzate frequentemente.

Durante una cottura manuale o automatica, premere la manopola e selezionare "Aggiungere ai preferiti" ruotando la manopola. Per salvare, premere e confermare.

La cottura viene salvata in "**PREFERITO MANUALE 1**".

Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se i 3 preferiti sono già stati usati, i nuovi salvataggi sostituiranno il preferito che verrà selezionato.

FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

- Selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi confermare.

Sullo schermo compare 0m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

• 9 MANUTENZIONE

PULIZIA E MANUTENZIONE:

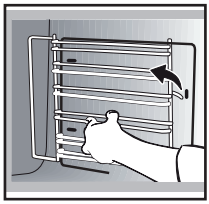
SUPERFICIE ESTERNA

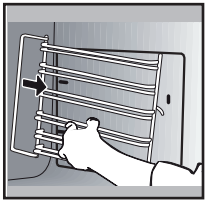
Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

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.





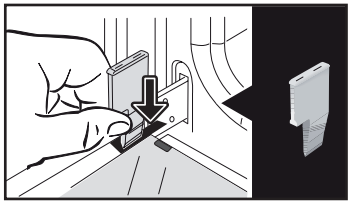
PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

⚠ 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.

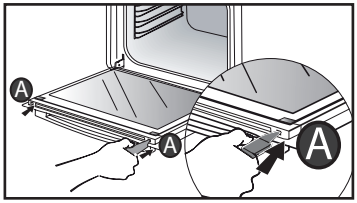
Prima dello smontaggio, rimuovere l'eccesso di grasso sul vetro interno con un panno morbido e detersivo per stoviglie.

Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

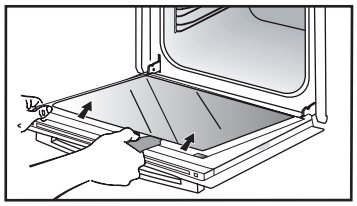
Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

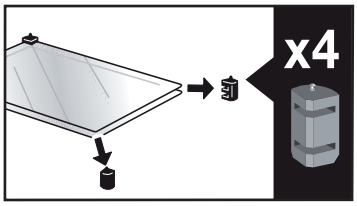


Rimuovere il primo vetro agganciato: Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti Ⓐ al fine di sganciare il vetro. Rimuovere il vetro. La



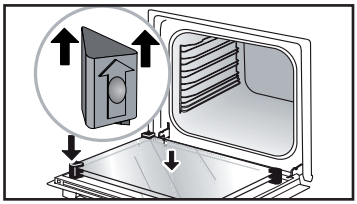
porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.





Se necessario, rimuoverli per pulirli.

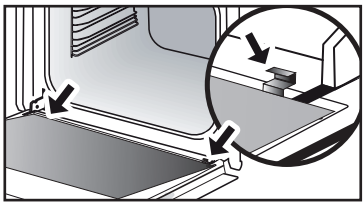
Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

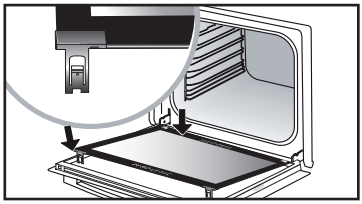


Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma con la freccia verso l'alto e riposizionare tutti i vetri.

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.





• 9 MANUTENZIONE

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: in 2 ore per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

• 9 MANUTENZIONE

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.

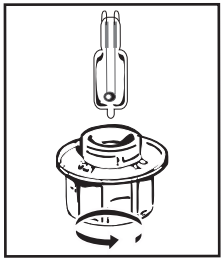
Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante ⏻.

• 9 MANUTENZIONE

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)

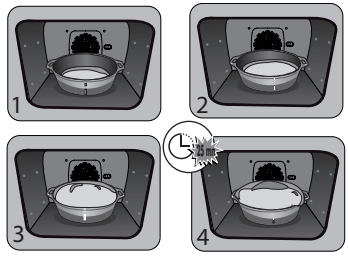
Ingredienti:

• 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.601825

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 4

1 INSTALLATIE 7
Keuze van de plaatsing en inbouw 7
Elektrische aansluiting 8

2 MILIEU 9
Respect voor het milieu..... 9

3 VOORSTELLING VAN DE OVEN 10
De bedieningsknoppen en het display 11
Vergrendeling van de toetsen 11
De accessoires (afhankelijk van het model)..... 12
Systeem van schuifrails 14
Installatie en demontage van de schuifrails 14

4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN 15
Eerste ingebruikname 15
Menu instellingen (afhankelijk van het model) 15

5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE 17
Starten van een bereiding 19
Starten van een bereiding met de vleesthermometer 20

6 BEREIDINGSADVIEZEN 23
AIR FRY FUNCTIE 23
Droogfunctie 24

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE 25
Voorstelling van de automatische modus..... 25
Voorstelling van de categorieën gerechten 26
Starten van een automatische bereiding..... 32
Onmiddellijk bereiding..... 32

8 ANDERE FUNCTIES..... 33
Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding) 33
Favorieten 34
Timerfunctie 34

9 ONDERHOUD..... 35
Reiniging en onderhoud:..... 35
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse..... 37
Vervanging van de lamp..... 39

10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 40

11 BEKWAAMHEIDSPROEF 42

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

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 VOORZORGSMAATREGELEN

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 voor meer stabiliteit de oven in het meubel met behulp van 2 schroeven in de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging 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.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen vleesthermometer.

VLEESTHERMOMETER: Uw vleesthermometer wordt geleverd met een oplader die werkt op een AAA-batterij (1,5V). Schuif de deksel naar achteren en plaats de batterij.

Denk bij het plaatsen van de batterij aan de juiste polariteit. Ga op dezelfde wijze te werk om de batterij te verwijderen.

De batterij moet vervangen worden wanneer deze leeg is of lekt. De batterij moet uit het apparaat gehaald worden alvorens dit af te danken. De batterij moet weggeworpen in een batterijcontainer of naar de winkel teruggebracht worden (volgens de geldende regelgeving). – verschillende soorten batterijen of nieuwe en lege batterijen mogen niet samen gebruikt worden, als het apparaat een lange periode niet gebruikt zal worden en opgeslagen moet worden, dienen de batterijen verwijderd te worden; de voedingsklemmen mogen niet kortgesloten worden. Niet-oplaadbare batterijen mogen niet opgeladen worden. Lege batterijen moeten uit het apparaat gehaald worden en op veilige wijze weggeworpen worden.

Frequentieband 2.4 GHz
Max. vermogen 100 mW (20 dbm)

Conformiteitsverklaring
Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het apparaat uitgerust met de draadloze vleesthermometer beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU. De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: www.dedietrich-electromenager.com

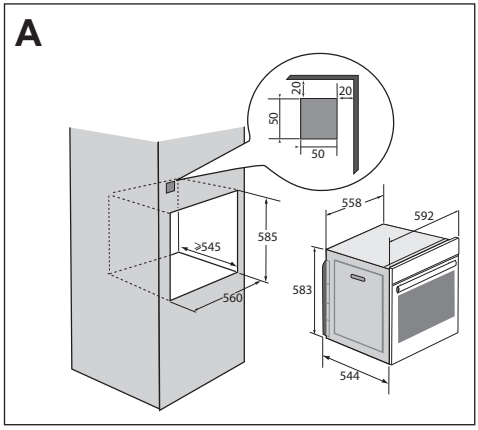
• 1 INSTALLATIE

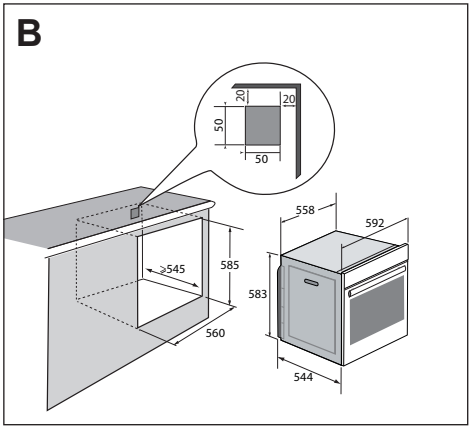
KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

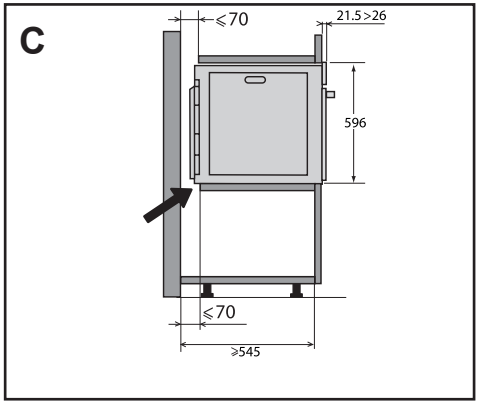
De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past. Dit apparaat kan zonder onderscheid in een inbouwkast (A) of onder een werkblad (B) geïnstalleerd worden. Als het meubel open is, mag de opening aan de achterzijde (C en D) maximaal 70 mm zijn. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder 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.

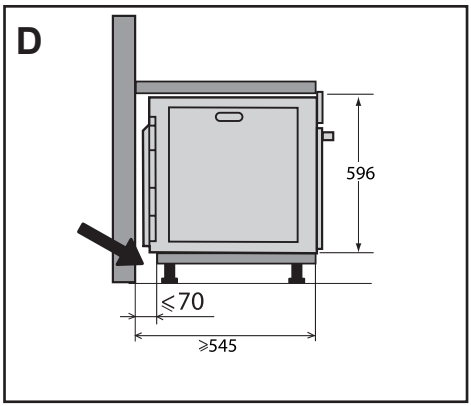
Zet de rubber blokjes terug.

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.







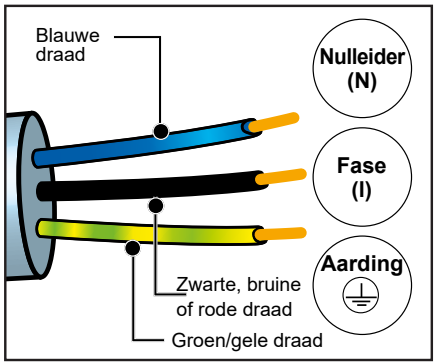


ELEKTRISCHE AANSLUITING

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.



Opgelet: 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

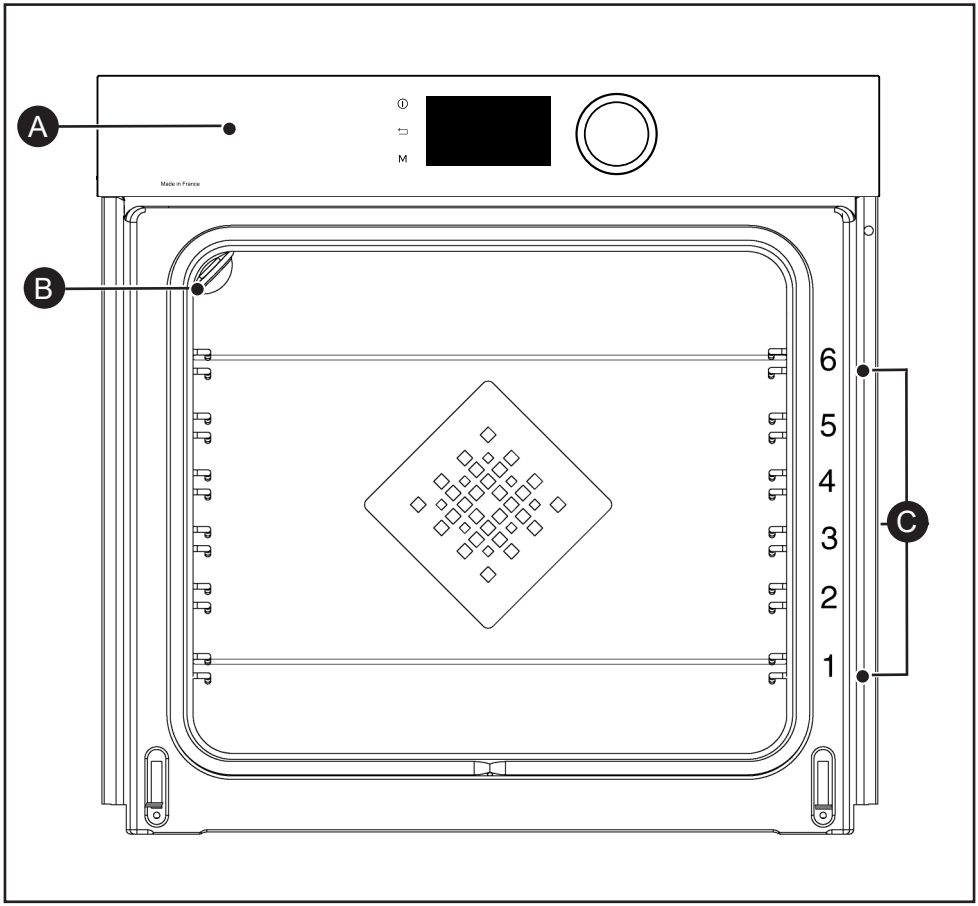
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

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



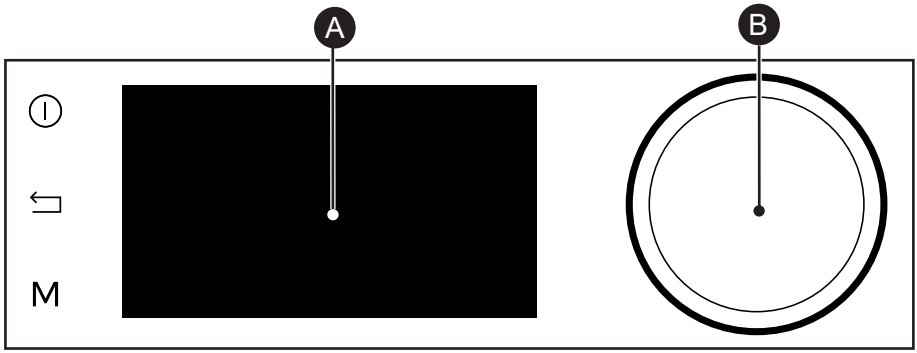
A **Bedieningspaneel**

B **Lamp**

C **Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)**

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



Stoptoets van de oven (lang drukken)

Terugkeertoets

M **Toets voor directe toegang in de HANDBEDIENDE modus**

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.

- VERGRENDELING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en M totdat het symbool wordt weergegeven op het scherm.

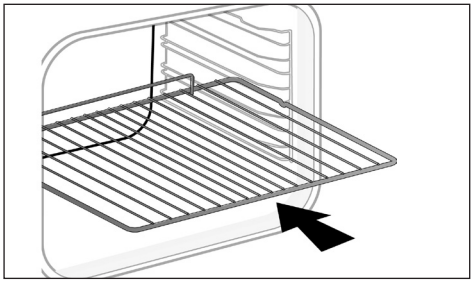
De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.
N.B.: alleen de uittoets ⏻ blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en M totdat het hangslotsymbool van het scherm verdwijnt.

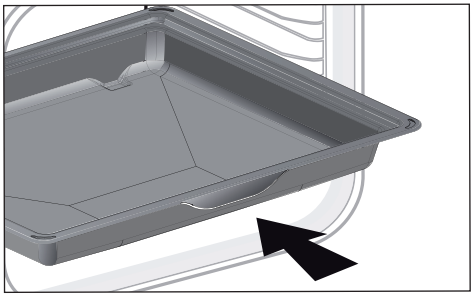
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

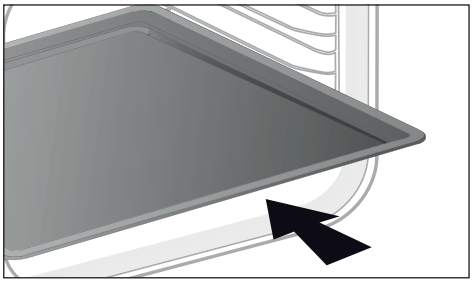
- Rooster met kantelbeveiliging. Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- 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.



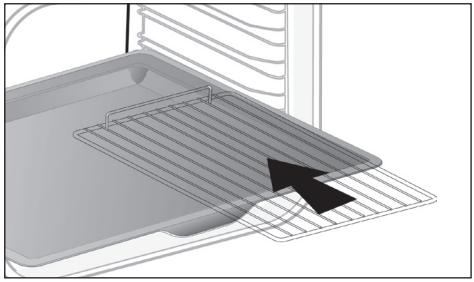
- Patisserieplaat, 8 mm. Geplaatst in de niveauhouders of bevestigd op de uitschuifbare rails. Deze plaat is ideaal voor het bakken van gebak en viennoiserieën, zoals zandkoekjes, cookies, schuimgebak, croissants, enz. Met de schuine voorzijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen.



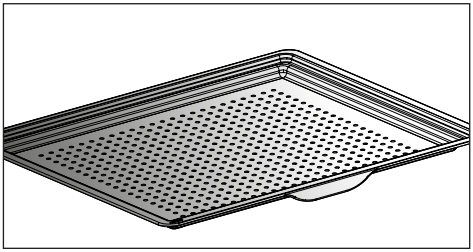
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

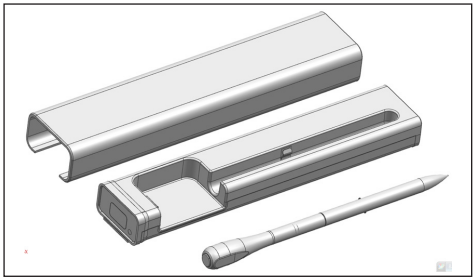
- **“Smaken” roosters.** Deze 2 halve roosters kunnen samen of los van elkaar gebruikt worden, geplaatst in een plaat of de lekbak met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de bak opgevangen bakvocht.



- **Geperforeerde plaat.** Geplaatst in de niveauhouders of bevestigd op de uitschuifbare rails, met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze plaat is ontworpen voor de Air Fry bereidingswijze en ook geschikt voor het bereiden van pizza’s, gebak, of het drogen van voedingsmiddelen.



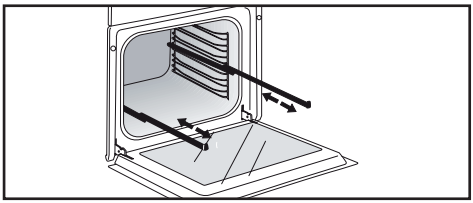
- **Draadloze vleesthermometer.** Geleverd met zijn oplader. Voor een perfecte bereiding helpt de bluetooth vleesthermometer voor de nodige precisie door de kerntemperatuur te meten (zie Hoofdstuk 5, Paragraaf “Starten van een bereiding met de vleesthermometer”).

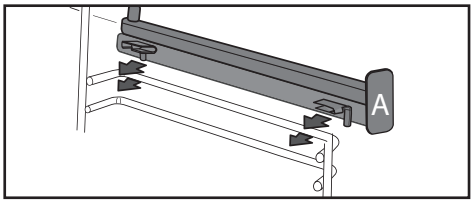


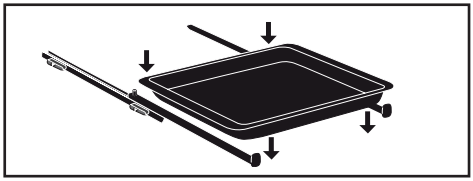
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

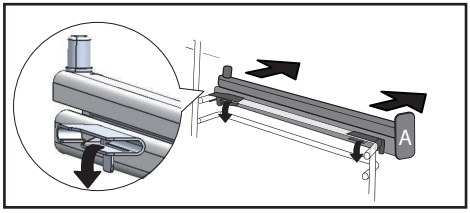
SYSTEEM VAN SCHUIFRAILS

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.

- Indicator pyrolyse

Activeer of deactiveer de indicator voor pyrolyse. Wanneer deze geactiveerd is, geeft de oven, dankzij zijn technologie en zijn sensors, aan wat het juiste moment is om een reinigingscyclus d.m.v. pyrolyse uit te voeren. In dat geval verschijnt dit symbool op het display. U kunt kiezen tussen een pyrolyse Auto, 2U of Express als de restwarmte van uw oven dat toelaat.

- 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. U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

- Sleep modus

Stand ON, het display schakelt na 90 s uit.

Stand OFF, de lichtsterkte neemt af na 90 s.

- Connectiviteit

Activeer de connectiviteit op uw oven. Selecteer “ON” en valideer.

Download de mobiele app “De Dietrich Smart Control” op uw smartphone en volg de instructies.

- 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.

- 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.

• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

MENU INSTELLINGEN

- 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.

Met de optie “Reset” kunt u uw oven terugzetten in zijn oorspronkelijke instelling.

• 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
Gecombi-neerde warmte	**205°C 35°C - 230°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
Hetelucht-functie*	**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.

Bereidingswijzen geschikt voor de vleesthermometer

*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.
Warm houden	**60°C** **35°C - 100°C**	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
Ontdooien	**35°C** **30°C - 50°C**	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.
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:

- Selecteer de temperatuur en valideer.

- 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 en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde inschakeling)

Wanneer u de bereidingstijd afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindtijd van de bereiding wijzigen als u deze wilt uitstellen.

- Selecteer het einde van de bereiding en valideer.

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.

Selecteer **“STOP”.**

Bevestig door “**Ja”** te selecteren en valideer of selecteer “NEE” om door te gaan met de bereiding. U kunt ook de bereiding stoppen door lang op de stoptoets van de oven te drukken.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN BEREIDING MET DE VLEESTHERMOMETER

Met de draadloze vleesthermometer kunt u de kerntemperatuur van het voedingsmiddel meten. U kunt deze gebruiken met de hiermee compatibele bereidingswijzen.

Met behulp van de vleesthermometer controleert de oven de bereidingstijd totdat de ingestelde temperatuur in de kern van het voedingsmiddel bereikt is. Deze tijdsduur kan afhangen van de geselecteerde kwaliteit van het voedingsmiddel, bereidingswijze en temperatuur van de oven Voor het beste resultaat moeten de voedingsmiddelen op kamertemperatuur zijn.

INGEBRUIKNAME VAN UW VLEESTHERMOMETER, OPLADEN

Plaats een AAA-batterij in de oplader. De eerste keer duurt het opladen lang (meerdere uren). Daarna zal een complete oplading slechts een paar minuten duren.

Om de laadtoestand van uw vleesthermometer te beoordelen, plaatst u deze in het laadstation en drukt u op de knop van de oplader:

- groen lampje: de vleesthermometer is volledig opgeladen

- rood lampje: de vleesthermometer wordt opgeladen

Om te zien of het laadstation over voldoende energie beschikt, haalt u de vleesthermometer uit het laadstation:

- groen lampje: de oplader beschikt over voldoende energie

- lampje uit: geen energie meer beschikbaar, vervang de batterij.

Advies: bij vervanging van de vleesthermometer door de servicedienst moet de stekker van de oven uit het stopcontact gehaald worden en er weer ingestoken worden om verbinding met de nieuwe vleesthermometer te maken.

Advies: de vleesthermometer zal niet werken als deze in een te koude omgeving wordt gestoken. Zorg dat het voedingsmiddel voldoende ontdooid is.

STARTEN VAN EEN BEREIDING

Uw vleesthermometer is bedoeld om tussen 5 en 275°C te werken een kerntemperatuur van vlees tussen 45 en 85°C te meten.

Uw vleesthermometer wordt automatisch met uw oven verbonden.

Selecteer uw bereidingswijze, stel indien nodig de ingestelde temperatuur van de oven bij. U hoeft de bereidingstijd niet in te stellen, deze wordt automatisch aangepast. Selecteer de temperatuur van de vleesthermometer om de gewenste kerntemperatuur van uw voedingsmiddel in de stellen. Zie de adviezen van de tabel hieronder.

De oven maakt dan verbinding met uw vleesthermometer en het symbool knippert. Het symbool brandt permanent op het display wanneer de verbinding tot stand is gekomen.

Plaats uw schaal in de oven op het aangegeven niveau. Het display toont u afwisselend de ingestelde temperatuur van de oven en die van de vleesthermometer. Wanneer eenmaal de temperatuur van de vleesthermometer bereikt is, schakelt de oven uit en geeft deze aan dat u uw schaal uit de oven kunt halen.

Advies: Bij gebruik van de vleesthermometer is instelling van een bereiding met geprogrammeerde inschakeling niet mogelijk.

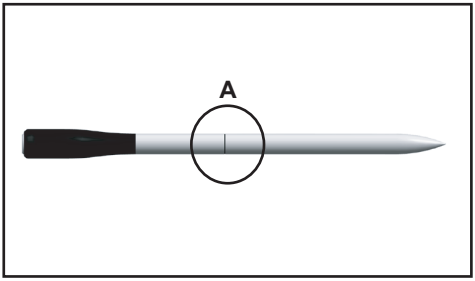
Kijk uit voor brandwonden wanneer u de vleesthermometer verwijdert, want deze is heet.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

PLAATSING VAN DE VLEESTHERMOMETER, ADVIES VOOR HET INSTEKEN

De insteekdiepte van de vleesthermometer is belangrijk. Hierop is een merkteken **A** aangegeven. Zorg dat u de vleesthermometer minstens tot dit merkteken in het voedsel steekt en deze zodanig plaatst, dat de punt zich ofwel in de kern van het voedsel, ofwel in het midden van het dikste gedeelte bevindt:

- Gebraad: aan de zijkant, in de lengte
- Kip: aan de bovenkant, in de bout
- Eend: aan de bovenkant, schuin in de borst
- Vis: aan de binnenkant, in de lengte en in het dikste gedeelte
- Terrine: in de kern



De buitenkant van de vleesthermometer niet in contact laten komen met een warm gedeelte (bijvoorbeeld: rand van de schaal). Hierdoor zouden de temperatuurcontrole en de bereiding een verkeerd resultaat kunnen geven.

Advies: als uw vleesthermometer niet goed in de kern van het vlees gestoken is en te snel warm wordt, zullen zijn sensors de oven aangeven uit te schakelen. Het is mogelijk dat uw bereiding niet gaar is. Controleer de positie van de vleesthermometer, stel opnieuw de temperatuur hiervan in en start indien nodig opnieuw de bereiding.

Zorg dat u de instructies voor het plaatsen van de vleesthermometer in acht neemt en deze nooit in de oven laat zonder de temperatuur hiervan te hebben ingesteld. Dit zou de werking namelijk kunnen schaden.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

ADVIEZEN VOOR DE KERNTEMPERATUUR AAN DE HAND VAN DE VOEDINGSMIDDELEN EN HET RESULTAAT

Resultaat / Voedingsmiddel	Raw	Rare	Rozig	Medium	Doorbakken
Rundvlees	45°C tot 50°C	50°C tot 55°C	55°C tot 60°C	60°C tot 68°C	70°C
Kalfsvlees		54°C tot 57°C	57°C tot 60°C	60°C tot 70°C	75°C
Lam		54°C tot 57°C	60°C tot 63°C	65°C tot 70°C	70°C
gebraad				65°C tot 68°C	70°C
Varkenshaas			62°C (ideaal)	65°C tot 68°C	70°C
Gevogelte				70°C	80°C
Eend			62°C (ideaal)		75°C
Vleesterrine				72°C tot 75°C	
Visterrine				72°C tot 75°C	
Vis				54°C (parelmoer)	60°C

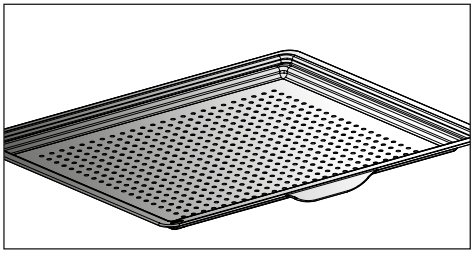
TECHNISCHE KENMERKEN VAN UW VLEESTHERMOMETER

Parameter	Specificaties	Aantekeningen
Spanning	1,8V ~ 3,3V	AAA-batterij
Autonomie	ca. 48 u	Na volledig opladen
Gebruikstemperatuur	5°C - 275°C	De vleesthermometer moet meer dan 65 mm in het voedingsmiddel gestoken worden
Gewenst temperatuurbereik	45°C - 85°C	Mogelijk instelbereik met uw oven
Werkfrequentie	2402 - 2480 MHz	
Bereik van de vleesthermometer	> 30 m	In een open en droge omgeving
Beschermingsindex	IP67	

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN

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**

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN

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

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

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

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.

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.

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

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, Wereldrecepten.

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	LAGE TEMPERATUUR
VLEESTERRINE	O	
LAMSSCHOUDER	O	
LAMSBOUT ZONDER BOT		O
LAMSBOUT MET BOT		O
KALFSRIBBEN	O	
KALFSGEBRAAD	O	O
VARKENSSCHENKEL	O	
VARKENSRUG	O	
VARKENSHAAS	O	O
VARKENSGEBRAAD	O	O
RUNDERGEBRAAD	O	O
KIP	O	O
EEND	O	
EENDENBORSTFILET	O	
KALKOENBOUT	O	
KALKOEN	O	
GANS	O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

VIS	AI	LAGE TEMPERATUUR
ZALM	O	O
FOREL	O	O
GROTE VISSEN	O	O
KLEINE VISSEN	O	O
ZEEBAARS	O	O
KREEFT	O	
VISTERRINE	O	

GERECHTEN	AI	LAGE TEMPERATUUR
GEVULDE GROENTEN	O	
GEGRATINEERDE GROENTEN	O	
GEVULDE TOMATEN	O	
LASAGNE	O	
VLEESTAART	O	
KAASTAART	O	
HARTIGE TAART	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

BROOD EN DEEG	AI	LAGE TEMPERATUUR
BRIOCHE	O	
STOKBROOD	O	
BROOD	O	
KRUIMELDEEG	O	
BLADERDEEG	O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

DESSERTS	AI	LAGE TEMPERATUUR
YOGHURT		O
RUM BABA	O	
KOUGLOF	O	
BASKISCH GEBAK	O	
DRIEKONINGENTAART	O	
BRETONSE FLAN	O	
KOUIGN_AMANN	O	
KERSENVLAAI	O	
ZACHT CHOCOLADEGEBAK	O	
CAKETAART	O	
APPELGEBAK	O	
EVENVEELTJE	O	
CAKE	O	
CHOCOLADEGEBAK	O	
YOGHURTGEBAK	O	
OMGEKEERDE APPELTAART	O	
FRUITCRUMBLE	O	
FRUITTAART	O	
ZANDKOEKJES/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MADELEINES	O	
AMANDELGEBAKJES	O	
MACARONS	O	
CANNELÉS	O	
SOEZENDEEG	O	
SCHUIMGEBAK	O	
CRÈME BRULÉE	O	
CRÈME CARAMEL	O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

Selecteer de modus “WERELDRECEPTEN” Ontdek dankzij onze recepten gerechten uit de wereldkeuken. Kies eenvoudigweg het recept en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

ZOETE RECEPTEN UIT DE WERELDKEUKEN	LAND
Babka	Polen
Baklava	Turkije
Brioche	Zwitserland
Chokladfarn	Zweden
Chrik	Algerije
Papajaflan	Madagaskar
Jablecznik	Polen
Kanelbullar	Zweden
Kapflern	Duitsland
Kourabiedes met oranjebloesem	Griekenland
Malva pudding	Zuid-Afrika
Marzipan buchteln	Duitsland
Miguelitos	Spanje
Panettone	Italië
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Groot-Brittannië
Robinson	Frankrijk Martinique
Kokos rochers	Congo
Scones	Groot-Brittannië
Stollen	Duitsland
Tarta de santiago	Spanje
Torta della nonna	Italië

Advies

U kunt ook een wereldrecept kiezen door op land te selecteren

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

HARTIGE RECEPTEN UIT DE WERELDKEUKEN	LAND
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Frankrijk
Börek	Turkije
Canneloni	Italië
Carbonade	België
Empanadas de carne	Argentinië
Fabada asturiana	Spanje
Lamsbout op Marokkaanse wijze	Marokko
Karaage	Japan
Koulibiac van zalm	Rusland
Gelakte zalmmoten	Japan
Kip Kerrie	India
Kip tandoori	India
Kip tikka massala	India
Rougail worst	Frankrijk Réunion
Tian van groenten	Frankrijk

Advies

U kunt ook een wereldrecept kiezen door op land te selecteren

• 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):

Aan de hand van het geselecteerde gerecht 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.

• 8 ANDERE FUNCTIES

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 vervolgens de functie "**Krokant"** en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. Het symbool wordt rechtsonder op het scherm weergegeven en de grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.

Opmerking:
De optie 'KROKANT' kan geconfigureerd worden aan het begin van de bereidingstijd, tijdens de bereiding en aan het einde van de geprogrammeerde bereiding.

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.

• 8 ANDERE FUNCTIES

FAVORIETEN

BESCHIKBAAR VOOR DE HANDMATIGE EN AUTOMATISCHE MODUS

Met de functie **"Favorieten"** kunnen 3 handmatige en 3 automatische bereidingswijzen die u vaak gebruikt worden opgeslagen.

Druk bij een handmatige of automatische bereiding op de knop en selecteer "Toevoegen aan de favorieten" door aan de knop te draaien. Voor opslag in het geheugen drukt u om te valideren.

Uw bereidingswijze is nu in het geheugen opgeslagen als **"FAVORIET HANDMATIG 1"**.

Valideer opnieuw om de bereiding te starten.

N.B.: Als de 3 favorieten al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de reeds geselecteerde favoriet komen.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer de functie "TIMER" door aan de knop te draaien en valideer.

0m00s wordt weergegeven op het scherm.

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.: U kunt op elk gewenst moment de timerprogrammering wijzigen of annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 9 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

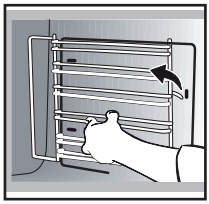
BUITENOPPERVLAK

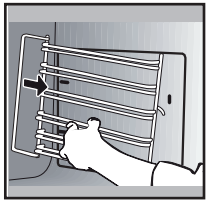
Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.

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.





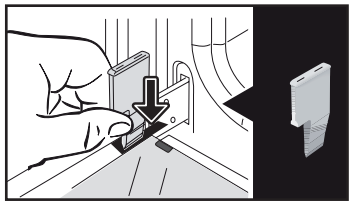
REINIGING VAN DE RUITEN VAN DEUR

⚠ 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.

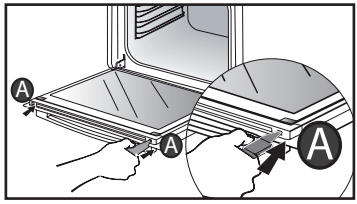
Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit.

Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

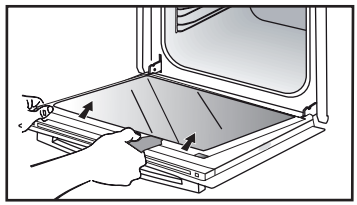
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.

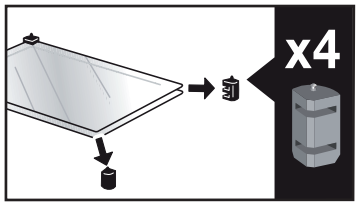


Verwijder de eerste vastgeklikte ruit: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen Ⓐ om de ruit los te



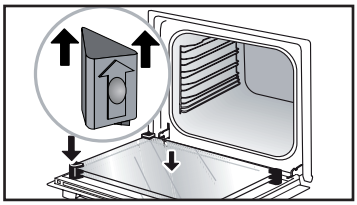
klikken. Verwijder de ruit. De deur bestaat uit twee extra ruiten met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.





Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

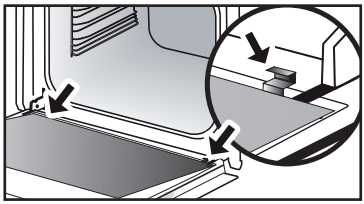
Dompel de ruiten niet onder in het water. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.

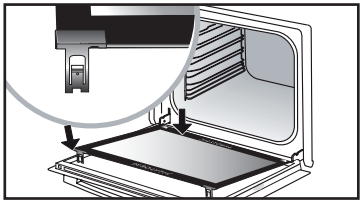


Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle ruiten weer terug.

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.





• 9 ONDERHOUD

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.

• 9 ONDERHOUD

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.

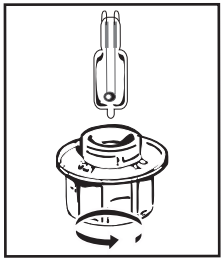
Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets ⏻ te drukken.

• 9 ONDERHOUD

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	*		*		*		*		*		*		Bereidings-tijd in minuten
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
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 (1 kg)			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-WIJZE	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)

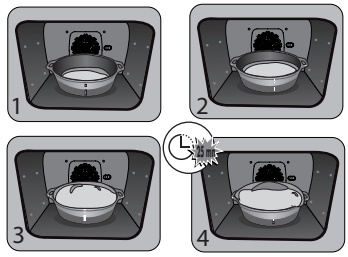
Ingrediënten:

• 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.

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 7
Valg av installasjonssted og nedfelling 7
Elektriske koblinger 8

2 MILJØ 9
Miljøvern 9

3 PRESENTASJON AV STEKEOVNEN 10
Kontroller og display 11
Tastelås 11
Tilbehør (avhengig av modell) 12
Glideskinner 14
Installere og demontere glideskinnene 14

4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER 15
Første gangs bruk 15
Innstillingsmeny (avhengig av modell) 15

5 MANUELL MODUS 17
Starte en tilberedning 19
Tilberede en rett med steketermometeret 20

6 RÅD OG ANBEFALINGER 23
AIR Fry 23
Tørking 24

7 AUTOMATISK MODUS 25
Presentasjon av automatisk modus 25
Presentasjon av kategoriene med retter 26
Starte en tilberedning i automatisk modus 32
Umiddelbar start 32

8 ANDRE FUNKSJONER 33
Valg for stekeslutt (avhengig av steketype) 33
Favoritter 34
Tidsur 34

9 VEDLIKEHOLD 35
Rengjøring og vedlikehold: 35
Selvrengjøring med pyrolyse 37
Bytte lyspære 39

10 FEIL OG LØSNINGER 40

11 SAMSVARSTEST 42

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 steking og baking med lukket dør.

— 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 monteringsskjemaet.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, 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. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

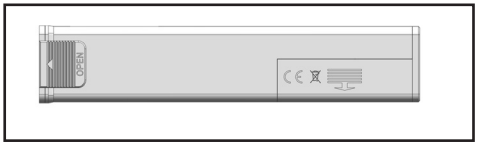
Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

Bruk kun termometeret som anbefales for denne ovnen.

STEKETERMOMETER: Termometeret leveres sammen med en ladestasjon som benytter et AAA-batteri (1,5V). Skyv lokket på baksiden av ladestasjonen og sett inn batteriet.

Batteriene må legges mot riktig pol. Følg samme fremgangsmåte for å ta ut batteriene.



Bytt batteriet når det er gammelt eller hvis det lekker. Batteriet må tas ut av apparatet før det kasseres. Batteriet må kastes i miljøstasjoner for batterier eller leveres tilbake til butikken (i samsvar med gjeldende lovgivning). – ulike batterityper eller nye og brukte batterier må ikke blandes sammen. Hvis apparatet skal stå ubrukt i lengre tid, må batteriene tas ut. Strømkontaktene må ikke kortsluttes. Ikke-oppladbare batterier må ikke lades opp. Når batteriene er utladet, må de tas ut av apparatet og kastes på en sikker måte.

Frekvensbånd 2,4GHz

Maks. effekt 100 mW (20 dbm)

Samsvarsmelding

Brandt France erklærer at apparatet som er utstyrt med et trådløst steketermometer, er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige EU-samsvarserklæringen finnes på følgende adresse: www.dedietrich-electromenager.com

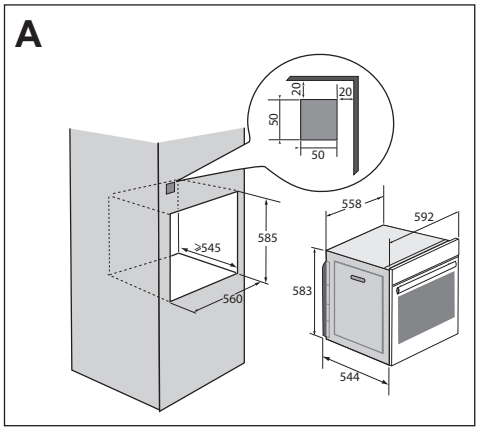
• 1 INSTALLASJON

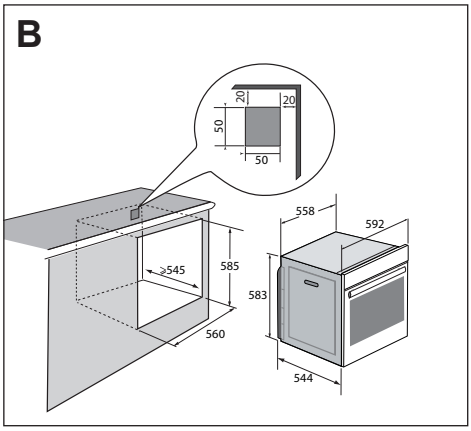
VALG AV INSTALLASJONSSTED OG NEDFELLING

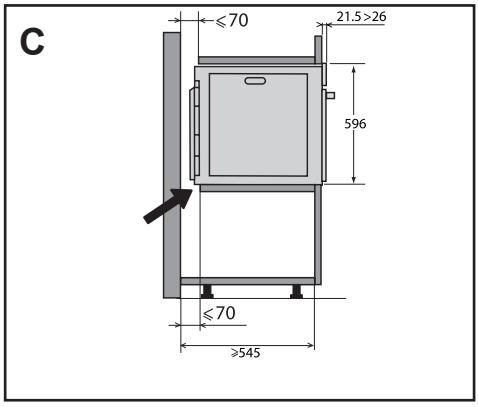
Tegningene viser målene til innredningen som stekeovnen skal integreres i. Dette apparatet kan installeres både i et høyskap (A) eller under benkeplaten (B). Hvis innredningen er åpen, skal åpningen bak være maksimalt 70 mm (C og D). Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og 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.

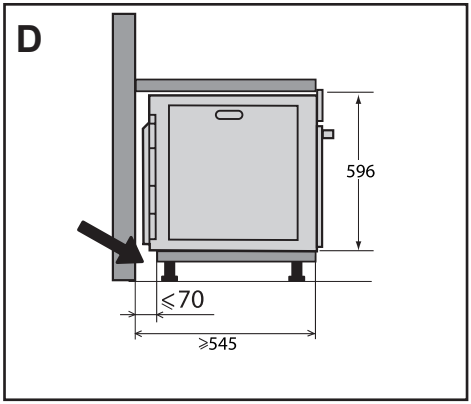
Sett tilbake gummistopperne

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.







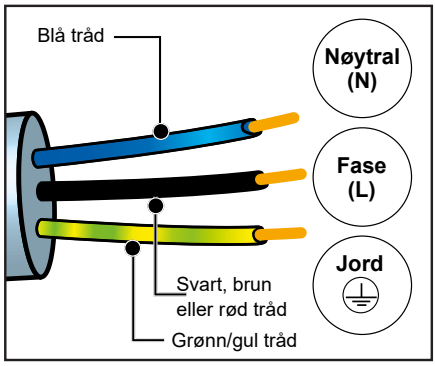


ELEKTRISK TILKOBLING

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

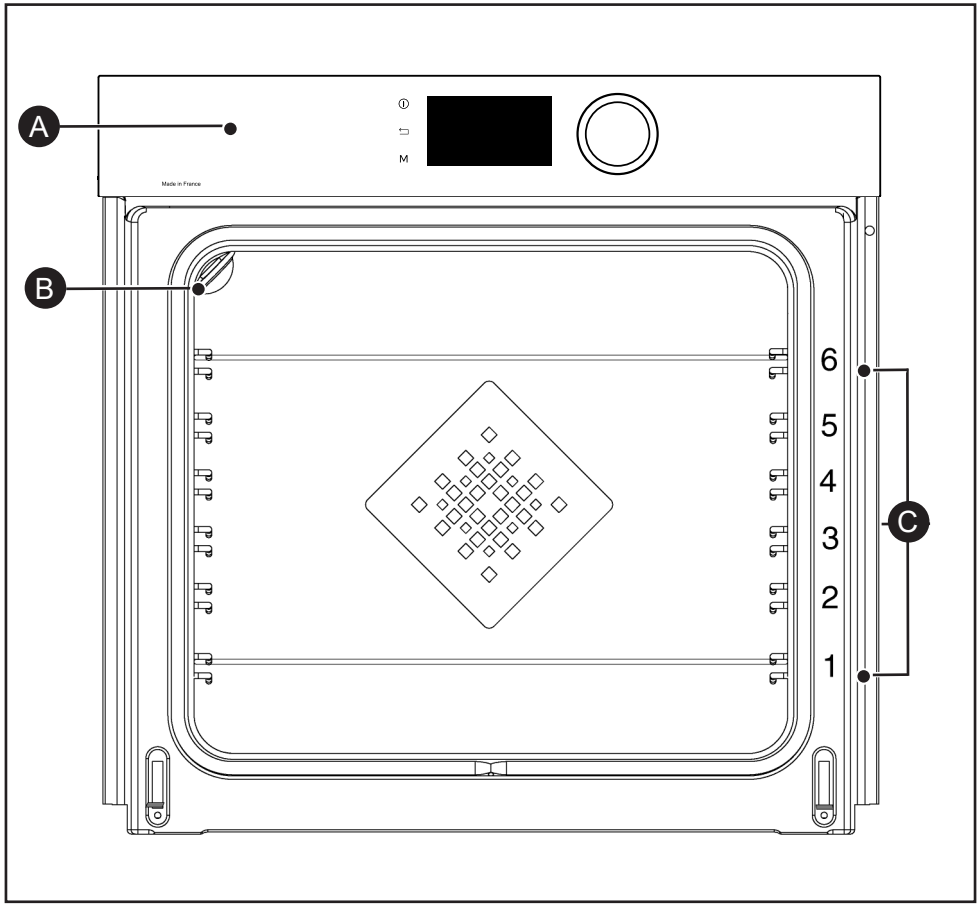
Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

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



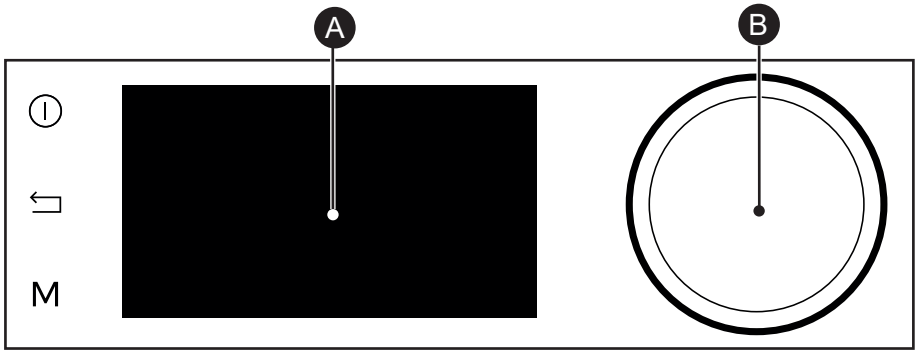
A **Kontrollpanel**

B **Lampe**

C **Riller (6 posisjoner)**

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



Tast for å slå av ovnen (langt trykk)

Tilbaketast

M **Direkte tilgang til MANUELL modus.**

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.

- TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten ⮌ og M inntil symbolet vises på skjermen.

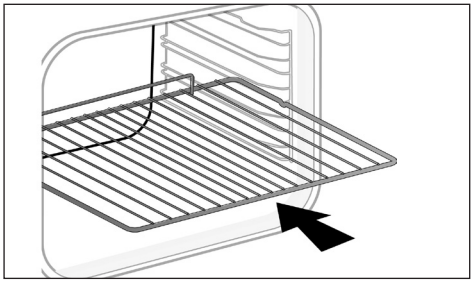
Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.
NB: bare av-tasten ⏻ kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten ⮌ og M inntil hengelåsen forsvinner fra displayet.

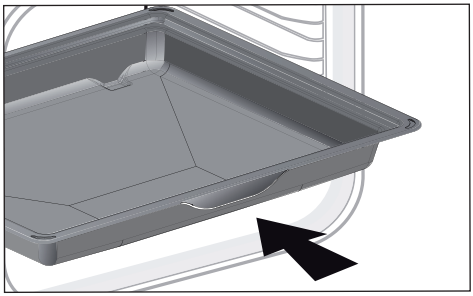
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

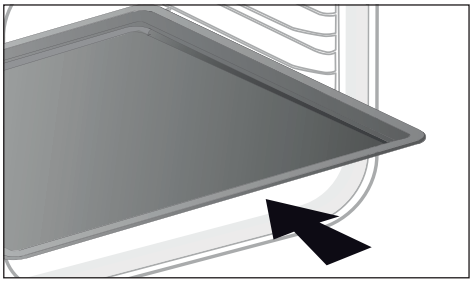
- Sikkerhetsrist som hindrer velting. Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- 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.



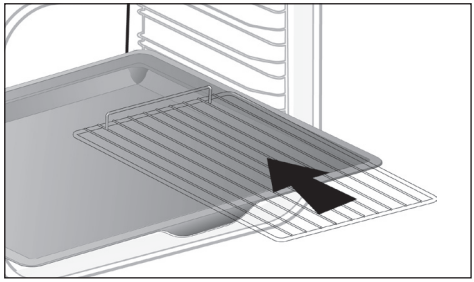
- Bakepanne, 8 mm. Pannen settes i rillene eller festes på teleskopskinnene. Denne platen er perfekt til å steke kaker og bakverk som f.eks. sandkaker, småkaker, marengs, boller osv. Fremre del av platen heller nedover. Det gjør det enkelt å sette kakene på platen.



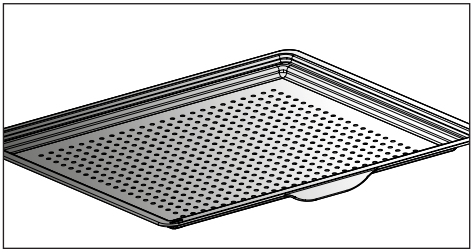
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

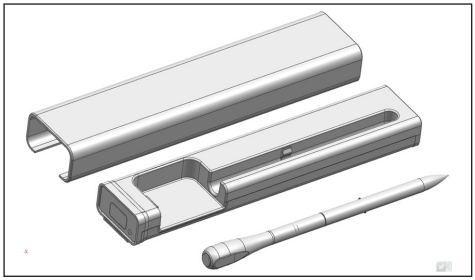
- Halvrister. Disse 2 halvristene brukes sammen eller enkeltvis. De settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen. Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



- Perforert panne. Pannen settes i rillene eller festes på teleskopskinnene med håndtaket mot ovnsdøren. Denne pannen er beregnet på matlaging med metoden Air Fry, men passer også for pizza, kaker eller for å tørke matvarer.



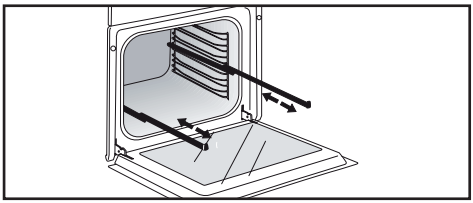
- Trådløst steketermometer. Leveres sammen med en ladestasjon. Slik oppnår du det perfekte stekeresultatet. Termometeret er tilkoblet Bluetooth og brukes til å måle temperaturen midt i matretten. Slik finjusteres stekeresultatet. (Se kapittel 5, avsnitt "Steke med steketermometeret").

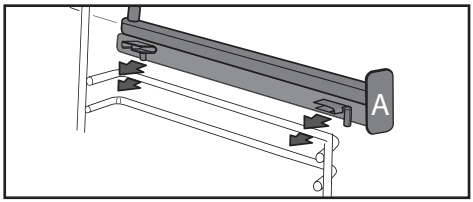


• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

GLIDESKINNER

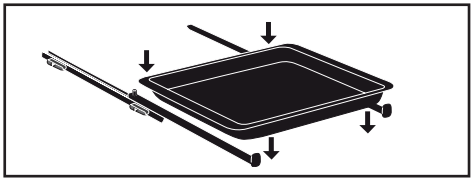
Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet. I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.





INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

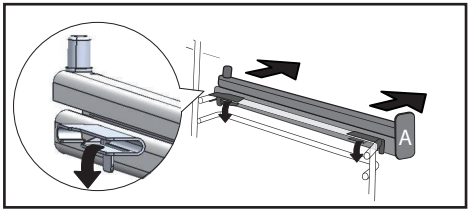


NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes fremover i ovnen med stoppekanten Ⓐ mot deg.

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.

- Pyrolyseindikator

Pyrolyseindikatoren kan aktiveres eller deaktiveres. Når den er aktivert, bruker den spesialteknologi og sensorer for å anbefale rett tid for å rengjøre ovnen med pyrolysefunksjonen. Da vises symbolet på displayet. Du kan velge mellom en pyrolyse i modusen Auto, 2 timer eller Express hvis restvarmen i ovnen er tilstrekkelig.

- Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk. Du kan også sette displayet på dvalemodus:

- Dvalemodus

ON betyr at displayet slås av etter 90 sekunder.

OFF betyr at lysstyrken minker etter 90 sekunder.

- Smartfunksjon

Slå på smartfunksjonen på stekeovnen. Velg "ON" og bekreft.

Last ned mobilapplikasjonen "De Dietrich Smart Control" på mobilen din og følg instruksjonene.

- 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.

- 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.

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

INNSTILLINGSMENY

- 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 varmes opp. 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.

Bruk valget "nullstille" til å gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

• 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.

Stekemoduser som er kompatible med steketermometeret

*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.
Hold varm	**60°C** **35°C - 100°C**	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
Tining	**35°C** **30°C - 50°C**	Spesielt godt egnet til 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.
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.

• 5 MANUELL MODUS

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:

- Velg temperaturen og bekreft.

- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden på matretten ved å velge varigheten. Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE STEKESLUTT (utsatt start)

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette stekingen.

- Velg 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 varighet eller sluttid.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe den pågående tilberedningen").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Velg "**STOPP**".

Bekreft ved å velge "**JA**" og bekreft, eller velg "**NEI**" og bekreft for å fortsette stekingen. Du kan også stoppe stekingen med et langt trykk på tasten for å stoppe ovnen.

• 5 MANUELL MODUS

TILBEREDE EN RETT MED STEKETERMOMETERET

Det trådløse steketermometeret brukes til å måte temperaturen inni matretten. Du kan bruke termometeret med de kompatible stekemodusene.

Termometeret styrer ovnen slik at den slås av når den innstilte temperaturen er nådd midt i matretten. Steketiden kan varierer avhengig av kvaliteten på matvarene, stekemodus og den innstilte ovnstemperaturen. For å oppnå best mulig resultat må matvarene ha romtemperatur.

TA I BRUK STEKETERMOMETERET, LADING

Sett inn et AAA-batteri i laderen. Den første ladingen tar lang tid (flere timer). Etter dette tar det noen minutter å lade termometeret.

For å se om termometeret må lades må du sette det i ladestasjonen og trykke på ladeknappen:

- grønn lampe: termometeret er fullt ladet
- rød lampe: termometeret lader

For å se om ladestasjonen har nok strøm må du ta termometeret av stasjonen:

- grønn lampe: laderen har nok strøm
- slukket lampe: laderen har ikke nok strøm, lad opp batteriet.

Råd: Hvis termometeret byttes ut av kundeservice, må du bryte strømmen til ovnen og koble den til igjen for å pare ovnen med det nye termometeret.

Råd: Termometeret går over i feilmodus hvis det settes i en matvare som er for kald. Sørg for at matvaren tilstrekkelig opptint før termometeret brukes.

STARTE EN TILBEREDNING

Termometeret er beregnet på temperaturer mellom 5 og 275 °C, og for å måle temperaturen i kjøtt mellom 45 og 85 °C.

Termometeret kobler seg automatisk til stekeovnen.

Velg stekemodus, innstill settpunktet for temperaturen i ovnen, om nødvendig. Du trenger ikke innstille varigheten, den justeres automatisk. Velg steketermometerets temperatur for å innstille temperaturen du vil måle i matvaren. Se rådene i tabellen nedenfor.

Stekeovnen kobler seg til termometeret, og symbolet blinker. Symbolet vises hele tiden på skjermen når termometeret er koblet til ovnen.

Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå. Skjermen viser vekselvis temperaturen i ovnen og temperaturen til termometeret. Når temperaturen i kjøttet har nådd den innstilte temperaturen, stopper ovnen og varsler om at du kan ta ut retten.

Råd: Du kan ikke bruke modusen utsatt start med et steketermometer.

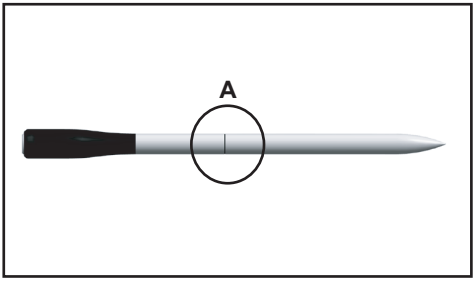
Pass på å ikke brenne deg når du tar ut termometeret som da er varmt.

• 5 MANUELL MODUS

RÅD FOR PLASSERING AV TERMOMETERET

Det er viktig å stikke termometeret langt nok inn i kjøttet. Det finnes et merke **A** på termometeret som viser dette. Stikk termometeret minst så langt inn i kjøttet. Tuppen på termometeret skal være midt i den tykkeste delen av kjøttet.

- Stek: på siden, på langs
- Kylling: på oversiden, i låret
- And: på oversiden, på skrå i brystet
- Fisk: inni fisken, på langs i den tykkeste delen
- Terrin: midt i retten



Ikke la utsiden på termometeret berøre en varm gjenstand (f.eks. ovnsformen). Dette kan endre termometerets evne til å kontrollere temperaturen og måle stekeresultatet.

Råd: hvis termometeret er feil stukket inn i kjøttet og blir for fort varm, vil sensorene få ovnen til å stoppe. Da er maten kanskje ikke ferdigstekt. Sjekk at termometeret er plassert riktig og innstill temperaturen på nytt. Fortsett stekingen om nødvendig.

Følg rådene for plassering av termometeret nøye og aldri la termometeret være i ovnen uten å ha innstilt temperaturen på det, ellers kan det bli skadet.

• 5 MANUELL MODUS

RÅD FOR TEMPERATUR I KJØTTET AVHENGIG AV MATVARE OG STEKERESULTAT

Stekeresultat / Matvare	Blå	Råstekt	Rosa	Rosa	Godt stekt
Okse	45°C til 50°C	50°C til 55°C	55°C til 60°C	60°C til 68°C	70°C
Kalv		54°C til 57°C	57°C til 60°C	60°C til 70°C	75°C
Lam		54°C til 57°C	60°C til 63°C	65°C til 70°C	70°C
Svin				65°C til 68°C	70°C
Svinefilet			62°C (perfekt)	65°C til 68°C	70°C
Fjærkre				70°C	80°C
And			62°C (perfekt)		75°C
Kjøtterrin				72°C til 75°C	
Fisketerrin				72°C til 75°C	
Fisk				54°C (perlemorsfarget)	60°C

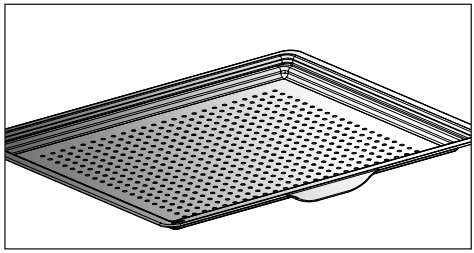
TEKNISKE KARAKTERISTIKKER FOR TERMOMETERET

Innstilling	Spesifikasjoner	Noter
Spenning	1,8V ~ 3,3V	AAA-batteri
Kapasitet	ca. 48 timer	Etter full lading
Brukstemperatur	5°C - 275°C	Termometeret må stikkes minst 65mm inn i matvaren
Måltemperatur i matvaren	45°C - 85°C	Mulig innstillingsområde med ovnen
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Rekkevidde sonde	> 30m	På et åpent og tørt sted
Beskyttelsesindeks	IP67	

• 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**

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER

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

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse ...) oppgis

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.

• 7 AUTOMATISK MODUS

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, oppskrifter fra andre verdensdeler.

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	LANGTIDSSTEKING
KJØTTERRIN	O	
LAMMEBOG	O	
LAMMELÅR UTEN BEIN		O
LAMMELÅR MED BEIN		O
KALVEKOTELETTER	O	
KALVESTEK	O	O
SVINESKANK	O	
SVINEKAM	O	
SVINEFILET	O	O
SVINESTEK	O	O
OKSESTEK	O	O
KYLLING	O	O
AND	O	
ANDEBRYST	O	
KALKUNLÅR	O	
KALKUN	O	
GÅS	O	

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

FISK	AI	LANGTIDSSTEKING
LAKS	O	O
ØRRET	O	O
STOR FISK	O	O
SMÅ FISK	O	O
ABBOR	O	O
HUMMER	O	
FISKEGRYTE	O	

RETTER	AI	LANGTIDSSTEKING
FYLTE GRØNNSAKER	O	
GRØNNSAKSGRATENG	O	
FYLTE TOMATER	O	
LASAGNE	O	
KJØTTPAI	O	
OSTEPAI	O	
MIDDAGSPAI	O	
EGGEPAI	O	
PIZZA	O	
FLØTEGRATINERTE POTETER	O	O
MOUSSAKA	O	
SUFFLÉ	O	

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

BRØD OG PASTA	AI	LANGTIDSSTEKING
BOLLER	O	
BAGUETTER	O	
BRØD	O	
MØRDEIG	O	
BUTTERDEIG	O	

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

DESSERT	AI	LANGTIDSSTEKING
YOGHURT		O
BLØTKAKEBUNN	O	
ROSINKAKE	O	
PAI	O	
FYRSTEKAKE	O	
SVISKEKAKE	O	
BUTTERDEIGKAKE	O	
BÆRPAI	O	
SJOKOLADEFONDANT	O	
BLØTKAKEBUNN	O	
EPLEKAKE	O	
FORMKAKE	O	
KAKE	O	
SJOKOLADEKAKE	O	
YOGHURTKAKE	O	
EPLEPAI	O	
FRUKT-CRUMBLE	O	
FRUKTPAI	O	
KJEKS/SMÅKAKER	O	
CUPCAKES	O	
MUFFINS	O	
MANDELKAKE	O	
MAKRONER	O	
KARAMELLKAKE	O	
VANNBAKKELS	O	
MARENGS	O	
CRÈME BRÛLÉE	O	
KARAMELLKREM	O	

• 7 AUTOMATISK MODUS

Velg modusen "OPPSKRIFTER FRA ANDRE VERDENSDELER". Dra på rundreise med våre spennende oppskrifter. Velg oppskrift og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

SØTE OPPSKRIFTER FRA ANDRE VERDENSDELER	LAND
Babka	Polen
Baklawa	Tyrkia
Boller	Sveits
Chokladfarn	Sverige
Chrik	Algerie
Papaya-flan	Madagaskar
Jablecznik	Polen
Kanelbullar	Sverige
Kapflern	Tyskland
Kourabies med appelsinblomst	Hellas
Malva pudding	Sør-Afrika
Marzipan buchteln	Tyskland
Miguelitos	Spania
Panettone	Italia
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Storbritannia
Robinson	Frankrike, Martinique
Rocher coco	Kongo
Scones	Storbritannia
Stollen	Tyskland
Terte fra Santiago	Spania
Torta della nonna	Italia

Råd

Du kan også velge en oppskrift fra andre verdensdeler ved å velge landet

SALTE OPPSKRIFTER FRA ANDRE VERDENSDELER	LAND
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Frankrike
Börek	Tyrkia
Canneloni	Italia
Carbonade	Belgia
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Spania
Marokkansk lammelår	Marokko
Karaage	Japan
Lakse-koulibiac	Russland
Honningglaserte lakseskiver	Japan
Kyllingcurry	India
Kylling tandoori	India
Kylling tikka massala	India
Rougail pølser	Frankrike, La Réunion
Grønnsakssuppe	Frankrike

Råd

Du kan også velge en oppskrift fra andre verdensdeler ved å velge landet

7 AUTOMATISK MODUS

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):

Avhengig av matretten som velges, 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.

• 8 ANDRE FUNKSJONER

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. Velg deretter funksjonen "**Gratinere**" og vri bryteren for å bekrefte.

Stekingen starter. Symbolet vises nederst til høyre på skjermen og grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av stekingen.

Merknad:
Modusen "GRATINERE" kan innstilles ved stekestart, i løpet av stekingen og ved slutten av en programmert steketid.

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.

8 ANDRE FUNKSJONER

FAVORITTER

FINNES I MODUSENE MANUELL OG AUTO

Funksjonen **"FAVORITTER"** brukes til å lagre 3 manuelle moduser og 3 automatiske moduser som du lager ofte.

Når du har valgt en manuell eller automatisk modus, trykker du på bryteren og velger "Legg til i favoritter" ved å vri bryteren. Trykk for å bekrefte slik at valget lagres.

Da blir stekeprogrammet lagret i "**FAVORITT MANU 1**".

Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 favorittene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive favoritten du har valgt.

TIDSUR

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Vri bryteren for å velge funksjonen "TIDSUR" og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minuttnedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.

• 9 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

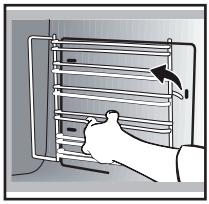
YTRE OVERFLATE

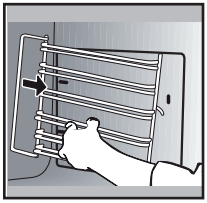
Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

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.





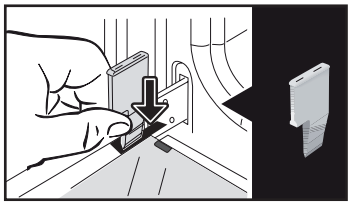
RENGJØRING AV GLASSRUTENE PÅ DØREN

⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

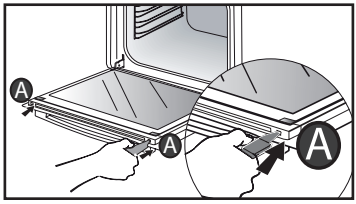
Tørk først av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

For å rengjøre de ulike innvendige glassrutene må disse demonteres slik:

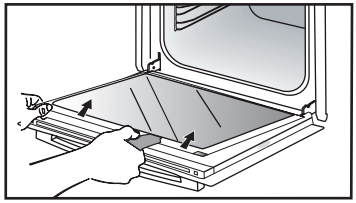
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.

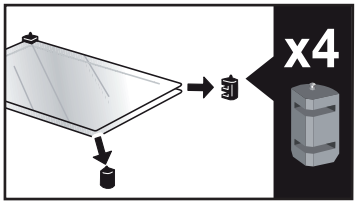


Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på punktene Ⓐ for å frigjøre



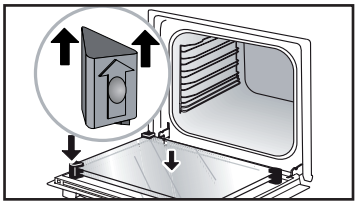
glassruten. Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.





Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

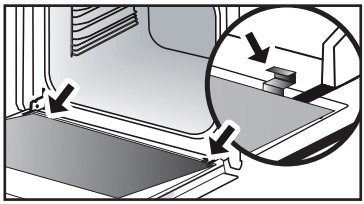
Legg ikke rutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

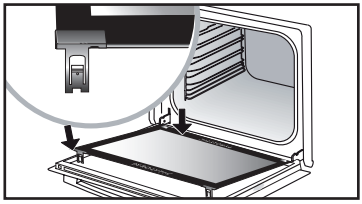


Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.

Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften "PYROLYTIC" vendt mot deg slik at du kan lese det.

Fjern plastkilen.





9 VEDLIKEHOLD

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.

9 VEDLIKEHOLD

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.

SELVRENGJØRINGMEDUTSATT 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.

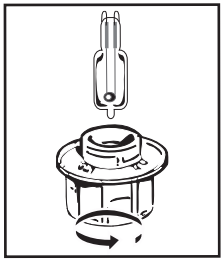
Når pyrolysen er avsluttet, trykk på ⏻ for å slå av ovnen.

9 VEDLIKEHOLD

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
GRØNNSAKER	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)

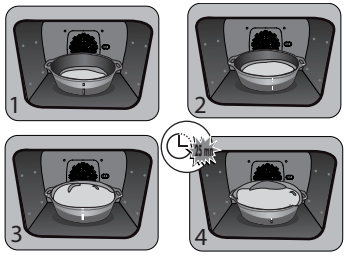
Ingredienser:

• 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 7
Wybór miejsca instalacji i wbudowania 7
Podłączenie elektryczne 8

2 OCHRONA ŚRODOWISKA 9
Ochrona środowiska 9

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA 10
Elementy sterowania i wyświetlacz 11
Blokada przycisków 11
Akcesoria (w zależności od modelu) 12
System szyn uchylnych 14
Instalacja i demontaż szyn uchylnych 14

4 URUCHOMIENIE I REGULACJA 15
Pierwsze uruchomienie 15
Menu ustawień (w zależności od modelu) 15

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA 17
Rozpoczęcie pieczenia 19
Rozpoczęcie pieczenia z użyciem sondy 20

6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 23
Funkcja AIR FRY (smażenie beztłuszczowe) 23
Funkcja suszenia 24

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA 25
Prezentacja trybu automatycznego 25
Przedstawienie kategorii dań 26
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego 32
Pieczenie natychmiastowe 32

8 INNE FUNKCJE 33
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia) 33
Ulubione 34
Funkcja minutnika 34

9 UTRZYMANIE 35
Czyszczenie i konserwacja: 35
Czyszczenie pirolizą 37
Wymiana lampki 39

10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 40

11 TEST ZDOLNOŚCI 42

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.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Należy używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika**.**

SONDA: Sonda jest dostarczana z ładowarką, w której można umieścić baterię typu AAA (1,5 V). Przesunąć pokrywę z tyłu obudowy i włożyć baterię.

Baterie należy wkładać z zachowaniem właściwej biegunowości. Wykonać tę samą operację, aby wyjąć baterie.

Wymienić baterię, jeśli jest zużyta lub przecieka. Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć z niego baterię. Baterię należy wyrzucić do pojemników przeznaczonych na baterie lub zwrócić do sklepu (zgodnie z obowiązującymi przepisami). Nie wolno mieszać baterii różnego typu oraz baterii nowych i używanych. Jeżeli urządzenie ma być przechowywane bez wykorzystywania przez dłuższy czas, należy wyjąć z niego baterie; zaciski zasilania nie mogą być zwarte. Baterii nieprzeznaczonych do wielokrotnego ładowania nie należy ładować ponownie. Po rozładowaniu baterie należy wyjąć z urządzenia i bezpiecznie przeznaczyć do utylizacji.

Pasmo częstotliwości 2,4 GHz

Maksymalna moc 100 mW (20 dBm)

Deklaracja zgodności
My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w sondę bezprzewodową jest zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/53/UE. Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem internetowym: www.dedietrich-electromenager.com

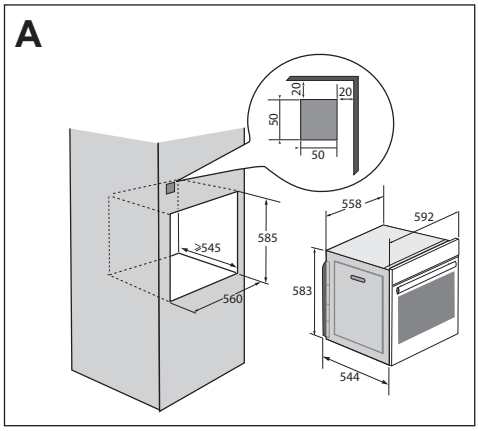
• 1 INSTALACJA

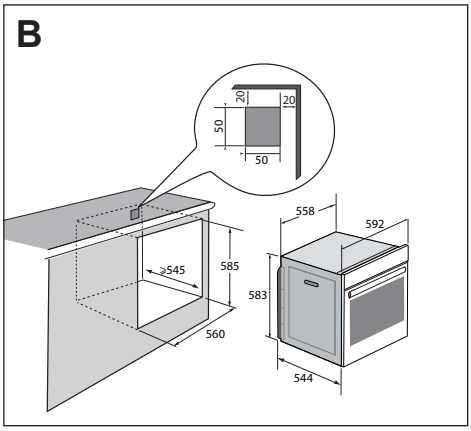
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

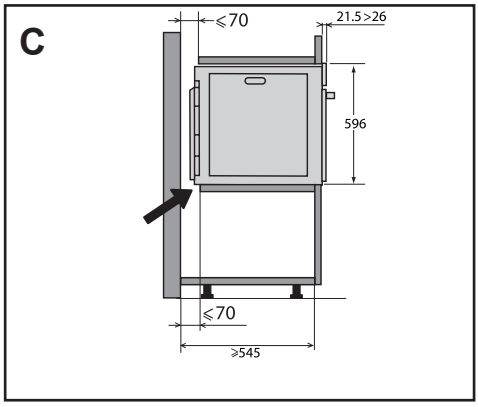
Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeśli mebel jest otwarty, jego otwór z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C i rys. D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. 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.

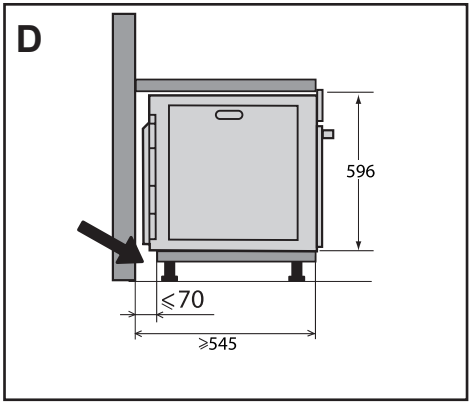
Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.







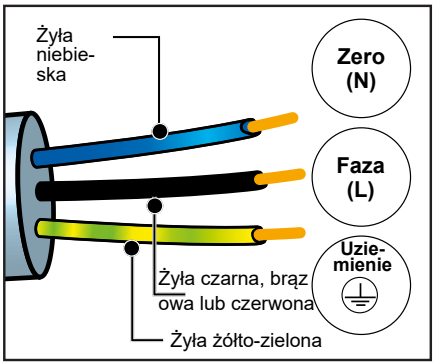


PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

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

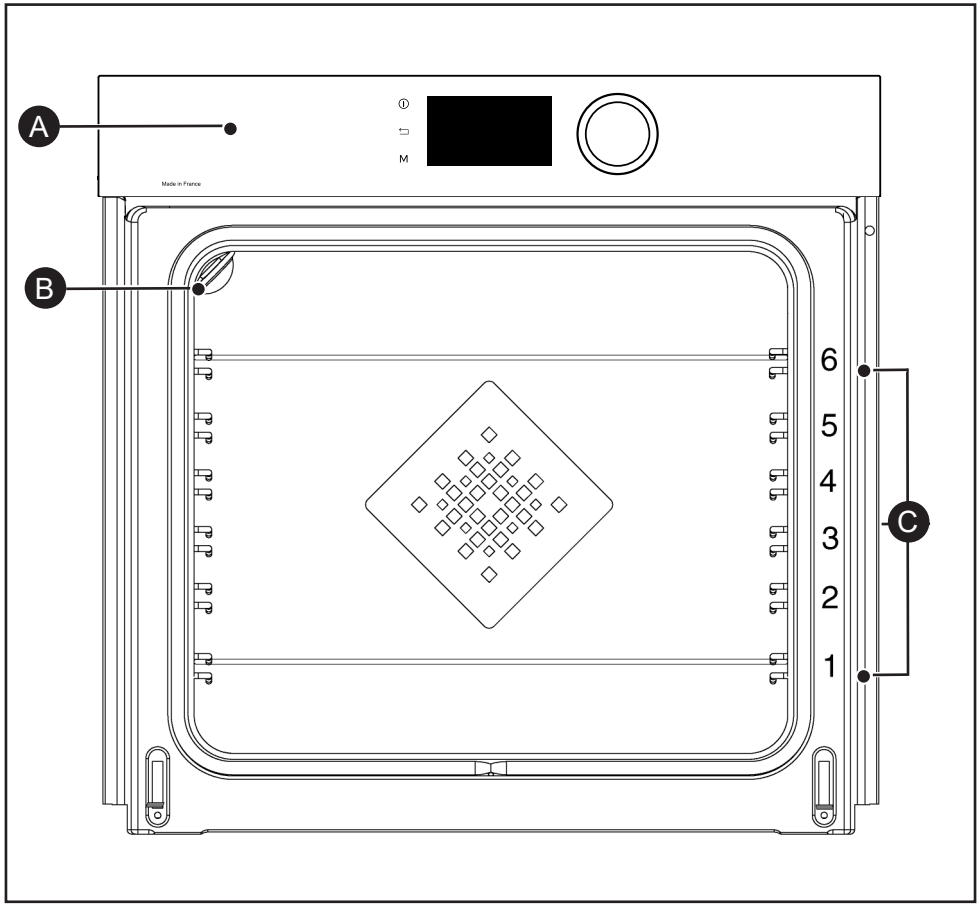
Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

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



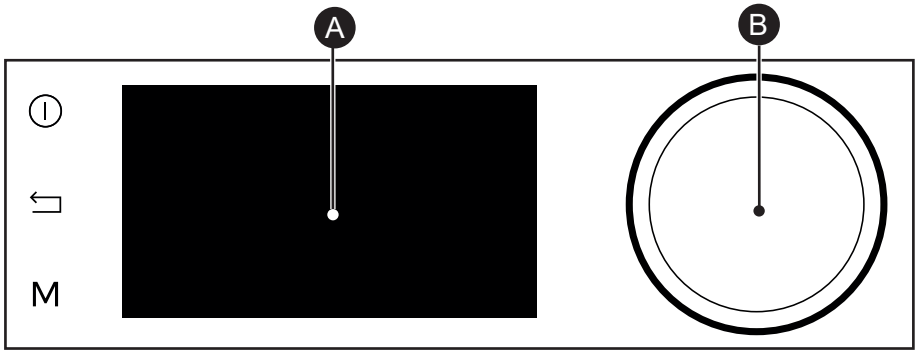
A **Pasek elementów sterowania**

B **Lampka**

C **Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)**

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączania piekarnika (dłuższe naciśnięcie)

Przycisk powrotu

M **Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO**

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.

- BLOKADA PRZYCISKÓW

Wciskać równocześnie przyciski powrotu ⮌ i M do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

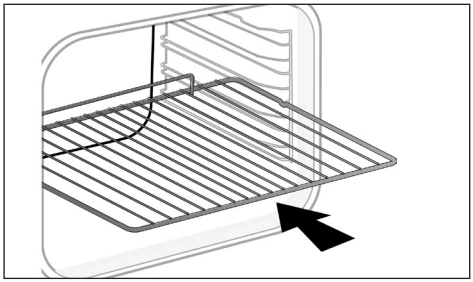
Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.
UWAGA: tylko przycisk wyłączania ⏻ pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wciskać równocześnie przyciski powrotu ⮌ i M do chwili, kiedy symbol kłódki zniknie z ekranu.

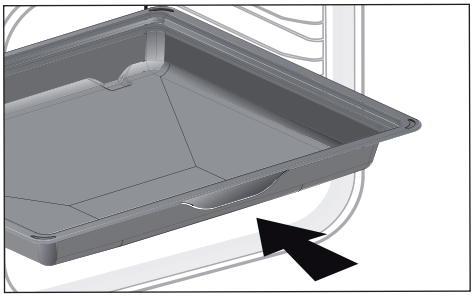
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

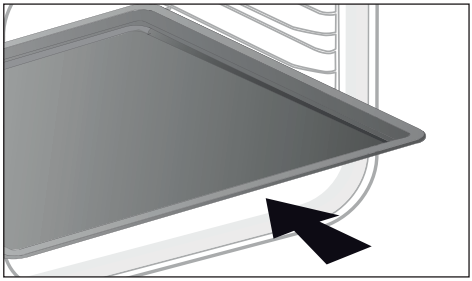
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się. Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, płyta 45 mm Mocowane 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.



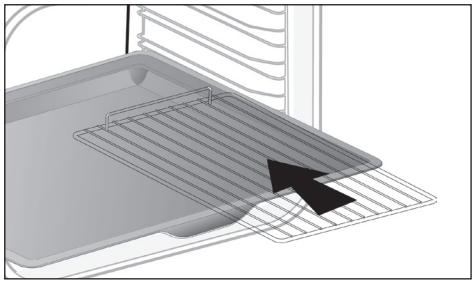
- Forma do ciast, 8 mm Mocowana na stopniach lub na szynach teleskopowych. Naczynie to idealnie nadaje się do pieczenia ciast i wypieków, takich jak kruche ciasto, ciasteczka, bezy, rogaliki itp. Nachylona powierzchnia przednia umożliwia łatwe umieszczanie produktów.



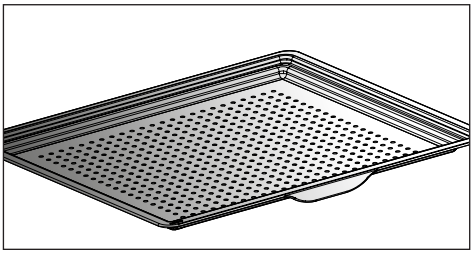
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

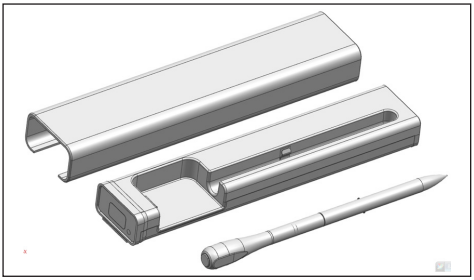
- Grille „smakowe”. Te grille złożone z dwóch części mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub płycie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika. Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



- Naczynie perforowane. Mocowanie na stopniach lub na szynach teleskopowych, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. To naczynie, przeznaczone do smażenia metodą Air Fry nadaje się również do pieczenia pizzy i ciastek oraz suszenia produktów.



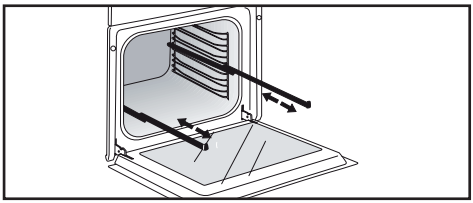
- Sonda bezprzewodowa. Dostarczana z ładowarką. Aby odpowiednio przygotować potrawę, można użyć sondy Bluetooth, która umożliwia precyzyjne pieczenie poprzez pomiar temperatury wewnątrz produktu (patrz rozdział 5, część „Rozpoczęcie pieczenia z użyciem sondy”).

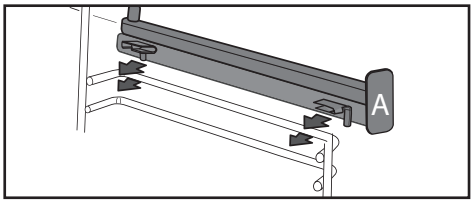


• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SYSTEM SZYN UCHYLNYCH

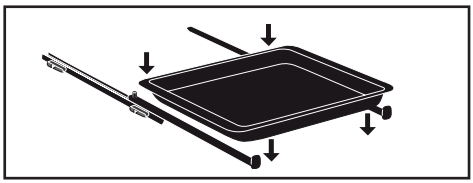
Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.





INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

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

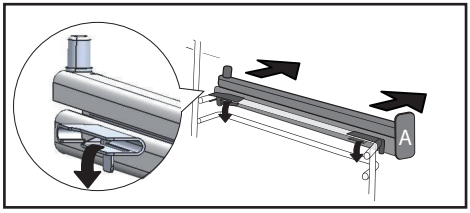


UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik Ⓐ znajduje się po stronie użytkownika.

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.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

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.

- Wskaźnik pirolizy

Włączanie lub wyłączanie wskaźnika pirolizy. Dzięki swojej technologii i zastosowanym czujnikom, po włączeniu piekarnik zaleca odpowiedni moment na przeprowadzenie cyklu czyszczenia pirolizą. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawia się symbol . Można wybrać pomiędzy czyszczeniem pirolizą automatycznym, 2-godzinnym lub ekspresowym, jeśli pozwala na to ciepło resztkowe w piekarniku.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie. Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

- Tryb gotowości

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po 90 s.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po 90 s

- Łączność

Włączyć funkcję łączności piekarnika. Wybrać „WŁ.”, a następnie potwierdzić.

Pobrać aplikację mobilną „De Dietrich Smart Control” na smartfon i postępować zgodnie z instrukcjami.

- 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.

- 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.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

MENU USTAWIEŃ

- 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.

Opcja „Resetuj" umożliwia przywrócenie piekarnika do stanu początkowego.

• 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 płytę 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.

Tryby pieczenia zgodne z sondą

*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.
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.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

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:

- Wybrać temperaturę a następnie zatwierdzić.

- Przekręcić pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętło i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Wybrać czas zakończenia pieczenia 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.

Wybrać **„STOP".**

Należy potwierdzić, wybierając **„TAK"** i zatwierdzić lub wybrać **„NIE"** i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie. Można także zatrzymać pieczenie poprzez długie naciśnięcie przycisku wyłącznika piekarnika.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA Z UŻYCIEM SONDY

Bezprzewodowa sonda do pieczenia umożliwia pomiar temperatury wewnątrz żywności. Może być używana w kompatybilnych trybach pieczenia.

Kiedy używana jest sonda, piekarnik zarządza czasem pieczenia aż do osiągnięcia ustawionej temperatury wewnątrz produktu. Czas ten może zależeć od jakości produktu, trybu pieczenia i wybranej temperatury piekarnika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, produkty powinny mieć temperaturę pokojową.

URUCHOMIENIE SONDY, ŁADOWANIE

Włożyć baterię typu AAA do ładowarki. Pierwsze ładowanie trwa długo (kilka godzin). Następne pełne ładowania będą trwać kilka minut.

Aby ocenić stan naładowania sondy, należy umieścić ją w bazie ładowarki i nacisnąć przycisk ładowarki:

- zielona lampka kontrolna: sonda jest w pełni naładowana

- czerwona lampka kontrolna: trwa ładowanie sondy

Aby ocenić, czy baza ładowarki ma wystarczającą moc, należy wyjąć sondę z bazy:

- zielona lampka kontrolna: ładowarka ma wystarczającą ilość energii

- lampka kontrolna nie świeci się: brak energii, należy wymienić baterię.

Porada: w przypadku wymiany sondy w serwisie naprawczym konieczne będzie wyłączenie i ponowne włączenie zasilania piekarnika w celu nawiązania połączenia z nową sondą.

Porada: sonda działa nieprawidłowo, jeśli zostanie zanurzona w produkcie o zbyt niskiej temperaturze. Należy upewnić się, że produkt jest wystarczająco rozmrożony.

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Sonda jest przeznaczona do pracy w temperaturze od 5 do 275°C i z docelową temperaturą wewnątrz mięsa w zakresie od 45 do 85°C.

Sonda automatycznie łączy się z piekarnikiem.

Wybrać metodę pieczenia i w razie potrzeby dostosować ustawioną temperaturę piekarnika. Nie trzeba ustawiać czasu – zostanie on dostosowany automatycznie. Wybrać temperaturę sondy, aby ustawić docelową temperaturę wewnątrz potrawy. Należy zapoznać się z poradami w poniższej tabeli.

Piekarnik nawiązuje wówczas połączenie z sondą, symbol miga. Po nawiązaniu połączenia symbol świeci się na wyświetlaczu przez cały czas.

Włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom. Wyświetlacz pokazuje na przemian ustawioną temperaturę piekarnika i sondy. Po osiągnięciu temperatury sondy piekarnik wyłącza się i informuje o konieczności wyjęcia dania.

Porada: jeśli wykorzystywana jest sonda, ustawienie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe.

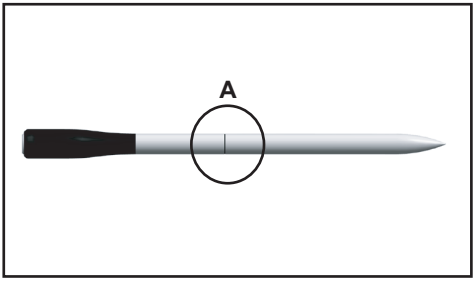
Podczas wyjmowania gorącej sondy należy zachować ostrożność, aby się nie poparzyć.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

WPROWADZENIE SONDY, PORADY DOTYCZĄCE JEJ UMIESZCZANIA

Głębokość wprowadzenia sondy ma duże znaczenie. Na sondzie znajduje się oznaczenie **A**. Należy włożyć sondę co najmniej do tego oznaczenia i ustawić sondę tak, aby jej końcówka znajdowała się wewnątrz produktu, pośrodku jej najbardziej mięsistej części:

- Pieczenie: na boku, wzdłuż
- Kurczak: na płask, wnętrze udka
- Kaczka: na płask, ukośnie pierś
- Ryby: wewnątrz, wzdłuż i w najbardziej mięsistej części
- Terrina/pasztet: w środkowej części



Nie dotykać zewnętrznej powierzchni sondy jakimikolwiek gorącymi przedmiotami (np. krawędzią naczynia). Może to mieć wpływ na kontrolę temperatury i wyniki pieczenia.

Porada: jeśli sonda zostanie nieprawidłowo włożona do mięsa i temperatura wzrośnie zbyt szybko, czujniki sondy poinformują piekarnik o konieczności wyłączenia. Pieczenie może nie zostać zakończone. Należy sprawdzić położenie sondy i ponownie wyregulować jej temperaturę, a w razie potrzeby uruchomić pieczenie po raz drugi.

Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi wprowadzania sondy i nigdy nie pozostawiać jej w piekarniku bez uprzedniego dostosowania jej temperatury. Jej działanie mogłoby zostać zakłócone.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ZALECENIA DOTYCZĄCE TEMPERATURY WNĘTRZA PRODUKTU W ZALEŻNOŚCI OD DANIA I POZIOMU WYPIECZENIA

Wypieczenie / Produkt	Bardzo krwiste	Krwiste	Różowe	Średnio krwiste	Mocno wysmażone
Wołowina	45°C–50°C	50°C–55°C	55°C–60°C	60°C–68°C	70°C
Cielęcina		54°C–57°C	57°C–60°C	60°C–70°C	75°C
Jagnięcina		54°C–57°C	60°C–63°C	65°C–70°C	70°C
Wieprzowina				65°C–68°C	70°C
Filet mignon			62°C (najlepiej)	65°C–68°C	70°C
Drób				70°C	80°C
Kaczka			62°C (najlepiej)		75°C
Pasztet mięsny				72°C–75°C	
Pasztet rybny				72°C–75°C	
Ryba				54°C (wypieczenie perłowe)	60°C

DANE TECHNICZNE SONDY

Parametr	Specyfikacje	Uwagi
Napięcie	1,8 V–3,3 V	Bateria typu AAA
Autonomia	około 48 h	Po pełnym naładowaniu
Temperatura pracy	5°C - 275°C	Sonda musi zostać włożona w produkt na głębokość większą niż 65 mm
Docelowy zakres temperatury	45°C - 85°C	Możliwy zakres regulacji w piekarniku
Częstotliwość pracy	2402–2480 MHz	
Zasięg sondy	>30 m	W otwartym i suchym otoczeniu
Klasa ochrony	IP67	

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

FUNKCJA AIR FRY (SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO)

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 płytę na poziom 3, aby zebrać pozostałości po pieczeniu.

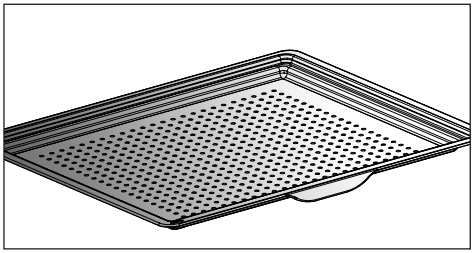


TABELA INFORMACYJNA AIR FRY

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.

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.).

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.

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

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, przepisy z całego świata.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Porada
W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

MIĘSA	AI	NISKA TEMPERATURA
PASZTET MIĘSNY	O	
ŁOPATKA JAGNIĘCA	O	
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI		O
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ		O
ŻEBERKA CIELĘCE	O	
PIECZEŃ CIELĘCA	O	O
SZYNKA WIEPRZOWA	O	
POLĘDWICA WIEPRZOWA	O	
POLĘDWICA	O	O
PIECZEŃ WIEPRZOWA	O	O
PIECZEŃ WOŁOWA	O	O
KURCZAK	O	O
KACZKA	O	
PIERSI Z KACZKI	O	
UDO INDYKA	O	
INDYK	O	
GĘŚ	O	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

RYBY	AI	NISKA TEMPERATURA
ŁOSOŚ	O	O
PSTRĄGI	O	O
DUŻE RYBY	O	O
MAŁE RYBY	O	O
OKOŃ MORSKI	O	O
HOMARY	O	
PASZTET RYBNY	O	

DANIA	AI	NISKA TEMPERATURA
WARZYWA FASZEROWANE	O	
ZAPIEKANKA WARZYWNA	O	
POMIDORY FASZEROWANE	O	
LAZANIA	O	
PASZTECIKI Z MIĘSEM	O	
TARTA Z SEREM	O	
TARTA NA SŁONO	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	O	O
MUSAKA	O	
SUFLET	O	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

PIECZYWO I MAKARON	AI	NISKA TEMPERATURA
BRIOSZKA	O	
BAGIETKA	O	
PIECZYWO	O	
CIASTO KRUCHE	O	
CIASTO FRANCUSKIE	O	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

DESERY	AI	NISKA TEMPERATURA
JOGURT		O
BABECZKA Z RUMEM	O	
BABKA	O	
CIASTO BASKIJSKIE	O	
CIASTO „GALETTE DES ROIS”	O	
PLACEK BRETOŃSKI „FAR”	O	
CIASTO BRETOŃSKIE KOUIGN AMANN	O	
CIASTO CLAFOUTIS	O	
MIĘKKIE CIASTO CZEKOLADOWE	O	
CIASTO BISZKOPTOWE	O	
SZARLOTKA	O	
BABKA PIASKOWA	O	
CIASTKA	O	
CIASTO CZEKOLADOWE	O	
CIASTO JOGURTOWE	O	
TARTA TATIN	O	
CIASTO OWOCOWE	O	
TARTA OWOCOWA	O	
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE	O	
CUPCAKES	O	
MAGDALENKI	O	
BABECZKI	O	
MAKARONIKI	O	
CIASTKA CYNAMONOWE	O	
PTYSIE	O	
BEZY	O	
CRÈME BRULÉE	O	
KREM KARMELOWY	O	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

Wybrać tryb „PRZEPISY Z CAŁEGO ŚWIATA”. Odkryj światową kuchnię dzięki naszym przepisom. Wystarczy wybrać przepis i ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

PRZEPISY Z CAŁEGO ŚWIATA – SŁODKIE	KRAJ
Babka	Polska
Baklawa	Turcja
Brioszka	Szwajcaria
Chokladfarn	Szwecja
Chrik	Algieria
Flan z papają	Madagaskar
Jabłecznik	Polska
Kanelbullar	Szwecja
Kapflern	Niemcy
Kourabies z kwiatem pomarańczy	Grecja
Pudding Malva	RPA
Marzipan Buchteln	Niemcy
Miguelitos	Hiszpania
Panettone	Włochy
Pastéis de nata	Portugalia
Pudding	Wielka Brytania
Robinson	Francja – Martynika
Ciastka kokosowe	Kongo
Bułeczki Scones	Wielka Brytania
Stollen	Niemcy
Tarta de Santiago	Hiszpania
Torta della nonna	Włochy

Porada

Można także wybrać przepis ze świata, wybierając według kraju

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEPISY Z CAŁEGO ŚWIATA – SŁONE	KRAJ
Bacalhau	Portugalia
Baeckeoffe	Francja
Börek	Turcja
Canneloni	Włochy
Gulasz flamandzki	Belgia
Empanadas de carne	Argentyna
Fabada asturiana	Hiszpania
Udziec jagnięcy po marokańsku	Maroko
Karaage (japoński smażony kurczak)	Japonia
Kulebiak z łososiem	Rosja
Glazurowane steki z łososia	Japonia
Kurczak z curry	Indie
Kurczak Tandoori	Indie
Kurczak tikka massala	Indie
Kiełbasa Rougail	Francja – Reunion
Zapiekana ratatouille	Francja

Porada

Można także wybrać przepis ze świata, wybierając według kraju

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

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):

W zależności od wybranego dania 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.

• 8 INNE FUNKCJE

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. Następnie należy wybrać funkcję **„Chrupiące”** i zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło.

Pieczenie rozpoczyna się. Symbol zostanie wyświetlony w prawym dolnym rogu ekranu i grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

Uwaga:
opcję „CHRUPIĄCE” można skonfigurować na początku pieczenia, w jego trakcie oraz po zakończeniu zaprogramowanego pieczenia.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „UTRZYMYWANIE W CIEPLE”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego spalenia. 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.

• 8 INNE FUNKCJE

ULUBIONE

DOSTĘPNE DLA TRYBU RĘCZNEGO I AUTOMATYCZNEGO

Funkcja **„Ulubione”** umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 trybów pieczenia ręcznego i 3 trybów pieczenia automatycznego, wykorzystywanych najczęściej w trybie pieczenia.

Podczas pieczenia ręcznego lub automatycznego nacisnąć pokrętło i wybrać „Dodaj do ulubionych”, obracając pokrętło. W celu wprowadzenia do pamięci, nacisnąć, aby zatwierdzić.

Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci w pozycji **„ULUBIONE RĘCZNE 1”**.

Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi istniejącą wybraną pozycję ulubionych.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- Wybrać funkcję „,MINUTNIK” przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

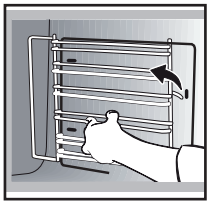
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

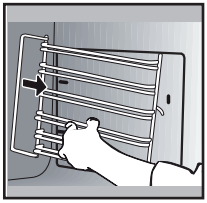
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.





CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

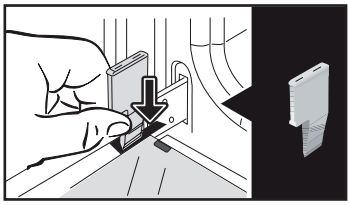
Ostrzeżenie
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

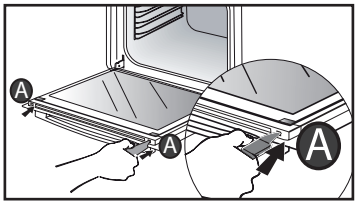
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

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

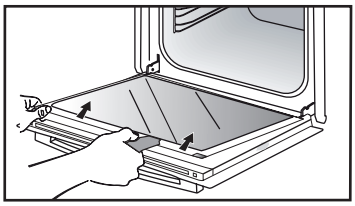
Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na

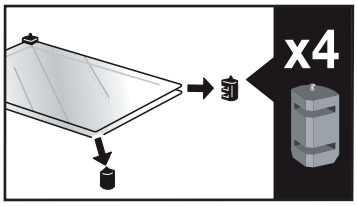


klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach Ⓐ, aby zwolnić zaczep szyby.



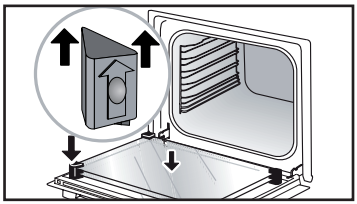
Wyjąć szybę. Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.





W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

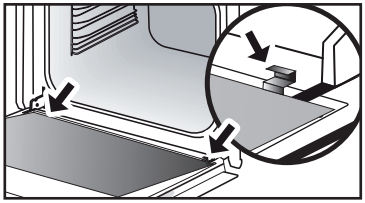
Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

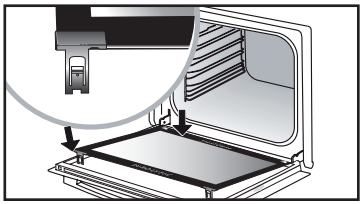


Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery gumowe ograniczniki ze strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

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

Zdjąć klin plastikowy.





• 9 KONSERWACJA

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.

• 9 KONSERWACJA

NATYCHMIASTOWE 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.

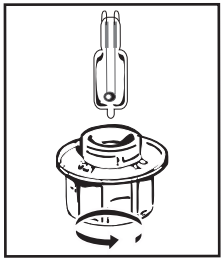
Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻.

• 9 KONSERWACJA

WYMIANA LAMPKI

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki: 25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



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

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	*		*		*		*		*		*		Czas pieczenia w minutach
		°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	
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
	Lazania	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
	Pieczywo	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)

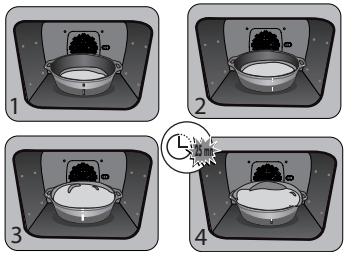
Skład:

• 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 7
Escolha de posicionamento e encastramento 7
Ligação elétrica 8

2 MEIO AMBIENTE 9
Respeito do meio ambiente 9

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO 10
Comandos e visor 11
Bloqueio dos botões 11
Acessórios (conforme o modelo) 12
Sistema de guias deslizantes 14
Instalação e desmontagem das guias deslizantes 14

4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES 15
Primeira colocação em serviço 15
Menu de configurações (conforme o modelo) 15

5 MODO DE COZEDURA MANUAL 17
Início de uma cozedura 19
Início de uma cozedura com sonda 20

6 CONSELHOS DE COZEDURA 23
Função AIR FRY 23
Função de desidratação 24

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA 25
Apresentação do modo automático 25
Apresentação das categorias de pratos 26
Início de uma cozedura automática 32
Cozedura imediata 32

8 OUTRAS FUNÇÕES 33
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura) 33
Favoritos 34
Função de temporizador 34

9 CONSERVAÇÃO 35
Limpeza e manutenção: 35
Autolimpeza pirolítica 37
Substituição da lâmpada 39

10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES 40

11 TESTES DE APTIDÃO 42

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 com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito nos montantes laterais.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

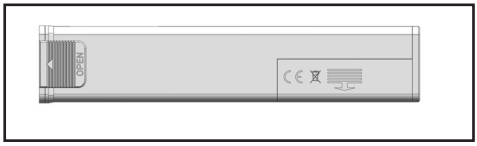
Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este forno.

SONDA : A sua sonda é fornecida com uma caixa de carregamento, a equipar com uma bateria de pilhas AAA (1,5 V). Faça deslizar a tampa para a traseira da caixa e insira a pilha.

As baterias devem ser inseridas conforme a polaridade correta. Faça a mesma operação para retirar as pilhas.



Substituir a pilha quando estiver gasta ou no caso de derrame. A bateria deve ser retirada do aparelho antes de este ser eliminado. A bateria deve ser eliminada nos contentores para pilhas ou entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor). - Os diferentes tipos de baterias ou as baterias novas e usadas não devem ser misturados; se o aparelho for armazenado sem ser usado durante um longo período, deve-se retirar as baterias; os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito. As baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas. Depois de descarregadas, as baterias devem ser retiradas do aparelho e eliminadas de forma segura.

Banda de frequências 2.4 GHz
Potência máx. 100 mW (20 dbm)

Declaração de conformidade
Nós, Brandt France, declaramos que o aparelho equipado com a função sonda sem fios está conforme a diretiva 2014/53/UE. A declaração da UE de conformidade completa está disponível na seguinte página: www.dedietrich-electromenager.com

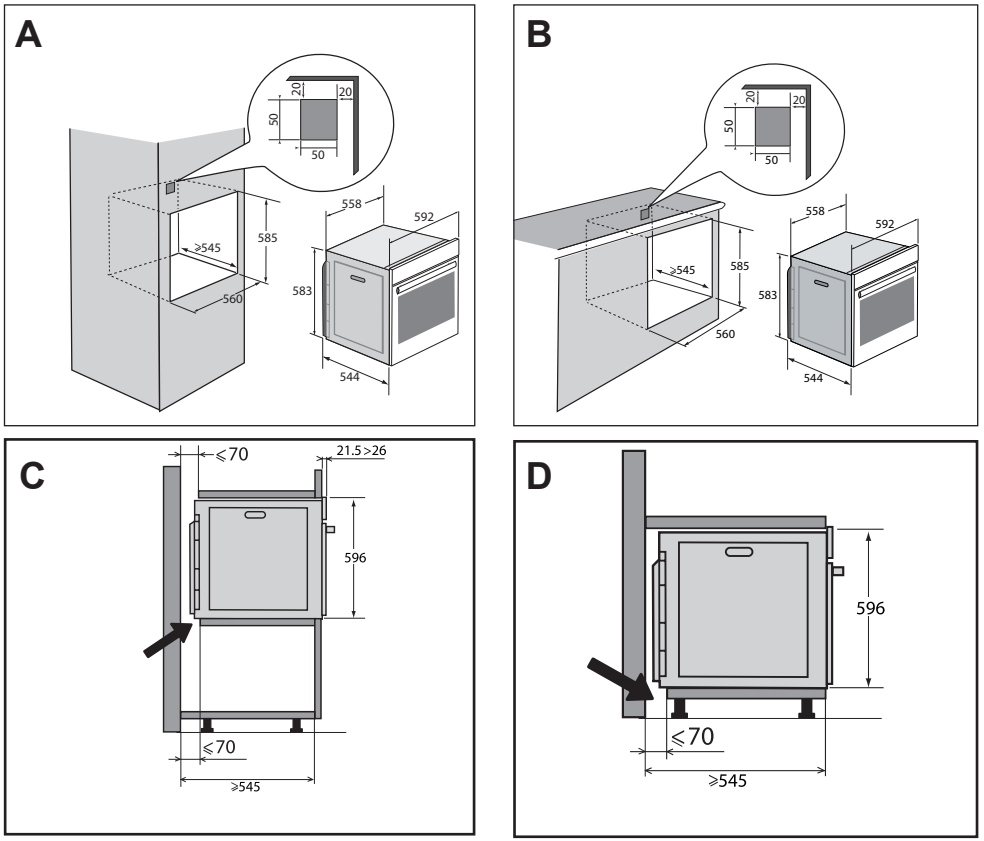
• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno. Este aparelho pode ser instalado em bancada (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.

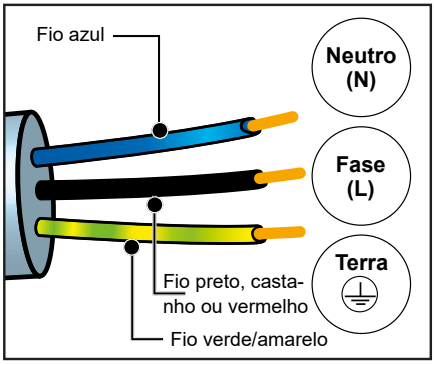


LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

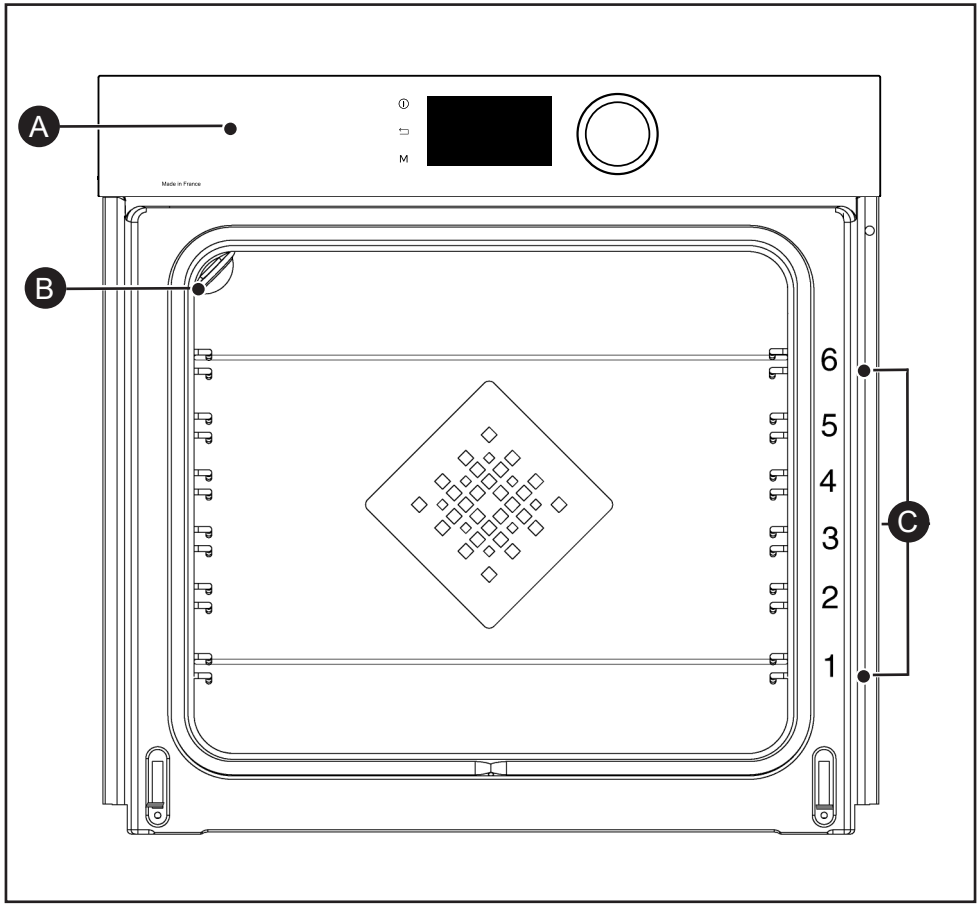
Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

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



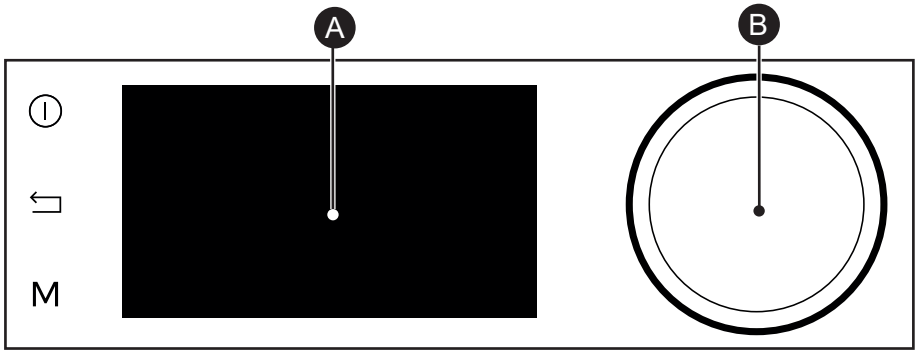
A **Módulo de comandos**

B **Lâmpada**

C **Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)**

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



Botão de paragem do forno (pressão longa)

Tecla de retorno

Botão de acesso ao Modo MANUAL

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.

- BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno ⮌ e até aparecer o símbolo no ecrã.

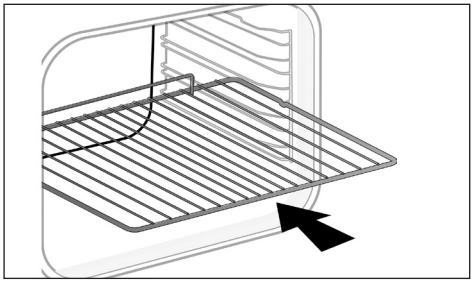
O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.
NOTA: apenas o botão de paragem ⏻ fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno ⮌ e até que este símbolo de bloqueio desapareça do ecrã.

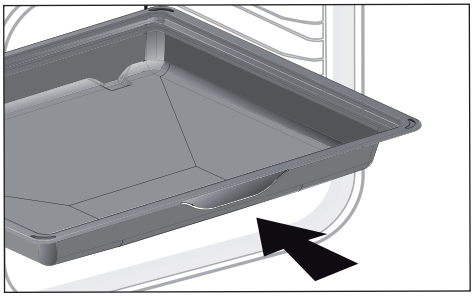
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

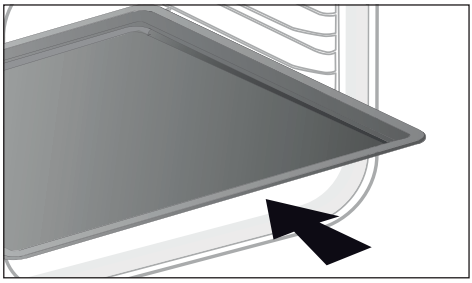
- Grelha de segurança anti-inclinação. A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- 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.



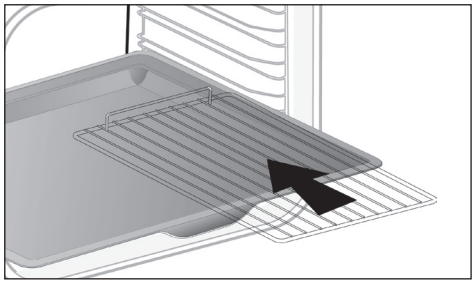
- Prato de pastelaria, 8 mm. Inserido nos níveis ou fixado nas calhas telescópicas. Este prato é ideal para cozinhar pastelaria, como areias, cookies, merengues, croissants, etc. O seu plano dianteiro inclinado permite a colocação fácil dos seus preparados.



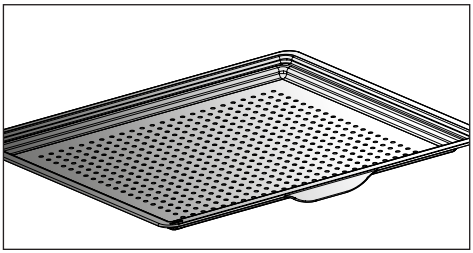
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

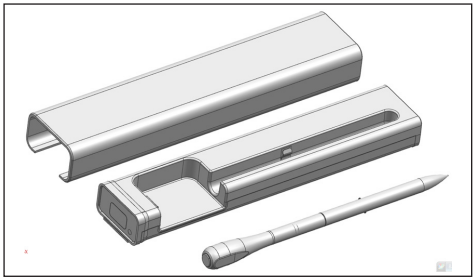
- Grelhas "sabor". Estas 2 semi-grelhas. são utilizadas em conjunto ou independentemente uma da outra, colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno. Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alumentos com o sumo que é recolhido no prato.



- Prato perfurado. A inserir nos níveis por baixo da grelha sobre as calhas telescópicas, com a pega virada para a porta do forno. Este prato criado para o modo de cozedura Air Fry pode também ser usado para cozedura de pizza, pastelaria ou desidratar alimentos.



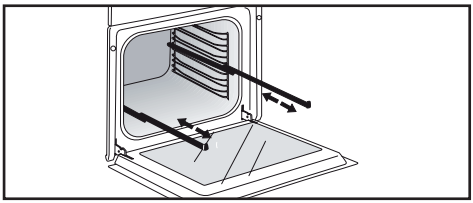
- Sonda sem fios. Fornecido com caixa de carregamento. Para uma experiência de cozinha especializada, a sonda Bluetooth permite cozinhar alimentos com precisão, medindo a temperatura no centro (ver Capítulo 5, “Início de cozedura com sonda”).

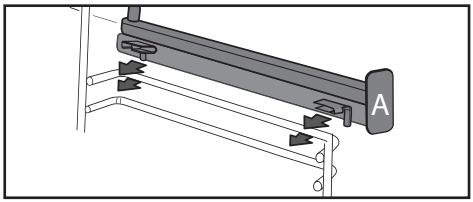


• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

SISTEMA DE GUIAS DESLIZANTES

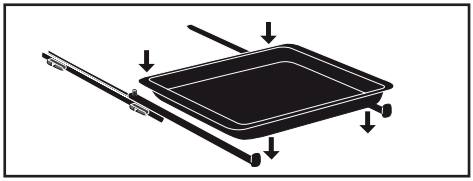
Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

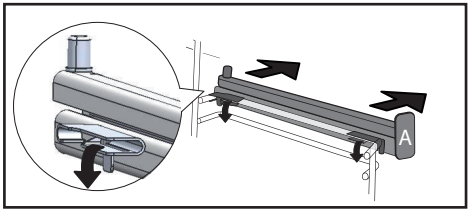




INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DE GUIAS DESLIZANTES

Depois de ter retirado os 2 encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) em 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.

- Ajuste 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.

- Indicador de pirólise

Ative ou desative o indicador de pirólise. Quando estiver ativado, o forno, graças à tecnologia e sensores recomenda o momento certo para realizar um ciclo de limpeza pirolítica. Neste caso, este símbolo aparece no visor. Poderá escolher entre efetuar uma pirólise automática, 2 horas ou Express se o calor residual do forno o permitir.

- Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente. Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

- Modo de suspensão

Posição ON, extinção do visor após 90 segundos.

Posição OFF, redução, da luminosidade após os 90 segundos.

- Conectividade

Ative a conectividade do seu forno. Selecione “ON” e depois, valide.

Transfira a aplicação móvel “De Dietrich Smart Control” no seu smartphone e siga as instruções.

- 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.

- 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.

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

MENU DE CONFIGURAÇÕES

- 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.

A opção de “reiniciar” permite repor o forno.

• 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 compatível com a sonda

*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.
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:

- Selecione a temperatura e depois, valide.

- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode inserir a duração de cozedura do seu prato selecionando a duração e depois, insira a duração da cozedura girando a manete e depois, valide.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o fim da cozedura e valide.

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.

Selecione “STOP”.

Confirme selecionando **“SIM”** e depois, valide ou selecione **“NÃO”** e valide para continuar a cozedura. Pode também parar a cozedura com uma pressão longa no botão de paragem do forno.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA COM SONDA

A sonda de cozedura sem fios permite medir a temperatura no interior dos alimentos. Pode ser usada com os modos de cozedura compatíveis.

Graças à sonda, o forno gere a duração da cozedura até atingir a temperatura indicada no centro do alimento. Esta duração pode depender da qualidade do alimento, do modo de cozedura e da temperatura do forno selecionada. Para obter os melhores resultados de cozedura, os alimentos devem estar à temperatura ambiente.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DA SONDA E CARREGAMENTO

Inserir uma pilha de tipo AAA no carregador. O primeiro carregamento é longo (várias horas). Em seguida, um carregamento completo dura alguns minutos.

Para avaliar o estado de carga da sonda, coloque-a na base de carregamento e pressione o botão do carregador:

- Botão verde: a sonda está completamente carregada

- Botão vermelho: a sonda está a ser carregada

Para avaliar se a base de carregamento dispõe de energia suficiente, retire a sonda da base:

- Botão verde: o carregador dispõe de energia suficiente

- Botão apagado: não há energia disponível, troque a pilha.

Conselho: No caso de substituição da sonda pelo serviço pós-venda, será necessário cortar a alimentação do forno e depois, voltar a ligá-lo para fazer a conexão com a nova sonda.

Conselho: A sonda avaria se for mergulhada num meio demasiado frio. O alimento deve estar suficientemente descongelado.

INÍCIO DE COZEDURA

A sua sonda deve ser usada entre os 5ºC e os 275ºC e para conseguir uma temperatura no núcleo da carne de entre 45 e 85ºC.

A sua sonda conecta-se automaticamente ao seu forno.

Selecione a cozedura, ajuste conforme necessário a temperatura indicada do forno. Não é preciso ajustar a duração, pois esta é ajustada automaticamente. Selecione a temperatura da sonda para ajustar a temperatura alvo no núcleo do alimento. Consulte os conselhos da tabela a seguir.

O forno faz a ligação com a sonda, e o símbolo fica intermitente. O símbolo aparece fixo no visor quando a ligação é estabelecida.

Coloque o prato no forno no nível recomendado. O visor indica alternativamente a temperatura indicada do forno e a da sonda. Quando é alcançada a temperatura da sonda, o forno para e indica que deve retirar o prato.

Conselho: A configuração de uma cozedura com início diferido não é possível com a sonda.

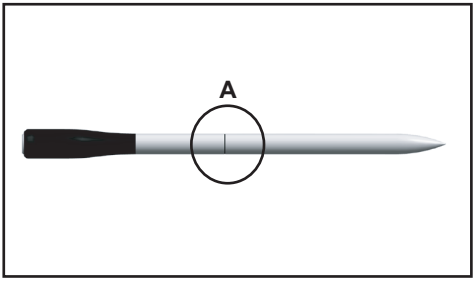
Tenha cuidado para não se queimar quando retirar a sonda ainda quente.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

COLOCAÇÃO DA SONDA, CONSELHOS DE INSERÇÃO

A profundidade da inserção da sonda é importante. Uma marcação **A** é aqui indicada. Deve inserir a sonda no mínimo até esta marcação e orientar a sonda de forma a que a ponta fique no núcleo do alimento, no meio da parte mais crua:

- Assados: no lado, em comprimento
- Frango : por cima, no interior da cozedura
- Pato: na parte de cima, no peito em viés
- Peixe: no interior, no comprimento e a parte mais carnuda
- Terrina: no centro



Não tocar no exterior da sonda com uma parte quente (por exemplo: a borda de um prato). Isto pode alterar o controlo da temperatura e o resultado da cozedura.

Conselho: se a sonda não tiver sido bem inserida no centro da carne e a temperatura subir demasiado rápido, os sensores indicarão ao forno para parar. A cozedura pode não ter terminado. Verifique a posição da sonda e ajuste novamente a sua temperatura, inicie a cozedura se necessário.

Deve respeitar as instruções de colocação no lugar da sonda e nunca a deixar no forno sem ter configurado a temperatura. O seu funcionamento poderá ser alterado.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

CONSELHOS DE TEMPERATURA CONFORME OS ALIMENTOS E NÍVEIS DE ACABAMENTO

Acabamento / Alimento	Azul	Mal passado	Rosado	No ponto	Bem passado
Vaca	45°C a 50°C	50°C a 55°C	55°C a 60°C	60°C a 68°C	70°C
Vitela		54°C a 57°C	57°C a 60°C	60°C a 70°C	75°C
Borrego		54°C a 57°C	60°C a 63°C	65°C a 70°C	70°C
Porco				65°C a 68°C	70°C
Febra de porco			62°C (ideal)	65°C a 68°C	70°C
Aves				70°C	80°C
Pato			62°C (ideal)		75°C
Terrina de charcutaria				72°C a 75°C	
Terrina de peixe				72°C a 75°C	
Peixe				54°C (médio)	60°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DA SONDA

Parâmetro	Especificações	Notas
Tensão	1,8V ~ 3,3V	Pilha de tipo AAA
Autonomia	cerca de 48h	Após a recarga completa
Temperatura de utilização	5°C - 275°C	A sonda deve ser inserida no máximo a 65 mm no alimento
Gama de temperatura alvo	45°C - 85°C	Intervalo de configuração possível com o forno
Frequência de funcionamento	2402 - 2480 MHz	
Alcance da sonda	> 30m	Num ambiente aberto e seco
Índice de proteção	IP67	

• 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.

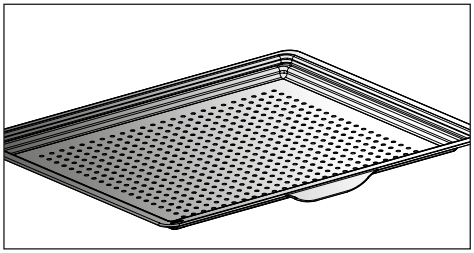


TABELA INDICATIVA AIR FRY

a 200°C deve-se considerar o pré-aquecimento, exceto *

	Duração	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**

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA

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.

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,...).

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.**

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"AUTO"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas, receitas do mundo.

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	IA	TEMPERATURA BAIXA
TERRINA DE CARNE	O	
COSTELETA DE BORREGO	O	
PERNA DE BORREGO SEM OSSO		O
PERNA DE BORREGO COM OSSO		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
LOMBO DE VACA ASSADO	O	O
FRANGO	O	O
PATO	O	
MAGRET DE PATO	O	
COXA DE PERU	O	
PERU	O	
GANSO	O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PEIXE	IA	TEMPERATURA BAIXA
SALMÃO	O	O
TRUTA	O	O
PEIXES GRANDES	O	O
PEIXES PEQUENOS	O	O
ROBALO	O	O
LAGOSTA	O	
TERRINA DE PEIXE	O	

PRATOS	IA	TEMPERATURA BAIXA
LEGUMES RECHEADOS	O	
GRATINADO DE LEGUMES	O	
TOMATES RECHEADOS	O	
LASANHAS	O	
PASTEL DE CARNE	O	
TARTE DE QUEIJO	O	
TARTE SALGADA	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
BATATAS GRATINADAS	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PÃO E MASSAS	IA	TEMPERATURA BAIXA
BRIOCHE	O	
BAGUETES	O	
PÃO	O	
MASSA QUEBRADA	O	
MASSA FOLHADA	O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

SOBREMESAS	IA	TEMPERATURA BAIXA
IOGURTES		O
BOLO DE RUM	O	
FOLAR	O	
BOLO BASCO	O	
GALETE DOS REIS	O	
FAR BRETON (DOCE DE AMEIXA)	O	
KOUIGN AMANN	O	
CLAFOUTI	O	
PETIT GÂTEAU	O	
GÉNOISE	O	
BOLO DE MAÇÃ	O	
BOLO QUATRO QUARTOS	O	
BOLO INGLÊS	O	
BOLO DE CHOCOLATE	O	
BOLO DE IOGURTE	O	
TARTE TATIN	O	
CRUMBLE DE FRUTA	O	
TARTE DE FRUTOS	O	
AREIAS/BISCOITOS	O	
CUPCAKES	O	
MADALENAS	O	
BOLO INGLÊS PEQUENO	O	
MACARONS	O	
BOLINHOS DE CANELA	O	
MASSA DE SONHOS	O	
MERENGUES	O	
LEITE CREME	O	
PUDIM FLÃ	O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

Selecione o modo “RECEITAS DO MUNDO” e parta à descoberta da cozinha do mundo através das nossas receitas. Escolha simplesmente a receita, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adaptados.

RECEITAS DO MUNDO AÇUCARADAS	PAÍS
Babka	Polónia
Baklawa	Turquia
Brioche	Suíça
Chokladfarn	Suécia
Chrik	Argélia
Flan de papaia	Madagáscar
Jablecznik	Polónia
Kanelbullar	Suécia
Kapflern	Alemanha
Kourabies com flor de laranjeira	Grécia
Pudim Malva	África do Sul
Marzipan Buchteln	Alemanha
Miguelitos	Espanha
Panettone	Itália
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Reino Unido
Robinson	França Martinica
Rocher coco	Congo
Scones	Reino Unido
Stollen	Alemanha
Tarte de santiago	Espanha
Torta della nonna	Itália

Recomendação
Também pode selecionar uma receita do mundo selecionando o país

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

RECEITAS DO MUNDO SALGADAS	PAÍS
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	França
Börek	Turquia
Canneloni	Itália
Carbonade	Bélgica
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Espanha
Perna de borrego à marroquina	Marrocos
Karaage	Japão
Koulibiac de salmão	Rússia
Tranches de salmão	Japão
Caril de frango	Índia
Frango no tandoori	Índia
Frango Tikka Massala	Índia
Rougail de salsicha	França A Reunião
Tian de legumes	França

Recomendação
Também pode selecionar uma receita do mundo selecionando o país

• 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 massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado, o modo IA propõe um peso predefinido 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.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

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. Em seguida, selecione a função **"Crocante"** e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. Um símbolo aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.

Nota:
A opção "CROCANTE" pode ser configurada no início da cozedura, durante a cozedura e no final da cozedura programada.

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.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

FAVORITOS

DISPONÍVEL PARA OS MODOS MANUAL E AUTO

A função de “**FAVORITOS**” permite memorizar 3 modos de cozedura manual e 3 modos de cozedura automática que faça frequentemente.

Numa cozedura manual, pressione a manete e selecione “Adicionar aos favoritos” girando a manete. Para memorizar, pressione para validar.

A sua cozedura foi gravada em **“FAVORITO MANUAL 1”**.

Confirme novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se os 3 favoritos já tiveram sido utilizados, qualquer nova memorização substituirá o favorito que selecionou.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- Selecione a função “TEMPORIZADOR” girando a manete e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

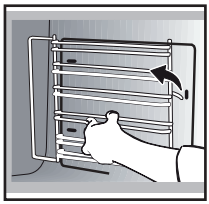
SUPERFÍCIE EXTERIOR

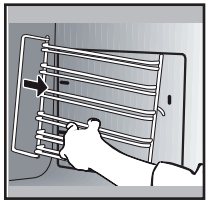
Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

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.





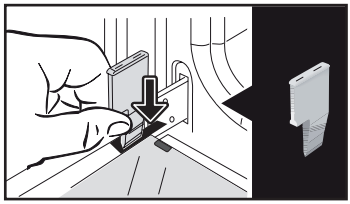
LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA

⚠ 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.

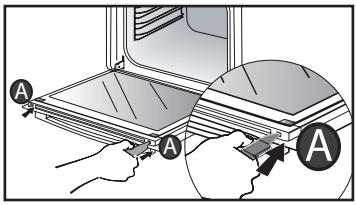
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.

Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

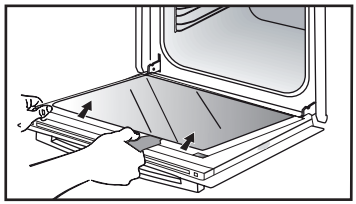
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

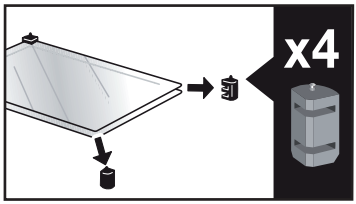


Retire o primeiro vidro: Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos Ⓐ para retirar o



vidro. Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

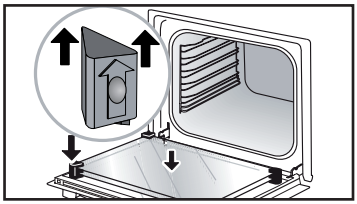




• 9 CONSERVAÇÃO

Se necessário, retire-os para os limpar.

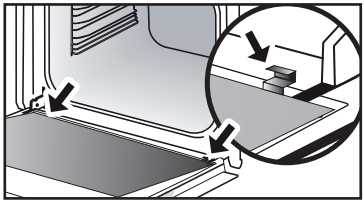
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

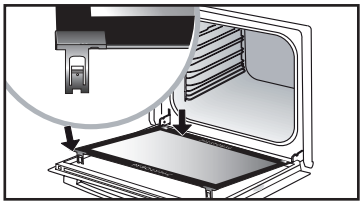


Após a limpeza, reposicione os quatro batentes de borracha com a seta virada para cima e reposicione o conjunto dos vidros.

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.





• 9 CONSERVAÇÃO

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.

• 9 CONSERVAÇÃO

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.

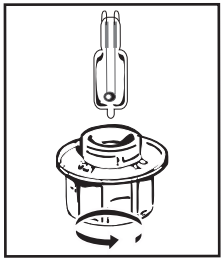
Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ⏻.

• 9 CONSERVAÇÃO

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	*		*		*		*		*		*		Tempo de cozedura en minutos
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
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

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

* Consoante o modelo

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)

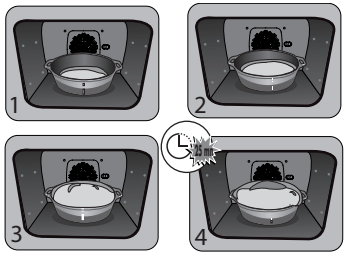
Ingredientes:

• 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 7
Выбор места и установка 7
Электрическое подключение 8

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 9
Охрана окружающей среды 9

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 10
Панель управления и дисплей 11
Блокировка кнопок 11
Принадлежности (в соответствии с моделью) 12
Система выдвижных направляющих 14
Установка и демонтаж выдвижных направляющих 14

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА 15
Первый запуск 15
Меню настроек (в соответствии с моделью) 15

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 17
Начало приготовления 19
Начало приготовления с помощью щупа 20

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 23
Функция AIR FRY 23
Функция дегидратации 24

7 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25
Описание автоматических режимов 25
Описание категорий блюд 26
Начало автоматического приготовления 32
Обычный режим приготовления 32

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 33
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления) ... 33
Избранное 34
Функция таймера 34

9 УХОД 35
Очистка и уход 35
Самоочистка при помощи пиролиза 37
Замена лампочки 39

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 40

11 ТЕСТЫ ПРИГОДНОСТИ 42

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Данную 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 монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью 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.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Используйте только температурный щуп, рекомендованный для этого духового шкафа.

ЩУП Щуп поставляется с зарядным устройством, в которое можно установить батарею типа AAA (1,5 В). Сдвиньте крышку на задней поверхности корпуса и вставьте батарейку.

Батарейки необходимо вставить с соблюдением правильной полярности. Проделайте такую же операцию, чтобы извлечь батарейки.

Замените батарейку, если она изношена или протекает. Перед утилизацией батарейку необходимо извлечь из устройства. Батарейку необходимо выбросить в контейнер для аккумуляторов или вернуть в магазин (согласно действующим положениям). — Не следует использовать одновременно разные типы батареек, а также новые и использованные батарейки; если не предполагается использование устройства в течение длительного периода времени, следует извлечь батарейки; клеммы питания не должны быть замкнуты. Запрещено заряжать неперезаряжаемые батарейки. После разрядки батарейки необходимо извлечь из устройства и утилизировать надлежащим образом.

Частотный диапазон: 2,4 ГГц

Макс. мощность 100 мВт (20 дБм).

Декларация о соответствии
Компания Brandt France заявляет, что устройство, оснащенное беспроводным щупом, соответствует Директиве 2014/53/UE. С полным текстом декларации ЕС о соответствии можно ознакомиться на сайте: www.dedietrich-electromenager.com

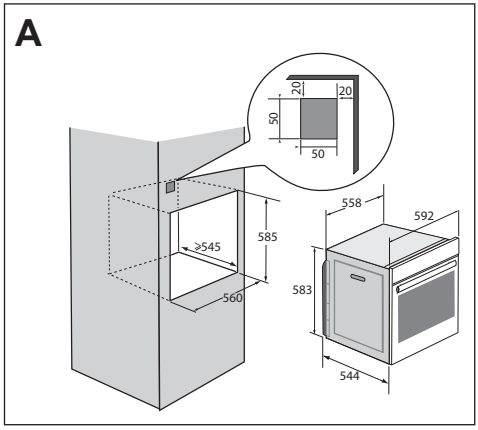
• 1 УСТАНОВКА

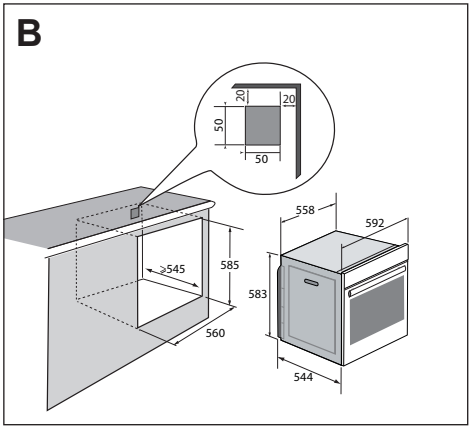
ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

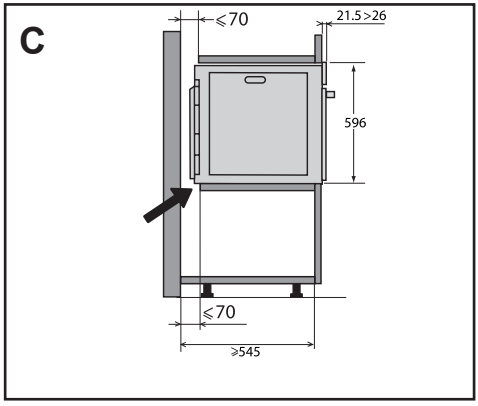
На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. A) или под ней (рис. B). Если мебель не имеет задней стенки, отверстие сзади нее должно составлять не более 70 мм (рис. C и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

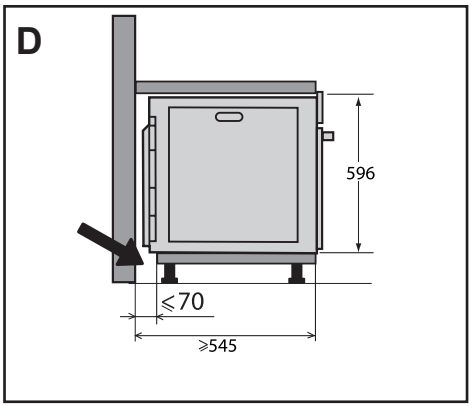
Установить резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.







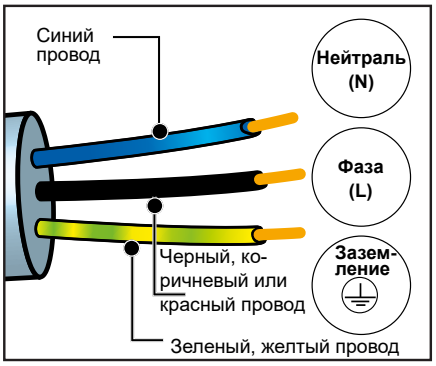


ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен 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

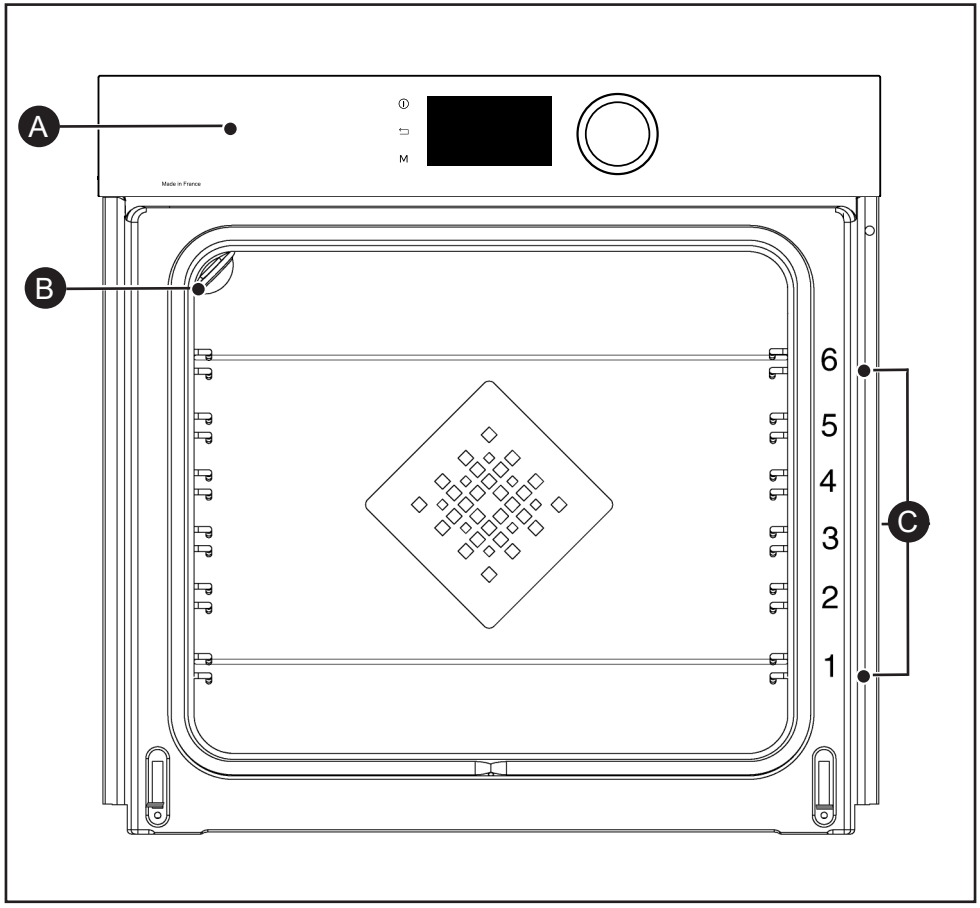
Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

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 в защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



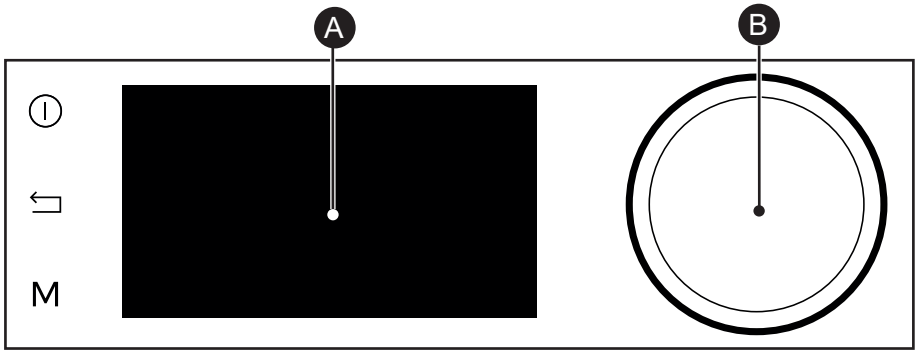
A Панель управления

B Лампочка

C Проволочные решетки (6 варианта высоты)

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

M **Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму**

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.

- БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата ⮌ и M и удерживайте до отображения символа 🔒 на экране.

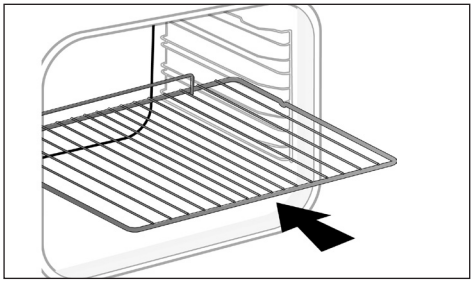
Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки ⏻ остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата ⮌ и M и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка 🔒 с экрана.

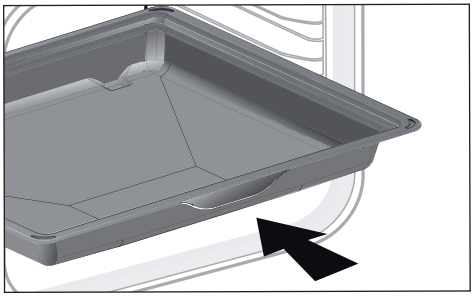
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

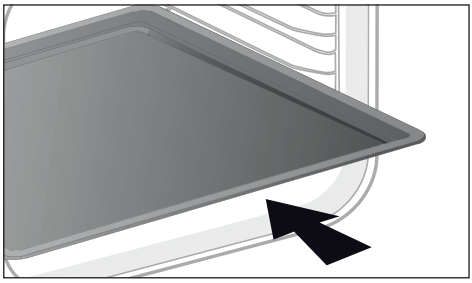
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию. На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный поддон толщиной 45 мм. Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



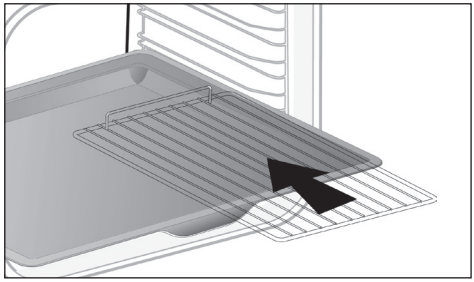
- Противень для выпекания, 8 мм. Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие. Этот противень идеально подходит для приготовления кондитерских изделий и другой выпечки, например печенья, безе, круассанов и т. д. Благодаря наклонному положению передней части вы сможете легко положить ваши заготовки на противень.



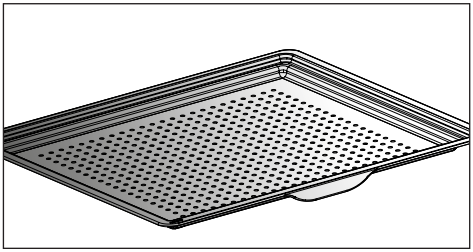
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

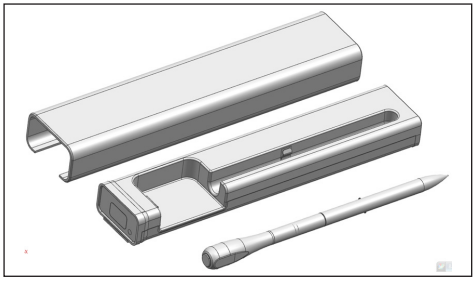
- Решетки для сбора соков. Эти две решетки на половину противня для сбора соков используются вместе или отдельно одна от другой. Их помещают на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в направлении книзу духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



- Перфорированное блюдо. Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Это блюдо, предназначенное для готовки в режиме Air fry, также подходит для приготовления пиццы, выпечки и высушивания продуктов.



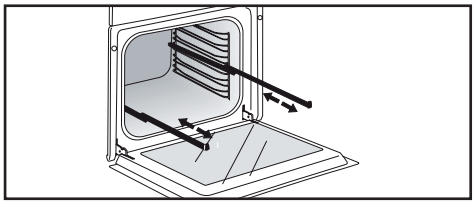
- Беспроводной щуп. Поставляется с зарядным устройством. Для повышения точности в процессе приготовления пищи щуп с функцией Bluetooth измеряет внутреннюю температуру блюда (см. главу 5, раздел «Начало приготовления с помощью щупа»).

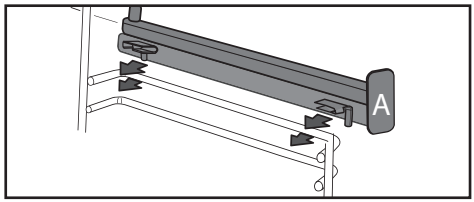


• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

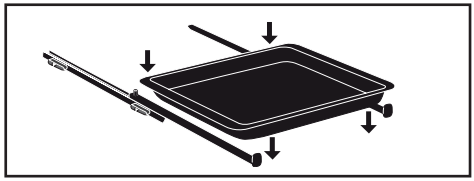
Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду. Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

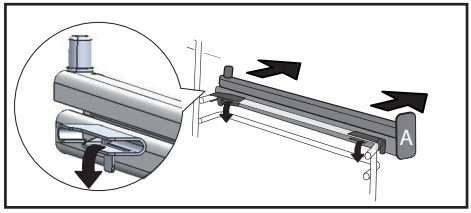




УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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.

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первичном включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

Перед первым использованием 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.

- Индикатор пиролиза

Включите или выключите индикатор пиролиза. Когда он включен, духовой шкаф благодаря своей технологии и датчикам выбирает подходящий момент для выполнения цикла очистки пиролизом. В этом случае на дисплее отображается символ . Вы можете выбрать один из режимов пиролиза: автоматический, 2 ч или экспресс, если остаточное тепло духового шкафа это позволяет.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически. Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

- Режим ожидания

В положении ВКЛ. дисплей выключается через 90 с.

В положении ВЫКЛ. яркость снижается через 90 с.

- Подключение

Активируйте подключение духового шкафа. Выберите ВКЛ., затем подтвердите.

Загрузите на смартфон мобильное приложение De Dietrich Smart Control и следуйте инструкциям.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- 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.

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

МЕНЮ НАСТРОЙКИ

- 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.

Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к исходным настройкам.

• 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 «М».

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**	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
Вентилируемый верхний нагрев	**180 °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.

Режимы приготовления, в которых поддерживается функция определения температуры щупом

*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 T °C 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).
Подо-грев	**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.
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.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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.

- Выберите температуру, затем подтвердите.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления блюда, выбрав настройку продолжительности, затем ввести продолжительность приготовления, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы хотите, чтобы приготовление началось позже, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите окончание приготовления и подтвердите.

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.

Выберите **СТОП**.

Подтвердите, выбрав **ДА**, затем подтвердите ввод, или выберите **НЕТ** и подтвердите для выполнения приготовления. Вы также можете остановить приготовление, выполнив длительное нажатие на кнопку выключения духового шкафа.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ЩУПА

Беспроводной щуп позволяет измерять температуру внутри продуктов. Вы можете использовать щуп в режимах приготовления, где поддерживается такое использование.

Благодаря щупу духовой шкаф контролирует время приготовления, пока не будет достигнута нужная внутренняя температура продукта. Продолжительность приготовления может зависеть от качества продукта, способа приготовления и выбранной температуры духового шкафа. Для достижения оптимального результата приготовления продукты должны быть комнатной температуры.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЩУПА И ЗАРЯДКА

Вставьте аккумулятор типа AAA в зарядное устройство. Первая зарядка выполняется долго (несколько часов). Затем полная зарядка будет занимать несколько минут.

Чтобы оценить состояние зарядки щупа, поместите его в зарядную станцию и нажмите кнопку зарядного устройства:

- зеленый индикатор: щуп полностью заряжен;

- красный индикатор: щуп заряжается.

Чтобы оценить, предоставляет ли зарядная станция достаточную мощность, снимите щуп с зарядной станции:

- зеленый индикатор: зарядное устройство выдает достаточную мощность;

- индикатор выключен: нет энергии, замените аккумулятор.

Рекомендация После замены щупа специалистом отдела послепродажного обслуживания необходимо отключить питание духовки, а затем снова включить его, чтобы установить соединение с новым щупом.

Рекомендация Щуп перейдет в состояние отказа, если он будет погружен в слишком холодную среду. Убедитесь, что продукты достаточно размороженны.

ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Щуп рассчитан на работу при температуре от 5 до 275 °C и может измерять температуру внутри мяса от 45 до 85 °C.

Щуп автоматически подключается к духовке.

Выберите приготовление, при необходимости отрегулируйте заданную температуру духового шкафа. Вам не нужно настраивать продолжительность, она выставляется автоматически. Выберите температуру щупа, чтобы установить целевую температуру внутри продукта. См. рекомендации в таблице ниже.

Затем духовой шкаф устанавливает соединение со щупом, мигает символ . После установления соединения символ появляется на дисплее.

Поставьте ваше блюдо на указанный уровень. На дисплее поочередно отображаются значения заданной температуры духового шкафа и щупа. Как только температура щупа будет достигнута, духовой шкаф выключится и предложит вынуть блюдо.

Рекомендация Настройка отложенного запуска приготовления невозможна при использовании щупа.

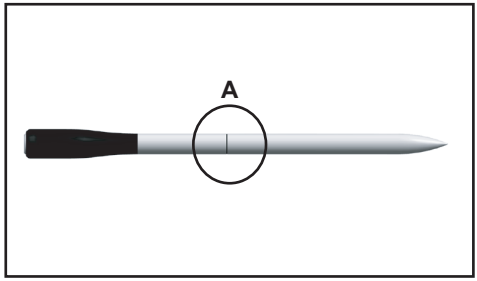
Будьте осторожны, чтобы не обжечься при извлечении горячего щупа.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УСТАНОВКА ЩУПА, РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Важную роль играет глубина введения щупа. На нем поставлена метка **A**. Обязательно вставляйте щуп как минимум до этой метки и направляйте его так, чтобы кончик щупа находился в центре продукта, в середине самой мясистой части:

- жаркое: в боковую часть, по длине;
- курица: сверху, внутри бедра;
- утка: сверху, в грудку наискось;
- рыба: внутрь, по длине и в самую мясистую часть;
- террин: в середину.



Не прикасайтесь к внешней стороне щупа горячей поверхностью (например, краем противня). Это может повлиять на температуру и результаты приготовления.

Рекомендация: если щуп вставлен неправильно в центр мяса и его температура повышается слишком быстро, его датчики укажут на необходимость остановки работы. Возможно, приготовление пищи не закончено. Проверьте положение щупа и еще раз настройте его температуру, при необходимости возобновите приготовление.

Обязательно выполняйте инструкции по установке щупа и не оставляйте его в духовке, не настроив его температуру. Это может ухудшить его функциональность.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРОДУКТА И УРОВНЯ ГОТОВНОСТИ

Готовность / Продукт	Голубой	С кровью	Розовый	Средней прожарки	Полностью прожаренная
Говядина	45 °C–50 °C	50 °C–55 °C	55 °C–60 °C	60 °C–68 °C	70 °C
Телятина		54 °C–57 °C	57 °C–60 °C	60 °C–70 °C	75 °C
Баранина		54 °C–57 °C	60 °C–63 °C	65 °C–70 °C	70 °C
Свинина				65 °C–68 °C	70 °C
Филе-миньон, свинина			62 °C (идеально)	65 °C–68 °C	70 °C
Птица				70 °C	80 °C
Утка			62 °C (идеально)		75 °C
Запеканка из свинины				72 °C–75 °C	
Рыбный пирог				72 °C–75 °C	
Рыба				54 °C (сочная)	60 °C

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЩУПА

Параметр	Спецификация	Примечание.
Напряжение	1,8 В~3,3 В	Тип аккумуляторов: AAA
Автономная работа	Приблизительно 48 ч	После полной зарядки
Температура эксплуатации	5 °C - 275 °C	Щуп нужно вставить в блюдо более чем на 65 мм.
Целевой диапазон температур	45 °C - 85 °C	Возможный диапазон настройки духового шкафа
Рабочая частота	2402–2480 МГц	
Диапазон работы щупа	> 30 м	В открытой и сухой среде
Степень защиты	IP67	

• 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.

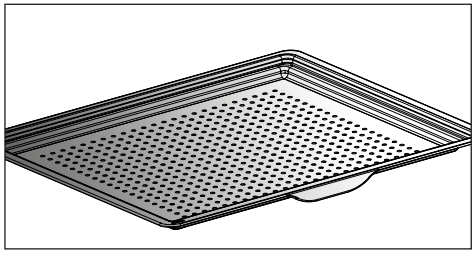


ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY

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.

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.)

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.

• 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 макаронные изделия, десерты, рецепты со всего мира.

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	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	O	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	O	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ		O
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ		O
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	O	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	O	O
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	O	
СВИНОЕ ФИЛЕ	O	
ФИЛЕ-МИНЬОН	O	O
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	O	O
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	O	O
КУРИЦА	O	O
УТКА	O	
УТИНОЕ ФИЛЕ	O	
БЕДРО ИНДЕЙКИ	O	
ИНДЕЙКА	O	
ГУСЬ	O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

РЫБА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЛОСОСЬ	O	O
ФОРЕЛЬ	O	O
КРУПНАЯ РЫБА	O	O
МЕЛКАЯ РЫБА	O	O
СИБАС	O	O
ЛОБСТЕР	O	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	O	

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	O	
Запеченные овощи	O	
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	O	
ЛАЗАНЬЯ	O	
ПИРОГ С МЯСОМ	O	
СЫРНЫЙ ПИРОГ	O	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	O	
ПУДИНГ	O	
ПИЦЦА	O	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	O	O
РАГУ	O	
СУФЛЕ	O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БУЛОЧКИ	O	
БАГЕТ	O	
ХЛЕБ	O	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	O	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ		O
РОМОВАЯ БАБА	O	
КУЛИЧ	O	
БАСКСКИЙ ПИРОГ	O	
ПИРОГ ВОЛХВОВ	O	
БРЕТОНСКИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ	O	
КУНЬ-АМАН	O	
КЛАФУТИ	O	
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	O	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	O	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	O	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	O	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	O	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	O	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	O	
ТАРТ ТАТЕН	O	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	O	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	O	
ПЕЧЕНЬЕ	O	
КЕКСЫ	O	
МАДЛЕН	O	
ФИНАНСЬЕ	O	
МАКАРОНЫ	O	
КАННЕЛЕ	O	
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	O	
БЕЗЕ	O	
КРЕМ-БРЮЛЕ	O	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите режим «РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО МИРА». Откройте для себя кухни разных стран благодаря нашим рецептам. Просто выберите рецепт и вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО МИРА	СТРАНА
Бабка	Польша
Пахлава	Турция
Булочки	Швейцария
Овсяное шоколадное печенье	Швеция
Шрик	Алжир
Флан с папайей	Мадагаскар
Яблочный пирог	Польша
Булочки с корицей	Швеция
Капфлерн	Германия
Курабье с флердоранжем	Греция
Пудинг мальва	Южная Африка
Булочка с марципаном	Германия
Мигелитос	Испания
Панеттоне	Италия
Паштел-де-ната	Португалия
Пудинг	Великобритания
Пирог «Робинсон»	Мартиника (Франция)
Кокосовое печенье	Конго
Сконы	Великобритания
Штолен	Германия
Торт «Сантьяго»	Испания
Торта делла нонна	Италия

Рекомендация

Вы также можете выбрать один из рецептов со всего мира, выбрав страну

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НЕСЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО МИРА	СТРАНА
Бакаляу	Португалия
Бекеоффе	Франция
Бурек	Турция
Каннеллони	Италия
Карбонад	Бельгия
Эмпанадас с мясом	Аргентина
Астурийская фабада	Испания
Жаркое из баранины по-мароккански	Марокко
Караагэ	Япония
Кулебяка с лососем	Россия
Глазированный стейк из лосося	Япония
Карри с курицей	Индия
Курица тандури	Индия
Курица тикка масала	Индия
Ругай с колбасками	Реюньон по-французски
Тиан из овощей	Франция

Рекомендация

Вы также можете выбрать один из рецептов со всего мира, выбрав страну

• 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** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

В зависимости от выбранного блюда 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.

• 8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

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. Затем выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. В правом нижнем углу экрана отобразится символ , гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

Примечание.
Функцию ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА можно настроить перед началом приготовления, во время приготовления и в конце запрограммированного 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.

• 8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ИЗБРАННОЕ

ДОСТУПНО ДЛЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМОВ

Функция **Избранное** позволяет занести в память три автоматических и три ручных режима приготовления, которые вы часто используете.

Во время приготовления в ручном или автоматическом режиме нажмите ручку и выберите «Добавить в избранное», повернув ручку. Чтобы сохранить в памяти, нажмите для подтверждения.

Ваш рецепт приготовления занесен в **ИЗБРАННОЕ РУЧНОЙ 1**.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: если в избранном уже находится три рецепта, вы можете выбрать рецепт, который вы замените новым.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.

- Выберите функцию ТАЙМЕР, повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0м00с.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите 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 таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0м00с

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.

ОЧИСТКА И УХОД

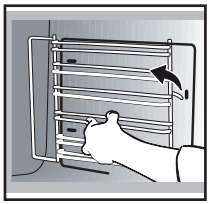
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

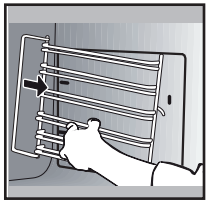
Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.





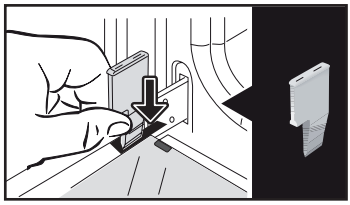
ОЧИСТКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

⚠ Предупреждение
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

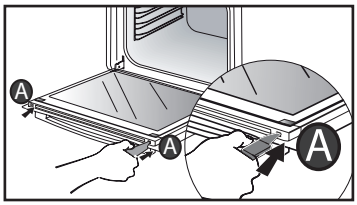
Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

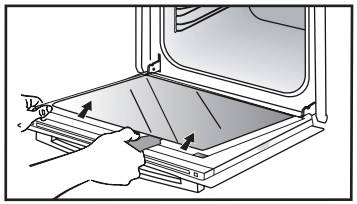
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

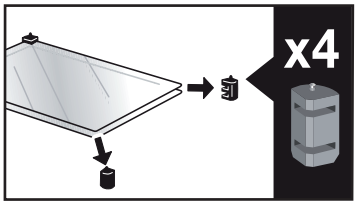


Извлеките первое закрепленное стекло: с помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления Ⓐ,



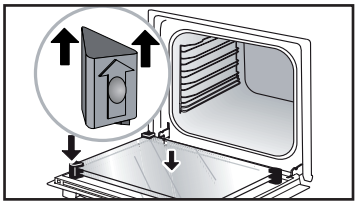
чтобы отщелкнуть стекло. Снимите стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.





При необходимости вытащите их для очистки.

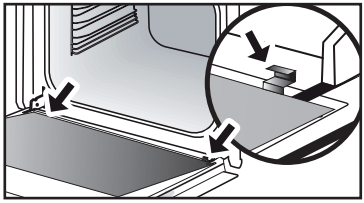
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

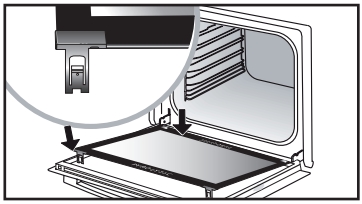


После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

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.





• 9 УХОД

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.

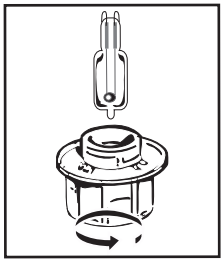
По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.

• 9 УХОД

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

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* 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)

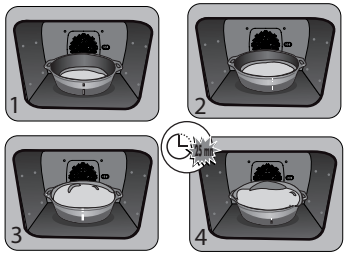
Состав:

• 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 POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA 4

1 INŠTALÁCIA 7
Voľba miesta a zabudovanie 7
Elektrické zapojenie 8

2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 9
Ochrana životného prostredia 9

3 PREDSTAVENIE RÚRY 10
Ovládacie prvky a displej 11
Zamknutie tlačidiel 11
Príslušenstvo (v závislosti od modelu) 12
Systém posuvných koľajničiek 14
Inštalácia a demontáž vodiacich drážok 14

4 SPUSTENIE A NASTAVENIA 15
Prvé uvedenie do prevádzky 15
Menu nastavenia (v závislosti od modelu) 15

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA 17
Spustenie varenia 19
Spustenie varenia so sondou 20

6 RADY NA PEČENIE 23
Funkcia TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA 23
Funkcia sušenia 24

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA 25
Predstavenie automatického režimu 25
Predstavenie kategórií jedál 26
Spustenie automatického varenia 32
Rýchle varenie 32

8 ĎALŠIE FUNKCIE 33
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia) 33
Obľúbené 34
Funkcia časovača 34

9 ÚDRŽBA 35
Čistenie a údržba: 35
Automatické čistenie pyrolýzou 37
Výmena svetla 39

10 PORUCHY A RIEŠENIE 40

11 TEST SPÔSOBILOSTI 42

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 a 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 pyrolytickým čistením rúry 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 nečistite 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 zabudovaniu vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný 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.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

SONDA: Vaša sonda sa dodáva s nabíjacím modulom, do ktorého je vložená batéria typu AAA (1,5V). Kryt na zadnej strane modulu odsuňte a založte batériu.

Batérie musia byť vložené so správnou polaritou. Rovnakým spôsobom batérie vyberiete.

Vymeňte batériu, keď je opotrebovaná alebo vyteká. Pred likvidáciou musíte zo zariadenia batériu vybrať. Batériu je potrebné vyhodiť do zberných nádob na batérie alebo vrátiť do vášho obchodu (v súlade s platnými predpismi). – rôzne typy batérií, či nové a použité batérie sa nesmú miešať; ak sa má zariadenie skladovať bez použitia dlhší čas, batérie by sa mali vybrať; napájacie svorky sa nesmú skratovať. Nenabíjateľné batérie by sa nemali nabíjať. Po vybití je potrebné batérie vybrať zo zariadenia a bezpečne zlikvidovať.

Frekvenčné pásmo 2,4 GHz

Maximálny výkon 100 mW (20 dbm)

Vyhlásenie o zhode
Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené bezdrôtovou sondou je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej adrese: www.dedietrich-electromenager.com

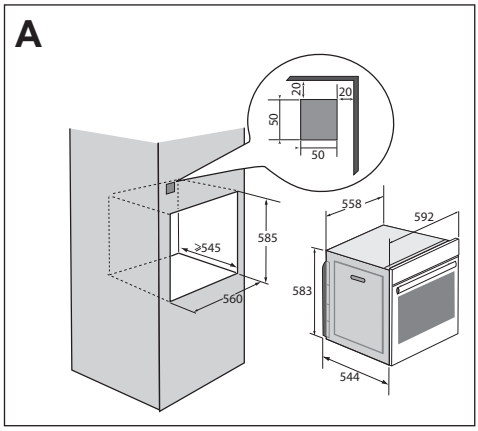
• 1 INŠTALÁCIA

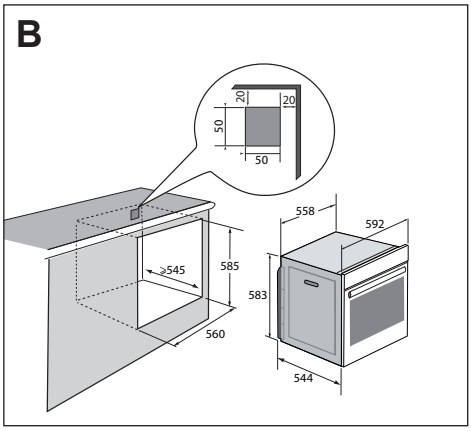
VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA

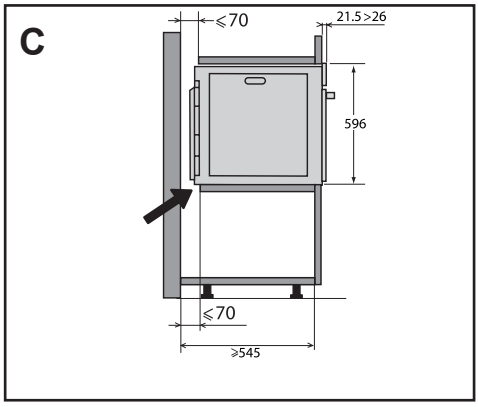
Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto 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.

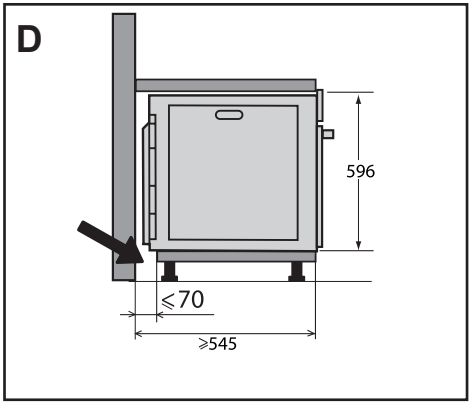
Znova nasaďte gumené pätky.

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.









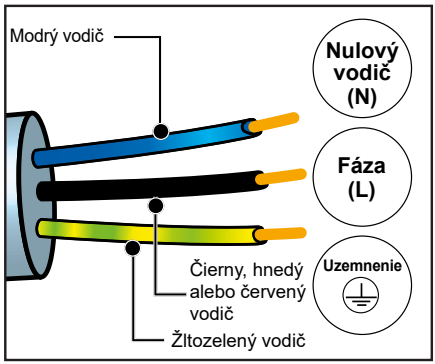
• 1 INŠTALÁCIA

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

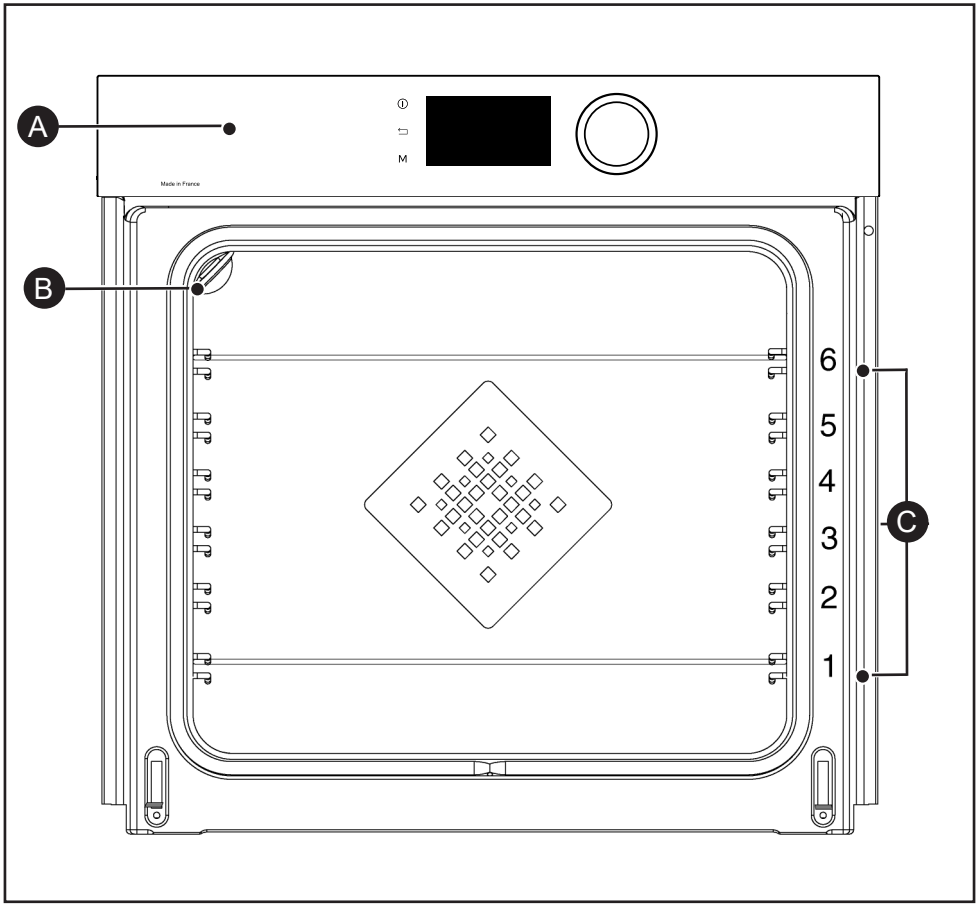
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

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



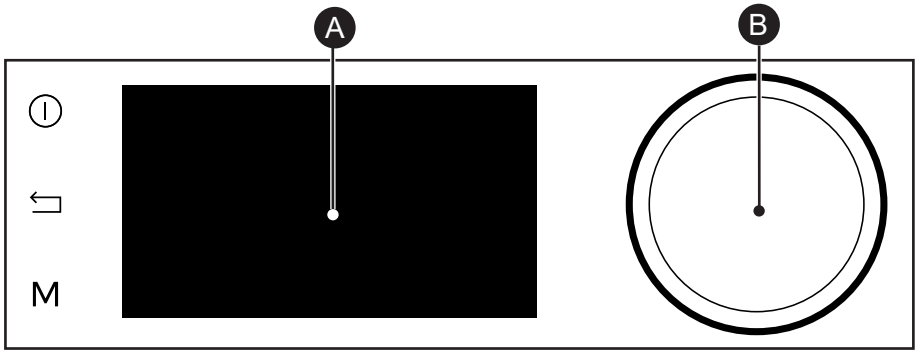
A **Ovládací panel**

B **Svetlo**

C **Stupňovité držiaky (6 možných výšok)**

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)

Tlačidlo späť

Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

A **Displej**

B **Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):**

– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

- UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá ⮌ a M, až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

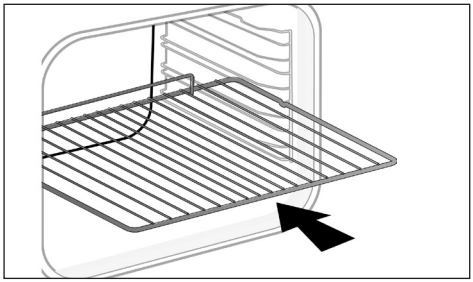
Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia ⏻.

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť ⮌ a M, až kým na obrazovke symbol visacieho zámku nezmizne.

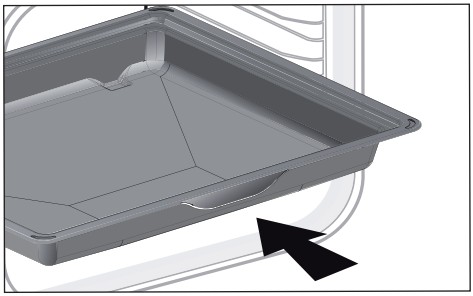
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

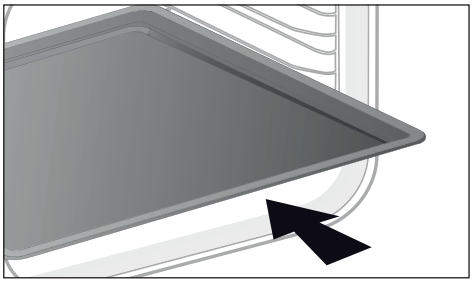
– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



- 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.



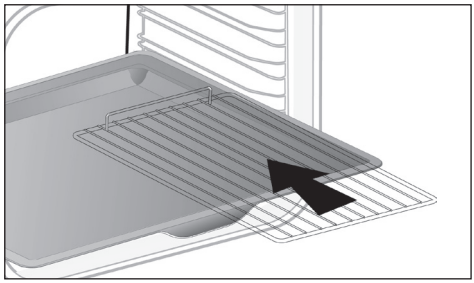
- Plech na pečenie, 8 mm. Vkladá sa do etáží alebo upevňuje sa na teleskopické drážky. Toto náčinie je ideálne na varenie pečiva a pečiva, ako je krehké pečivo, sušienky, pusinky, croissanty atď. Jeho naklonená predná plocha umožňuje ľahké umiestnenie vašich prípravkov.



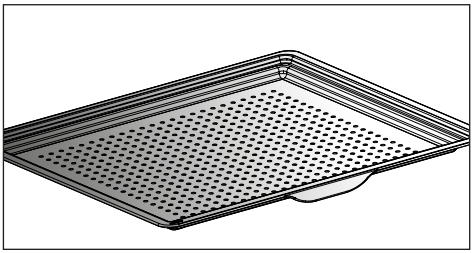
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

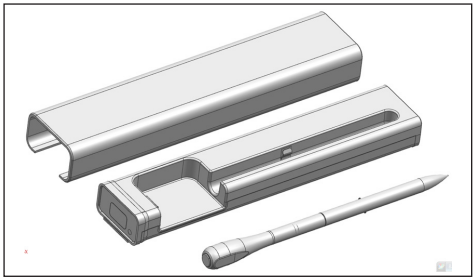
– Mriežky pre „chuť“. Tieto 2 polomriežky sa používajú nezávisle od seba, uložené na miske alebo na odkvapkávači s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



- Perforovaný plech. Vkladá sa do etáží alebo sa upevňuje na teleskopické koľajničky, rúčkou smerom k dvierkam rúry. Tento plech je určený na pečenie typu fritovanie horúcim vzduchom a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.



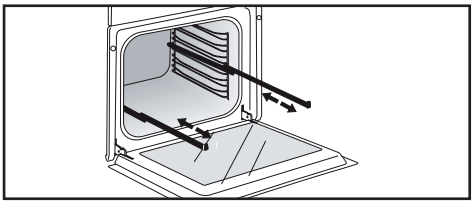
- Bezdrôtová sonda. Dodáva sa s nabíjacím puzdrom. Pri odbornom varení možno na precízne varenie pokrmov použiť sondu Bluetooth, ktorá meria teplotu jadra (pozri kapitolu 5, časť "Začatie varenia so sondou").

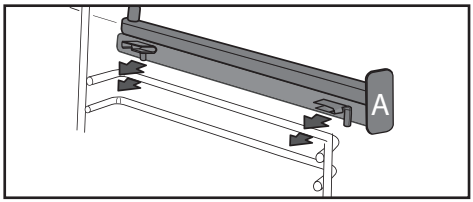


• 3 POPIS RÚRY

SYSTÉM POSUVNÝCH KOĽAJNIČIEK

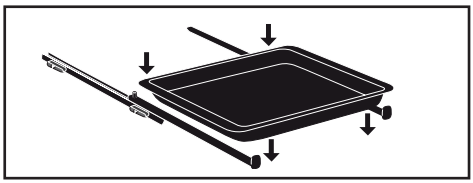
Vďaka systému vodiacich koľajničiek je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa plechy dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.





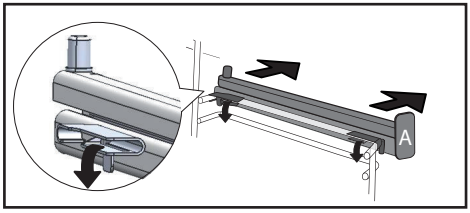
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH KOĽAJNIČIEK

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.

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

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.

- Ukazovateľ pyrolýzy

Zapnete alebo vypnete ukazovateľ pyrolýzy. Keď je zapnutý, technológia a senzory rúry odporučia správny čas pre cyklus čistenia pyrolýzou. V takomto prípade sa tento symbol zobrazí na displeji. Na výber máte medzi automatickou, 2-hodinovou alebo expresnou pyrolýzou, pokiaľ to umožňuje zvyškové teplo v rúre.

- Čas

Zmeňte čas, potvrďte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky. Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

- Režim spánku

V polohe ON sa displej po 90 s. vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu displeja po 90 s.

- Konektivita

Zapnite konektivitu na svojej rúre. Zvoľte „ON“ a následne potvrďte.

Stiahnite si mobilnú aplikáciu „De Dietrich Smart Control“ do svojho smartfónu a postupujte podľa pokynov.

- 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.

- 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.

MENU NASTAVENIA

- 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.

Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia rúry.

• 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
Zvyškové kombinované	**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.

Režimy pečenia kompatibilné so sondou

*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.
Údržba za horúca	**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.
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.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

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:

–Zvoľte teplotu a potvrďte.

– Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia vášho pokrmu môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla, potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA (odložený štart)

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Ak si želáte oneskorené spustenie, tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť.

–Zvoľte ukončenie pečenia a potvrďte ho.

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.

Zvoľte **„STOP“.**

Stlačte tlačidlo **„ÁNO“** a výber potvrďte alebo zvoľte možnosť **„NIE“** a potvrďte na pokračovanie v pečení. Varenie môžete zastaviť aj stlačením a podržaním tlačidla zastavenia rúry.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

SPUSTENIE VARENIA SO SONDOU

Bezdrôtová varná sonda umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla. Môžete ju použiť s kompatibilnými režimami varenia.

Rúra vďaka sonde riadi čas varenia, kým nedosiahne vnútornú teplotu jedla. Toto trvanie môže závisieť od kvality jedla, spôsobu pečenia a zvolenej teploty v rúre. Pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov varenia by potraviny mali mať izbovú teplotu.

UVEDENIE SONDY DO PREVÁDZKY, NABÍJANIE

Do nabíjačky vložte batériu typu AAA. Prvé nabitie trvá dlho (niekoľko hodín). Potom trvá úplné nabitie niekoľko minút.

Ak chcete zistiť stav nabitia vašej sondy, umiestnite ju do nabíjacej základne a stlačte tlačidlo nabíjačky:

- zelený ukazovateľ: sonda je plne nabitá

- červený ukazovateľ: sonda sa nabíja

Ak chcete zistiť, či má nabíjacia základňa dostatočný výkon, vyberte sondu zo základne:

- zelený ukazovateľ: nabíjačka má dostatok energie

- ukazovateľ zhasne: žiadna dostupná energia, batériu vymeňte.

Odporúčanie: V prípade výmeny sondy v záručnom servise bude potrebné prerušiť napájanie rúry a potom ju znova zapnúť, aby sa vytvorilo spojenie s novou sondou.

Odporúčanie: Sonda nefunguje správne, ak je ponorená do príliš chladného prostredia. Dbajte na to, aby boli potraviny dostatočne rozmrazené.

SPUSTENIE VARENIA

Vaša sonda je navrhnutá na prevádzku v rozpätí 5 až 275 °C a na zameranie teploty v strede mäsa od 45 do 85 °C.

Vaša sonda sa automaticky pripojí k vašej rúre.

Zvoľte spôsob varenia a v prípade potreby upravte teplotu rúry. Trvanie nemusíte nastavovať, nastaví sa automaticky. Zvoľte teplotu sondy, čím upravíte cieľovú teplotu vnútra vášho jedla. Pozrite si tipy v tabuľke nižšie.

Rúra následne nadviaže spojenie s vašou sondou, symbol bude blikať. Po vytvorení spojenia sa na displeji zobrazí symbol.

Vložte plech na odporúčanú výšku. Na displeji sa striedavo zobrazuje nastavená hodnota teploty rúry a sondy. Po dosiahnutí teploty sondy sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste plech vybrali.

Odporúčanie: Senzor nie je možné použiť na nastavenie odloženého štartu varenia.

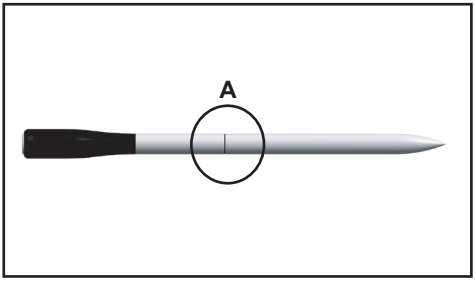
Pri vyberaní horúcej sondy dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

UMIESTNENIE SONDY, RADY NA VLOŽENIE

Dôležitá je hĺbka zasunutia sondy. Je na nej vyznačená značka **A.** Uistite sa, že ste sondu zasunuli aspoň po túto značku a nasmerujte svoju sondu tak, aby sa špička nachádzala v strede jedla, v strede najmäsitejšej časti:

- Pečené mäso: na boku, pozdĺžne
- Kurča: na vrchu, vnútri stehna
- Kačica: na vrchu, naprieč prsiami
- Ryby: vnútri, pozdĺžne a v najmäsitejšej časti
- Terina: v strede



Nedotýkajte sa vonkajšej strany sondy horúcou časťou (príklad: okraj plechu). Mohlo by to ovplyvniť kontrolu teploty a výsledky pečenia.

Rada: ak sondu nesprávne založíte do mäsa a jej teplota rýchlo stúpne, takéto snímače dajú rúre pokyn, aby sa vypli. Vaše pečenie však ešte nemusí byť dokončené. Skontrolujte polohu sondy a znova upravte jej teplotu, v prípade potreby pečenie zopakujte.

Dôkladne dodržujte pokyny na inštaláciu sondy a nikdy ju nenechávajte v rúre bez nastavenia jej teploty. Je funkčnosť by sa mohla narušiť.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNOM REŽIME

ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA TEPLOTY STREDU PODĽA POTRAVÍN A ÚROVNE POVRCHOVEJ ÚROVNE

Dokončovanie / Potraviny	Modrá	Krvavé	Ružová	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hovädzie mäso	45°C – 50°C	50°C – 55°C	55°C – 60°C	60°C – 68°C	70 °C
Teľacina		54°C – 57°C	57°C – 60°C	60°C – 70°C	75 °C
Jahňacie		54°C – 57°C	60°C – 63°C	65°C – 70°C	70 °C
Bravčové				65°C – 68°C	70 °C
Bravčová panenka			62 °C (ideálne)	65°C – 68°C	70 °C
Hydina				70 °C	80 °C
Kačka			62 °C (ideálne)		75 °C
Terina z údenín				72°C – 75°C	
Rybacia terina				72°C – 75°C	
Ryba				54 °C (perleťová)	60 °C

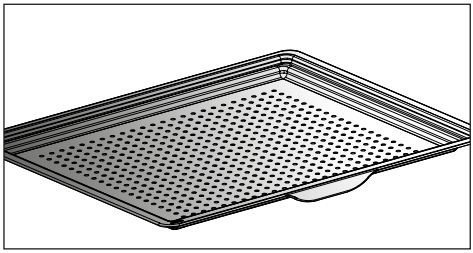
TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠEJ SONDY

Parameter	Špecifikácie	Poznámky
Napätie	1,8V ~ 3,3V	AAA batéria
Životnosť	približne 48 hodín	Po úplnom nabití
Prevádzková teplota	5 °C – 275 °C	Sonda musí byť zasunutá viac ako 65 mm do jedla
Cieľový teplotný rozsah	45 °C – 85 °C	Možný rozsah nastavenia s vašou rúrou
Pracovná frekvencia	2402 – 2480 MHz	
Rozsah sondy	> 30m	V otvorenom a suchom prostredí
Úroveň ochrany	IP67	

• 6 RÁD NA VARENIE

FUNKCIA TEPLOVZDUŠNÓ FRITOVANIA

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

• 6 RÁD NA VARENIE

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

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,...)

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.

• 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, Dezert, Recepty z celého sveta.

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	NÍZKA TEPLOTA
MÄSOVÁ TERINA	O	
JAHŇACIE PLIECKO	O	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ		O
JAHŇACIE STEHNO S KOSŤOU		O
TEĽACIE REBIERKA	O	
TEĽACIA PEČIENKA	O	O
BRAVČOVÉ KOLENO	O	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	O	
PANENKA	O	O
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	O
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	O
KURA	O	O
KAČKA	O	
KAČACIE PRSIA	O	
MORČACIE STEHNO	O	
MORKA	O	
HUS	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

RYBY	AI	NÍZKA TEPLOTA
LOSOS	O	O
PSTRUH	O	O
VEĽKÉ RYBY	O	O
MALÉ RYBY	O	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	O
HOMÁR	O	
RYBACIA TERINA	O	

JEDLÁ	AI	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	O	
ZAPEKANÁ ZELENINA	O	
PLNENÉ PARADAJKY	O	
LASAGNE	O	
MÄSOVÁ PLNKA	O	
SYROVÝ KOLÁČ	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O	O
MUSAKA	O	
SUFLÉ	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

PEČIVO A CESTOVINY	AI	NÍZKA TEPLOTA
BRIOŠKA	O	
BAGETY	O	
CHLIEB	O	
MASLOVÉ CESTO	O	
LÍSTKOVÉ CESTO	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

DEZERTY	AI	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY		O
RUMOVÁ BÁBOVKA	O	
BÁBOVKA	O	
BASKICKÝ KOLÁČ	O	
GALETTE DES_ROIS	O	
Bretónsky slivkový nákyp	O	
KOUIGN_AMANN	O	
BUBLANINA	O	
ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN	O	
PIŠKÓTOVÉ CESTO	O	
JABLKOVÝ KOLÁČ	O	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	O	
CAKE	O	
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	O	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	O	
OBRÁTENÝ JABLKOVÝ KOLÁČ	O	
RYŽOVÝ NÁKYP	O	
OVOCNÁ TORTA	O	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
MADLENKY	O	
KREHKÉ PLNENÉ KOLÁČIKY	O	
MAKARÓNKY	O	
ŠKORICOVÉ KOLÁČIKY	O	
CESTOVINY S KAPUSTOU	O	
PUSINKY	O	
CREME BRULEE	O	
KARAMELOVÝ KRÉM	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

Zvoľte režim „RECEPTY Z CELÉHO SVETA“ A vydajte sa za svetovou kuchyňou prostredníctvom všetkých našich receptov. Prosto si zvoľte recept, jeho hmotnosť a rúra pripraví najvhodnejšie nastavenia.

SLADKÉ RECEPTY Z CELÉHO SVETA	KRAJINA
Babka	Poľsko
Baklava	Turecko
Brioška	Švajčiarsko
Chokladfarn	Švédsko
Chrik	Alžírsko
Papájový nákyp	Madagaskar
Jablecznik	Poľsko
Kanelbullar	Švédsko
Kapflern	Nemecko
Kourabies s kvetom pomarančovníka	Grécko
Pudingová Malva	Južná Afrika
Marzipan buchteln	Nemecko
Miguelitos	Španielsko
Panettone	Taliansko
Pastéis de nata	Portugalsko
Puding	Veľká Británia
Robinson	Martinique
Rocher coco	Kongo
Scones	Veľká Británia
Stollen	Nemecko
Tarte de santiago	Španielsko
Torta della nonna	Taliansko

Odporúčanie

Zároveň si môžete zvoliť recept z celého sveta podľa krajiny

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SLANÉ RECEPTY Z CELÉHO SVETA	KRAJINA
Bacalhau	Portugalsko
Baeckeoffe	Francúzsko
Börek	Turecko
Canneloni	Taliansko
Carbonade	Belgicko
Empanadas de carne	Argentína
Fabada asturiana	Španielsko
Jahňacie stehno na marocký spôsob	Maroko
Karaage	Japonsko
Koulibiac z lososa	Rusko
Zaltisté kúsky lososa	Japonsko
Kura na kari	India
Kura tandoori	India
Kura tikka massala	India
Rougail s klobáskami	Réunion
Zeleninový Tian	Francúzsko

Odporúčanie

Zároveň si môžete zvoliť recept z celého sveta podľa krajiny

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

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):

V závislosti od zvoleného jedla 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.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

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. Následne zvoľte funkciu **„Chrumkavé“** a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. V pravom dolnom rohu obrazovky sa zobrazí symbol a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút prípravy.

Poznámka:
Režim „CHRUMKAVÉ“ môžete nastaviť na začiatku pečenia, počas pečenia a na konci naprogramovaného pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, čo 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.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

OBĽÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „OBĽÚBENÉ“ umožňuje uložiť 3 manuálne režimy varenia a 3 automatické režimy varenia, ktoré často používate.

Pri manuálnom alebo automatickom varení stlačte páčku a jej otáčaním vyberte možnosť „Pridať medzi obľúbené“. Pre uloženie stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Vaše varenie sa takto uloží ako „**MANUÁLNE OBĽÚBENÉ 1**“.

Možnosť znova potvrďte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sa tieto 3 obľúbené položky už používajú, každé nové uloženie do pamäte nahradí to, ktoré ste zvolili.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

- Zvoľte funkciu „ČASOVAČ“ otočením páčky a potom ju potvrďte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 9 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

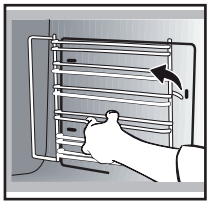
VONKAJŠÍ POVRCH

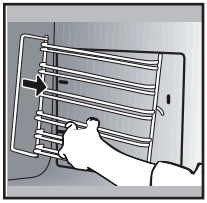
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.





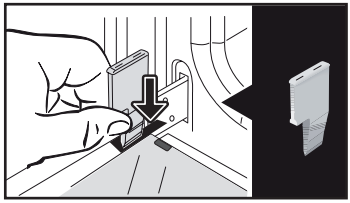
ČISTENIE SKLA DVIEROK

⚠ Upozornenie
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

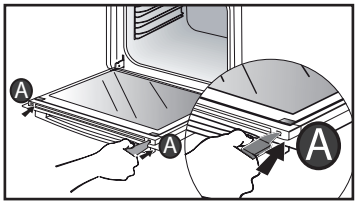
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

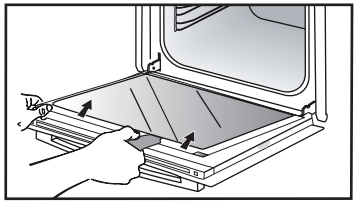
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

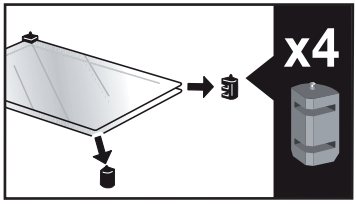


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, Ⓐ aby ste sklo uvoľnili. Dvierka



pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.

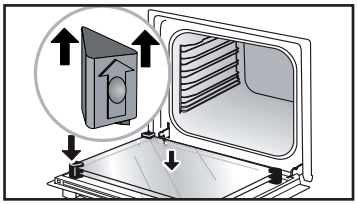




• 9 ÚDRŽBA

V prípade potreby ich vyberte a očistite.

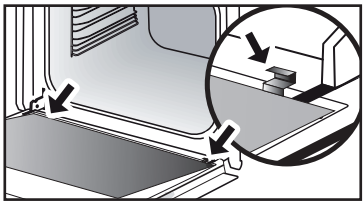
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

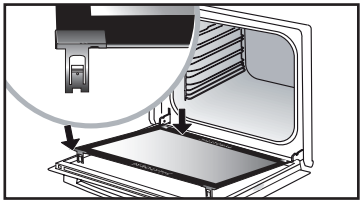


Po vyčistení založte späť čierne gumové priečniky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

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.





• 9 ÚDRŽBA

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 hod. 30 do 2 hod. 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 2 hod. 00 pre ešte hĺbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

• 9 ÚDRŽBA

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.

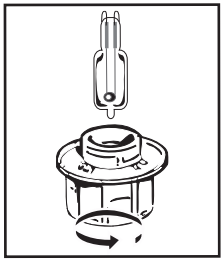
Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ⏻.

• 9 ÚDRŽBA

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).
- Žiarovka rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra 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
	Lazane	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)

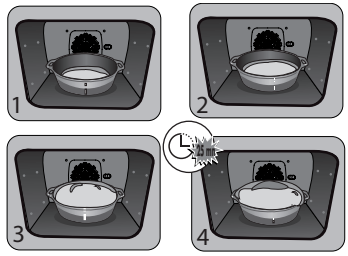
Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 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 7
Val av plats och inbyggnad 7
Elanslutning 8

2 MILJÖ 9
Miljöaspekter 9

3 PRESENTATION AV UGNEN 10
Reglage och skärm 11
Låsa knapparna 11
Tillbehör (beroende på modell) 12
System med glidskenor 14
Installera och demontera glidskenorna 14

4 START OCH INSTÄLLNINGAR 15
Första användning 15
Inställningsmeny (beroende på modell) 15

5 MANUELL TILLAGNING 17
Starta en tillagning 19
Starta en tillagning med givare 20

6 TILLAGNINGSRÅD 23
Air Fry-FUNKTION 23
Torkningsfunktion 24

7 AUTOMATISK TILLAGNING 25
Presentation av autoläget 25
Presentation av olika typer av rätter 26
Starta en automatisk tillagning 32
Omedelbar tillagning 32

8 ÖVRIGA FUNKTIONER 33
Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning) 33
Favoriter 34
Timerfunktion 34

9 UNDERHÅLL 35
Rengöring och underhåll: 35
Självrengöring med pyrolys 37
Byta ugnslampa 39

10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR 40

11 FUNKTIONSPROVNING 42

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 ugnen.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

GIVARE: Givaren levereras med ett laddställ och ska förses med ett batteri av typ AAA (1,5 V). Skjut locket baktill på stället åt sidan och sätt i batteriet.

Batterierna ska sättas i med rätt polaritet. Gör på motsvarande sätt för att ta ur batterierna.

Byt batteriet när det är uttjänt och vid läckage. Batteriet ska tas ur apparaten innan den kasseras. Batteriet ska lämnas till batteriinsamling eller återlämnas till butiken (enligt gällande bestämmelser). – blanda inte olika slags batterier eller nya och uttjänta batterier. Ska apparaten förvaras utan att användas under en längre tid bör batterierna tas ur. Batterier som inte är laddningsbara får inte laddas. Uttjänta batterier ska tas ur apparaten och kasseras på ett säkert sätt.

Frekvensband 2,4 GHz
Maxeffekt 100 mW (20 dbm)

Försäkran om överensstämmelse
Vi, Brandt France, förklarar att en apparat utrustad med trådlös givare respekterar EU-direktiv 2014/53/EU. Fullständig EU-försäkran om överensstämmelse återfinns på denna webbplats:
www.dedietrich-electromenager.com

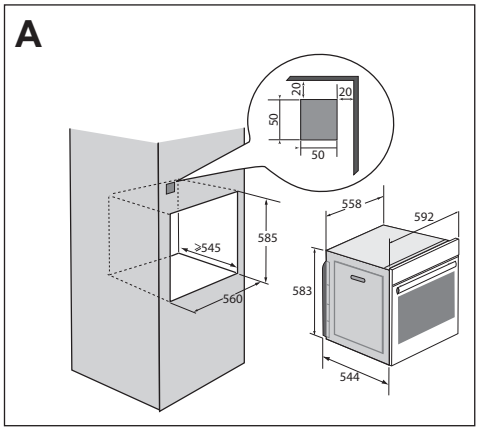
• 1 INSTALLATION

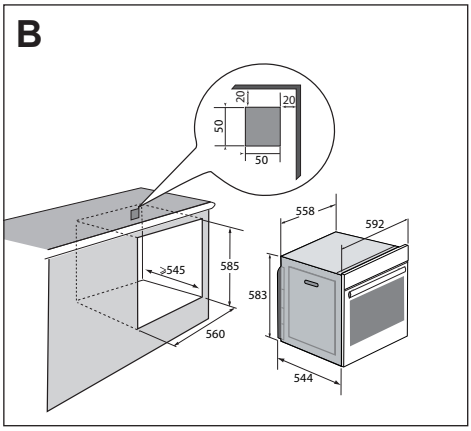
VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD

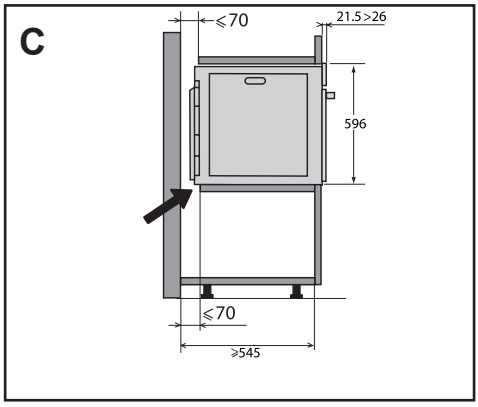
I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen. Apparaten kan installeras på höjden (A) eller under en bänk (B). Är möbeln öppen ska öppningen baktill vara högst 70 mm (C och D). Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna.

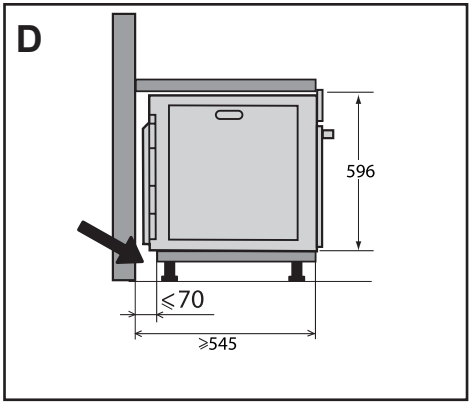
Sätt tillbaka gummibussningarna.

Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.







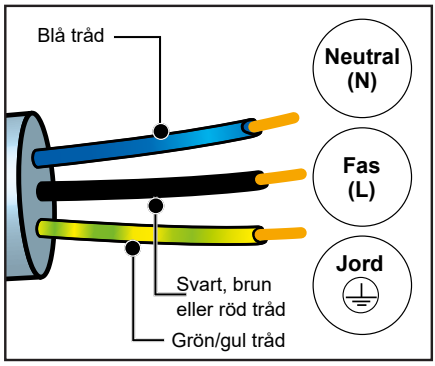


ELANSLUTNING

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.



Observera: 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

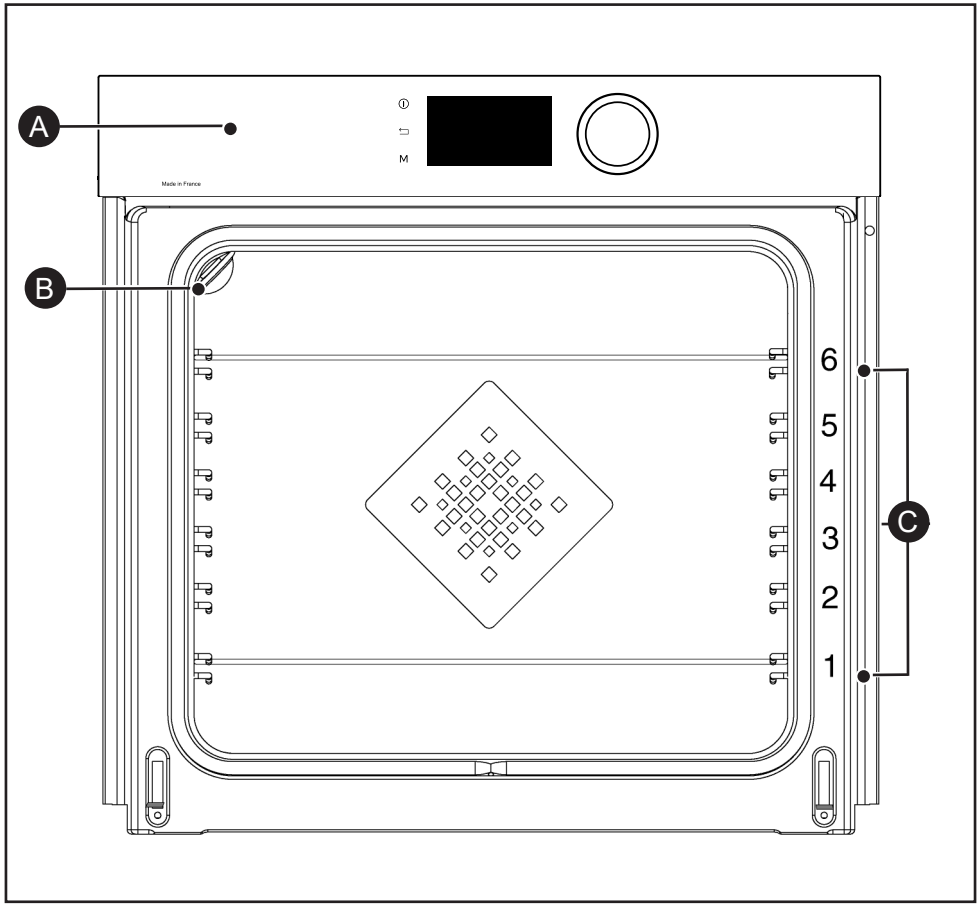
Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

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



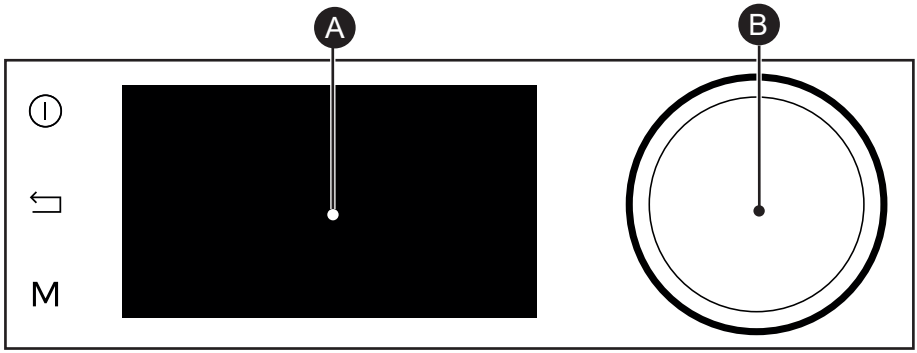
A **Reglagepanel**

B **Lampa**

C **Ugnsstegar (med sex höjder)**

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)

Returknapp

Knapp för att gå direkt till manuellt läge

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.

– LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och M tills symbolen visas på skärmen.

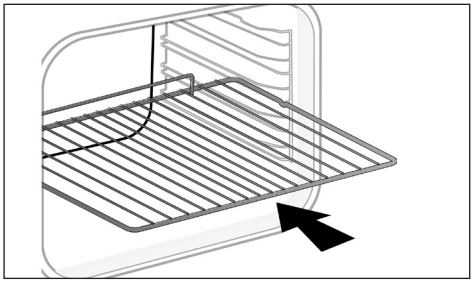
Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.
ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och M tills låssymbolen försvinner från skärmen.

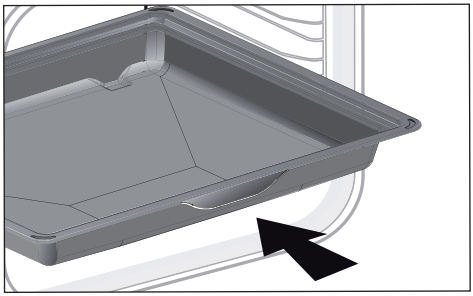
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

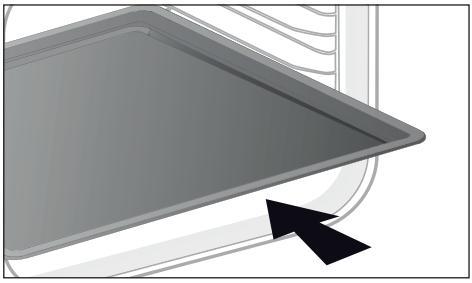
–Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning. Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



- Universalplåt, droppplåt 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.



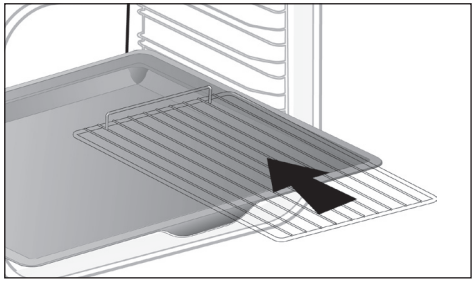
–Bakplåt, 8 mm. Skjuts in i ugnsstegarna eller fästs på teleskopskenorna, Denna plåt är perfekt för att baka bröd och bakverk som mördegskakor, cookies, maränger, croissanter m.m. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten.



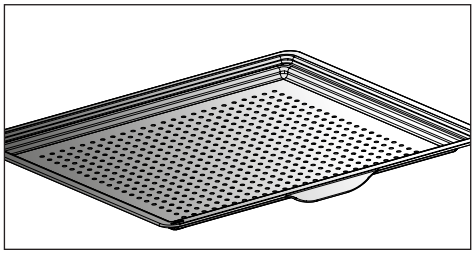
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

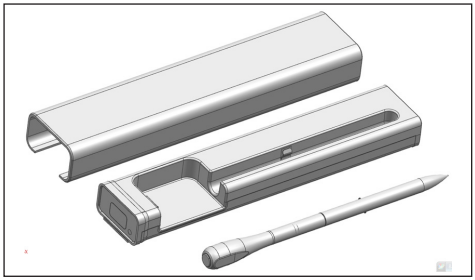
–Aromgaller. De två halvgallren används tillsammans eller var för sig. Lägg dem i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen. Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



–Perforerad plåt. Skjuts in i stegarna eller fästs på teleskopskenorna, 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.



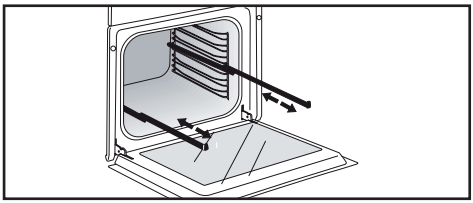
–Trådlös givare. Levereras med laddningsställ. För en perfekt tillagning kan man med Bluetooth-givaren laga mat med precision genom att mäta innertemperaturen (se kapitel 5, avsnittet Starta en tillagning med givare).

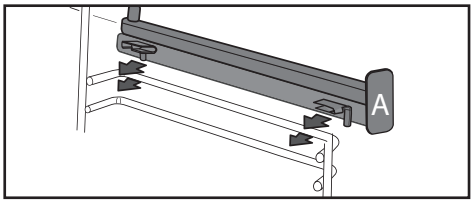


• 3 PRESENTATION AV UGNEN

SYSTEM MED GLIDSKENOR

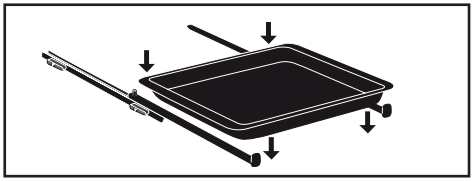
Tack vare systemet med glidskenor är det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att allt på dem går att komma åt. Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar 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.

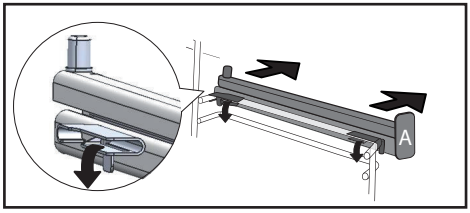


OBS! Glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget Ⓐ vänt mot dig.

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.

– Pyrolysindikator

Slå på eller av pyrolysindikatorn. När denna är påslagen rekommenderar ugnen, tack vare sin teknik och sina givare, när det är rätt tillfälle att köra en cykel med pyrolysrenrengöring. I så fall visas symbolen på displayen. Man kan välja mellan att köra en pyrolys med Auto, 2 tim eller Express, om ugnens restvärme så medger.

– Klockslag

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta. Är ugnen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt. Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

– Sleep mode

Med läget ON slocknar displayen efter 90 sek.

Med läget OFF, sänkning, sänks ljusstyrkan efter 90 sek.

– Anslutningsmöjligheter

Slå på anslutning på din ugn. Välj ON och bekräfta.

Ladda ned appen De Dietrich Smart Control till din smartphone och följ anvisningarna.

– 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.

– 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.

• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

INSTÄLLNINGSMENY

– 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.

Med alternativet Ominitiera kan man återställa ugnen till fabriksinställningar.

• 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 T°C mini - maxi	Användning
Varm-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 droppplåten 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 som är kompatibla med givaren

*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

Position	Rekommenderad temp i °C mini - maxi	Användning
Air Fry	**200°C** **180°C - 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).
Varm-hållning	**60°C** **35-100 °C**	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på bottnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
Upptining	**35°C** **30-50 °C**	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas 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.
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.

• 5 MANUELL 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:

–Välj temperatur och bekräfta.

–Vrid på vredet för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja tillagningstid och sedan ange tillagningstid genom att vrida på vredet och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

–Välj när tillagning ska vara klar och 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.

Välj **STOPP.**

Bekräfta genom att välja **JA** och bekräfta eller välj **NEJ** och bekräfta för att fortsätta tillagningen. Du kan också stoppa tillagningen genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.

• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING MED GIVARE

Med den trådlösa temperaturgivaren kan man mäta temperaturen inuti maten. Den kan användas med alla kompatibla tillagningssätt.

Med hjälp av givaren styr ugnen tillagningstiden tills det temperaturbörvärde som angetts uppnås inne i maten. Denna tillagningstid kan bero på matens egenskaper, tillagningssättet och på vilken ugnstemperatur som valts. För bästa resultat ska maten från början ha rumstemperatur.

STARTA GIVAREN, LADDA

Sätt i ett batteri av typ AAA i laddaren. Den första laddningen tar lång tid (flera timmar). Därefter tar en full laddning några minuter.

Du bedömer givarens laddningsstatus genom att ställa givaren i stället och trycka på laddarens knapp:

–grön lampa: givaren är fulladdad

–röd lampa: givaren håller på att laddas

Du bedömer om laddningsstället har tillräcklig energi genom att ta ut givaren ur stället:

–grön lampa: laddaren har tillräckligt med energi

–lampan släckt: energin räcker inte – byt batteri.

Tips: Om givaren byts efter köpet måste ugnen göras strömlös och åter strömsättas för att den ska ansluta till den nya givaren.

Tips: Givaren övergår i felläge om den exponeras för alltför låga temperaturer. Var noga med att maten har tinat tillräckligt.

STARTA EN TILLAGNING

Givaren är avsedd att användas vid en temperatur på 5-275 °C och för att känna av en temperatur inne i köttet på 45-85 °C.

Givaren ansluter automatiskt till ugnen.

Välj en tillagning och ställ vid behov in temperaturbörvärde för ugnen. Du behöver inte ställa in tillagningstid, den justeras automatiskt. Välj givartemperatur för att ställa in målvärde för temperaturen inuti maten. Se råden i tabellen nedan.

Ugnen ansluter till givaren och symbolen blinkar. Symbolen visas med fast sken på displayen när anslutning etablerats.

Sätt in plåten på den nivå som anges. På displayen visas omväxlande börvärdet för ugnens temperatur och för givaren. När givartemperaturen uppnås stoppas ugnen och talar om att du ska ta ut plåten.

Tips: Det går inte att ställa in en tillagning med fördröjd start med givaren.

Se upp så att du inte bränner dig när du tar ut den varma givaren.

• 5 MANUELL TILLAGNING

SÄTTA I GIVAREN, RÅD FÖR HUR DU GÖR

Det är viktigt att givaren sätts i med rätt djup. På givaren finns en markering, **A**. Var noga med att föra in givaren ända till denna markering och rikta den så att spetsen hamnar mitt inne i maten, mitt i den tjockaste delen:

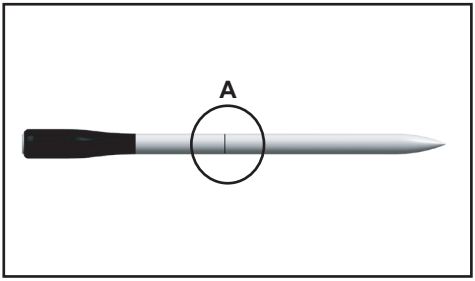
–Stekar: på sidan i längdriktningen

–Kyckling: på ovansidan, inuti låret

–Anka: på ovansidan, snett in i bröstet

–Fisk: inuti, i längdriktningen och den tjockaste delen

–Terrin: i mitten



Låt inte givarens utsida komma i kontakt med varma delar (t.ex. plåtens kant). Det skulle kunna påverka temperaturstyrningen och tillagningsresultatet.

Råd: är givaren dåligt isatt och inte sitter mitt i köttet,
stiger givarens temperatur för snabbt och ger ugnen instruktion att stoppa. Tillagningen kanske inte blir klar. Verifiera att givaren sitter i rätt och ställ in temperaturen igen. Starta vid behov om tillagningen.

Var noga med att följa anvisningarna om givarens placering
väl och att aldrig lämna den i ugnen utan att ha ställt in dess temperatur. Det skulle kunna göra att den inte fungerar som den ska.

• 5 MANUELL TILLAGNING

RÅD OM TEMPERATUR BEROENDE PÅ MATVARA OCH ÖNSKAD GRAD AV TILLAGNING

Grad av tillagning / Matvara	Blått	Blodigt	Rosa	Genomstekt	Välstekt
Nötkött	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-68 °C	70 °C
Kalv		54-57 °C	57-60 °C	60-70 °C	75 °C
Lamm		54-57 °C	60-63 °C	65-70 °C	70 °C
Fläskkött				65-68 °C	70 °C
Fläskfilé			62 °C (idealisk)	65-68 °C	70 °C
Fågel				70 °C	80 °C
Anka			62 °C (idealisk)		75 °C
Kötterrin				72-75 °C	
Fiskterrin				72-75 °C	
Fisk				54 °C (aningen genomskinlig, som pärlemor)	60 °C

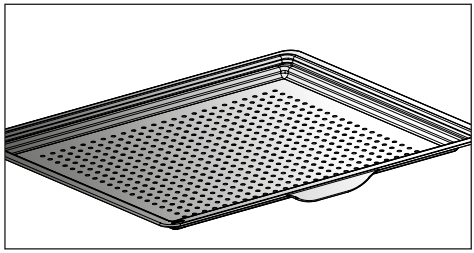
GIVARENS TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Parameter	Specifikation	Anmärkning
Spänning	1,8~3,3 V	Batteri typ AAA
Livslängd	omkring 48 tim	Efter fulladdning
Användningstemperatur	5°C - 275°C	Givaren ska stickas in minst 65 mm i matvaran
Temperaturintervall, mål	45°C - 85°C	Möjligt inställningsintervall med ugnen
Driftfrekvens	2 402-2 480 MHz	
Givarens räckvidd	> 30 m	I torr miljö utan hinder
Skyddsklass	IP67	

• 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 droppplåten på nivå 3 för att samla upp eventuella smulor och sky.



INDIKATIV TABELL FÖR AIR FRY

vid 200 °C, överväg förvärmning utom *

	Varaktighet	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

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING

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 livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.
Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.
Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).
Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV 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

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.)

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.

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

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, Recept från övriga världen.

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	LÅG TEMPERATUR
KÖTTERRIN	O	
LAMMBOG	O	
LAMMKYL, BENFRI		O
LAMMKYL, MED BEN		O
KALVKOTLETTER	O	
KALVSTEK	O	O
FLÄSKLÄGG	O	
FLÄSKKARRÉ	O	
OXFILÉ	O	O
FLÄSKSTEK	O	O
NÖTSTEK	O	O
KYCKLING	O	O
ANKA	O	
ANKBRÖST	O	
KALKONLÅR	O	
KALKON	O	
GÅS	O	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

FISK	AI	LÅG TEMPERATUR
LAX	O	O
ÖRING	O	O
STORA FISKAR	O	O
SMÅ FISKAR	O	O
HAVSABBORRE	O	O
HUMMER	O	
FISKTERRIN	O	

RÄTT	AI	LÅG TEMPERATUR
FYLLDA GRÖNSAKER	O	
GRÖNSAKSGRATÄNG	O	
FYLLDA TOMATER	O	
LASAGNE	O	
KÖTTPAJ	O	
OSTPAJ	O	
MATPAJ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
POTATISGRATÄNG	O	O
MOUSSAKA	O	
SUFFLÉ	O	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

BRÖD OCH DEGAR	AI	LÅG TEMPERATUR
BRIOCHE	O	
BAGUETTER	O	
BRÖD	O	
MÖRDEG	O	
SMÖRDEG	O	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

DESSERTER	AI	LÅG TEMPERATUR
YOGHURT		O
BABA MED ROM	O	
KOUGLOF	O	
BASKISK KAKA	O	
TRETTONDAGSKAKA	O	
BRETONSK PLOMMONKAKA	O	
BRETONSK SMÖRKAKA	O	
CLAFOUTIS	O	
MJUK CHOKLADKAKA	O	
SOCKERKAKA	O	
ÄPPLEPAJ	O	
MJUK SOCKERKAKA	O	
FRUKTKAKA	O	
CHOKLADKAKA	O	
YOGHURTKAKA	O	
FRANSK ÄPPLEPAJ	O	
SMULPAJ MED FRUKT	O	
FRUKTPAJ	O	
KEX/SMÅKAKOR	O	
CUPCAKE	O	
MADELEINEKAKOR	O	
FINANCIERS	O	
MACARONER	O	
CANNELÉER	O	
PETIT CHOUX	O	
MARÄNGER	O	
CRÈME BRULÉE	O	
CRÈME CARAMEL	O	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

Välj RECEPT FRÅN ÖVRIGA VÄRLDEN och upptäck världens kök med hjälp av vårt urval av internationella recept Välj bara recept och vikt, så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

SÖTA RECEPT FRÅN ÖVRIGA VÄRLDEN	LAND
Babka	Polen
Baklava	Turkiet
Bullar	Schweiz
Chokladflarn	Sverige
Chrik	Algeriet
Papayapudding	Madagaskar
Jablecznik	Polen
Kanelbullar	Sverige
Kapflern	Tyskland
Kourabie med apelsinblomessens	Grekland
Malvapudding	Sydafrika
Marzipan-Buchteln	Tyskland
Miguelitos	Spanien
Panettone	Italien
Pastéis de nata	Portugal
Pudding	Storbritannien
Robinson	Martinique
Kokostoppar	Kongo
Scones	Storbritannien
Stollen	Tyskland
Tarta de Santiago	Spanien
Torta della nonna	Italien

Råd

Du kan också välja ett recept från övriga världen genom att söka per land

SALTA RECEPT FRÅN ÖVRIGA VÄRLDEN	LAND
Bacalhau	Portugal
Baeckeoffe	Frankrike
Börek	Turkiet
Cannelloni	Italien
Flamländsk köttgryta	Belgien
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Spanien
Lammlägg på marockanskt sätt	Marocko
Karaage	Japan
Koulibiac på lax	Ryssland
Lackerad laxfilé	Japan
Currykyckling	Indien
Tandoorikyckling	Indien
Kyckling tikka massala	Indien
Rougail-korv	La Réunion
Grönsaks-tian	Frankrike

Råd

Du kan också välja ett recept från övriga världen genom att söka per land

• 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):

Beroende på vilken rätt som valts 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. 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.

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER

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. Välj sedan funktionen **Krispigt** och bekräfta genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. En symbol visas nere till höger på skärmen och grillen slås automatiskt på de sista fem minuterna av tillagningen.

Anmärkning:
Alternativet KRISPIGT kan konfigureras i början, under eller i slutet av den tillagning som programmerats.

VARMHÅLLNING

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.

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER

FAVORITER

FINNS FÖR MANUELLT OCH AUTO-LÄGE

Med funktionen **Favoriter** kan man spara tre manuella tillagningssätt och tre tillagningssätt med auto-läge som man ofta använder.

Tryck under en manuell tillagning eller en med auto-läge på vredet och välj Lägg till som favorit genom att vrida på vredet. Tryck för att bekräfta för att spara.

Tillagningen sparas då som **MANUELL FAVORIT 1**.

Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan sparat tre favoriter kommer det man därefter sparar att träda i stället för den favorit man valt.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

–Välj funktionen TIMER genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in timern genom att vrida på vredet och tryck 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! Man kan när som helst ändra eller avbryta timerns programmering.

Gå tillbaka till timerns meny och ställ in på 00:00 för att avbryta.

Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

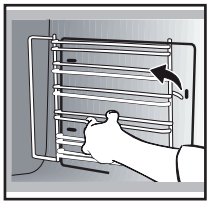
UTVÄNDIG YTA

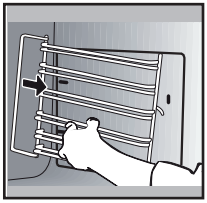
Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

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.





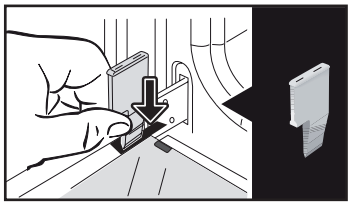
RENGÖRA GLASET I UGNSLUCKAN

⚠ 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.

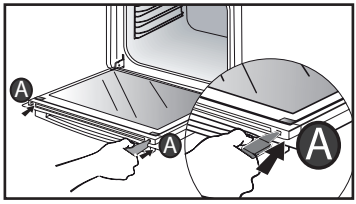
Torka först med en mjuk trasa och flytande diskmedel bort överflödigt fett från glaset på insidan.

Gör så här för att demontera de invändiga glasrutorna och rengöra dem:

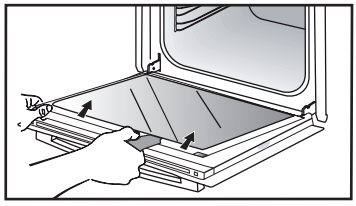
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.

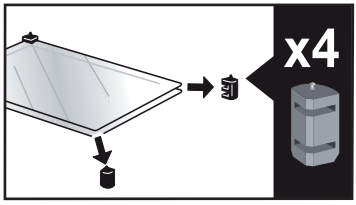


Ta bort den första fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna Ⓐ och clipsa loss glasrutan. Ta ut



glasrutan. Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

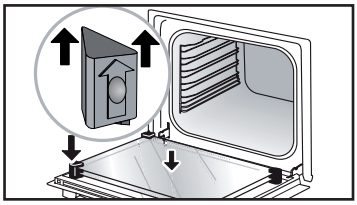




• 9 UNDERHÅLL

Ta vid behov bort och rengör dem.

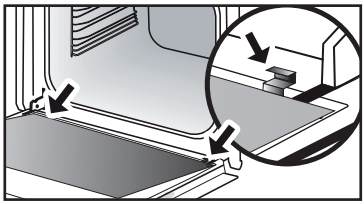
Sänk inte ned glasen i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

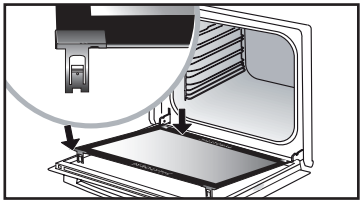


Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka samtliga glasrutor.

Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa sedan fast den med sidan märkt PYROLYTIC vänd mot dig och läslig.

Ta bort plastkilen.





• 9 UNDERHÅLL

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.

• 9 UNDERHÅLL

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.

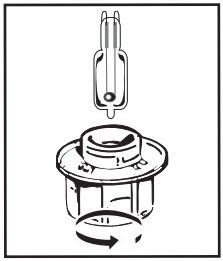
När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen ⏻.

• 9 UNDERHÅLL

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	*		*		*		*		*		*		Tillagnings-för tillagning i minuter
		°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	
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
	Soufflé									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

LIVSMEDEL	* TILLAG-NINGS-ALTERNATIV	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)

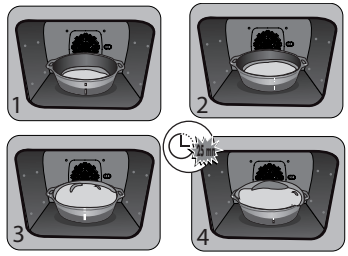
Ingredienser:

• 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. УСТАНОВЛЕННЯ 7
Вибір місця для розташування та вбудовування 7
Під'єднання до електромережі 8

2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 9
Захист навколишнього середовища 9

3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ 10
Органи управління та дисплей 11
Блокування кнопок 11
Аксесуари (залежно від моделі) 12
Напрямна рейкова система 14
Установлення і зняття рейкових напрямних 14

4. ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ І НАЛАШТУВАННЯ 15
Перше введення в експлуатацію 15
Меню налаштувань (залежно від моделі) 15

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 17
Запуск процесу приготування 19
Запуск процесу приготування з термощупом 20

6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ 23
Функція інтенсивного запікання AIR FRY 23
Функція дегідратації 24

7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 25
Опис автоматичного режиму 25
Опис категорій страв 26
Запуск автоматичного режиму 32
Негайне приготування 32

8. ІНШІ ФУНКЦІЇ 33
Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування) 33
Улюблене 34
Функція таймера 34

9. ДОГЛЯД 35
Очищення та догляд 35
Самоочищення методом піролізу 37
Заміна лампочки 39

10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 40

11. ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ 42

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, що розташовані всередині 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 вимкнути 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 монтажу.

— 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.

Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.

ТЕРМОЩУП Термощуп поставляється із зарядним футляром, живлення якого забезпечується батарейкою типу AAA (1,5 В). Відкрийте кришку на задній стороні корпусу та вставте батарейку.

Батарейки слід вставляти з дотриманням полярності. Виконайте ті самі дії, щоб дістати батарейки.

Якщо ресурс батарейки закінчився або вона почала протікати, замініть її. Перед утилізацією батарейки її необхідно вийняти з пристрою. Батарейку слід утилізувати в контейнері для батарейок або повернути в магазин (відповідно до чинних правил). – Не можна одночасно використовувати батарейки різних типів або нові й використовувані батарейки. Якщо пристрій не буде використовуватися протягом тривалого часу, слід вийняти з нього батарейки. Не слід допускати коротке замикання клем живлення. Батарейки не можна заряджати. Розряджені батарейки слід вийняти з пристрою і безпечно утилізувати.

Діапазон частот становить 2,4 ГГц

Макс. потужність становить 100 мВт (20 дБм)

Декларація відповідності
Ми, компанія Brandt France, заявляємо, що пристрій, оснащений функцією термощупа, відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС. З повною версією декларації ЄС про відповідність можна ознайомитися за адресою в інтернеті: www.dedietrich-electromenager.com;

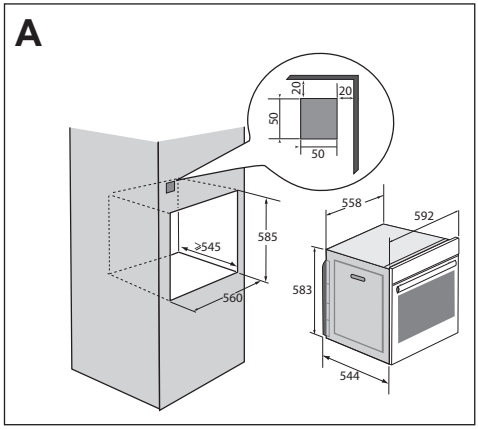
• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

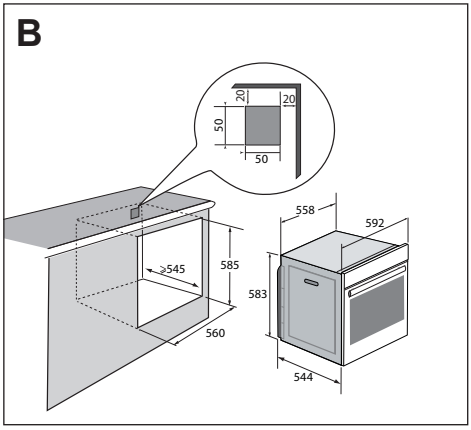
ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

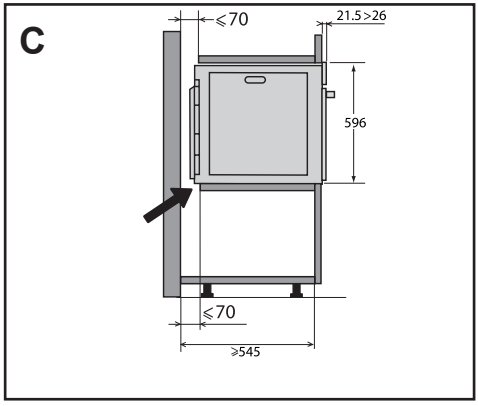
На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи. Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо в шафу-пенал (A) або під стільницю (B). Якщо меблі відкриті, максимальний розмір ззаду повинен становити 70 мм (C і D). Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами.

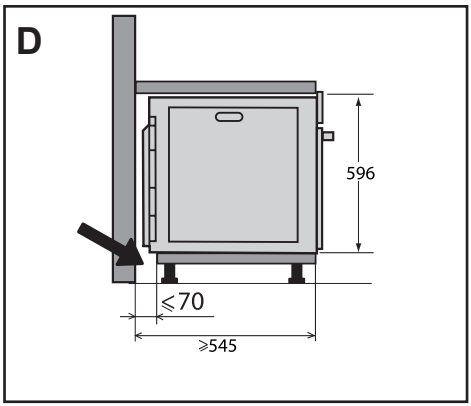
Установіть на місце гумові упори.

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.









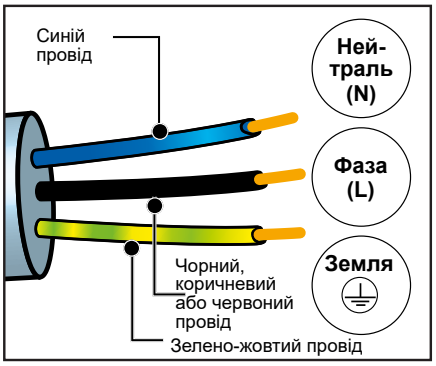
• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

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 у духовій шафі від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії підключення духової шафи.

• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

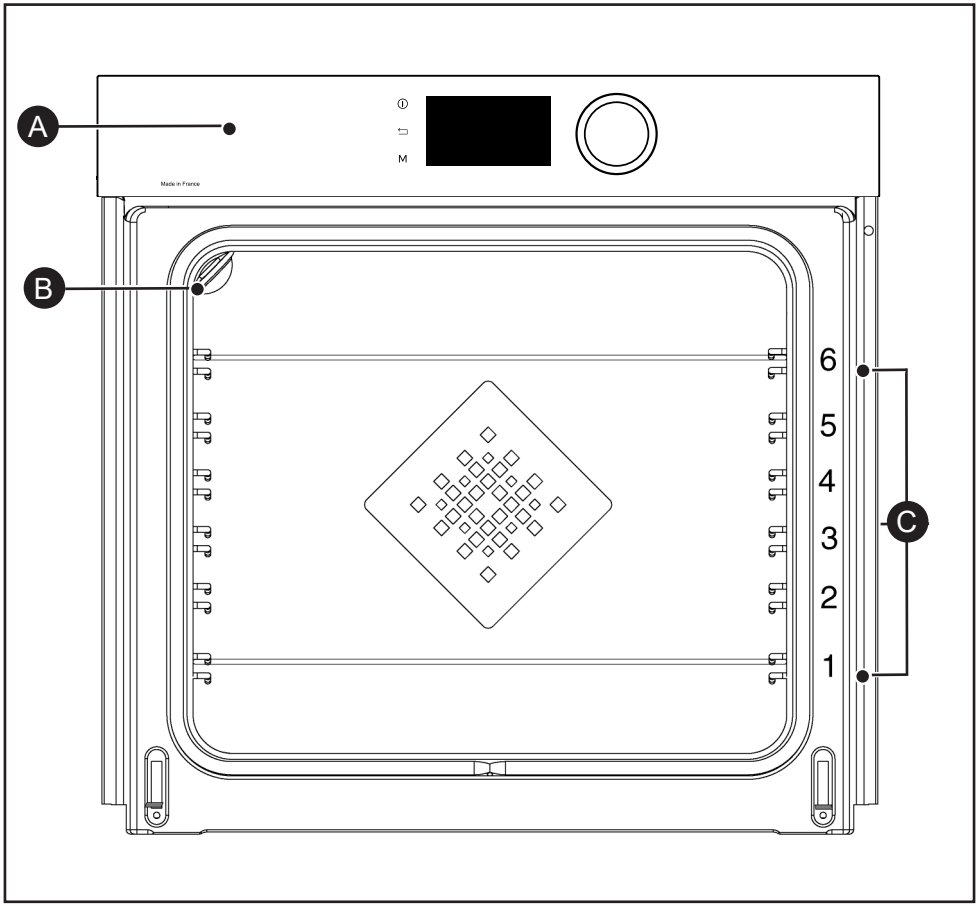
Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

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



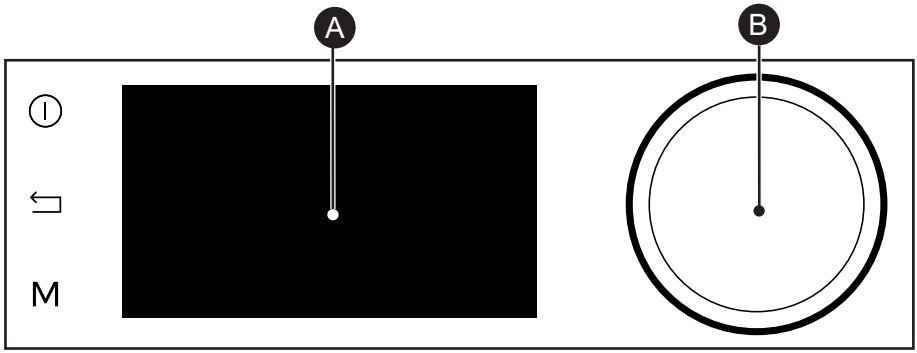
A **Панель керування**

B **Лампочка**

C **Яруси (доступні 6 рівнів)**

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)

Кнопка повернення назад

M **Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL**

A **Дисплей**

B **Поворотна натискна ручка (незнімна):**

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

- БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку «M» та утримуйте до появи на екрані символу .

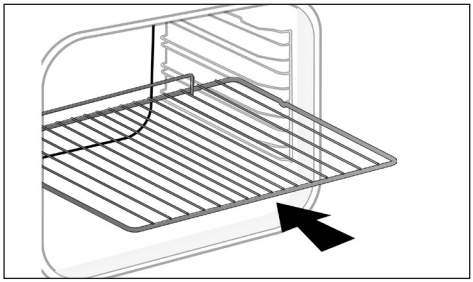
Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.
ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення ⏻.

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку «M» та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .

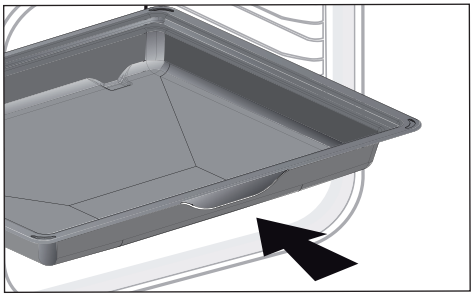
• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

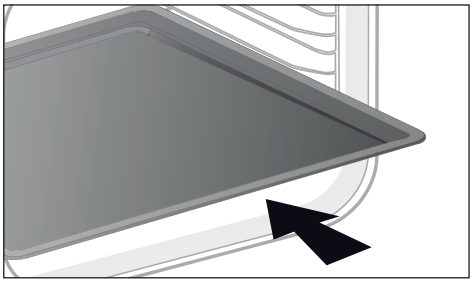
- Решітка із захистом від перекидання. Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із їжею або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху). Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



- 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.

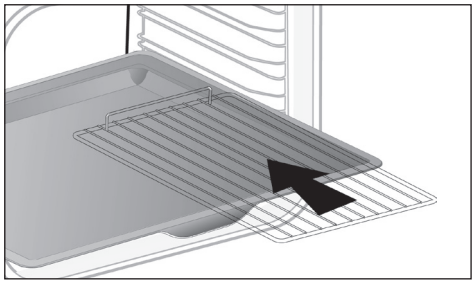


- Деко для випікання, 8 мм. Вставляється в яруси або кріпиться на телескопічні рейки. Це деко ідеально підходить для приготування кондитерських виробів и випічки, як-от вироби з пісочного тіста, печиво, безе, круасани тощо. Похила передня поверхня спрощує викладання заготовок.

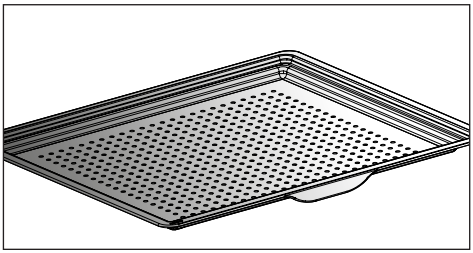


• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

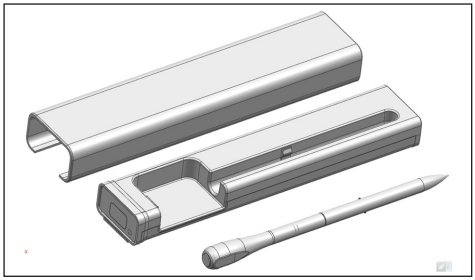
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



- Решітки типу Saveur. Ці дві напіврешітки можна використовувати разом або окремо одна від одної, розмістивши їх на одне з дек або на піддон так, щоб ручка для захисту від перекидання була спрямована до дна духової шафи. Використовуючи лише одну решітку, можна легко запікати продукти з додаванням соків, що зібралися в деку.



- Перфороване деко. Вставляється в яруси або кріпиться на телескопічні рейки ручкою до дверцят духової шафи. Це деко, призначене для приготування в режимі інтенсивного запікання Air Fry, також підходить для випікання піци, кондитерських виробів або сушіння продуктів.

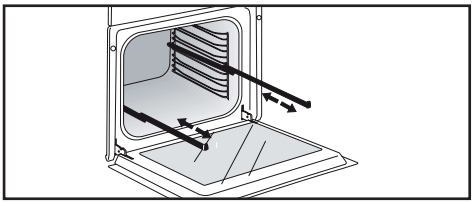


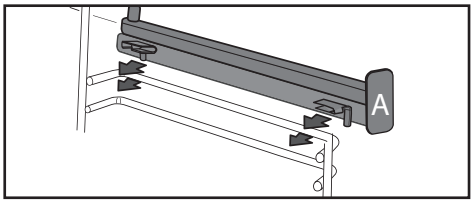
- Бездротовий термощуп Поставляється разом із зарядним футляром. Для професійного приготування їжі використовується термощуп із Bluetooth, за допомогою якого можна точніше готувати їжу, вимірюючи температуру всередині (див. главу 5, розділ «Запуск процесу приготування з термощупом»).

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

НАПРЯМНА РЕЙКОВА СИСТЕМА

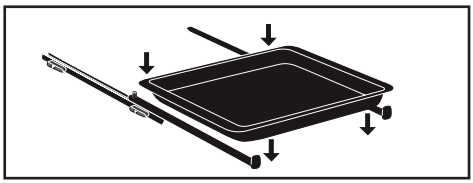
Напрямна рейкова система полегшує та робить зручнішою роботу з продуктами, гарантуючи плавне виймання дек, що робить їх використання максимально зручним. Деки можна витягнути повністю, що забезпечує повний доступ до них. До того вони є дуже стабільними, що гарантує цілковиту безпеку під час роботи з ними, знижуючи ризик опіків. Таким чином, діставати страви з духової шафи стає набагато легше.



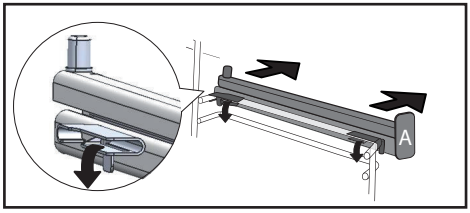


УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ НАПРЯМНИХ РЕЙОК

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.

• 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

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 приладдя та страв 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.

- Індикатор піролізу

Увімкніть або вимкніть індикатор піролізу. Коли він увімкнений, технології і датчики духової шафи визначають рекомендований час, коли краще проводити цикл піролітичного очищення. У цьому разі на дисплеї відображається символ . Можна вибрати автоматичний режим піролізу, піроліз протягом двох годин або експрес-піроліз, якщо залишкове тепло в духовій шафі дозволяє це зробити.

- Час

Змініть години, підтвердьте, а потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично. Дисплей можна перевести в режим сну.

- Режим сну

Положення ON (УВІМКН.) — погасання дисплея через 90 секунд.

Положення OFF (ВИМКН.) — зниження яскравості через 90 секунд.

- Підключення

Активуйте підключення на духовій шафі. Виберіть ON (УВІМКН.), а потім підтвердьте.

Завантажте мобільну програму De Dietrich Smart Control на смартфон і дотримуйтеся інструкцій.

- 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.

- 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.

• 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

- 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.

За допомогою параметра Réinitialiser (Скидання) можна відновити початкові налаштування духової шафи.

• 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 з можливістю використання термощупа

* 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 за температури 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.
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.

- Виберіть температуру, а потім підтвердьте.

- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердьте.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб налаштувати тривалість приготування страви, виберіть тривалість, а потім введіть значення тривалості приготування, повертаючи ручку, після чого підтвердьте.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (відкладений старт)

Коли ви встановлюєте час приготування, час закінчення приготування автоматично збільшується. Час закінчення приготування можна змінити, щоб відкласти його.

- Виберіть час закінчення приготування і 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.

Натисніть **STOP (СТОП).**

Підтвердьте, натиснувши **OUI** (ТАК), а потім підтвердьте або натисніть **NON** (НІ) і підтвердьте, щоб продовжити приготування. Щоб зупинити приготування, натисніть і утримуйте кнопку вимкнення духової шафи.

5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ

Бездротовий термощуп вимірює температуру всередині страви. Його можна використовувати із сумісними режимами приготування.

За допомогою термощупа духова шафа контролює час приготування, поки не буде досягнута задана температура всередині страви. Тривалість може залежати від якості продуктів, обраного режиму приготування і вибраної температури в духовій шафі. Для досягнення найкращих результатів приготування продукти повинні бути кімнатної температури.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМОЩУПА, ЗАРЯДЖАННЯ

Вставте в зарядний пристрій батарейку типу AAA. Перше заряджання найтриваліше (займає кілька годин). Після цього повне заряджання займає кілька хвилин.

Щоб перевірити стан зарядки термощупа, помістіть його на зарядну станцію і натисніть кнопку на зарядному пристрої:

- зелений індикатор: термощуп повністю заряджено;

- червоний індикатор: термощуп заряджається.

Щоб перевірити, чи достатньо енергії постачає зарядна станція, зніміть термощуп зі станції:

- зелений індикатор: зарядний пристрій постачає достатньо енергії;

- індикатор вимкнено: запас енергії вичерпано, замініть батарейку.

Порада У разі заміни термощупа через службу післяпродажного обслуговування необхідно вимкнути живлення духової шафи, а потім знову його ввімкнути, щоб відновити під'єднання термощупа.

Порада Якщо занурити термощуп у надто холодне середовище, він вийде з ладу. Переконайтеся в тому, що продукти достатньо розморожені.

ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Термощуп призначено для роботи в діапазоні 5–275 °C, а температура всередині м'яса повинна знаходитися в діапазоні 45–85 °C.

Термощуп під'єднується до духової шафи автоматично.

Виберіть спосіб приготування і, якщо необхідно, відрегулюйте температуру духової шафи. Не потрібно налаштовувати час, оскільки він встановлюється автоматично. Виберіть температуру термощупа, щоб задати цільову температуру всередині продукту. Детальніше див. у таблиці нижче.

Після цього буде встановлення з'єднання між термощупом і духовою шафою і почне блимати символ . Після встановлення з'єднання на дисплеї з'явиться немиготливий символ .

Помістіть страву в духову шафу на зазначений рівень. На дисплеї почергово відображатиметься температура в духовій шафі в температура термощупа. Після досягнення температури термощупа духова шафа вимкнеться і з'явиться повідомлення про те, що необхідно дістати страву з духової шафи.

Порада Термощуп не можна використовувати для встановлення часу відкладеного старту приготування.

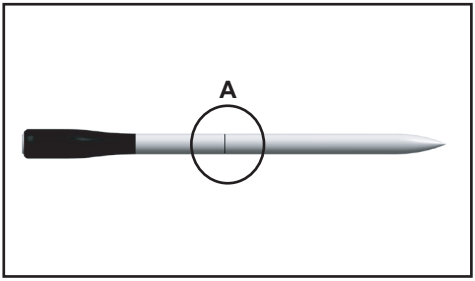
Будьте обережні, виймаючи термощуп, щоб не обпектися, оскільки він гарячий.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

РОЗМІЩЕННЯ ТЕРМОЩУПА, ПОРАДИ ЩОДО ВВЕДЕННЯ

Глибина введення термощупа дуже важлива. На термощупі є позначка **A**. Термощуп необхідно ввести принаймні до цієї позначки та розташувати його таким чином, щоб кінчик знаходився всередині страви, у центрі найм'ясистішої частини:

- печеня: збоку, уздовж;
- курка: зверху, всередині стегна;
- качка: зверху, в білому м'ясі під кутом;
- риба: усередині, уздовж і в найм'ясистішій частині;
- терин: усередині.



Не допускайте контакту зовнішньої частини термощупа з гарячою поверхнею (наприклад, із краєм дека). Це може вплинути на контроль температури та результат приготування.

Порада: якщо термощуп неправильно вставлено всередину м'яса й температура зростає занадто швидко, датчики духової шафи згенерують сигнал про вимкнення. Приготування може не завершитися. Перевірте положення термощупа й ще раз відрегулюйте температуру, за потреби перезапустіть процес приготування.

Дотримуєтеся інструкцій зі встановлення термощупа й ніколи не залишайте його в духовій шафі, не відрегулювавши температуру. Його функціонування може бути змінено.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОСНОВНІ ПОРАДИ ЩОДО ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ РІЗНИХ СТРАВ І СТУПЕНІВ ГОТОВНОСТІ

Готовність / Страва	Найнижча ступінь прожарювання	З кров'ю	Рожевий	Середнє прожарювання	Добре прожарювання
Яловичина	45–50 °C	50–55 °C	55–60 °C	60–68 °C	70 °C
Телятина		54–57 °C	57–60 °C	60–70 °C	75 °C
Ягня		54–57 °C	60–63 °C	65–70 °C	70 °C
Свинина				65–68 °C	70 °C
Свинне філе-міньйон			62 °C (ідеально)	65–68 °C	70 °C
Птиця				70 °C	80 °C
Качка			62 °C (ідеально)		75 °C
Ковбасний терин				72–75 °C	
Рибний терин				72–75 °C	
Риба				54 °C (пасерована)	60 °C

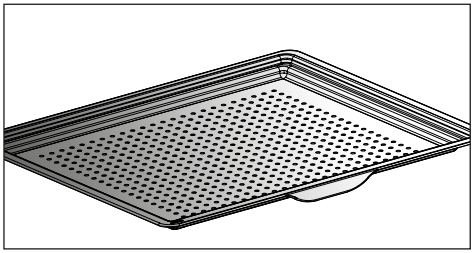
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРМОЩУПА

Параметр	Технічні характеристики	Примітки
Напруга	1,8–3,3 В	Батарейки типу AAA
Автономна робота	Приблизно 48 год	Після повного розряджання
Робоча температура	5–275 °C	Термощуп слід занурити у страву більш ніж на 65 мм
Цільовий температурний діапазон	45–85 °C	Діапазон налаштувань залежить від духової шафи
Робоча частота	2402–2480 МГц	
Радіус дії термощупа	> 30 м	У відкритому сухому середовищі
Клас захисту	IP67	

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЯ 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.**

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

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

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

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.

ШІ

У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо).

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.

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

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 макаронні вироби, десерти, рецепти зі всього світу.

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	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
М'ЯСНИЙ ТЕРИН	O	
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА	O	
БАРАНЯЧА НОГА БЕЗ КІСТКИ		O
БАРАНЯЧА НОГА З КІСТКОЮ		O
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ	O	
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ	O	O
РУЛЬКА	O	
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ	O	
ФІЛЕ-МІНЬЙОН	O	O
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ	O	O
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	O	O
КУРКА	O	O
КАЧКА	O	
КАЧИНА ГРУДКА	O	
СТЕГНО ІНДИЧКИ	O	
ІНДИЧКА	O	
ГУСКА	O	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

РИБА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ЛОСОСЬ	O	O
ФОРЕЛЬ	O	O
ВЕЛИКА РИБА	O	O
МАЛЕНЬКА РИБА	O	O
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	O	O
ОМАР	O	
РИБНИЙ ТЕРИН	O	

БЛЮДА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	O	
ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	O	
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ	O	
ЛАЗАНЬЯ	O	
ПИРІГ ІЗ М'ЯСОМ	O	
СИРНИЙ ПИРІГ	O	
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ	O	
КІШ	O	
ПІЦА	O	
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН	O	O
МУСАКА	O	
СУФЛЕ	O	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

ХЛІБ І ВИПІЧКА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
БРІОШ	O	
БАГЕТИ	O	
ХЛІБ	O	
ПІСОЧНЕ ТІСТО	O	
ЛИСТКОВЕ ТІСТО	O	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

ДЕСЕРТИ	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТИ		O
РОМОВА БАБА	O	
БАБКА	O	
БАСКСЬКИЙ ПИРІГ	O	
КОРОЛІВСЬКИЙ ПИРІГ	O	
ФАР БРЕТОН	O	
КУНЬ-АМАН	O	
КЛАФУТІ	O	
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН	O	
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ	O	
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	O	
ФУНТОВИЙ КЕКС	O	
ТОРТ	O	
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ	O	
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ	O	
ТАРТ ТАТЕН	O	
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ	O	
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	O	
САБЛЕ/ПЕЧИВО	O	
КАПКЕЙКИ	O	
МАДЛЕН	O	
ФІНАНС'Є	O	
МАКАРОН	O	
КАНЕЛЕ	O	
ЗАВАРНЕ ТІСТО	O	
БЕЗЕ	O	
КРЕМ-БРЮЛЕ	O	
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ	O	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Виберіть режим RECETTES DU MONDE (РЕЦЕПТИ ЗІ ВСЬОГО СВІТУ). Відкрийте для себе кухню світу завдяки запропонованим рецептам. Виберіть рецепт і вагу страви, а духова шафа самостійно підбере найкращі параметри.

СОЛОДКІ РЕЦЕПТИ ЗІ ВСЬОГО СВІТУ	КРАЇНА
Бабка	Польща
Баклава	Туреччина
Бріош	Швейцарія
Шоколадне печиво	Швеція
Шрик	Алжир
Флан із папаєю	Мадагаскар
Яблучний пиріг	Польща
Булочки з корицею	Швеція
Капфлерн	Німеччина
Кураб'є з помаранчем	Греція
Пудинг «Мальва»	Південна Африка
Марципановий бухтельн	Німеччина
Мігелитос	Іспанія
Панетоне	Італія
Паштел-де-ната	Португалія
Пудинг	Велика Британія
Пиріг «Робінсон»	Мартиніка
Кокосовий макарун	Конго
Скони	Велика Британія
Штолен	Німеччина
Торт «Сантьяго»	Іспанія
Торта дела нона	Італія

Порада

Вибирати рецепти можна також за країною його походження.

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

СОЛОНІ РЕЦЕПТИ ЗІ ВСЬОГО СВІТУ	КРАЇНА
Бакаляу	Португалія
Бекеофе	Франція
Бурек	Туреччина
Канелоні	Італія
Карбонад	Бельгія
Емпанадас із м'ясом	Аргентина
Астурійська фабада	Іспанія
Бараняча нога по-марокканські	Марокко
Карааге	Японія
Кулебяка з лососем	Росія
Глазуровані стейки з лосося	Японія
Куряче карі	Індія
Курчата тандурі	Індія
Курка тика масала	Індія
Ковбасне рагу	Реюньйон
Овочевий тіан	Франція

Порада

Вибирати рецепти можна також за країною його походження.

• 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 хліб і макарони, десерти):

Залежно від вибраної страви 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.

• 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ

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. Виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) і підтвердьте, натиснувши ручку.

Розпочнеться процес приготування. У нижньому правому кутку дисплея відобразиться символ , і протягом останніх 5 хвилин процесу приготування автоматично працюватиме гриль.

Примітка.
Параметр CROUSTILLANT (ХРУСТКА СКОРИНКА) можна налаштовувати перед початком, під час і наприкінці запрограмованого 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.

• 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ

УЛЮБЛЕНЕ

ДОСТУПНО В РУЧНОМУ Й АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

За допомогою функції **FAVORIS** (УЛЮБЛЕНЕ) можна зберегти 3 ручних режими та 3 автоматичних режими приготування, що використовуються найчастіше.

Під час приготування в ручному або автоматичному режимі натисніть ручку і виберіть Ajouter aux favoris (Додати до улюблених), повертаючи для вибору ручку. Щоб зберегти режим, натисніть, а потім підтвердьте.

Режим приготування буде збережено як **FAVORI MANUEL 1** (УЛЮБЛЕНИЙ РУЧНИЙ 1).

Ще раз підтвердьте, щоб розпочати процес приготування.

ПРИМІТКА. Якщо в пам'яті пристрою вже є 3 улюблених режими, під час збереження нових елементів вони замінять собою вибрані старі.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли пристрій вимкнено.

- Виберіть функцію ТАЙМЕРА, повертаючи ручку, а потім підтвердьте.

На дисплеї відображатиметься напис 0m00s (0 хв 00 с).

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 таймера в будь-який момент.

Щоб скасувати, поверніться в меню таймера та встановіть значення 0m00s (0 хв 00 с).

Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це зупинить відлік таймера.

• 9 ОБСЛУГОВУВАННЯ

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД:

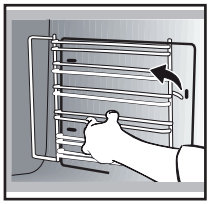
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

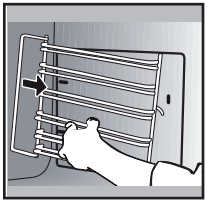
Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.

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.





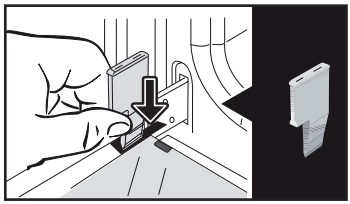
ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

⚠ 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.

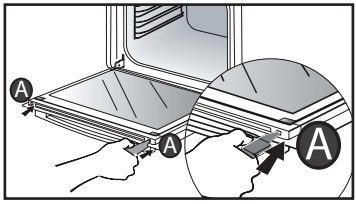
Заздалегідь за допомогою м'якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.

Щоб очистити різні внутрішні стекла, зніміть їх, виконавши описані нижче дії.

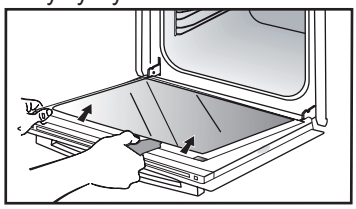
Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.

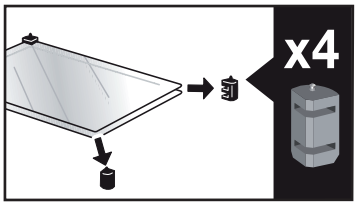


Зніміть перше закріплене скло. За допомогою іншого клину (або викрутки) натисніть пази Ⓐ, щоб зняти



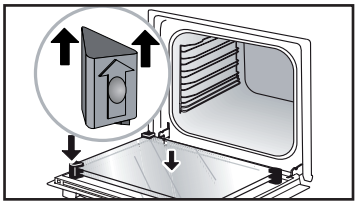
скло. Зніміть скло. Дверцята оснащено двома додатковими стеклами з чорним гумовим ущільнювачем у кожному кутку.





Якщо необхідно, зніміть їх, щоб очистити.

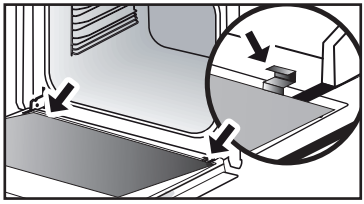
Не занурюйте стекла у воду. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.

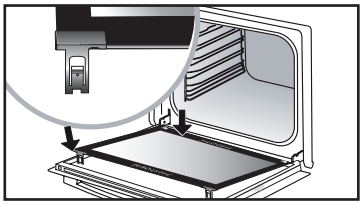


Після очищення встановіть чотири гумові упори таким чином, щоб стрілки було спрямовано вгору, і встановіть всі стекла на місце.

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.





• 9 ОБСЛУГОВУВАННЯ

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.

• 9 ОБСЛУГОВУВАННЯ

МИТТЄВЕ САМООЧИЩЕННЯ

- У головному меню виберіть функцію **ОЧИЩЕННЯ**, потім підтвердьте.

- Виберіть придатний 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.

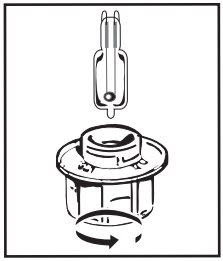
Після завершення піролітичного очищення вимкніть духову шафу, натиснувши клавішу ⏻.

• 9 ОБСЛУГОВУВАННЯ

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
	Куряча грудка			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	Терин	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 + решітка	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 + решітка	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 + решітка	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 + решітка	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 + решітка	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 + решітка	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)

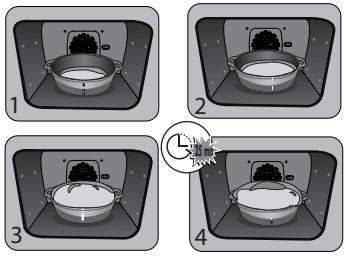
Інгредієнти:

• 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.

BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים **4**

1 התקנה **7**
בחירת המיקום בינוי 7
חיבורי חשמל 8

2 איכות הסביבה **9**
שמירה על איכות הסביבה 9

3 הצגת התנור **10**
הבקרים והצג 11
נעילת מקשים 11
אביזרים (בהתאם לדגם) 12
מערכת מסילות החלקה 14
התקנה ופירוק של מסילות ההחלקה 14

4 הפעלה ראשונה והגדרות **15**
הפעלה ראשונה 15
תפריט הגדרות (בהתאם לדגם) 15

5 מצב בישול ידני **17**
התחלת בישול 19
התחלת בישול עם מדחום 20

5 עצות לבישול **23**
פונקציית אייר פריי 23
פונקציית ייבוש 24

7 מצב בישול אוטומטי **25**
הצגת מצב אוטומטי 25
סוגי התבשילים 26
התחלת בישול אוטומטי 32
בישול מיידי 32

8 פונקציות אחרות **33**
אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול) 33
מועדפים 34
טיימר 34

9 תחזוקה **35**
ניקוי ותחזוקה: 35
ניקוי פירוליטי עצמי 37
החלפת הנורה 39

10 תקלות ופתרונות **40**

11 ניסוי להתאמה **42**

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 את ההסתייגויות, 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.

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.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

— ניתן להתקין אותו מתחת למשטח או בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה.

— יש למקם 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.

— מכשיר זה 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.

בטיחות וכללים חשובים

יש להשתמש רק במדחום המומלץ לתנור זה.

מדחום: המדחום מסופק עם מטען שיש לצייד בסוללה AAA (1,5V). החליקו את המכסה בצד האחורי של המטען והכניסו את הסוללה.

יש להקפיד להכניס את הסוללות בהתאם לקוטביות הנכונה. חזרו על הפעולה להסרת הסוללות.

יש להחליף את הסוללה כאשר היא משומשת או במקרה של דליפה. יש להסיר את הסוללה מהמכשיר לפני השלכת המכשיר. יש להשליך את הסוללה במכלי המחזור המיועדים לכך או להחזירה לחנות (בהתאם לכללים שבתוקף). אין לערבב סוגים שונים של סוללות או סוללות חדשות ומשומשות; לפני אחסנה ארוכה של המכשיר ללא שימוש, יש להסיר את הסוללות; אסור לקצר את המסופים. אין להטעין סוללות שאינן מיועדות לכך. סוללות שכבר אינן טעונות יש להסיר מהמכשיר ולהשליך אותן בצורה בטיחותית.

רצועת תדרים 2.4GHz
עצמה מרבית 100mW (20 dbm)

הצהרת תאימות לדרישות
אנו ב-BRANDT FRANCE, מצהירים כי המכשיר המצויד במדחום אלחוטי תואם את התקן האירופאי 2014/53/UE.
הצהרת תאימות לדרישות UE זמינה בכתובת האינטרנט:
www.dedietrich-electromenager.fr

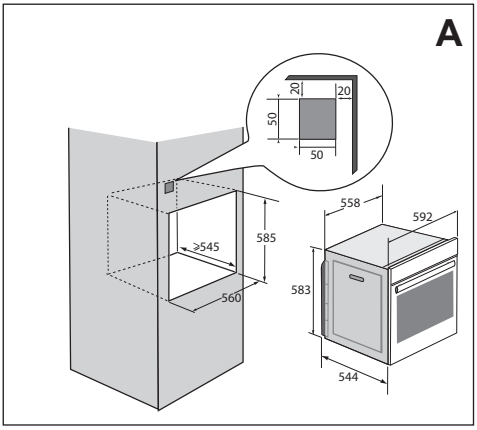
1. התקנה

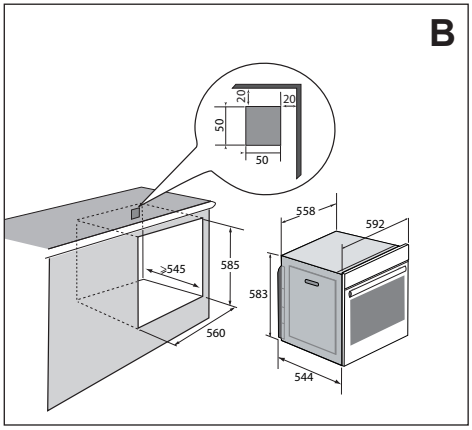
בחירת המיקום בינוי

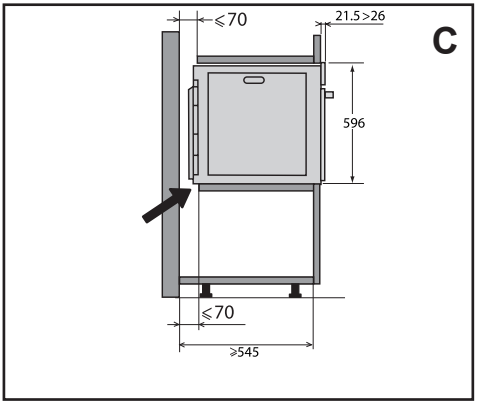
התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר ברהיט אנכי (**A**) או מתחת למשטח (**B**). אם הרהיט פתוח, הפתח מאחור צריך להיות לכל היותר 70 מ"מ (C ו-D). יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים.

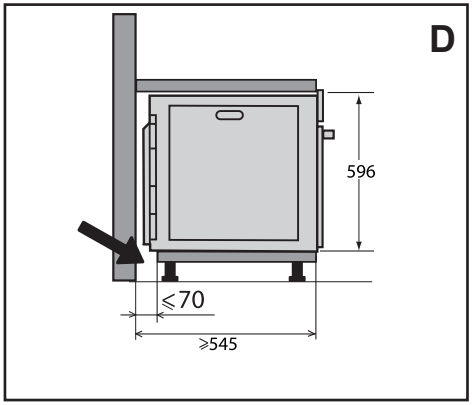
להחזיר את רפידות הגומי.

כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.









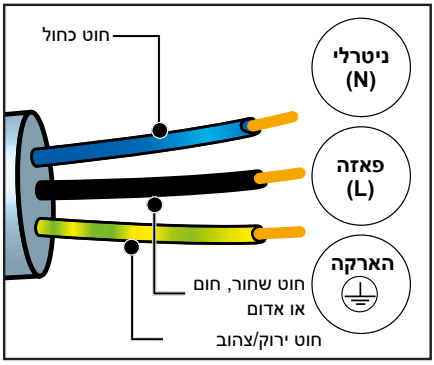
1. התקנה

חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1 N + 1 ph + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות מפסק רב-קוטבי 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 הנתיך המתאים לקו חיבור התנור.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

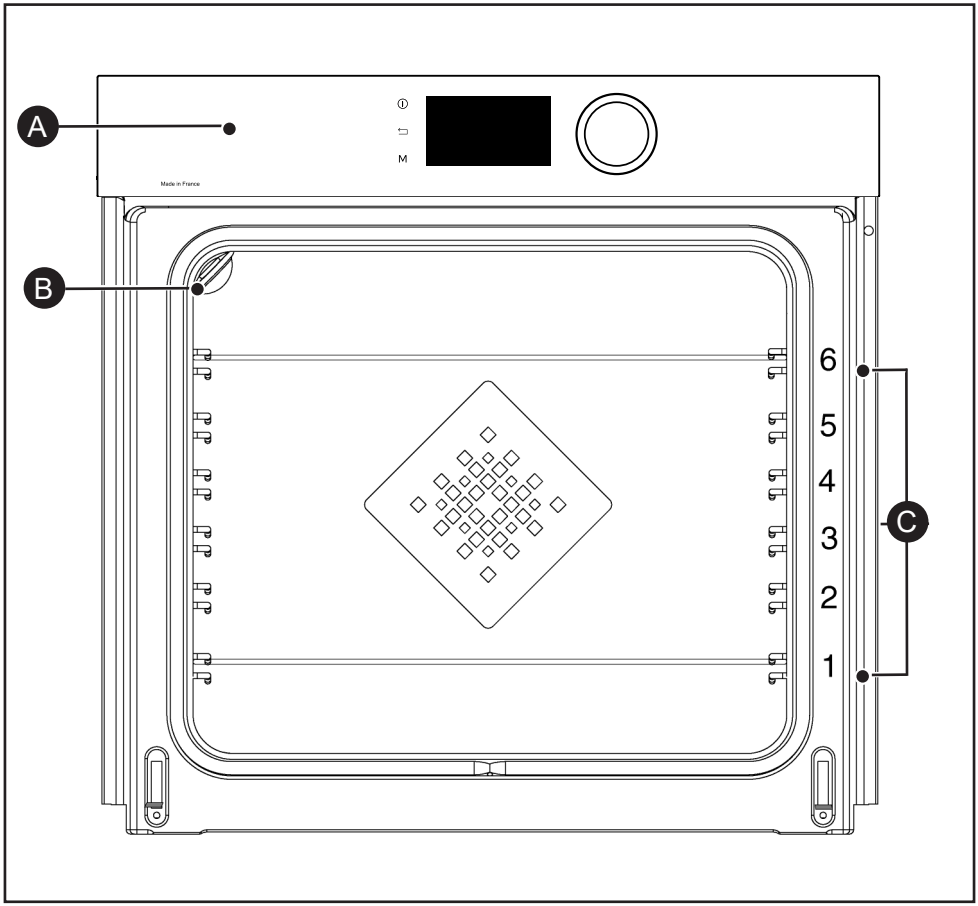
חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

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



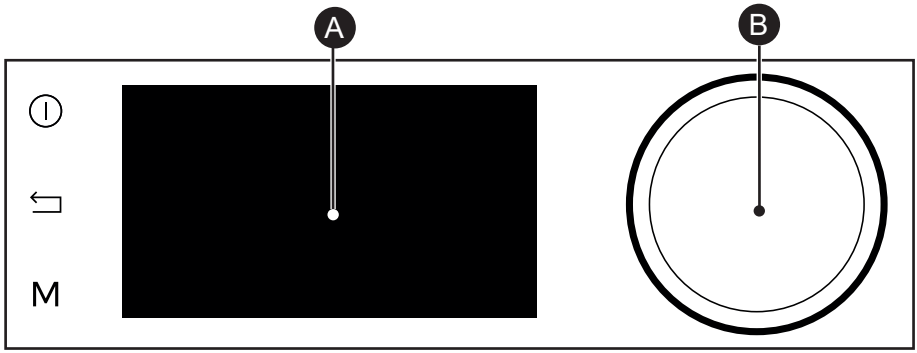
A רצועת פיקוד

B מנורה

C מסילות תומכי מדפים (6 גבהים)

3. הצגת התנור

הבקרים והצג



מקש לכיבוי (לחיצה ארוכה)

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש לגישה ישירה למצב ידני

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.

- נעילת מקשים

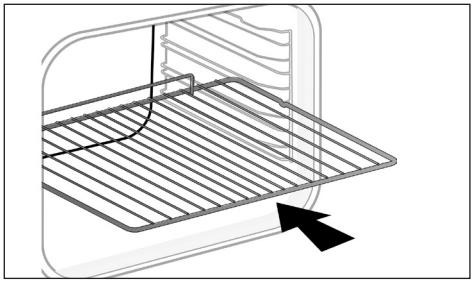
לחצו בו-זמנית על מקש החזרה ⮌ ועל המקש M עד להופעת הסמל 🔒 על המסך.

ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.
הערה: רק מקש הכיבוי ⏻ נשאר פעיל.

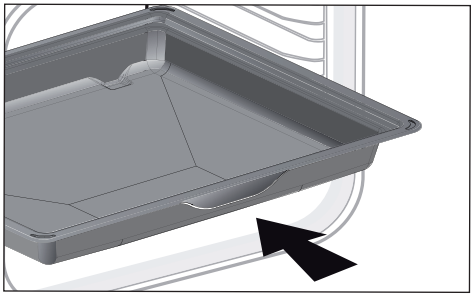
לביטול נעילת המקשים, לחצו בו-זמנית על מקש החזרה ⮌ ועל המקש M עד שסמל המנעול 🔓 ייעלם מהצג.

3. הצגת התנור

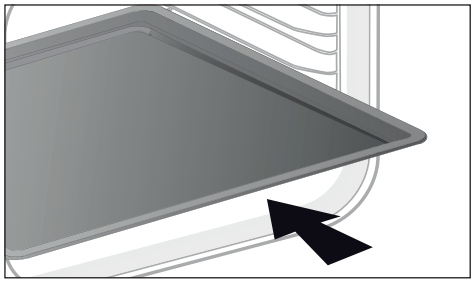
אביזרים (בהתאם לדגם)



- 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.



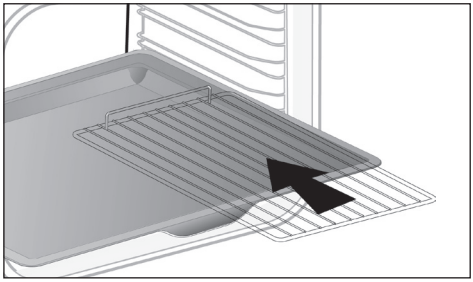
- תבנית רב-תכליתית, מגש איסוף שומן 45 מ"מ. מכניסים את התבנית בתומכים מתחת לרשת, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.



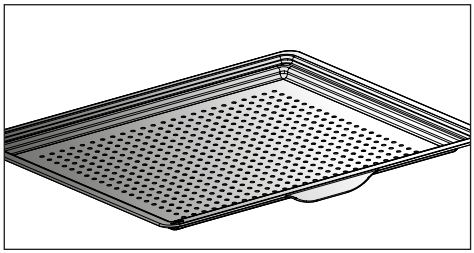
- מגש אפייה, 8 מ"מ. להכנסה בתומכים או במסילות הטלסקופיות. התבנית אידיאלית לאפיית עוגות ומאפים כגון עוגיות בצק פריך, קוקיז, מרנג וקרואסון. משטח ההטיה מקל עליכם להניח את הבצק על התבנית.

3. הצגת התנור

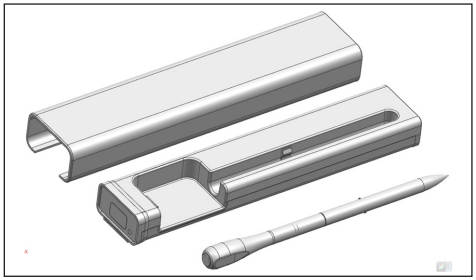
אביזרים (בהתאם לדגם)



- **רשתות "ניחוח"** ב-2 חצאי הרשתות הללו משתמשים יחד או בנפרד, כשהם מונחים 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.



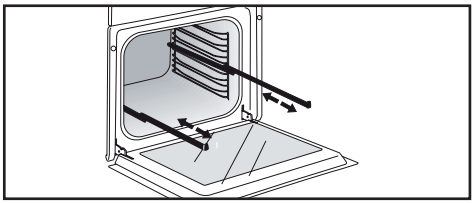
- **מגש מחורר** להכנסה בתומכים או במסילות הטלסקופיות, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. מגש זה מתאים למצב אייר פריי ולאפיית פיצה ומאפים וכמו כן לייבוש מוצרי מזון.



- **מדחום אלחוטי.** עם מארז הטענה. לבישול מקצועי, מדחום בלוטוס מאפשר בישול מדויק תוך מדידת טמפרטורה בתוך המזון (עיין פרק 5, "התחלה בישול עם מדחום").

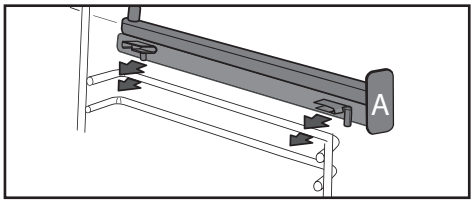
מערכת מסילות החלקה

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.

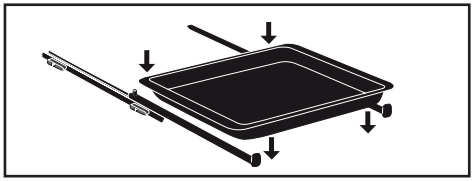


התקנה ופירוק של מסילות ההחלקה

לאחר הסרת 2 מסילות המדפים, בחרו את הגובה (2 עד 5) שבו תרצו להתקין את המסילות. 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.



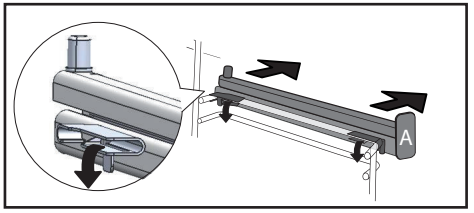
הערה: מנגנון ההחלקה הטלסקופי של המסילה חייב להיות פתוח לכיוון החלק הקדמי של התנור, כאשר המעצור Ⓐ נמצא מולכם.



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.

4. הפעלה ראשונה והגדרות

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.

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.

- מחוון ניקוי פירוליטי

הפעילו או בטלו את מחוון הניקוי הפירוליטי (ניקוי עצמי של התנור). כאשר מחוון זה מופעל, התנור, באמצעות הטכנולוגיה והחיישנים שלו, ימליץ על המועד המתאים לביצוע ניקיון פירוליטי. במקרה זה, הסמל יופיע על הצג. באפשרותכם לבחור בין ביצוע ניקוי פירוליטי Auto (אוטומטי), 2h (ניקוי במשך שעתיים), או Express (ניקוי מהיר) אם החום השיורי של התנור מאפשר זאת.

- שעה
כוונו את השעה; אשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שוב. אם התנור מחובר לחשמל, השעה תתעדכן באופן אוטומטי. ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג:

- כיוון השעה
כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור.

התנור מציג את השעה.

- מצב שינה (Sleep)

מצב ON, הצג נכבה לאחר 90 שניות.

מצב OFF, הפחתת האור של הצג לאחר 90 שניות.

- חיבוריות
הפעילו את החיבוריות של התנור. בחרו "ON" ולאחר מכן אשרו.

הורידו את האפליקציה לנייד "De Dietrich Smart Control" לסמארטפון שלכם ובצעו את ההוראות.

- צליל
במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

- תאורה
בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- ניהול תאורה
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.

4. הפעלה ראשונה והגדרות

תפריט ההגדרות

- 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.
האפשרות "איפוס" מאפשרת לכם לאפס את התנור להגדרות היצרן.

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** **250°C - 35°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.

סוגי בישול מתאימים לשימוש עם מדחום

*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 בחום	**60°C** **100°C - 35°C**	מומלץ להתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עולה על 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.
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 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

התנור ממליץ על טמפרטורה אידאלית בהתאם למצב הבישול שנבחר.

לשינוי הטמפרטורה:

- בחרו טמפרטורה ולאחר מכן אשרו.

- סובבו את הידית כדי לשנות את הטמפרטורה ואשרו את הבחירה.

משך הבישול

ניתן להזין את משך הבישול על-ידי בחירה באפשרות 'משך זמן' ולאחר מכן הזנת משך הבישול על ידי סיבוב הידית ואישור.

תכנות סוף הבישול (התחלה מושהית)

כאשר אתם מכוונים את משך הבישול, שעת סיום הבישול משתנה באופן אוטומטי. באפשרותכם לשנות את שעת סיום הבישול במקרה שאתם מעוניינים לדחות אותה.

- בחרו באפשרות 'סיום הבישול' ולאחר מכן אשרו.

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.

בחרו "**STOP**".

אשרו על ידי בחירה באפשרות "**כן**" ואישור, או בחרו באפשרות "**לא**" ואשרו כדי להמשיך בבישול. תוכלו גם להפסיק את הבישול על ידי לחיצה ארוכה על מקש הכיבוי של התנור.

5. מצב בישול ידני

התחלת בישול עם מדחום

המדחום האלחוטי מאפשר מדידת חום פנים המזון. ניתן להשתמש בו עם מצבי הבישול המתאימים.

בעזרת המדחום, התנור מנהל את משך הבישול עד להגעת פנים המזון לטמפרטורה הרצויה. משך הבישול תלוי בסוג המזון, אופן הבישול והטמפרטורה של התנור כפי שנבחרו. להשגת תוצאות מרביות, המזון צריך להיות בטמפרטורת החדר לפני הכנסתם לתנור.

הפעלת המדחום, הטענה

יש להכניס סוללה מסוג AAA במטען. הטעינה הראשונה ארוכה (מספר שעות). בהמשך, הטענה מלאה לוקחת מספר דקות.

לבדיקת מצב הטעינה של המדחום, הכניסו אותו בבסיס ההטענה ולחצו על כפתור המטען:

- אור ירוק: טעינה מלאה
- אור אדום: טעינה בתהליך

כדי לבדוק אם יש לבסיס ההטענה מספיק אנרגיה, הסירו את המדחום מהבסיס:

- אור ירוק: למטען יש אנרגיה מספקת
- אור כבוי: אין די אנרגיה, צריך לטעון את הסוללה.

התחלת בישול

המדחום מתוכנן לפעול בחום שבין 5 ל- 275°C ולאתר טמפרטורה בתוך המזון בין 45 ל-85°C.

המדחום מתחבר לתנור באופן אוטומטי.

בחרו את מצב הבישול וכוונו את הטמפרטורה הרצויה. אין צורך להגדיר את משך הזמן, שכן הוא מתכוונן באופן אוטומטי. בחרו את טמפרטורת המדחום כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה בתוך המזון המתבשל. עיינו בעצות בטבלה להלן.

התנור מתחבר למדחום, הסמל מהבהב. הסמל מופיע על הצג בלי להבהב כאשר החיבור נוצר.

הכניסו את התבשיל ברמה שצוינה. הצג מראה לסירוגין את הוראת הטמפרטורה שנתן התנור והטמפרטורה של המדחום. כאשר המדחום הגיע לטמפרטורה הרצויה, התנור נכבה ומודיע לכם להוציא את התבנית.

עצה: להחלפת המדחום, יש צורך לנתק את התנור מהחשמל ולהדליק אותו לצורך חיבורו למדחום החדש.

עצה: המדחום לא יפעל בסביבה קרה מדי. נא להקפיד שהמזון מופשר מספיק.

עצה: לא ניתן להגדיר בישול עם התחלה מושהית כאשר משתמשים במדחום.

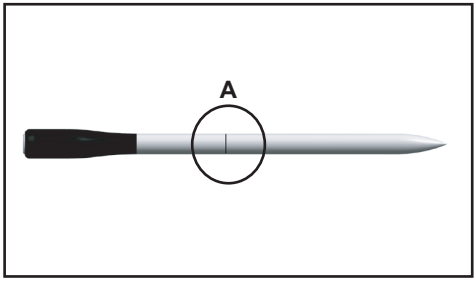
היזהרו מכוויה בעת הוצאת המדחום, הוא חם.

5. מצב בישול ידני

מיקום המדחום, עצה להחדרה

עומק החדרת המדחום הוא חשוב. סימן A מופיע על המדחום. יש להחדיר את המדחום לפחות עד לסימן זה ולכוון אותו כך שקצה המדחום נמצא בלב המזון, באמצע החלק העבה ביותר:

- צלי: על הצד, לאורך
- עוף: מלמעלה, בתוך השוק
- ברווז: מלמעלה, בחזה באלכסון
- דגים: בפנים, לאורך ובחלק הבשרני ביותר
- טרין : באמצע



אין לאפשר מגע בין החלק החיצוני של המדחום לבין חלק חם (למשל: שולייים של תבנית). זה עלול לשבש את הבקרה של הטמפרטורה ואת תוצאת הבישול.

עצה: אם המדחום אינו מוכנס נכון לתוך הבשר והטמפרטורה שלו עולה מהר מדי, החיישנים שלו יורו לתנור להפסיק לפעול. יתכן והבישול לא הסתיים. בדקו את מיקום המדחום וכוונו מחדש את הטמפרטורה שלו. חדשו את הבישול לפי הצורך.

הקפידו על הוראות הכנסת המדחום ואף פעם אל תשאירו אותו בתנור מבלי לכוון את הטמפרטורה שלו. מחשש לפגיעה בתפקודו.

5. מצב בישול ידני

עצות בהתאם למזון ודרגות עשייה

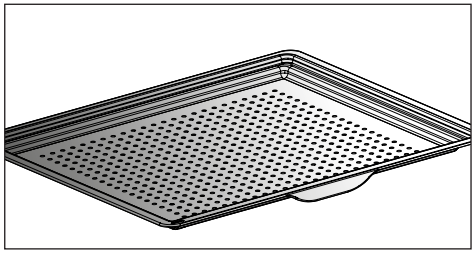
מידת עשייה / מוצר מזון	נא	רייר	רוזה	מדיום	וואל דאן
בקר	45°C עד 50°C	50°C עד 55°C	55°C עד 60°C	60°C עד 68°C	70°C
עגל		54°C עד 57°C	57°C עד 60°C	60°C עד 70°C	75°C
טלה		54°C עד 57°C	60°C עד 63°C	65°C עד 70°C	70°C
חזיר				65°C עד 68°C	70°C
פילה מיניון בשר לבן			62°C (אידאלי)	65°C עד 68°C	70°C
עופות				70°C	80°C
ברווז			62°C (אידאלי)		75°C
טרין בשרים				72°C עד 75°C	
טרין דגים				72°C עד 75°C	
דג				54°C (ורדרד)	60°C

מאפיינים טכניים של המדחום

הגדרה	מאפיינים	הערות
מתח	1.8V ~ 3.3V	סוללה AAA
אוטונומיה	כ-48 שעות	לאחר הטענה מלאה
לשימוש בחום	5°C - 275°C	יש להחדיר את המדחום בעומק של יותר מ-65 מ"מ בתוך המזון
טווח טמפרטורה רצוי	45°C - 85°C	טווח כיוון אפשרי עם התנור
תדירות	2402 - 2480 MHz	
טווח המדחום	30m <	בסביבה פתוחה ויבשה
מדד הגנה	IP67	

6. עצות לבישול

פונקציית 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	500g
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

פונקציית 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.

AI

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות 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 את ריכוך סיבי הבשר הודות לבישול אטי המשולב בטמפרטורות נמוכות. איכות הבישול מיטבית.

⚠ 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 ולאחר מכן אשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:
- בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים, מתכונים מרחבי העולם.
בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

עצה
התנור מציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה יש להכניס את התבנית

בשרים	AI	חום נמוך
טרין בשר	O	
כתף טלה	O	
שוק טלה ללא עצם		O
שוק טלה עם עצם		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
צלי בקר	O	O
עוף	O	O
ברווז	O	
חזה ברווז	O	
שוק הודו	O	
הודו	O	
אווז	O	

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

דגים	AI	חום נמוך
סלמון	O	O
פורל	O	O
דגים גדולים	O	O
דגים קטנים	O	O
לברק	O	O
לובסטר	O	
טרין דגים	O	

תבשילים	AI	חום נמוך
ירקות ממולאים	O	
גרטן ירקות	O	
עגבניות ממולאות	O	
לזניה	O	
פאי בשר	O	
פאי גבינה	O	
פאי מלוח	O	
קיש	O	
פיצה	O	
גרטן תפוח אדמה	O	O
מוסקה	O	
סופלה	O	

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

לחם ובצקים	AI	חום נמוך
בריוש	O	
בגט	O	
לחם	O	
בצק פריך	O	
בצק עלים	O	

7. מצב בישול אוטומטי

סוגי התבשילים

קינוחים	AI	חום נמוך
יוגורט		O
באבא או רום (עוגת סברינה)	O	
קוגלוף	O	
עוגה באסקית	O	
עוגת המלכים	O	
פאר ברטון	O	
קווין-אמאן	O	
קלפוטי	O	
פונדנט שוקולד	O	
עוגת ספוג	O	
עוגת תפוחים	O	
עוגה בחושה	O	
אינגליש קייק	O	
עוגת שוקולד	O	
עוגה בחושה עם יוגורט	O	
טארט טאטן	O	
קרמבל פירות	O	
פאי פירות	O	
עוגיות בצק פריך/ קוקיז	O	
קאפקייקס	O	
עוגיות מדלן	O	
עוגיות פיננסייר	O	
עוגיות מקרון	O	
קנלה	O	
בצק פחזניות	O	
נשיקות מרנג	O	
קרם ברולה	O	
קרם קרמל	O	

7. מצב בישול אוטומטי

בחרו את מצב "מתכונים מרחבי העולם" גלו את המטבח העולמי באמצעות המתכונים שלנו. פשוט בחרו את המתכון ואת משקלו, והתנור יבחר עבורכם את ההגדרות המתאימות ביותר.

מתכונים מתוקים מרחבי העולם	מדינה
בבקה	פולין
בקלאווה	טורקיה
בריוש	שווייץ
עוגיות שיבולת שועל ושוקולד שוודיות (Chokladfarn)	שוודיה
כריק/צ'ריק (מין בריוש)	אלג'יריה
פלאן פפאיה	מדגסקר
יבלצ'ניק (עוגת תפוחים)	פולין
שבלול קינמון	שוודיה
Kapflern (עוגייה גרמנית)	גרמניה
קורביידס פריחת התפוז	יוון
פודינג מלבה	דרום אפריקה
בוכטל מרציפן	גרמניה
מיגליטוס	ספרד
פנטונה	איטליה
פסטל דה נאטה	פורטוגל
פודינג	בריטניה
עוגת רובינסון	מרטיניק (צרפת)
מקרון קוקוס	קונגו
סקונס	בריטניה
שטולן	גרמניה
טרטה דה סנטיאגו	ספרד
טורטה דלה נונה	איטליה

עצה

באפשרותכם לבחור גם מתכון מרחבי העולם על ידי בחירה לפי מדינה

מתכונים מלוחים מרחבי העולם	מדינה
בקליאו	פורטוגל
בקאוף	צרפת
בורק	טורקיה
קנלוני	איטליה
קרבונאד	בלגיה
אמפנדס בשר	ארגנטינה
פבאדה אסטוריאנה	ספרד
שוק טלה בנוסח מרוקאי	מרוקו
קראגה	יפן
קוליביאק סלמון	רוסיה
פילה סלמון מזוגג	יפן
עוף בקארי	הודו
עוף טנדורי	הודו
עוף טיקה מסאלה	הודו
נקניקיות רוגיל	לה ראוניון (צרפת)
טיאן ירקות	צרפת

עצה

באפשרותכם לבחור גם מתכון מרחבי העולם על ידי בחירה לפי מדינה

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 ולאחר מכן אשרו.

התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים):

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות זמן 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' ו'הוספת 5 דקות'.

פריך

אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות **"פריך".**

בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה וקבעו את משך הבישול. לאחר מכן בחרו באפשרות "**פריך**" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית.

הבישול מתחיל. הסמל יוצג בחלק הימני התחתון של המסך והגריל יתחיל לפעול באופן אוטומטי במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

הערה:
ניתן להגדיר את האפשרות 'פריך' בתחילת הבישול המתוכנת, במהלכו או בסופו.

שמירה על חום

בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתבשיל יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווסתת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

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.

8. פונקציות אחרות

מועדפים

זמין במצב ידני ובמצב אוטומטי

הפונקציה **"מועדפים"** מאפשרת לשמור בזיכרון 3 מצבי בישול ידני ו-3 מצבי בישול אוטומטי שאתם משתמשים בהם לעתים קרובות.

בעת בישול ידני או אוטומטי, לחצו על הידית וסובבו אותה כדי לבחור באפשרות "הוספה למועדפים". לחצו כדי לאשר ולשמור את הבחירה בזיכרון.

מצב הבישול שלכם יישמר ב**"מועדף ידני 1"**.

אשרו שוב כדי להתחיל בבישול.

נ.ב: אם כל 3 המועדפים כבר בשימוש, שמירה חדשה בזיכרון תחליף את המועדף שנבחר.

טיימר

ניתן להשתמש בפונקציה זו רק כאשר התנור אינו פועל.

- בחרו את הפונקציה "טיימר" באמצעות סיבוב הידית ולאחר מכן אשרו.

0 דקות 00 שניות יופיע על הצג.

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.

בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

נ.ב: באפשרותכם לשנות או לבטל את התכנות של הטיימר בכל עת.

לביטול, חזרו לתפריט הטיימר וכוונו ל-0 דקות 00 שניות.

לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור תעצור את פעולת הטיימר.

ניקיון ותחזוקה

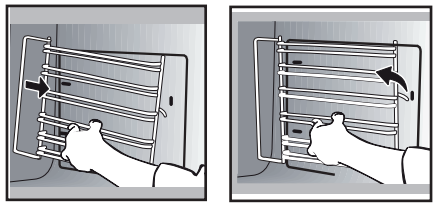
משטח חיצוני

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

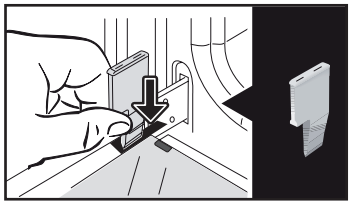
אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

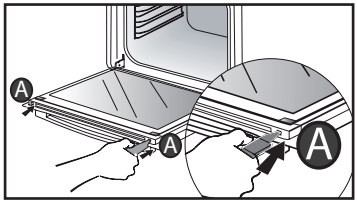
לפני ביצוע פעולה זו, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני הזכוכית הפנימית.

לניקוי הזכוכיות הפנימיות השונות, פרקו אותן כך:

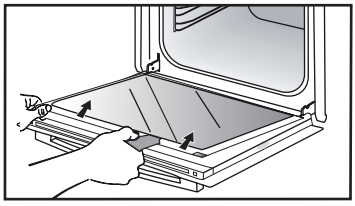
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.

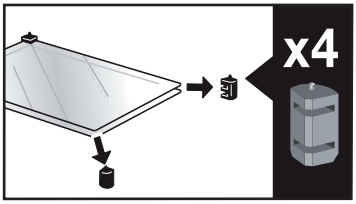


הסירו את לוח הזכוכית המוצמד הראשון: שחררו את לוח הזכוכית עם היתד השנייה (או מברג) ולחצו במיקומים Ⓐ עד לשחרור הזכוכית.



הסירו את הזכוכית. הדלת כוללת שתי לוחות זכוכית נוספות עם מחבר שחור מגומי בכל פינה.

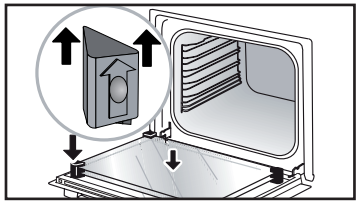




9. תחזוקה

יש להוציא אותם לפני הניקוי, לפי הצורך.

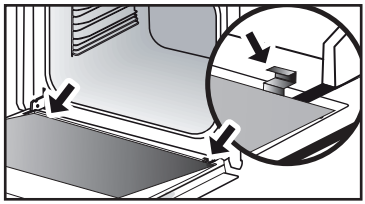
אין לטבול הזכוכיות במים. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.

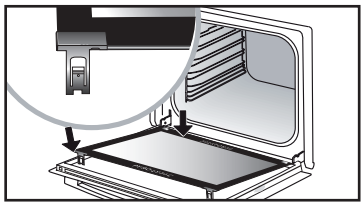


לאחר הניקוי, החזירו את ארבעת הרפידות מגומי כאשר החץ כלפי מעלה ומקמו בחזרה את הזכוכיות

הכניסו את הזכוכית האחרונה ברפידות ממתכת ולאחר מכן הצמידו אותה כאשר הצד שעליו מופיע הכיתוב "PYROLITIC" קריא ופונה אליכם.

הוציאו את יתד הפלסטיק.





9. תחזוקה

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.

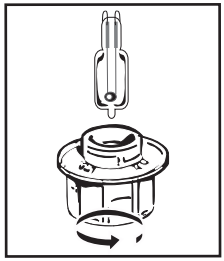
כאשר הפירוליזה הסתיימה, הפסיקו את פעולת התנור תוך לחיצה על מקש ⏻.

9. תחזוקה

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 נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	וודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "**DEMO**" (עיינו בתפריט הגדרות).
- התאורה 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	שלב	°C	שלב	°C	שלב	°C	שלב	°C	שלב	°C	שלב	
פרגית	צלי בשר לבן (1 ק"ג)	200	2							220	2	190	2	60
	צלי עגל (1 ק"ג)	200	2							220	2	190	2	60-70
	צלי בקר	240	2							220	2	200	2	30-40
	טלה (שוק, כתף, 2,5 ק"ג)	220	2	200	2			220	2			210	2	60
	עופות (1 ק"ג)	200	3	210	3			220	3			185	3	60
	שוקיים עוף			210	3			220	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
מגש	דגים בגריל							275	4					15-20
	דגים מבושלים (דניס)	200	3									190	3	30-35
	דגים בנייר כסף	220	3									200	3	15-20
עוף	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
מגש	עוגת ספוג - בחושה											180	4	35
	רולדה	220	3									190	3	5-10
	בריוש	180	3			200	3					180	3	35-45
	ברוניז	180	2									180	2	20-25
	אינגליש קייק - עוגה בחושה	180	3									180	3	45-50
	קלפוטי	200	3									190	3	30-35
	קוקיז - עוגיות בצק פריך	175	3									170	3	15-20
	קוגלוף													40-45
	נשיקות מרנג	100	4									100	4	60-70
	עוגיות מדלן	220	3									210	3	5-10
	בצק פחזניות	200	3									200	3	30-40
	עוגיות בצק עלים	220	3									200	3	5-10
	סברינה	180	3									180	3	30-35
	פאי בצק פריך	200	1									200	1	30-40
	פאי בצק עלים דק	215	1									200	1	20-25
עוגה	פטה בטרין	200	2									190	2	80-100
	פיצה					240	1							15-18
	קיש	190	1			180	1					190	1	35-40
	סופלה													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)

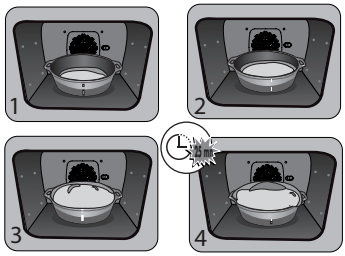
מוצרים:

• 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.

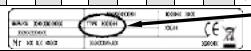
חממו את התנור במצב חום מסתובב ב-50-40 מעלות במשך 5 דקות. כבו את התנור והתפיחו את הבצק במשך 25 עד 30 דקות.



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 wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-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 vykurovacích 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 vykurovaciu 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 vykurovaciu 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 náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA: Kravet energiforbrug (el) til opvarmning 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 vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu 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 συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 náplně 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 hetelucht-modus, 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 forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK: Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu 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 uusin pesässä kypsennysjakson ajan kietoilmatoiminnolla 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: Índice de eficiência energética por cavidade-SK: Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL: Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per upp.

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