



# 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



CZ2100154\_03

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# TABLE DES MATIERES

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique .....	6
<b>2 ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>7</b>
Respect de l'environnement.....	7
<b>3 PRÉSENTATION DU FOUR</b> .....	<b>8</b>
Les commandes et l'afficheur .....	9
Verrouillage des touches.....	9
Les accessoires (selon modèle).....	10
Plat support aliment spécial vapeur 100%.....	10
Le tiroir de remplissage.....	11
<b>4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES</b> .....	<b>12</b>
Première mise en service .....	12
Menu réglages (selon modèle).....	12
<b>5 MODE DE CUISSON MANUEL</b> .....	<b>13</b>
Démarrage d'une cuisson .....	16
<b>6 CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>17</b>
Fonction déshydratation .....	17
<b>7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE</b> .....	<b>18</b>
Présentation du mode automatique .....	18
Présentation des catégories de plats.....	19
Démarrage d'une cuisson automatique .....	23
Cuisson immédiate.....	23
<b>8 AUTRES FONCTIONS</b> .....	<b>24</b>
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson).....	24
Favoris .....	25
Fonction minuterie.....	25
<b>9 ENTRETIEN</b> .....	<b>26</b>
Nettoyage et entretien .....	26
Autonettoyage par pyrolyse .....	28
Fonction vidange.....	29
Fonction détartrage.....	30
Remplacement de la lampe .....	31
<b>10 ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	<b>32</b>
<b>11 SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	<b>33</b>

---

# **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.



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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

— 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.



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 est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— 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.





---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

### **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.

— 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.

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

nettoyage à la vapeur. 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.

### **MISE EN GARDE :**

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

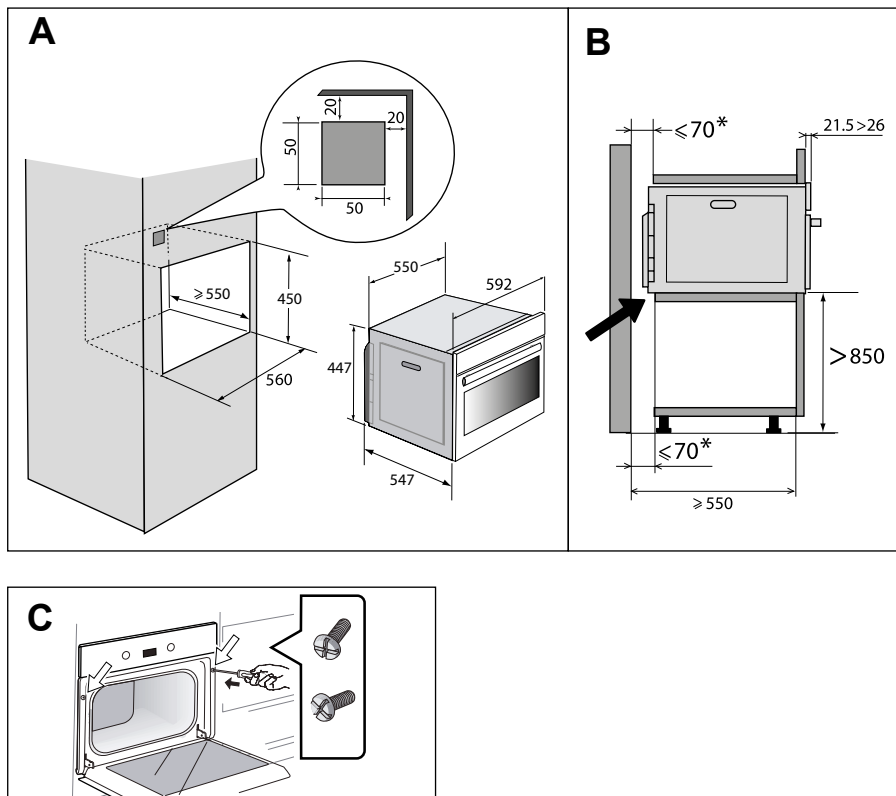
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

— Ne pas utiliser d'appareil de



# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum\* (**fig. C**). Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées caoutchouc et pré-percez un trou de  $\varnothing 2$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.

**Conseil**  
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



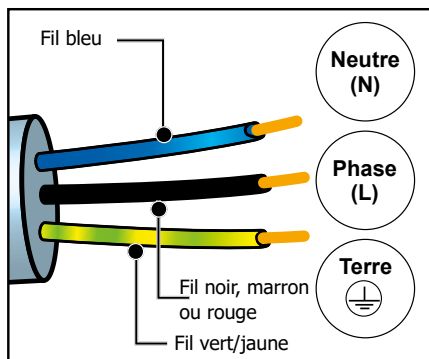
## • 2 ENVIRONNEMENT

### RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure onipolaire 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.



**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.**



**Attention :**

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification**

## • 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.



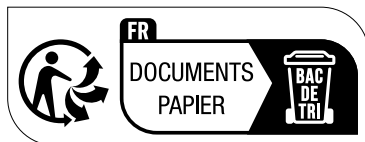
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

■■■■■

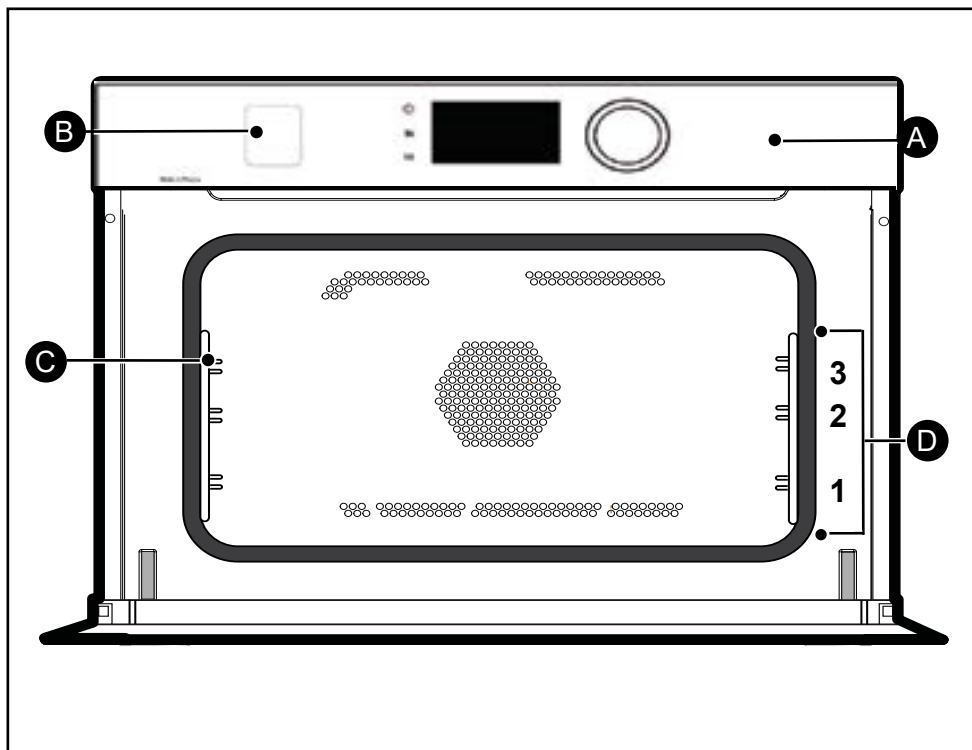
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à

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.



# 3 PRESENTATION DU FOUR



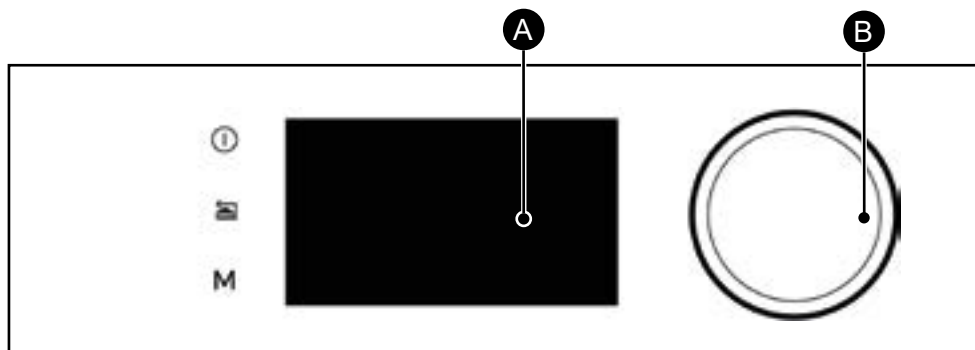
- A** Bandeau de commande
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau\*
- C** Lampe
- D** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

\* Le tiroir est protégé par un film plastique. Au déballage du produit, veuillez à le retirer.



# 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)



Touche retour (appui court) / Ouverture tiroir vapeur (appui long)



Touche d'accès direct au Mode MANUEL



Afficheur



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.

## VEROUILLAGE 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.



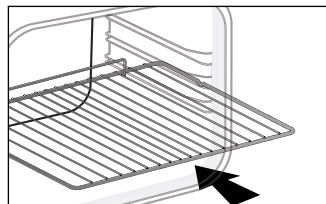
# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti basculement.

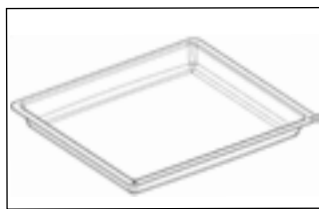
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



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

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

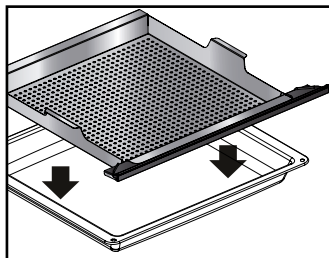


## PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

1- Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

2- Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation.

Positionnez le plat inox perforé sur le plat multi usages et insérez-les au gradin du bas niveau 1.



### ⚠ Attention

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



# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

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

La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

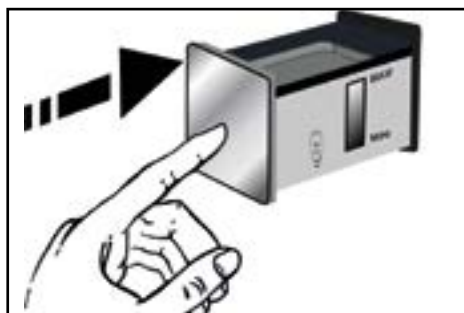
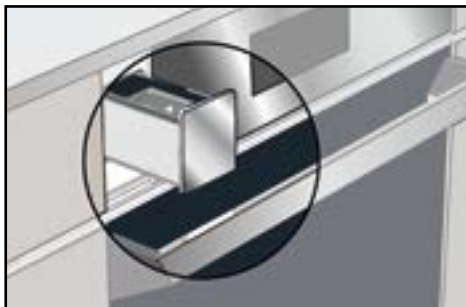
Remplissez le réservoir.

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

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

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

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



### Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.

Réajustez le niveau si nécessaire.

### Attention

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

### Attention

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

---

# • 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.

### - 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.

### - 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.

## 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 accès à la mise en veille de votre afficheur :

### - Sleep mode

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

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

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

### - La 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 accès 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 appuyant sur la touche «M».

Position	T°C préconisée mini - maxi	Humidité préconisée mini - maxi	Utilisation
 Régénération	170°C	70% Vapeur	Régénérer le pain de la veille. Recommandé pour les baguettes, le pain , le pain en boule et les croissants.
 Gril ventilé vapeur	190°C 180°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour gratiner tout en gardant un peu d'humidité à l'intérieur de la préparation, idéal par exemple pour des gratins comme le gratin de pâtes, afin de ne pas dessécher la préparation en dessous.
 Traditionnel vapeur	200°C 150°C - 275°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour les légumes, notamment les tomates ou courgettes farcies par exemple qui ont besoin d'humidité et de ventilation pour ne pas sécher.
 Chaleur tournante vapeur	190°C 120°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour des cuissons douces de viande (<70° à cœur) comme le canard, le bœuf ou le veau.
 Vapeur 100%	100%	50% - 100%	Pour cuisiner uniquement à la vapeur.



## Attention








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



# 5 MODE DE CUISSON MANUEL



**\*\*Préchauffez votre four a vide avant toute cuisson**

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur combinée**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Chaleur tournante*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Traditionnel**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>CUISSON ECO*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 <b>Gril ventilé**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Sole ventilée**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Gril variable</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.




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




---

# • 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

---

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Maintien au chaud</b>	<b>60°C 35°C - 100°C</b>	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof.  Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 <b>Décongélation</b>	<b>35°C 35°C - 75°C</b>	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 <b>Déshydratation</b>	<b>80°C 35°C - 80°C</b>	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.18.

---

 **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.**  
**Évitez 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 au niveau conseillé.

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.

### POURCENTAGE DE VAPEUR

Pour les cuissons combinées ,



Pour le modifier, sélectionnez humidité puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %) en tournant la manette 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.



# 6 CONSEILS DE CUISSON



## FUNCTION 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

### CUISSON VAPEUR

Sélectionnez le mode «Cuisson vapeur» pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four.

Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.



# 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, Légumes, Pain et pâtes, Desserts.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**



### Conseil

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

VIANDES	AI	CUISSON VAPEUR
ESCALOPE DE DINDE		100%
BLANCS DE POULET		100%
FILET DE VEAU		30%
FILET DE PORC		100%
TERRINE DE VIANDE	O	
EPAULE AGNEAU	O	30%
COTES DE VEAU	O	
ROTI DE VEAU	O	30%
JARRET DE PORC	O	
PORC ECHINE	O	
FILET MIGNON		30%
ROTI DE PORC	O	30%
ROTI DE BOEUF	O	
POULET	O	30%
CANARD	O	30%
MAGRETS DE CANARD	O	30%
CUISSE DE DINDE	O	



# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100%** : recettes auto 100% vapeur

**30%** : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur

POISSONS	AI	CUISSON VAPEUR
FILET DE POISSON FRAIS		100%
TRUITE	0	100%
SAUMON	0	100%
GROS POISSON	0	100%
PETIT POISSON		100%
BAR		100%
HOMARD	0	
TERRINE DE POISSON	0	30%
SAUMON COCOTTE		30%
MOULES		100%
COQUES		100%
CREVETTES		100%
LANGOUSTINES		100%

PLATS	AI	CUISSON VAPEUR
LÉGUMES FARCIS	0	30%
TOMATES FARCIES	0	30%
LASAGNES	0	30%
TARTE AU FROMAGE	0	
TARTE SALÉE	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DE POMMES DE TERRE	0	30%
SOUFFLÉ		30%
CLAFOUTIS DE LÉGUMES	0	
LÉGUMES CONFITS		30%
RISOTTO		30%
PLATS FRAIS		30%
PLATS SURGELÉS		30%





# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**

LÉGUMES	AI	CUISSON VAPEUR
CHOUX BRUXELLES		100%
PETITS POIS		100%
CAROTTES		100%
HARICOTS VERTS		100%
BROCOLIS		100%
CHOU FLEUR		100%
POMMES DE TERRE		100%
POIREAUX		100%
COURGETTES		100%
POTIRON		100%
ASPERGES		100%
CELERIS		100%
COURGE		100%
BLETTES		100%
EPINARDS		100%
ARTICHAUTS		100%

PAIN ET PATES	AI	CUISSON VAPEUR
PÂTE SURGELEE		30%
PAIN PRECUI		30%
BRIOCHE	O	
BAGUETTES	O	30%
PAIN	O	30%
PÂTE BRISÉE	O	
PÂTE FEUILLETÉE	O	



---

# • 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

---

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100%** : recettes auto 100% vapeur

**30%** : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur

DESSERTS	AI	CUISSON VAPEUR
FLAN COCO		30%
FLANS / CREMES		30%
GATEAU AUX NOIX		30%
GENOISE	0	30%
GATEAU POMMES	0	30%
QUATRE QUARTS		30%
CAKE	0	30%
GATEAU CHOCOLAT	0	
GATEAU AU YAOURT	0	
CRUMBLE DE FRUITS	0	
TARTE AUX FRUITS	0	
SABLÉS/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	30%
PÂTE À CHOUX	0	
CRÈMES CARAMEL	0	



---

# • 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 ou de l'état du four (déjà chaud), 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.

### AJOUTER 5 MIN (uniquement 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.

### 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.



---

# • 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 avez 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 :

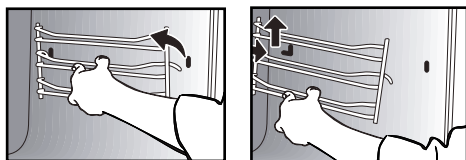
### SURFACE EXTERIEURE

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.



### LES VITRES INTERIEURES

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

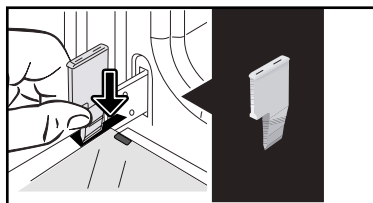


#### Mise en garde

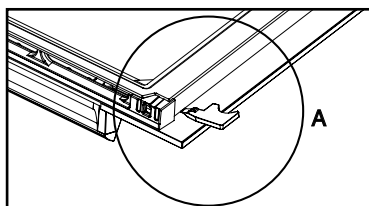
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

### DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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



Afin de retirer l'ensemble cadre plus vitre, procédez de la manière suivante: Insérez la butée dans son emplacement **A** a droite prévu a cet effet.



Faites levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa vitre. Effectuez la même opération a gauche.



# 9 ENTRETIEN

Retirez le cadre et sa vitre.  
Retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte en les faisant pivoter.



Cet ensemble est composé de 2 vitres la 1<sup>ère</sup> possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.

Nettoyez votre vitre à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

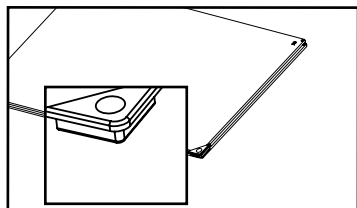
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, replacez la 1<sup>ère</sup> vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2<sup>ème</sup> vitre.

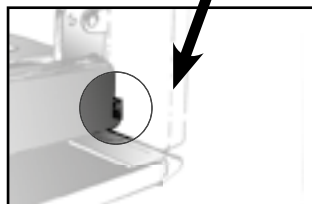
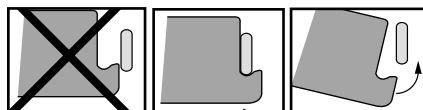
Remplacez ensuite dans la porte cette 2<sup>ème</sup> vitre en la positionnant sur la première.



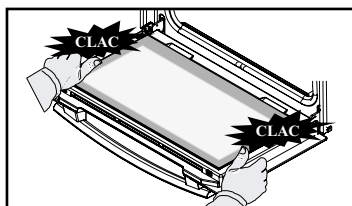
Remplacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.



Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'ergot à côté de la charnière.



Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul.



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

## AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE



### FUNCTION NETTOYAGE

(de la cavité)

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

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

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

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

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

### EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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



Pyro ECO : en 1h30

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo : en 2h00


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

### NETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction "NETTOYAGE" lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo puis validez.

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

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

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

Une phase de refroidissement a lieu après chaque pyrolyse et votre four reste indisponible pendant ce temps.



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


### NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole de 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



## FUNCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)

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

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

- Choisissez le cycle «Vidange» puis validez. Le tiroir s'ouvre.

- Choisissez une des 2 vidanges, SPEED ou COMPLETE (voir détail ci-après) et procédez de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

La vidange automatique en fin de cuisson :

A la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir.

Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.

### Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.

### Vidange COMPLETE :

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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



# 9 ENTRETIEN



## FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

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



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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

### ETAPE 1 : VIDANGE

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

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

### ETAPE 2 : NETTOYAGE

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

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

### ETAPE 3 : RINÇAGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

### ETAPE 4 : VIDANGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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



# 9 ENTRETIEN

## REMPLACEMENT DE LA LAMPE



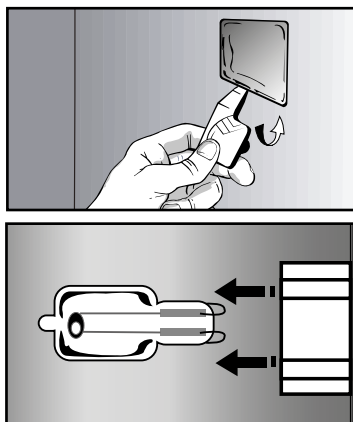
### Mise en garde

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.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Démontez tout d'abord le gradin latéral gauche.

La lampe est accessible à l'intérieur du four. Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.

Changez l'ampoule (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot.

Rebranchez votre four.

# • 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 ARRÊT.
- 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.
- De l'eau se trouve sur la sole du four.	La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de «DETARTRAGE». Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.
- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.
- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.	Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.



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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

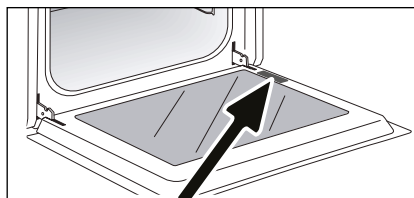
**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel.



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	C
SERVICE	E	F	G
Nr	H	I	J
			CE  

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.



**ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION SELON LA NORME  
EN 60350 :**

<b>Essai</b>	<b>Séquence de cuisson</b>	<b>T°C</b>	<b>Gratin</b>	<b>Temps</b>	<b>Observations</b>
<b>Sablés (8.4.1)</b>	Chaleur tournante	165	2	18-20 min	Plaque pâtisserie
	Tradition	200	2	20-23 min	Plaque pâtisserie lissium
	Chaleur tournante	165	3 / 1	22-25 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
<b>Petits gâteaux (8.4.2)</b>	Chaleur tournante	165	2	22-25 min	Plaque pâtisserie
	Chaleur tournante	160	3 / 1	22 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
<b>Biscuit de Savoie (8.5.1)</b>	Chaleur tournante	170	1	35-40 min	Four préchauffé, moule sur grille + 5 min dans le four éteint sans préchauffage
	Tradition	175	1	45 min	2 niveaux (non applicable)
<b>Tarte aux pommes (8.5.2)</b>	Combiné	180	1	50-55 min	Moule 20 cm sur grille
	Chaleur tournante	180	3 / 1	50-55 min	Four préchauffé : -Plat émaillé 1er gratin
<b>Surface grill (9.1)</b>	Gril fort	P4	2	2-3 min	Préchauffage 5 min Pain sur grille Porte fermée







EN

## DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the “Origine France Garantie” label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



# CONTENTS

<b>IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS.....</b>	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>
Choice of location and fitting .....	6
Electrical connection .....	6
<b>2 ENVIRONMENT.....</b>	<b>7</b>
Caring for the environment.....	7
<b>3 DESCRIPTION OF THE OVEN .....</b>	<b>8</b>
The controls and display .....	9
Locking the controls .....	9
Accessories (depending on model).....	10
Special food dish for 100% steam.....	10
The refill tray .....	11
<b>4 FIRST USE AND SETTINGS.....</b>	<b>12</b>
Using the oven for the first time .....	12
Settings menu (depending on model) .....	12
<b>5 MANUAL COOKING MODE.....</b>	<b>13</b>
Start a cooking programme.....	16
<b>6 COOKING TIPS .....</b>	<b>17</b>
Drying function .....	17
<b>7 AUTOMATIC COOKING MODE.....</b>	<b>18</b>
Presentation of the automatic mode .....	18
Presentation of dish categories.....	19
Starting an automatic cooking programme .....	23
Immediate cooking .....	23
<b>8 OTHER FUNCTIONS .....</b>	<b>24</b>
Cooking end options (according to the type of cooking) .....	24
Favourites .....	25
Timer function .....	25
<b>9 CARE.....</b>	<b>26</b>
Cleaning and maintenance .....	26
Pyrolytic self-cleaning .....	28
Emptying function.....	29
Descaling function.....	30
Replacing the light bulb.....	31
<b>10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS.....</b>	<b>32</b>

---

## ***IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS***

---

### **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.



This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

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

— 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.

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

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

— 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.



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,



---

## ***IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS***

---

### **WARNING:**

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

— 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.

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

### **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.

— 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.

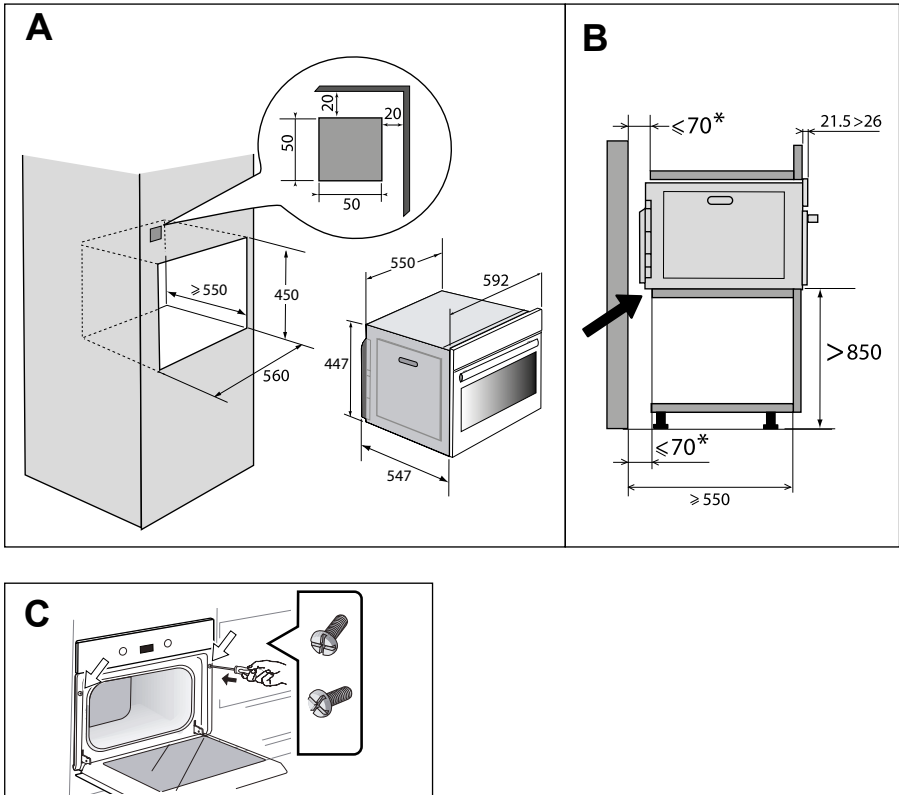
— Do not use a steam cleaner. Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

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



# • 1 INSTALLATION

## CHOICE OF LOCATION AND FITTING



The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either under a worktop (**fig. A**) or in a column (**fig. B**).

Caution: if the back of the furniture is open (under a worktop or in a column), the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm\* (**fig. B**).

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

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 furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.

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



---

# • 2 ENVIRONMENT

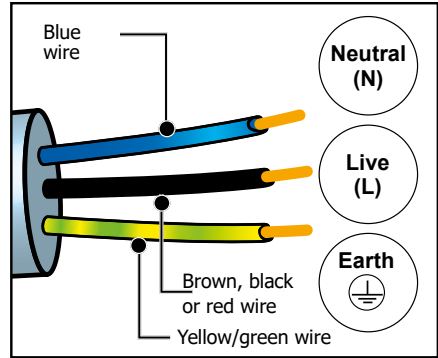
---

## ELECTRIC CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via 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 fuse in your set-up must be 16 amperes.

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



**If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.**



### Important:

**If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician.**

---

# • 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

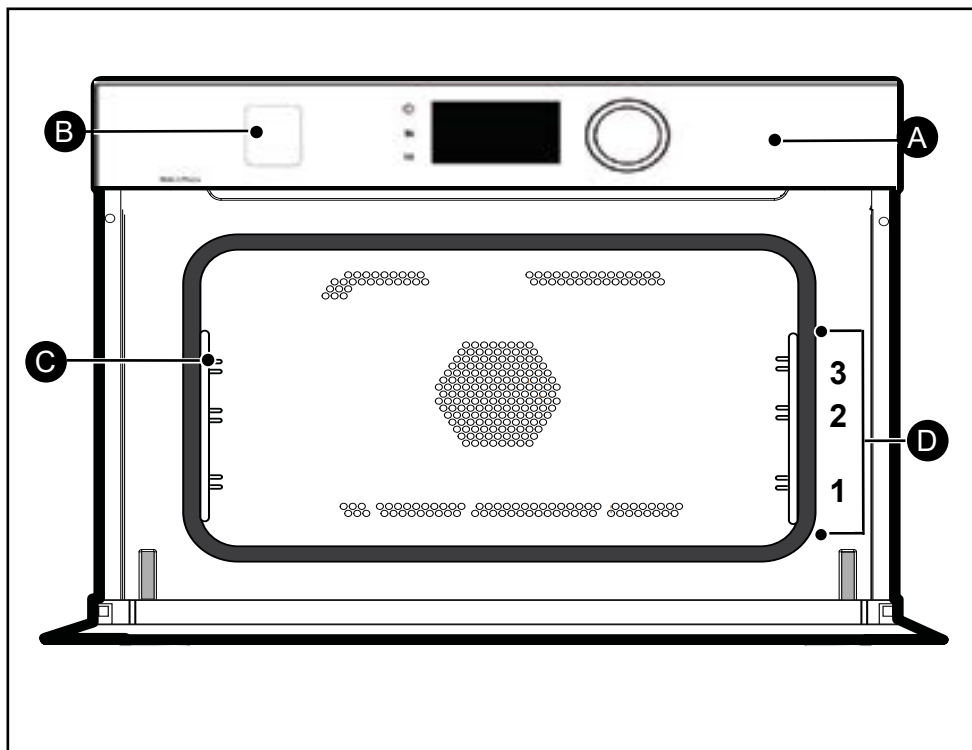
information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

---

# 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---



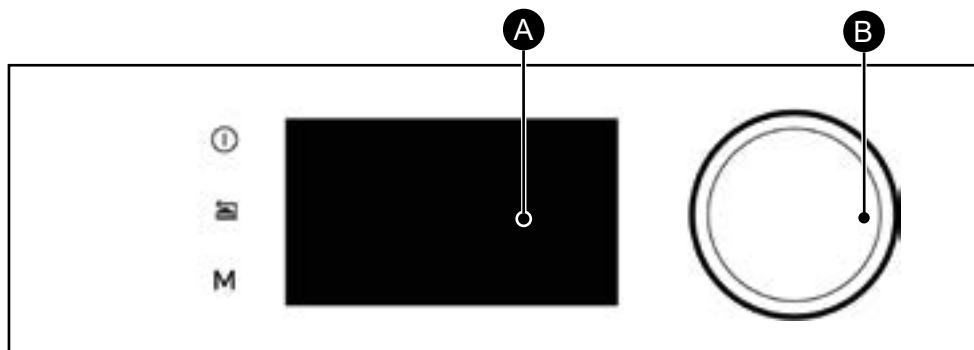
- A** Control panel
- B** Water tank refill tray\*
- C** Light
- D** Shelf runners (3 heights available)

\* The tray is protected with a plastic film. Remember to remove it when unpacking the product.



# 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

## THE CONTROLS AND DISPLAY



Oven stop key (press and hold)



Back key (press and release) / Open steam tray (press and hold)

M

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

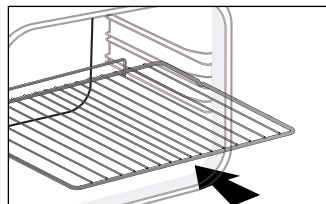
---

## ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

### - Anti-tip safety rack.

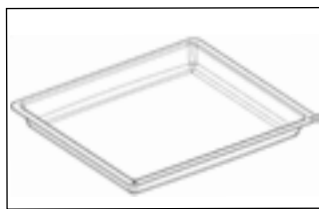
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



### - 45 mm multi-purpose drip tray.

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

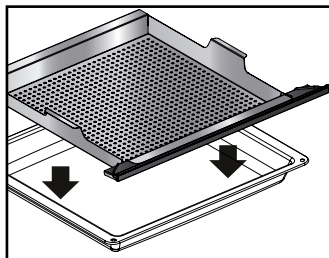


## SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM

1- Perforated stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water.

2- 45 mm multi-purpose drip tray to receive condensation water.

Position the perforated stainless steel dish over the multi-purpose tray and insert them on the level 1 shelf runner at the bottom.



**⚠ Caution**  
Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dish from the oven before beginning pyrolysis cleaning.





---

# • 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## THE REFILL TRAY

### - Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

At the start of combined steam cooking, the refill tray opens automatically.

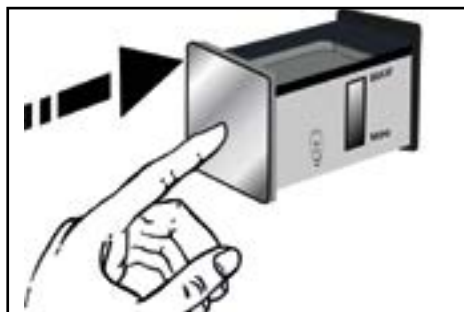
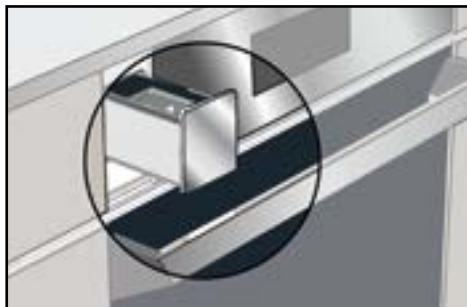
Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

To do this, use the maximum level marker visible on one of the sides of the tray.

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



#### Tip

When filling the tank, it takes a few seconds for the water level to settle. Readjust the level if necessary.



#### Warning

Do not use softened or demineralised water.



#### Warning

Empty the appliance every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the "Care - Emptying function" chapter.



---

# • 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.

### - Setting 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.

### - 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.

## 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 a certain amount of time.

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

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

### - Language

Choose your language and confirm.

### - DEMO mode

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

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

### - Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.






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

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.

Position	T°C recommended mini - maxi	Recommended humidity level mini - maxi	Use
 Refresh	170°C	70% Steam	Refreshing yesterday's bread. Recommended for baguettes, loaves, round breads and croissants.
 Grill ventilated + steam	190°C 180°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommended to bake dishes while keeping some moisture inside the dish, ideal for gratins such as pasta bakes, in order to avoid drying out the bottom of the dish.
 Traditional steam	200°C 150°C - 275°C	20% 20% - 80%	Recommended for vegetables, such as stuffed tomatoes and courgettes for example, which need humidity and ventilation to avoid drying out.
 Circulating heat + steam	190°C 120°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommended for gentle meat cooking (<70° in the middle) such as duck, beef and veal.
 Steam 100%	100%	50% - 100%	To cook with steam only.



### Warning

When in use the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door. Keep children at a distance. Avoid staying in the steam flow.



---








# • 5 *MANUAL COOKING MODE*

---



**\*\*Pre-heat your oven empty before cooking**

---

Position	T°C	recommended mini - maxi	Use
 <b>Fan combined**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>		Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>Fan-assisted*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>		Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 <b>Traditional**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>		Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>ECO COOKING**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>		This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 <b>Ventilated grill**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>		Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 <b>Ventilated floor**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>		Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>Variable grill</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>		Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking controlled by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.

---




\*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.




---

# • 5 *MANUAL COOKING MODE*

---

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
 <b>Keep warm</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 <b>Defrost</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 <b>Drying</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific table on P.18.

---

 **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 setpoint 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.

### STEAM PERCENTAGE

For combined cooking 



, the oven recommends an ideal steam percentage.

To modify this, select steam and confirm.

Enter the new steam percentage (between 20 and 80%) by turning the knob and confirm your selection.

### 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.



---

# • 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.)

### **STEAM COOKING**

Select the “Steam cooking” mode for a traditional recipe associated with steam for which you need assistance from the oven.

Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.





---

# • 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, Vegetables, Bread & Doughs, Desserts.

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



Tip

**100%: 100% steam auto recipes**

**30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam**



Tip

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

MEAT	AI	STEAM COOKING
TURKEY FILLET		100%
CHICKEN BREASTS		100%
VEAL FILLET		30%
PORK FILLET		100%
MEAT TERRINE	0	
SHOULDER OF LAMB	0	30%
VEAL RIBS	0	
VEAL ROAST	0	30%
PORK SHANK	0	
PORK LOIN	0	
FILET MIGNON		30%
PORK ROAST	0	30%
BEEF ROAST	0	
Poultry	0	30%
DUCK	0	30%
DUCK BREAST	0	30%
TURKEY LEG	0	



---

# • 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

---

## PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

100%: 100% steam auto recipes

30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam

FISH	AI	STEAM COOKING
FRESH FISH FILLET		100%
TROUT	0	100%
SALMON	0	100%
LARGE FISH	0	100%
SMALL FISH		100%
SEA BASS		100%
LOBSTER	0	
FISH TERRINE	0	30%
SALMON CASSEROLE		30%
MUSSELS		100%
COCKLES		100%
SHRIMP		100%
LANGOUSTINES		100%

TYPE OF FOOD	AI	STEAM COOKING
STUFFED VEGETABLES	0	30%
STUFFED TOMATOES	0	30%
LASAGNE	0	30%
CHEESE TART	0	
SAVOURY TART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
POTATO GRATIN	0	30%
SOUFFLÉ		30%
VEGETABLE CLAFOUTIS	0	
VEGETABLE CONFIT		30%
RISOTTO		30%
FRESH MEALS		30%
FROZEN MEALS		30%



---

# • 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

---

## PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

**100%: 100% steam auto recipes**

**30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam**

VEGETABLES	AI	STEAM COOKING
BRUSSELS SPROUTS		100%
PEAS		100%
CARROTS		100%
GREEN BEANS		100%
BROCCOLI		100%
CAULIFLOWER		100%
POTATOES		100%
LEEKs		100%
COURGETTES		100%
PUMPKIN		100%
ASPARAGUS		100%
CELERY		100%
SQUASH		100%
CHARD		100%
SPINACH		100%
ARTICHOKES		100%

BREAD AND DOUGHS	AI	STEAM COOKING
FROZEN DOUGH		30%
PRE-COOKED BREAD		30%
BRIOCHE	0	
BAGUETTES	0	30%
BREAD	0	30%
SHORTCRUST PASTRY	0	
PUFF PASTRY	0	



---

# • 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

---

## PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

**100%: 100% steam auto recipes**

**30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam**

DESSERTS	AI	STEAM COOKING
COCO FLAN		30%
FLANS / CREAMS		30%
NUT CAKE		30%
SPONGE CAKE	0	30%
APPLE CAKE	0	30%
POUND CAKE		30%
LOAF CAKE	0	30%
CHOCOLATE CAKE	0	
YOGHURT CAKE	0	
FRUIT CRUMBLE	0	
FRUIT PIE	0	
BISCUITS/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	30%
CHOUX PASTRY	0	
CRÈME CARAMEL	0	



---

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

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

 **For certain AI recipes the oven must be preheated before you place your dish in it.**

**You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.**

---

# • 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 cooking again. 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.

### 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.

### 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.



---

# • 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:

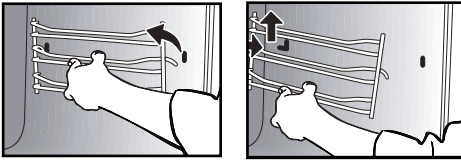
### EXTERNAL SURFACE

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 INNER GLASS

To clean the inner glass, remove the door. Before disassembling the glass, remove any excess grease on the inside glass with a soft cloth and washing up liquid.

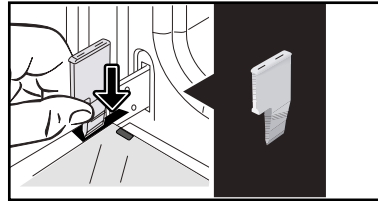


#### Warning

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

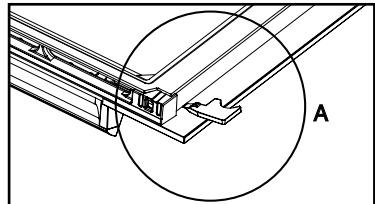
### REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

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



To remove the frame and glass assembly, proceed as follows:

Insert the stop in the intended slot **A** on the right.



Lever the assembly to detach the frame and the glass. Conduct the same operation on the left.





# 9 CARE

Remove the frame and the glass.  
Remove all the door's interior windows by rotating them.



This assembly comprises 2 glass windows, the 1<sup>st</sup> of which has 2 rubber stops on the 2 front corners.

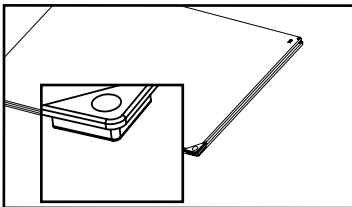
Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

Do not soak the glass panel in water.  
Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

After cleaning, replace the 1st glass pane in the door.

Reposition the 2 black rubber stops on the front corners of the 2<sup>nd</sup> pane.

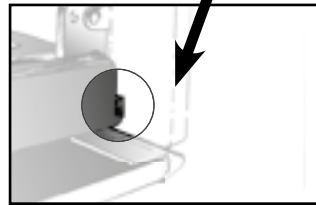
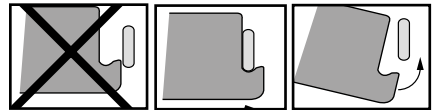
Then replace the door and the 2<sup>nd</sup> pane, positioning it on top of the first.



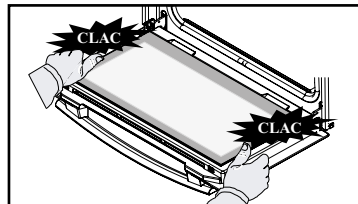
Place the external glass frame assembly back in the door.



Make sure you correctly slot the frame under the spigot next to the hinge.



Attach the frame by tightening it with the door. Do not press on the frame alone.



Your appliance is now ready to use again.

## PYROLYTIC SELF-CLEANING



### "CLEANING" FUNCTION (the cavity)

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

This oven is equipped with a pyrolysis 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.

### PROGRAMMING A PYROLYSIS CLEANING CYCLE

Two pyrolysis cycles are available. The durations are pre-selected and cannot be modified:



Pyro ECO: in 1h30  
for cleaning to save energy.




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

### IMMEDIATE CLEANING

- Select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.
- Select the most suitable self cleaning cycle, for example Turbo Pyro, and confirm.

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

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

At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.

A cooling phase occurs after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.




**When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean 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 function symbol.
- 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.





## EMPTYING FUNCTION (water tank)

 **Empty the tank every time before cooking.**

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.

- Select the "Emptying" cycle and confirm. The tray opens.

- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or FULL (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

-- Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank.

You may choose not to empty the tank by selected "I refuse", otherwise select "I accept" and confirm.

Select a SPEED or FULL emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.

### **SPEED emptying:**

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.

### **FULL emptying:**

This fully empties the boiler and the tank to avoid stagnant water.

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water.

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

Once the emptying finished, the screen will indicate 0 m 0 s. Close the tray manually.



## DESCALING FUNCTION (steam boiler)

Descaling is a cleaning cycle which eliminates limescale from the boiler.

You must regularly descale the boiler.

When the oven suggests "descaling recommended" you may decide not to do it by selecting "I refuse" and confirm.

You will be able to cook 5 more times before the "combination steam" functions are no longer effective. However, if the message "descaling compulsory" appears, you must descale the boiler and select "I accept" and confirm.



**Warning**  
When the display indicates "Descaling compulsory", you must imperatively descale the boiler.

To do so, select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.

- Select the "Descale" cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

### PHASE 1: EMPTYING

- Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water and confirm.

- The "Emptying" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### PHASE 2: CLEANING

- Pour 110 ml of pure white vinegar in the tank.

- Close the tray manually. The "Cleaning" cycle starts and lasts for 30 min. at the end of the cycle the tray opens automatically.

### PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

The "Rinsing" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### PHASE 4: EMPTYING

A second rinsing cycle is required; refill the water tank up to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The "Emptying" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

At the end of the cycle, the descaling is complete.

A beep sounds. Close the tray manually. Your oven is now ready for use again.



---

# 9 CARE

---



## REPLACING THE LIGHT BULB



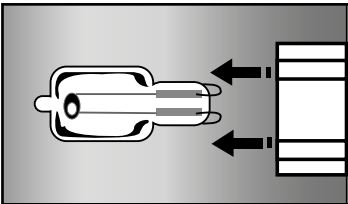
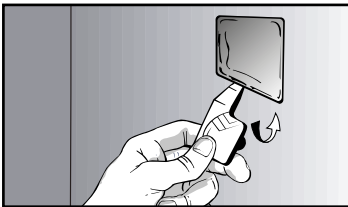
### Warning

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 specification.

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

This product contains a light source with energy rating G.



You can replace the bulb yourself. First disassemble the left-hand side shelf support.

The bulb is accessible inside the oven.

Use the plastic stop as a lever to remove the glass.

Change the bulb (use a rubber glove to facilitate its removal) then reattach the glass.

Plug your oven back in.



# • 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

Questions	Troubleshooting and Solutions
- "AS" displays (Auto Stop system).	This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.
- Default code starting with "F".	Your oven has detected a problem. Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the After Sales Service.
- 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 fuse. Make sure the oven is properly plugged in. See chapter on replacing the light bulb.
- The cooling fan continues to operate after the oven stops.	This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the After Sales Service.
- There is water on the floor of the oven.	- The boiler is scaled. Follow the "DESCALING" procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.
- The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	Check that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.
- The "door locking" symbol flashes in the display.	Door locking fault. Contact the Customer Services Department.



**FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH  
THE EN 60350 STANDARD:**

<b>Test</b>	<b>Cooking sequence</b>	<b>T°C</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Time</b>	<b>Observations</b>
<b>Short-bread (8.4.1)</b>	Fan-assisted	165	2	18-20 min	Pastry tray
	Tradition	200	2	20-23 min	Lissium pastry tray
	Fan-assisted	165	3 / 1	22-25 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
<b>Small cakes (8.4.2)</b>	Fan-assisted	165	2	22-25 min	Pastry tray
	Fan-assisted	160	3 / 1	22 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
<b>Savoy sponge (8.5.1)</b>	Fan-assisted	170	1	35-40 min	Preheated oven, mould on the grid + 5 min in switched off oven without preheating
	Tradition	175	1	45 min	2 levels (not applicable)
<b>Apple tart (8.5.2)</b>	Combined	180	1	50-55 min	20 cm mould on the grid
	Fan-assisted	180	3 / 1	50-55 min	Preheated oven: -Enamel plate on 1st level
<b>Surface grill (9.1)</b>	High grill	P4	2	2-3 min	Preheat for 5 min Bread on grid with the door closed



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

Trade Mark	<b>DE DIETRICH</b>
Commercial code	<b>DKR4741*</b>
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	<b>94,4</b>
Energy Efficiency Class	<b>A</b>
Energy consumption per cycle in conventional mode	<b>0,68kWh</b>
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	<b>1,01kWh</b>
Number of cavities	<b>1</b>
Heat source(s) per cavity	<b>Electric</b>
Volume of the cavity	<b>40l</b>
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.

Jsmo 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 vašim novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# OBSAH

<b>DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>4</b>
<b>1 INSTALACE .....</b>	<b>6</b>
Výběr místa a vestavění.....	6
Připojení ke zdroji napájení.....	6
<b>2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ .....</b>	<b>7</b>
Ochrana životního prostředí.....	7
<b>3 POPIS TROUBY .....</b>	<b>8</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	9
Uzamčení ovládacího panelu.....	9
Příslušenství (podle modelu).....	10
Speciální plech pod potraviny v režimu 100 % PÁRA.....	10
Plnicí šoupátko.....	11
<b>4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ .....</b>	<b>12</b>
První uvedení do provozu .....	12
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu).....	12
<b>5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ.....</b>	<b>13</b>
Zahájení pečení .....	16
<b>6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ.....</b>	<b>17</b>
Funkce sušení .....	17
<b>7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ .....</b>	<b>18</b>
Popis automatického režimu .....	18
Popis kategorií jídel.....	19
Zahájení automatického pečení .....	23
Okamžité pečení .....	23
<b>8 DALŠÍ FUNKCE .....</b>	<b>24</b>
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení) .....	24
Oblíbené.....	25
Funkce minutky.....	25
<b>9 ÚDRŽBA.....</b>	<b>26</b>
Čištění a údržba .....	26
Samočištění pyrolýzou.....	28
Funkce vyprázdnění.....	29
FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE.....	30
Výměna žárovky.....	31
<b>10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ .....</b>	<b>32</b>

# 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.



Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

— 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.

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— 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.



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



---

# DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

---

## UPOZORNĚNÍ:

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

— 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.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

parní čištění. 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.

## 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.

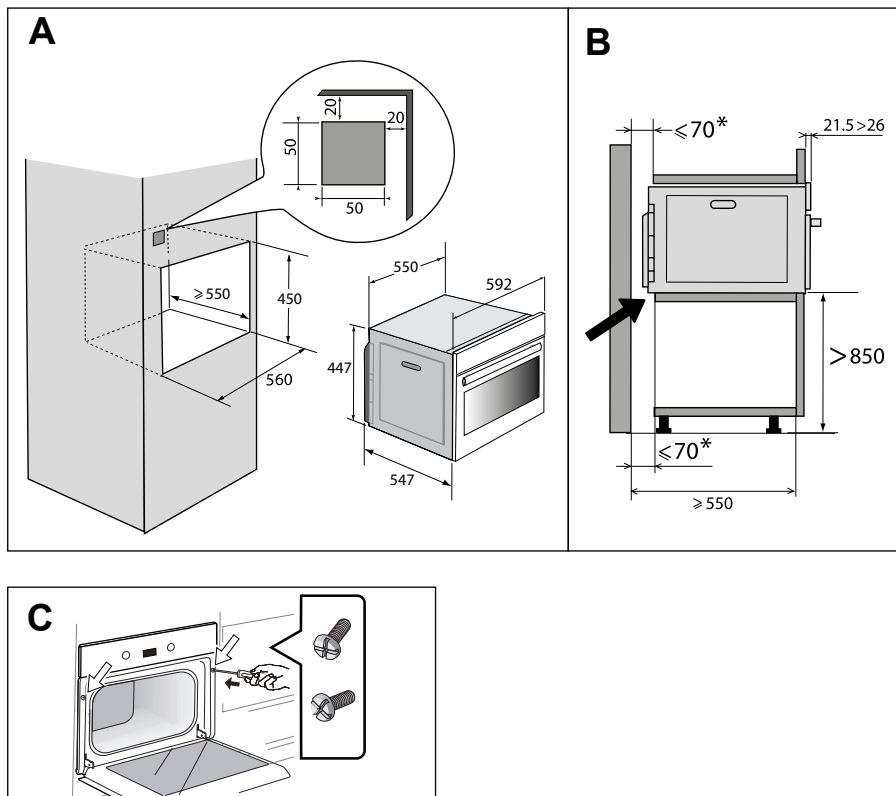
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte spotřebič pro



# • 1 INSTALACE

## VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze instalovat samostatně pod pracovní desku (**obr. A**) nebo do vestavného nábytku (**obr. B**).

Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevřená (pod pracovní deskou nebo ve vestavném nábytku), musí být prostor mezi stěnou a pracovní deskou, na které je trouba umístěna, maximálně 70 mm\* (**obr. C**).

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

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. Nasadte zpět gumové patky.

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



---

# • 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

---

## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

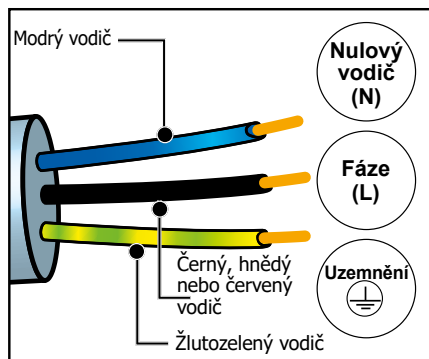
Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.

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



**Upozornění:**

**Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení**



**spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.**

---


# • 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

---

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



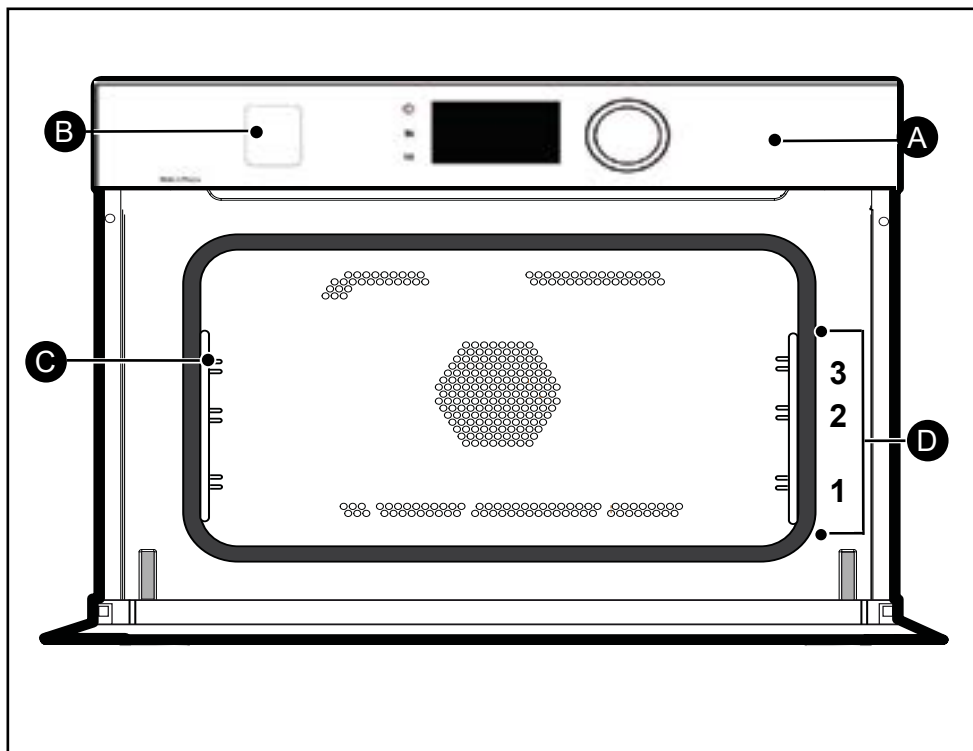
Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení  nesmí být mícháno s jiným odpadem.

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

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** Plnicí šoupátko nádrže na vodu\*
- C** Světlo
- D** Vodící lišty (k dispozici 3 úrovně)

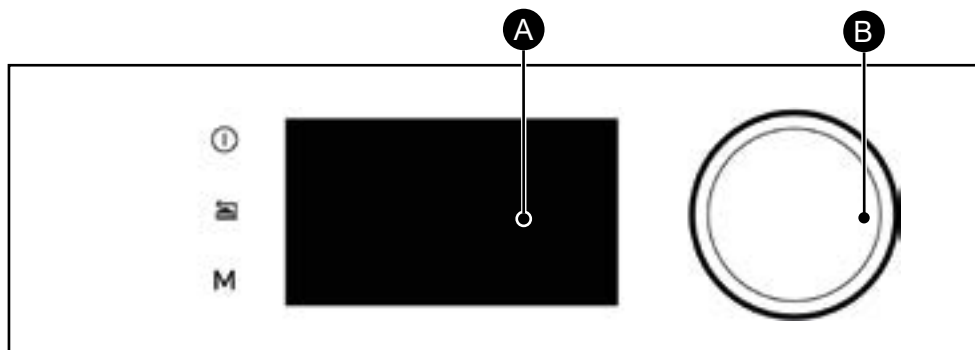
\* Zásuvka je chráněna plastovou fólií. Při vybalování produktu ji nezapomeňte sejmout.





# • 3 POPIS TROUBY

## OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)



Tlačítko Návrat (krátké stisknutí) /  
otevření parní zásuvky (dlouhé stisknutí)

**M**

Tlačítko pro přímý přístup do  
MANUÁLNÍHO režimu



Displej





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.



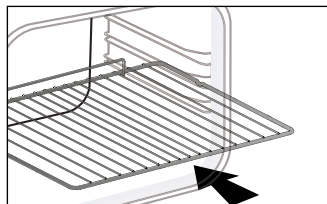
# • 3 POPIS TROUBY

## 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.



### - Multifunkční odkapávací plech 45 mm

K vložení do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

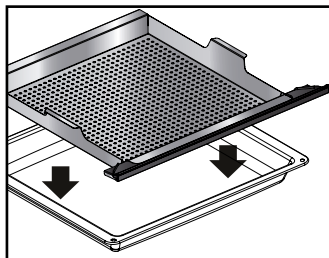


## SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA

1- Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

2- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody.

Umístěte děrovaný nerezový plech na víceúčelový plech a zasuňte je do spodní vodicí lišty v úrovni 1.



### Pozor

Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% pára. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní plech.



# • 3 POPIS TROUBY

## PLNICÍ ŠOUPÁTKO

### - Plnění nádrže na vodu

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

Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

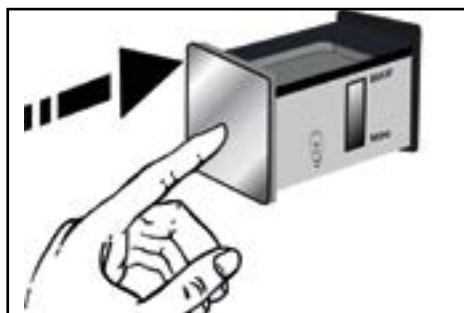
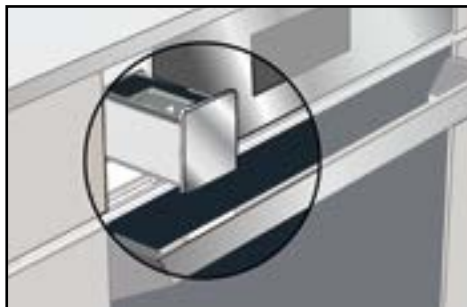
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



#### Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund. Podle potřeby hladinu upravte.



#### Pozor

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



#### Pozor

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



---

# • 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

---

## PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

### - Zvolte jazyk

Při prvním uvedení do provozu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

### - Nastavení času

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem. Nyní trouba zobrazuje čas.

## NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

## ČAS

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

### - Režim spánku

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

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

### - 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“.

Poloha	Doporučená vlhkost min. - max.	Doporučená teplota (°C) min.–max.	Použití
 <b>Regenerace</b>	170 °C 70 % pára		Rozpečení včerejšího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a croissanty.
 <b>Grilování, odvětrávaná pára</b>	190 °C 180 °C - 250 °C 20 % 20 - 80 %		Doporučuje se pro zapékání při zachování malé vlhkosti uvnitř pokrmu, ideální například pro pokrmy, jako jsou zapékané těstoviny, aby se pokrm vespod nevysušil.
 <b>Konvenční pára</b>	200 °C 150 °C - 275 °C 20 % 20 - 80 %		Doporučeno pro zeleninu, zejména rajčata nebo například plněné cukety, které potřebují vlhkost a větrání, aby nevyschly.
 <b>Pečení s ventilátorem, pára</b>	190 °C 120 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %		Doporučeno pro šetrné pečení masa (<70° uvnitř), jako je kachna, hovězí nebo telecí maso.
 <b>Pára 100 %</b>	100% 50 % - 100 %		Pro tepelnou úpravu pouze v páře.



## Pozor








Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dávejte pozor, abyste nestáli v proudu páry.



# 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ






**\*\*Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte**


Poloha	Doporučená teplota (°C) min. - max.	Použití
 <b>Pečení kombinované**</b>	<b>205 °C</b> <b>35 °C - 180 °C</b>	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>Horkovzdušné pečení */**</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C - 250 °C</b>	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 <b>Tradiční ohřev**</b>	<b>200 °C</b> <b>35 °C - 275 °C</b>	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>PEČENÍ ECO</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C - 275 °C</b>	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 <b>Gril s ventilátorem**</b>	<b>190 °C</b> <b>100 °C - 250 °C</b>	Drůbež a pečeně, šťavnatá 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.
 <b>Spodní ohřev s ventilátorem**</b>	<b>180 °C</b> <b>75 °C - 250 °C</b>	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>Gril s proměnlivým výkonem</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

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



# 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 Udržování teploty	60 °C 35 °C - 100 °C	Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku.  Formu položit do spodní části, teplota nesmí přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Décongélation (Rozmrazování)	35 °C 35 °C - 75 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Sušení	80 °C 35 °C - 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 18.

 **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, stisknete páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty., pokrm můžete vložit do trouby na doporučenou úroveň.

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.

### PROCENTO PÁRY

Pro kombinované pečení 



, trouba doporučuje ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte vlhkost a potvrďte.

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

### 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.





# 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...).

### PEČENÍ V PÁŘE

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

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



# 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, Zelenina, Chléb a těstoviny, Zákusky.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.



### Doporučení

**100 %: automatické recepty 100 % v páře**

**30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry**



### Doporučení

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

MASO	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KRŮTÍ ŘÍZEK		100 %
KUŘECÍ PRSA		100 %
TELECÍ PLÁTEK		30 %
VEPŘOVÝ PLÁTEK		100 %
MASOVÁ TERINA	O	
JEHNĚČÍ PLEC	O	30 %
TELECÍ ŽEBRA	O	
TELECÍ PEČENĚ	O	30 %
VEPŘOVÉ KOLENO	O	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	O	
FILET MIGNON		30 %
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	30 %
HOVĚZÍ PEČENĚ	O	
KUŘE	O	30 %
KACHNA	O	30 %
KACHNÍ PRSA	O	30 %
KRŮTÍ STEHNA	O	



# 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

## PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



### Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

RYBY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
FILETY Z ČERSTVÝCH RYB		100 %
PSTRUH	0	100 %
LOSOS	0	100 %
VELKÁ RYBA	0	100 %
MALÉ RYBY		100 %
OKOUN		100 %
HUMR	0	
RYBÍ TERINA	0	30 %
LOSOS V TLAKOVÉM HRNCI		30 %
SLÁVKY JEDLÉ		100 %
MUŠLE		100 %
KREVETY		100 %
LANGUSTY		100 %

POKRMY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
NADÍVANÁ ZELENINA	0	30 %
PLNĚNÁ RAJČATA	0	30 %
LASAGNE	0	30 %
SÝROVÝ KOLÁČ	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATINOVANÉ BRAMBORY	0	30 %
SOUFFLÉ		30 %
ZELENINOVÁ BUBLANINA	0	
Konfitovaná zelenina		30 %
RIZOTO		30 %
ČERSTVÁ JÍDLA		30 %
MRAŽENÁ JÍDLA		30 %

# 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

## PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



### Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

ZELENINA	AI	PEČENÍ V PÁŘE
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA		100 %
HRÁŠEK		100 %
MRKEV		100 %
FAZOLOVÉ LUSKY		100 %
BROKOLICE		100 %
KVĚTÁK		100 %
BRAMBORY		100 %
PÓREK		100 %
CUKETY		100 %
TYKEV		100 %
CHŘEST		100 %
CELER		100 %
DÝŇ		100 %
MANGOLD		100 %
ŠPENÁT		100 %
ARTIČOKY		100 %

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
ZMRAZENÉ TĚSTO		30 %
PŘEDPEČENÝ CHLÉB		30 %
BRIOŠKA	0	
BAGETY	0	30 %
CHLÉB	0	30 %
KŘEHKÉ TĚSTO	0	
LISTOVÉ TĚSTO	0	



# 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

## PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



### Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

DEZERTY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %
NÁKYPY/KRÉMY		30 %
OŘECHOVÝ KOLÁČ		30 %
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	0	30 %
JABLEČNÝ KOLÁČ	0	30 %
SLADKÝ CHLEBÍČEK		30 %
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	0	30 %
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	0	
JOGURTOVÁ BUCHTA	0	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	0	
KOLÁČ S OVOCEM	0	
SUŠENKY	0	
KOŠÍČKY	0	30 %
ODPALOVANÉ TĚSTO	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



---

# • 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 vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

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



**U některých receptů AI je nutné před vložení 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.

### 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; lze v případě potřeby zopakovat.



#### **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.





---

# • 8 DALŠÍ FUNKCE

---



## OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

Funkce „**OBLÍBENÉ**“ vám umožňuje uložit do paměti 3 manuální režimy vaření 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:

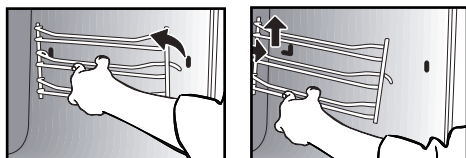
### VNĚJŠÍ POVRCH

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 takto obě lišty.



### VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

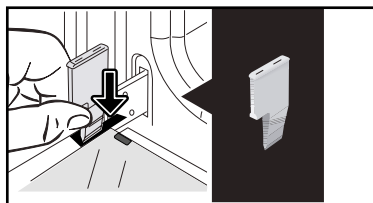
Před čištěním vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

#### **Upozornění**

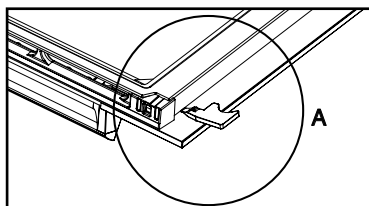
**K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.**

### DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



- Rám se sklem odstraní takto: Vložte zarážku na příslušné místo **A** vpravo.



Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem. Tentýž postup zopakujte vlevo.



# 9 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.  
Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek jejich otočením.



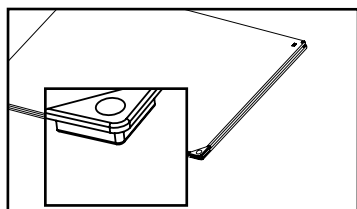
Tuto sestavu tvoří 2 skla, přičemž první má 2 pryžové zarážky ve 2 předních rozích.

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.  
Neponořujte sklo do vody.  
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek.

Přemístěte 2 černé gumové zarážky na předních rozích 2. skla.

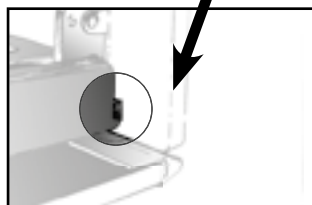
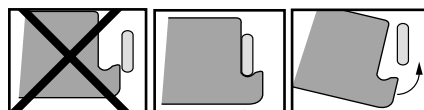
Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.



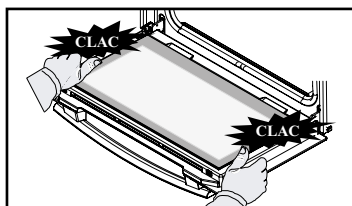
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.



Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.



Přitiskněte rám k dvířkům, uslyšíte cvaknutí. Netlačte na samotný rám.



Váš spotřebič je opět provozuschopný.

## SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU



### FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)

**!** Před čištěním pyrolýzou vyjměte příslušenství. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

Tato trouba je vybavena funkcí čištění 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.

### SPUŠTĚNÍ CYKLU ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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



Pyro ECO: za 1:30 h pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

### OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

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

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

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



### Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadrem bílý popel.

**Trouba je čistá a lze ji znovu použít k pečení.**


### ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol pečení a potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .



## FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



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

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavní nabídce a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo COMPLETE (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

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

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

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo COMPLETE a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.

### Vypuštění SPEED:

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

Čas vypuštění je cca 20 sekund.

### Vypuštění COMPLETE:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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



## FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupatko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

### KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

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

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

### KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalijte 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

### KROK 3: PROPLACH

Naplněte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupatko nádobu a potvrďte.

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

### KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístěte pod šoupatko nádobu a potvrďte.

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

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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



## VÝMĚNA ŽÁROVKY



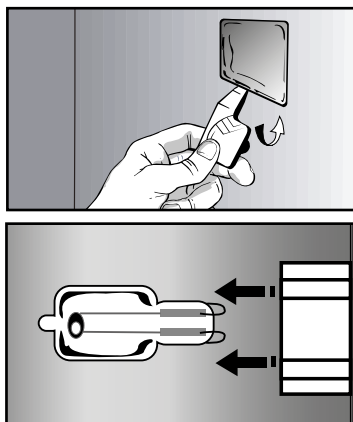
### Upozornění

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.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Nejprve odstraňte levou boční vodící lištu. Žárovka je přístupná zevnitř trouby.

Vyměňte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.

Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nacvakněte.

- Troubu znovu zapojte do sítě.

# • 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- Zobrazí se údaj „AS“ (systém Auto Stop – automatické vypnutí).	Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.
- Kód chyby začínající písmenem „F“.	Trouba zjistila závadu. Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
- Trouba nehřeje.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky.
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.
- Na dně trouby se nachází voda.	Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro „ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE“. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.
- Neprobíhá čištění pyrolýzou.	Zkontrolujte zavření dveří. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.
- Na displeji bliká symbol „uzamčení dvířek“.	Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.





**TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY  
EN 60350:**

<b>Zkouška</b>	<b>Program pečení</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Úroveň vodič lišty</b>	<b>Doba</b>	<b>Poznámky</b>
<b>Sušenky (8.4.1)</b>	Pečení s ventilátorem	165	2	18-20 min	Cukrářský plech
	Konvenční pečení	200	2	20-23 min	Cukrářský plech Lissium
	Pečení s ventilátorem	165	3 / 1	22-25 min	Předeřhřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
<b>Čajové pečivo (8.4.2)</b>	Pečení s ventilátorem	165	2	22-25 min	Cukrářský plech
	Pečení s ventilátorem	160	3 / 1	22 min	Předeřhřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
<b>Piškot (8.5.1)</b>	Pečení s ventilátorem	170	1	35-40 min	Předeřhřátá trouba, forma na roštu + 5 min ve vypnuté troubě bez předeřhřevu
	Konvenční pečení	175	1	45 min	2 úrovně (nepoužije se)
<b>Jablečný koláč (8.5.2)</b>	Kombinované pečení	180	1	50-55 min	20 cm forma na roštu
	Pečení s ventilátorem	180	3 / 1	50-55 min	Předeřhřátá trouba: - Glazovaná miska - 1. úroveň
<b>Plocha roštu (9.1)</b>	Silný gril	P4	2	2-3 min	Předeřhřátí 5 min Chléb na roštu Zavřená dvířka







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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Valg mellem placering og indbygning.....	6
Elektrisk tilslutning.....	6
<b>2 MILJØ</b> .....	<b>7</b>
Beskyttelse af miljøet .....	7
<b>3 PRÆSENTATION AF OVNE</b> .....	<b>8</b>
Betjening og display .....	9
Låsning af tasterne.....	9
Tilbehør (ifølge modellen) .....	10
Speciel fødevarerbakke til 100 % damp.....	10
Skuffe til påfyldning.....	11
<b>4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER</b> .....	<b>12</b>
Første ibrugtagning .....	12
Menuen indstillinger (ifølge modellen) .....	12
<b>5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION</b> .....	<b>13</b>
Start af en tilberedning.....	16
<b>6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING</b> .....	<b>17</b>
Funktionen tørring.....	17
<b>7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION</b> .....	<b>18</b>
Præsentation af automatisk funktion.....	18
Præsentation af kategorier af retter .....	19
Start af en automatisk tilberedning.....	23
Øjeblikkelig tilberedning .....	23
<b>8 ANDRE FUNKTIONER</b> .....	<b>24</b>
Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype) .....	18
Favoritter .....	25
Funktion for minutur .....	25
<b>9 VEDLIGEHOLDELSE</b> .....	<b>26</b>
Rengøring og vedligeholdelse.....	26
Selvrensning via pyrolyse .....	28
Funktionen tømning .....	29
Afkalkningsfunktion .....	30
Udskiftning af pære.....	31
<b>10 FEJL OG LØSNINGER</b> .....	<b>32</b>

---

# 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.



Dette apparat skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

— Apparatet må ikke installeres bag en dekorationslåge, da dette kan give overophedning.

— 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.



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 er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

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

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

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



---

## VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

---

### 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.

— 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.

— Ovnens skal være standset, før enhver rengøring af ovnkammeret.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat. Apparatets specifikationer må ikke ændres, da det vil udgøre en fare for dig. Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

### PAS PÅ:

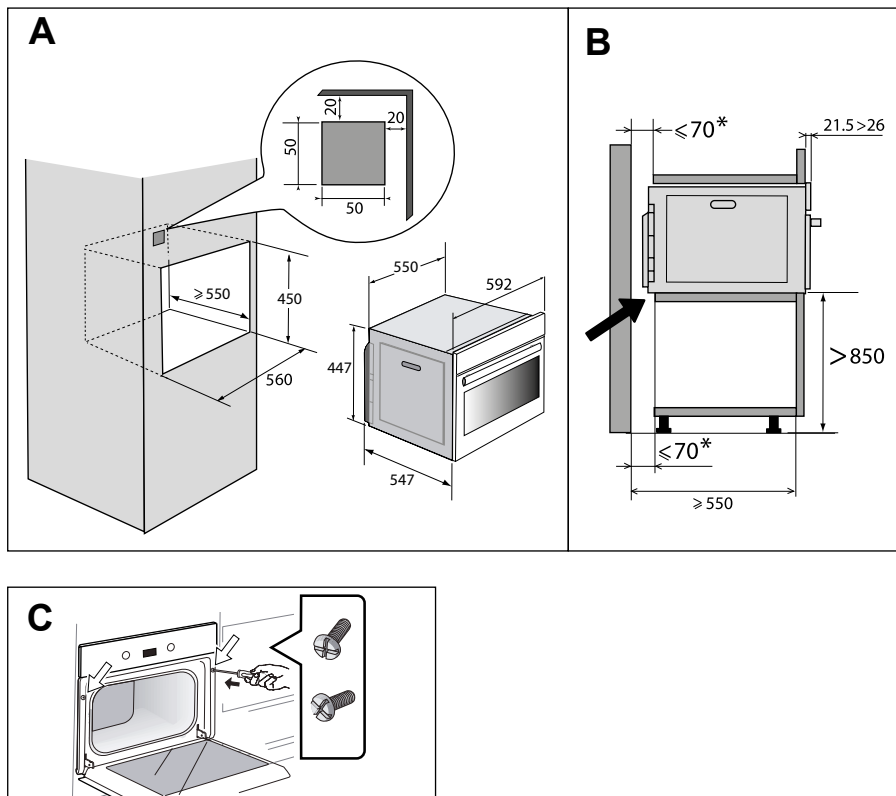
Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

— 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.



# • 1 INSTALLATION

## VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING



Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det. Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

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

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

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

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



## • 2 MILJØ

### ELEKTRISK TILSLUTNING

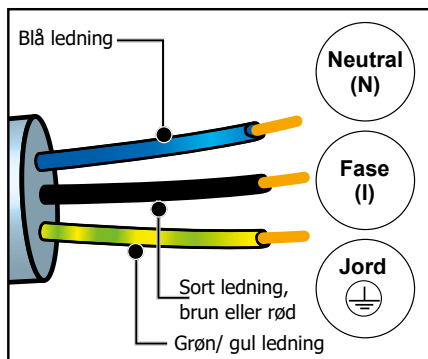
Ovnen er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A. Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



**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

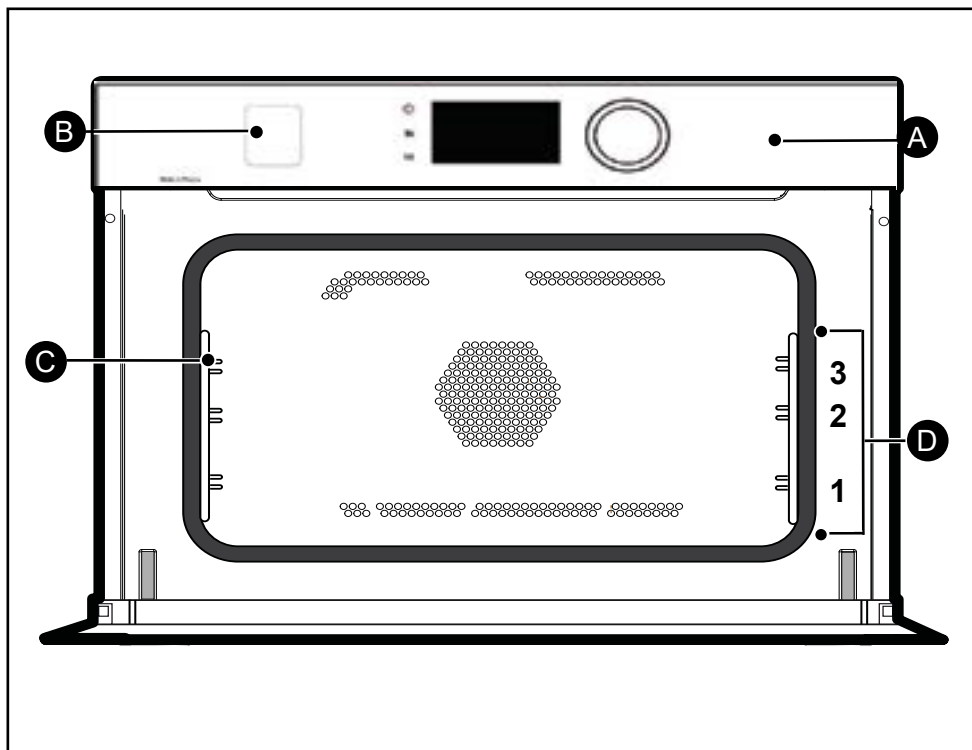
direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

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



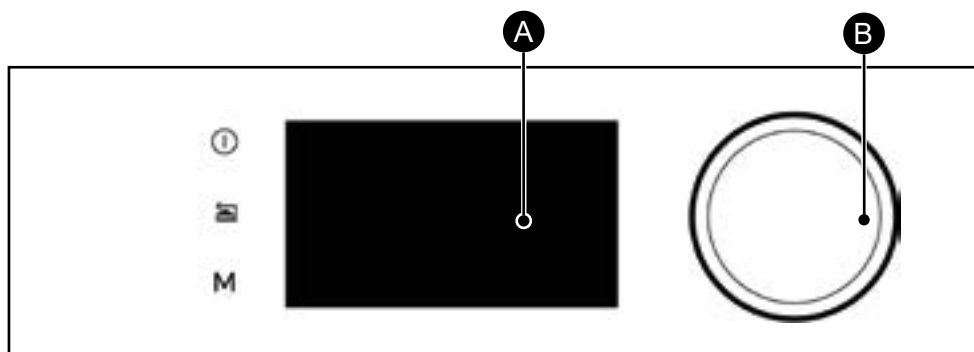
- A** Betjeningspanel
- B** Skuffe til påfyldning af vandtanken\*
- C** Lampe
- D** Ribber (3 disponible højder)

\* Skuffen er beskyttet af en plastikfilm. Sørg for at fjerne den, når du pakker produktet ud.



# 3 PRÆSENTATION AF OVNE

## BETJENINGER OG DISPLAY



Stoptast til ovn (langt tryk)



Tasten Tilbage (kort tryk)/Åbn  
dampskuffen (langt tryk)



Tast til direkte adgang til MANUEL  
funktion





Display



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 TASTERNE

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

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.



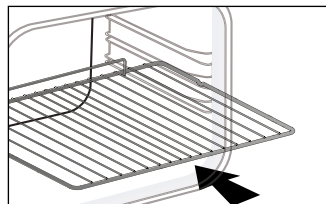
# 3 PRÆSENTATION AF OVNE

## TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

### - Sikker rist, der ikke kan vippe.

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

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



### - Universalplade, bradepande 45 mm.

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

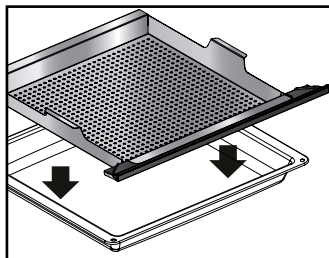


## SPECIEL FØDEVAREBAKKE TIL 100 % DAMP

1- Hullet inoxplade for at undgå kontakt mellem maden og kondensvandet.

2- Universal bradepande 45 mm til opsamling af kondensvand.

Sæt den hullede inoxplade på universalpladen, og indsæt dem på ribberne på det lave niveau 1.



### **Vigtigt**

Skal kun bruges til funktion med tilberedning ved 100 % damp. Må ikke bruges til andre tilberedningsmåder. Pladerne skal tages ud af ovnen før rengøring af ovnen ved brug af pyrolyse.

# • 3 PRÆSENTATION AF OVNE

## SKUFFE TIL PÅFYLDNING

### - Påfyldning af vandtanken

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

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

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

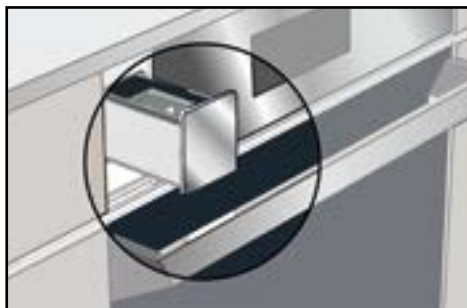
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkningen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



### Gode råd

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

Efterfyld om nødvendigt.

### Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

### Vigtigt

Udfør en udtømning før hver tilberedning. En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".

---

# • 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.

### - 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.

### - 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 ovenlyset efter et bestemt tidsrum under madlavningen. Vælg den ønskede position, og bekræft.

## 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

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

### - Lyden

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

### - 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".

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anbefalet fugtighed mini - maks.	Anvendelse
 <b>Opfriskning</b>	170 °C 70 % Damp		Gør brød fra dagen før lækkert. Anbefales til baguetter, brød, teboller og croissanter.
 <b>Damp +turbo+ grill</b>	190 °C 180 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %		Anbefales til gratinering, hvor der holdes en smule fugt inde i tilberedningen, ideelt f.eks. til gratin som pastagratin, så tilberedningen nedenunder ikke tørrer ud.
 <b>Traditionel damp</b>	200 °C 150 °C - 275 °C 20 % 20 % - 80 %		Anbefales til grøntsager, især fyldte tomater eller courgetter, som har brug for fugt og ventilation for ikke at tørre ud.
 <b>Damp + varmluft</b>	190 °C 120 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %		Anbefales til skånsom tilberedning af kød (<70°) som f.eks. and, okse eller kalv.
 <b>Damp 100 %</b>	100 % 50 % - 100 %		For tilberedning udelukkende med damp.



## Vigtigt








Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når ovnlågen åbnes. Hold børn på afstand. Sørg for ikke at stå i dampstrømmen.



# 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION



**\*\*Forvarm ovnen tom før enhver tilberedning**

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 <b>Kombineret varmluft**</b>	<b>205 °C</b> <b>35 °C - 180 °C</b>	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 <b>Varmluft*/**</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C - 250 °C</b>	Anbefales til hvidt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 <b>Traditionel**</b>	<b>200 °C</b> <b>35 °C - 275 °C</b>	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 <b>ECO TILBEREDNING</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C - 275 °C</b>	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagingens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 <b>Varmluft grill**</b>	<b>190 °C</b> <b>100 °C - 250 °C</b>	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 <b>Ventileret under-varme**</b>	<b>180 °C.</b> <b>75 °C - 250 °C</b>	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 <b>Gril med variabel styrke</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsriver, gambas-rejer som lægges på risten. Tilberedning sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.




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



---

# • 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

---

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 <b>Holde varm</b>	<b>60 °C</b> <b>35 °C - 100 °C</b>	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof.  Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 <b>Optøning</b>	<b>35 °C</b> <b>35 °C - 75 °C</b>	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 <b>Tørring</b>	<b>80 °C</b> <b>35 °C - 80 °C</b>	Sekvens til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den specifikke tabel S. 16.

---

 **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 AF EN TILBEREDNING

### ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

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

### DAMPPROCENT

For kombinerede tilberedninger 



, anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge fugtighed og godkende.

Indtast den nye dampprocent (mellem 20 og 80 %) ved at dreje på drejeknappen, 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. 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 vælg "**NON**", og godkend for at fortsætte tilberedningen. Du kan også stoppe tilberedningen med et langt tryk på ovenns stopknap.



# 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 (minerale, proteiner og andre vitaminer). Man kan hermed opbevare levnedsmidlerne optimalt takket være reduktion af deres omfang, og de er nemme at anvende, når de tørret.



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

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

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

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

## VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

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



---

# • 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

### DAMPTILBEREDNING

Du kan vælge funktionen "Damptilberedning" for en klassisk opskrift med brug af damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen.

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



# 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, Grøntsager, Brød og pasta, Desserter.

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



### Gode råd

**100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp**

**30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 80 % damp**



### Gode råd

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

KØD	AI	DAMPTILBEREDNING
KALKUNFILET		100 %
KYLLINGEBRYST		100 %
KALVEFILET		30 %
SVINEFILET		100 %
KØDPATÉ	0	
LAMMEBOV	0	30 %
KALVEKOTELET	0	
KALVESTEG	0	30 %
SVINESKANK	0	
SVINEKAM	0	
MØRBRAD		30 %
FLÆSKESTEG	0	30 %
OKSESTEG	0	
KYLLING	0	30 %
AND	0	30 %
ANDEBRYST	0	30 %
KALKUNLÅR	0	



# 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

## PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



### Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 80 % damp

FISK	AI	DAMPTILBEREDNING
FRISKE FISKEFILETTER		100 %
ØRRED	0	100 %
LAKS	0	100 %
STOR FISK	0	100 %
LILLE FISK		100 %
HAVABORRE		100 %
HUMMER	0	
FISKEPATÉ	0	30 %
GRYDERET MED LAKS		30 %
MUSLINGER		100 %
SKALDYR		100 %
REJER		100 %
HUMMERE		100 %

RETTER	AI	DAMPTILBEREDNING
FARSEREDE GRØNTSAGER	0	30 %
FARSEREDE TOMATER	0	30 %
LASAGNER	0	30 %
OSTEKAGE	0	
TÆRTE, SALT	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
KARTOFFELGRATIN	0	30 %
SOUFFLÉ		30 %
GRØNTSAGSTÆRTE	0	
KANDISEREDE GRØNTSAGER		30 %
RISOTTO		30 %
FRISKE RETTER		30 %
FROSNE RETTER		30 %



# 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

## PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



### Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 80 % damp

GRØNTSAGER	AI	DAMPTILBEREDNING
ROSENKÅL		100 %
ÆRTER		100 %
GULERØDDER		100 %
GRØNNE BØNNER		100 %
BROCCOLI		100 %
BLOMKÅL		100 %
KARTOFLER		100 %
PORRER		100 %
SQUASH		100 %
GRÆSKAR		100 %
ASPARGES		100 %
SELLERI		100 %
GRÆSKAR		100 %
SØLVBEDER		100 %
SPINAT		100 %
ARTICHAUT		100 %

BRØD OG PASTA	AI	DAMPTILBEREDNING
FROSSEN PASTA		30 %
FORBAGT BRØD		30 %
BRIOCHE	0	
FLUTE	0	30 %
BRØD	0	30 %
MØRDEJ	0	
BUTTERDEJ	0	



# 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

## PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



### Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 80 % damp

DESSERTER	AI	DAMPTILBEREDNING
KOKOSTÆRTE		30 %
FLAN/CREMER		30 %
NØDDEKAGE		30 %
LAGKAGE	0	30 %
ÆBLEKAGE	0	30 %
PUND-TIL-PUND KAGE		30 %
CAKE	0	30 %
CHOKOLADEKAGE	0	
YOGHURTKAGE	0	
FRUGTKRUMBEL	0	
FRUGTTÆRTE	0	
SMÅKAGER	0	
CUP CAKES	0	30 %
VANDBAKKELSER	0	
KARAMELCREME	0	



---

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

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

 For visse AI-opskrifter er en forvarmning påkrævet, før retten 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.

### TILFØJ 5 MIN (kun manuel tilstand)

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.

### 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.



---

# • 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 VEDLIGEHOEDSELSE

## RENGØRING OG VEDLIGEHOEDSELSE:

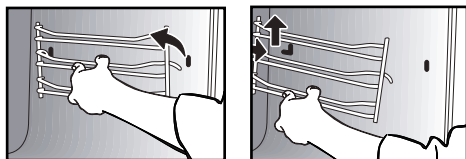
### UDVENDIGE FLADER

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.



### GLASRUDERNE INDVENDIGT

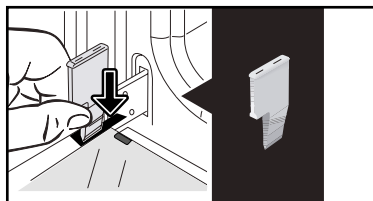
Lågen afmonteres for at rengøre glaseruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



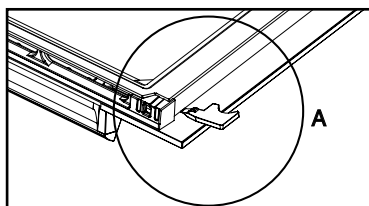
**Advarsel**  
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

### AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

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



For at udtage hele rammen plus ruden gås frem på følgende måde:  
Indsæt endestoppet på dens beregnede plads **A** til højre.



Løft det hele samlet for at afklipse rammen fra ruden. Udfør det samme til venstre.



# 9 VEDLIGEHOLDELSE

Udtag rammen og ruden.  
Udtag hele det indvendige rudemodul i lågen ved at dreje det.

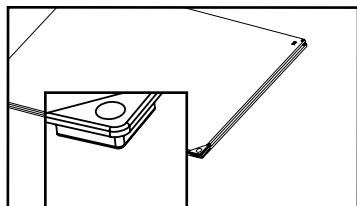


Dette modul består af 2 ruder hvor af det 1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste hjørner.

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.  
Ruden må ikke lægges i vand.  
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.  
Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

Efter rengøringen, sættes 1. rude i lågen. Placer de 2 sorte gummiendestop igen i de forreste hjørner i 2. rude.

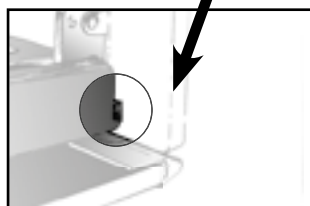
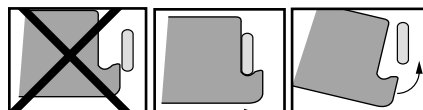
Sæt derefter denne 2. rude i lågen ved at placere den på den første.



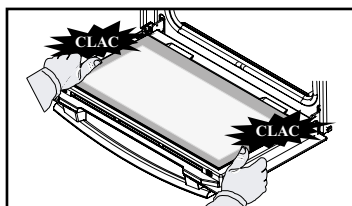
Sæt rammemodul for de udvendige ruder i lågen.



Vær omhyggelig med at indsætte rammen i tapperne ved siden af hængslet.



Klips rammen ved at holde den stramt ind til lågen. Tryk ikke på rammen alene.



Nu er apparatet klar til brug igen.

# 9 VEDLIGEHOLDELSE

## SELVRENSNING VIA PYROLYSE



### FUNKTIONEN RENGØRING

(af ovnrummet)

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

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse rensfunktion:

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.

### UDFØR EN RENGØRINGSCYKLUS MED PYROLYSE

To pyrolyse-cykluser tilbydes. Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:



ECO Pyro: 1 time og 30 min. for en rengøring der bruger mindre energi.




Turbo Pyro: tager 2 timer for en mere dybdegående ovnrensning.

### ØJEBLIKkelig RENGØRING

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

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

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase finder sted efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



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


### RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for tilberedning.

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

Efter et par sekunder går ovnen i standby 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



## FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)

 Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

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

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.

- Vælg en af de 2 tømninger, HURTIG eller KOMPLET (se detaljer i det følgende), og gå frem på samme måde som ved en automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning.

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået.

Du kan selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

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

Skuffen åbner automatisk for tømningen.

### Tømningen HURTIG:

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

Tømningen tager ca. 20 sekunder.

### Tømningen KOMPLET:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

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

Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

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



# 9 VEDLIGEHOLDELSE



## AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

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

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



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

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

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

### ETAPE 1: TØMNING

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

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

### ETAPE 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

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

### ETAPE 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

### ETAPE 4: TØMNING

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

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

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



# 9 VEDLIGEHOLDELSE



## UDSKIFTNING AF PÆREN



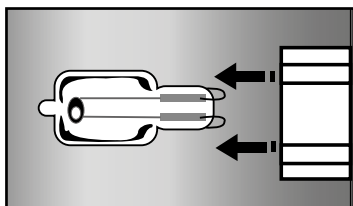
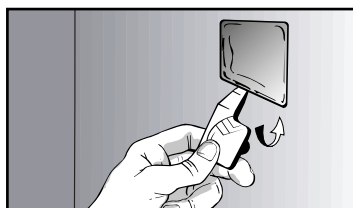
### Advarsel

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

### Pærens egenskaber

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Afmonter først venstre sideribbe.

Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen.

Løft lampeglasset ved brug af plastkilen for at tage lampeglasset ud.

Udskift pæren (brug en gummihandske, det gør det lettere at afmontere den), klips derefter lampedækslet på igen.

Tilslut ovnen igen.





# • 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".	Ovnen har registreret en forstyrrelse. Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.
- Ovnen varmer ikke.	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, og kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt. 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.
- Der er vand i ovnens bund.	Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for "AFKALKNING". Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.
- Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.	Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.
- Symbolet for "låsning af låge" blinker på displayet.	Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.



PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN

EN 60350:

Prøvning	Tilberedningssekvens	T °C	Ribberamme	Tid	Observationer
Sandkage (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min.	Bageplade
	Traditionel	200	2	20-23 min.	Bageplade i lissium
	Varmluft	165	3/1	22-25 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Små kager (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min.	Bageplade
	Varmluft	160	3/1	22 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Sukkerbrøds-kage (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min.	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min. i slukket ovn uden forvarmning
	Traditionel	175	1	45 min.	2 niveauer (anvendes ikke)
Æbletærte (8.5.2)	Kombineret	180	1	50-55 min.	20 cm form på rist
	Varmluft	180	3/1	50-55 min.	Forvarmet ovn: -Emaljeret plade 1. ribbe
Grillens overflade (9.1)	Stærk grill	P4	2	2-3 min.	Forvarmning 5 min. Brød på rist Lågen lukket





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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN .....</b>	<b>4</b>
<b>1 EINBAU .....</b>	<b>6</b>
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....	6
Elektrischer Anschluss .....	6
<b>2 UMWELT .....</b>	<b>7</b>
Umweltschutz.....	7
<b>3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS .....</b>	<b>8</b>
Bedienelemente und Anzeige .....	9
Tastensperre .....	9
Zubehör (je nach Modell) .....	10
Spezialgefäß für Nahrungsmittel 100% Dampf.....	10
Füll-Schubfach .....	11
<b>4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN .....</b>	<b>12</b>
Erste Inbetriebnahme .....	12
Menü Einstellungen (je nach Modell).....	12
<b>5 MANUELLER GARMODUS .....</b>	<b>13</b>
Starten eines Garvorgangs .....	16
<b>6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN .....</b>	<b>17</b>
Funktion Trocknen .....	17
<b>7 AUTOMATISCHER GARMODUS .....</b>	<b>18</b>
Beschreibung des automatischen Modus .....	18
Überblick über die Kategorien von Gerichten .....	19
Starten eines automatischen Garvorgangs.....	23
Sofortiges Garen .....	23
<b>8 WEITERE FUNKTIONEN .....</b>	<b>24</b>
Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus).....	24
Favoriten .....	25
Funktion Zeitschaltuhr.....	25
<b>9 PFLEGE .....</b>	<b>26</b>
Reinigung und Pflege .....	26
Selbstreinigung durch Pyrolyse.....	28
Entleerungsfunktion .....	29
Entkalkungsfunktion.....	30
Austausch der Lampe .....	31
<b>10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....</b>	<b>32</b>

## **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.



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

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

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



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.

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

— 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.



---

## **SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

---

### **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.

— 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.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

— Keinen Dampfreiniger verwenden. 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.

### **WARNHINWEIS:**

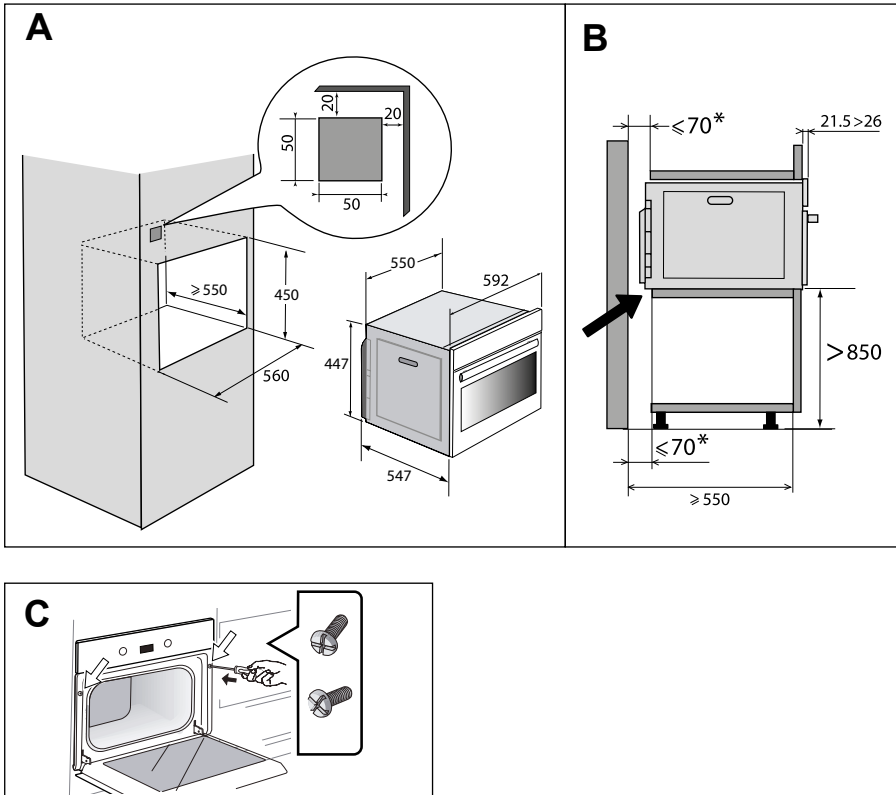
Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.

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



# • 1 EINBAU

## WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU




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

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

Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen\* (**Abb. C**).

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

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. Die Distanzstücke aus Gummi wieder einsetzen.

 **Empfehlung**  
Lassen Sie von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.



---

# • 2 UMWELT

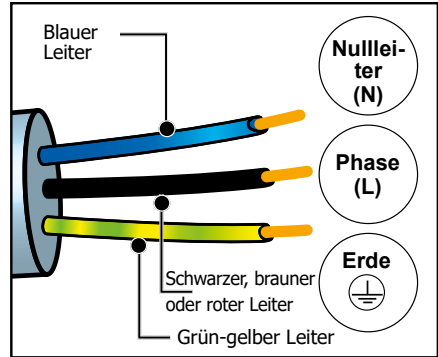
---

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm<sup>2</sup> (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder 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.

**⚠ 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.

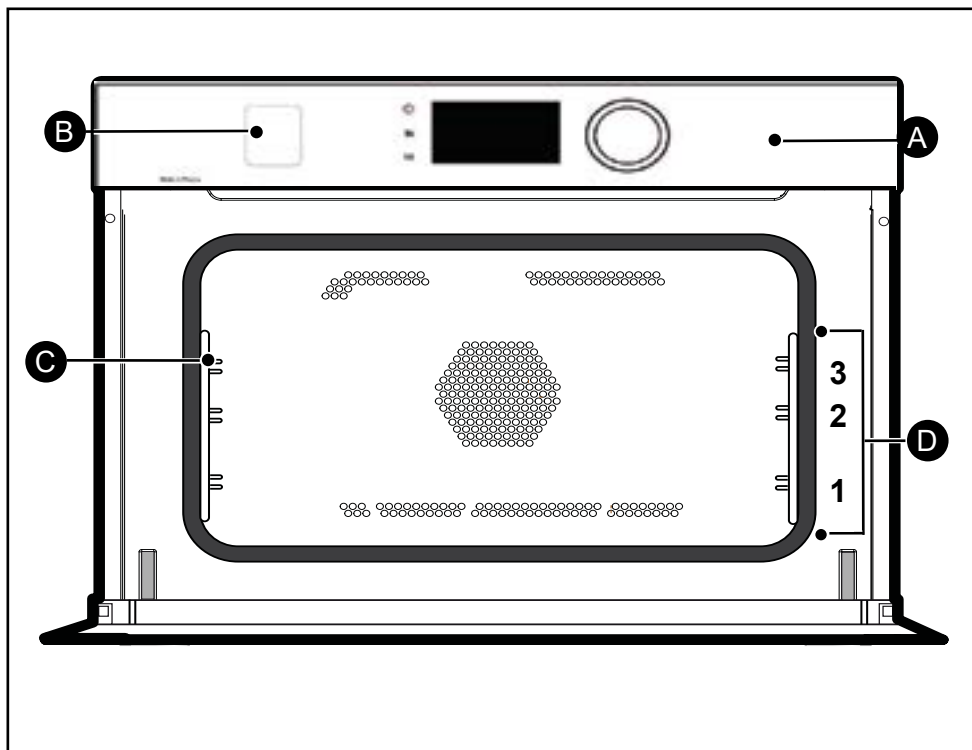
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische

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



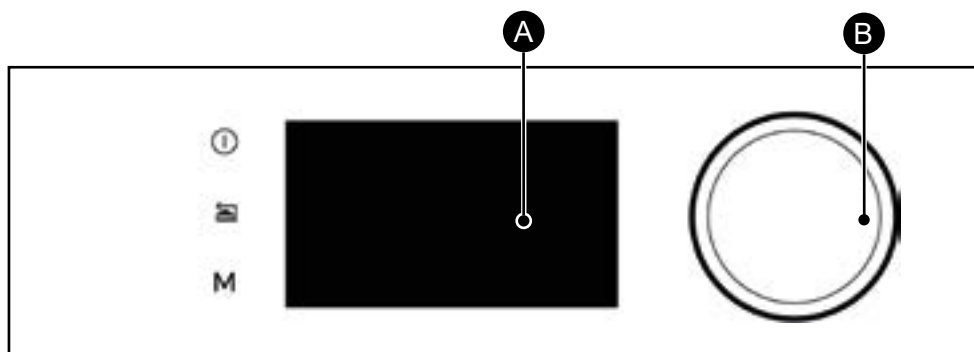
- A** Bedienleiste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks\*
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (3 Höhen verfügbar)

\* Das Schubfach ist durch eine Plastikfolie geschützt. Achten Sie beim Auspacken des Produkts darauf, dass Sie diese entfernen.



# 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



Ausschalttaste Backofen (lange drücken)



Zurück-Taste (kurz drücken) /  
Dampfschubfach öffnen (lange drücken)



Taste für den direkten Zugriff auf den  
MANUELLEN Modus



Anzeige





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.



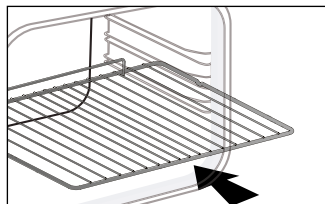
# 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## 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 schieben.



### - Mehrzweckgefäß mit Auffangschale 45 mm.

In die Einschubleisten unter dem Rost einschieben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

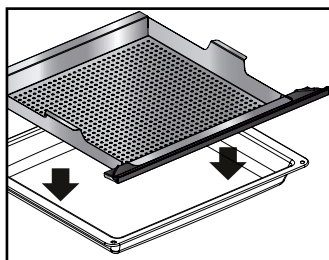


## SPEZIALGEFÄß FÜR NAHRUNGSMITTEL 100% DAMPF

1- Perforierte Edelstahlschale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.

2- Mehrzweckgefäß mit Auffangschale 45 mm zum Auffangen des Kondenswassers.

Die perforierte Edelstahlschale auf das Mehrzweckblech legen und in die unterste Einschubleiste 1 schieben.



**⚠ Achtung**  
Das Gefäß darf nur für die Funktion 100% Dampfgaren verwendet werden. Das Gefäß darf nicht für andere Gararten verwendet werden. Das Gefäß vor Durchführung einer Pyrolysereinigung aus dem Herd herausnehmen.



# 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## FÜLL-SCHUBFACH

### - Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

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

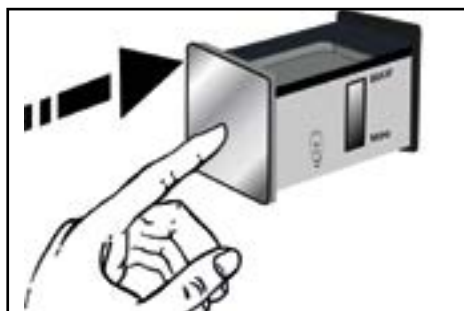
Füllen Sie den Tank.

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

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

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

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.



#### Empfehlung

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

#### Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

#### Achtung

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

---

# • 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.

### - 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.

### - 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.

### - 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.

## 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 einer bestimmten Zeit.






Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.- 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.



# 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.

Position	Empfohlene Temperatur in °C		Verwendung
	Min. - Max.		
	Empfohlene Feuchtigkeit		
	Min. - Max.		
 <b>Wiederauffrischen</b>	<b>170°C</b> <b>70% Dampf</b>		Altes Brot auffrischen. Empfohlen für Baguettes, Brot und Croissants.
 <b>Umluftgrill mit Dampf</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Empfohlen zum Überbacken, wobei ein wenig Feuchtigkeit im Inneren der Zubereitung erhalten bleibt. Ideal z. B. für Gratins wie Nudelauflauf, damit die Zubereitung darunter nicht austrocknet.
 <b>Traditionell mit Dampf</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Empfohlen für Gemüse, insbesondere z. B. für gefüllte Tomaten oder Zucchini, die Feuchtigkeit und Umluft benötigen, um nicht auszutrocknen.
 <b>Umluft mit Dampf</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Empfohlen für schonendes Garen von Fleisch (<70° Kerntemperatur) wie Ente, Rind oder Kalb.
 <b>Dampf 100%</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Um ausschließlich mit Dampf zu garen.



## Achtung





Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten. Achten Sie darauf, dass Sie nicht im Dampfstrom stehen.



# 5 MANUELLER GARMODUS



**\*\*Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor**

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 <b>Ober- und Unterhitze**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 <b>Heißluft*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 <b>Traditionell**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 <b>GARART ECO*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 <b>Umluftgrill**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 <b>Unterhitze + Umluft**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 <b>Variable Grillfunktion</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.

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









---

# • 5 MANUELLER GARMODUS

---

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 35°C - 75°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).
 Trocknung	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Tabelle auf Seite 18.

---

 **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 auf der empfohlenen Einschubhöhe 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.

### DAMPFGEHALT

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

Um ihn zu ändern, wählen Sie Feuchtigkeit und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %) ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie 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 Garzeitende Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

### ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

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 Stoptaste des Backofens beenden.



# 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.

### **DAMPFGAREN**

Wählen Sie die Funktion „Dampfgaren“ zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen.

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



# 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, Gemüse, Brot und Nudeln, Desserts.

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



### Empfehlung

**100%: Rezepte auto 100% Dampf**

**30%: Rezepte auto mit 30% bis 80% Dampf**



### 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	DAMPFGAREN
PUTENSCHNITZEL		100%
HÄHNCHENBRUST		100%
KALBSFILET		30%
SCHWEINSFILET		100%
FLEISCHTERRINE	0	
LAMMSCHULTER	0	30%
KALBSKOTELETT	0	
KALBSBRATEN	0	30%
SCHWEINSHAXE	0	
SCHWEINEKAMM	0	
FILET MIGNON		30%
SCHWEINEBRATEN	0	30%
RINDERBRATEN	0	
HÄHNCHEN	0	30%
ENTE	0	30%
ENTENBRUST	0	30%
PUTENSCHENKEL	0	



# 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

## ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



### Empfehlung

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 80% Dampf

FISCH	AI	DAMPFGAREN
FRISCHES FISCHFILET		100%
FORELLE	0	100%
LACHS	0	100%
GROSSE FISCHE	0	100%
KLEINE FISCHE		100%
WOLFSBARSCH		100%
HUMMER	0	
FISCHTERRINE	0	30%
LACHS IM TOPF		30%
MIESMUSCHELN		100%
HERZMUSCHELN		100%
GARNELEN		100%
SCAMPI		100%

GERICHTE	AI	DAMPFGAREN
GEFÜLLTES GEMÜSE	0	30%
GEFÜLLTE TOMATEN	0	30%
LASAGNE	0	30%
KÄSETORTE	0	
SALZIGE TORTE	0	
SPECKKUCHEN	0	
PIZZA	0	
KARTOFFELGRATIN	0	30%
SOUFFLÉ		30%
GEMÜSE-CLAFOUTIS	0	
KANDIERTES GEMÜSE		30%
RISOTTO		30%
FRISCHE GERICHTE		30%
TIEFKÜHLPRODUKTE		30%



---

# 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

---

## ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



### Empfehlung

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 80% Dampf

GEMÜSE	AI	DAMPFGAREN
ROSENKOHL		100%
ERBSEN		100%
KAROTTEN		100%
GRÜNE BOHNEN		100%
BROKKOLI		100%
BLUMENKOHL		100%
KARTOFFELN		100%
LAUCH		100%
ZUCCHINI		100%
RIESENKÜRBIS		100%
SPARGEL		100%
SELLERIE		100%
KÜRBIS		100%
MANGOLD		100%
SPINAT		100%
ARTISCHOCKEN		100%

BROT UND NUDELN	AI	DAMPFGAREN
TIEFKÜHLTEIG		30%
VORGEBACKENES BROT		30%
BRIOCHE	0	
BAGUETTES	0	30%
BROT	0	30%
MÜRBETEIG	0	
BLÄTTERTEIG	0	



---

# • 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

---

## ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



### Empfehlung

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 80% Dampf

DESSERTS	AI	DAMPFGAREN
KOKOS-FLAN		30%
FLANS / CREMES		30%
NUSSKUCHEN		30%
BISKUITKUCHEN	0	30%
APFELKUCHEN	0	30%
SANDKUCHEN		30%
ENGLISCHER KUCHEN	0	30%
SCHOKOLADENKUCHEN	0	
JOGHURT-KUCHEN	0	
OBST-CRUMBLE	0	
OBSTKUCHEN	0	
MÜRBEGETZ/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	30%
BRANDTEIGGETZ	0	
KARAMELLCREME	0	





---

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

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

 **Für bestimmte AI-Rezepte muss der Backofen vor Einschleiben 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.

### 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.

### 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 Verzehrttemperatur, bis Sie bereit sind.



---

# • 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 Drehschalthers während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.



# 9 PFLEGE

## REINIGUNG UND PFLEGE:

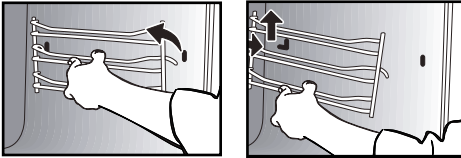
### AUSSENFLÄCHE

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 die beiden Einschubleisten herausgenommen werden.



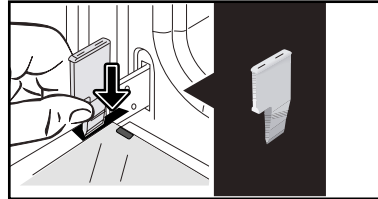
### DIE INNEREN SCHEIBEN

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

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

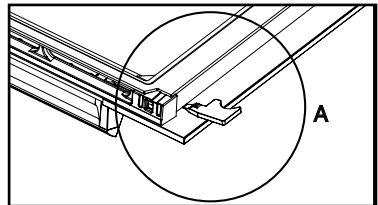
### AUS- UND EINBAU DER TÜR

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



Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:

Schieben Sie das Distanzstück in den dafür vorgesehenen Platz **A** auf der rechten Seite.



Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen. Führen Sie denselben Vorgang auf der linken Seite durch.



# 9 PFLEGE

Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.

Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.



Die Einheit besteht aus 2 Scheiben, von denen die 1. Scheibe 2 Distanzstücke aus Gummi in den beiden vorderen Ecken hat.

Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

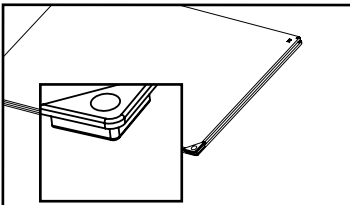
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.

Die beiden schwarzen Distanzstücke aus Gummi wieder an den vorderen Ecken der 2. Scheibe anbringen.

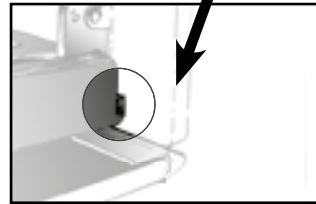
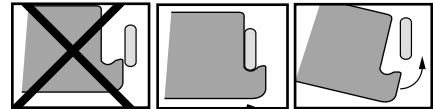
Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.



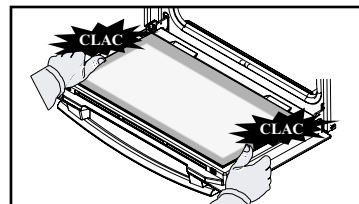
Die aus Rahmen und Außenscheiben bestehende Einheit wieder in die Tür einbauen.



Es ist darauf zu achten, dass der Rahmen richtig unter die Nase neben dem Scharnier greift.



Den Rahmen durch Drücken zusammen mit der Tür befestigen. Keine Kraft nur auf den Rahmen ausüben.



Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

## SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE



### FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)

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

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung 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.

### EINEN PYROLYSEREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

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



Pyro ECO: dauert 1,5 Stunden für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn




Pyro Turbo: dauert 2 Stunden für die Tiefenreinigung des Garraums

### SOFORTREINIGUNG

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

- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

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

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

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.



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


### REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Garsymbol wählen.

- 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.



## ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)



**Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.**

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

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

- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder COMPLETE aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung COMPLETE aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.

### Entleerung SPEED:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang starten möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.

### Entleerung COMPLETE:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.

Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten.

Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.





## ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.



**Achtung**  
Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

### SCHRITT 1: ENTLERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißen Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

### SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 4: ENTLERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.





# 9 PFLEGE



## AUSWECHSELN DER LAMPE



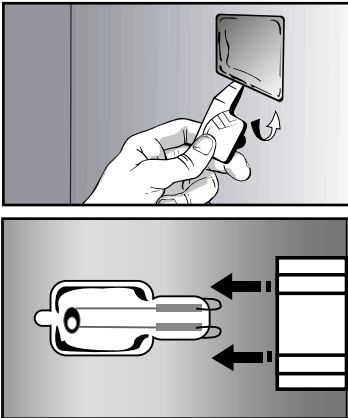
### Warnung

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Techn. Daten der Glühlampe.

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Zunächst die linke seitliche Einschubleiste ausbauen.

Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich.

Mit dem Plastikkeil unter der Abdeckung ansetzen, um sie abzuheben.

Die Glühlampe austauschen (zum leichteren Herausdrehen einen Gummihandschuh verwenden), die Abdeckung wieder aufclipsen.

Den Backofen wieder anschließen.



# 10 FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Fragen	Antworten und Lösungen
<b>- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).</b>	Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.
<b>- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.</b>	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.
<b>- Der Backofen heizt nicht.</b>	Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der „ <b>DEMO</b> “-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).
<b>- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.</b>	Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „Auswechseln der Lampe“.
<b>- Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Ofens weiter.</b>	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.
<b>- Wasser auf dem Ofenblech.</b>	Der Dampferzeuger ist verkalkt. „ <b>ENTKALKUNG</b> “ durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.
<b>- Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.</b>	Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.
<b>- Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.</b>	Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.



**EIGNUNGSVERSUCHE GEMÄSS DER NORM  
EN 60350:**

<b>Versuch</b>	<b>Garsequenz</b>	<b>T°C</b>	<b>Ein- schubleiste</b>	<b>Unge- fahre</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Mürbe- gebäck (8.4.1)</b>	Heißluft	165	2	18-20 min	Backblech
	Tradition	200	2	20-23 min	Backblech Lis- sium
	Heißluft	165	3 / 1	22-25 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
<b>Kleinge- bäck (8.4.2)</b>	Heißluft	165	2	22-25 min	Backblech
	Heißluft	160	3 / 1	22 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
<b>Biskuit (8.5.1)</b>	Heißluft	170	1	35-40 min	Vorgeheiz- ter Backofen, Kuchenform auf dem Rost + 5 min im ausgeschalteten Backofen ohne Vorheizen
	Tradition	175	1	45 min	2 Ebenen (nicht anwendbar)
<b>Apfelku- chen (8.5.2)</b>	Kombi	180	1	50-55 min	Form, 20 cm, auf Rost
	Heißluft	180	3 / 1	50-55 min	Vorgeheizter Backofen: -Emailliertes Blech, Ein- schubleiste 1
<b>Grillfläche (9.1)</b>	Grill stark	P4	2	2-3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Rost Tür geschlossen







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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# ÍNDICE

<b>SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....</b>	<b>4</b>
<b>1 INSTALACIÓN.....</b>	<b>6</b>
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO .....	6
Conexión eléctrica.....	6
<b>2 MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>7</b>
Respeto del medio ambiente .....	7
<b>3 PRESENTACIÓN DEL HORNO .....</b>	<b>8</b>
Los mandos y el visualizador .....	9
Bloqueo de los mandos.....	9
Los accesorios (según el modelo) .....	10
Bandeja soporte alimento especial vapor 100 % .....	10
El cajón de llenado.....	11
<b>4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES .....</b>	<b>12</b>
Primera puesta en servicio.....	12
Menú Ajustes (según el modelo).....	12
<b>5 MODO DE COCCIÓN MANUAL .....</b>	<b>13</b>
Inicio de cocción .....	16
<b>6 CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>	<b>17</b>
Función Deshidratación .....	17
<b>7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.....</b>	<b>18</b>
Presentación del modo automático.....	18
Presentación de las categorías de platos .....	19
Inicio de una cocción automática .....	23
Cocción inmediata.....	23
<b>8 OTRAS FUNCIONES .....</b>	<b>24</b>
Opciones de final de cocción (según el tipo de cocción) .....	24
Favoritos .....	25
Función Temporizador.....	25
<b>9 MANTENIMIENTO.....</b>	<b>26</b>
Limpieza y mantenimiento .....	26
Autolimpieza por pirólisis .....	28
Función vaciado.....	29
Función desincrustación .....	30
Sustitución de la lámpara.....	31
<b>10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES .....</b>	<b>32</b>

---

## **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.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

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

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

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

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



---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

### **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 vigíelos permanentemente.

— 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.

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

— No utilice un aparato de limpieza a vapor. 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.

### **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 el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

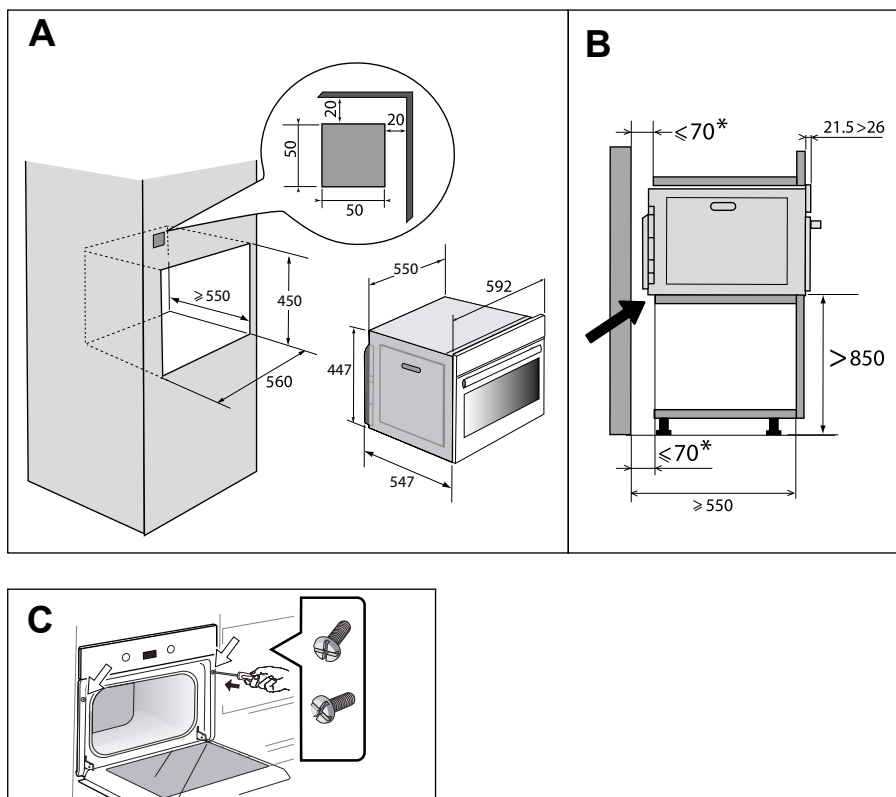
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.





# • 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 bajo una encimera (**fig. A**) o en columna (**fig. B**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (**fig. C**).

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

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de  $\varnothing 2$  mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.

**Consejo**  
Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.



---

# • 2 MEDIO AMBIENTE

---

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

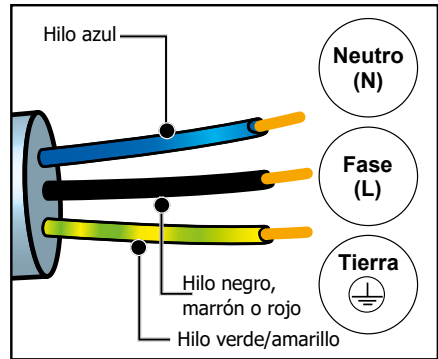
El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



**¡Atención!**

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modifica-



**ción para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.**

---

# • 2 MEDIO AMBIENTE

---

## RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales 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.

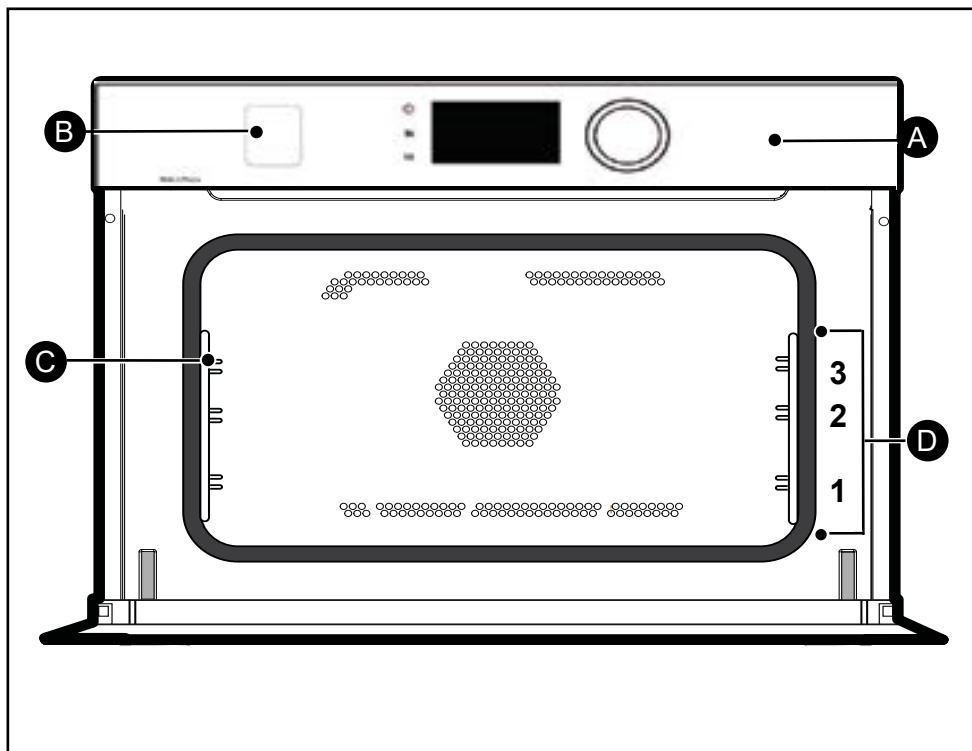
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la

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



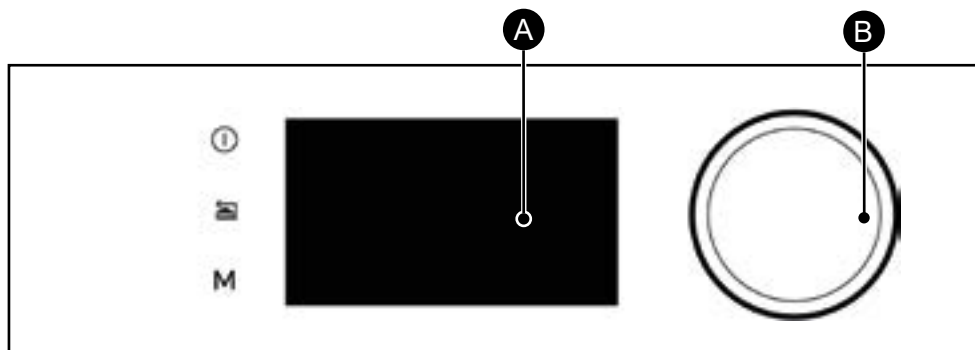
- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua\*
- C** Luz
- D** Niveles (3 alturas disponibles)

\* El cajón está protegido con papel film. Al desembalar el producto, asegúrese de retirarlo.



# 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR



Tecla de parada de horno (pulsación larga)



Tecla Retorno (pulsación corta) / Abrir cajón vapor (pulsación larga)



Tecla de acceso directo al modo MANUAL



Visualizador





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 las teclas 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 activa la tecla de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas Retorno  y M hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.



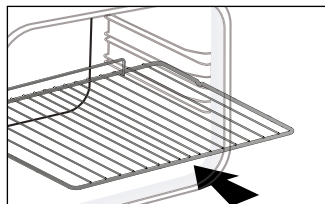
# 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## 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 45 mm.

Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

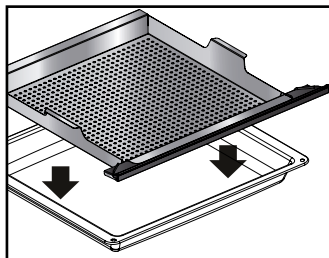


## BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %

1 - Fuente de acero inoxidable perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

2- Bandeja multiusos grasera 45 mm para recoger el agua de condensación.

Coloque la bandeja perforada de acero inoxidable sobre la bandeja multiuso e introdúzcalas en el nivel inferior (nivel 1).



**⚠ Atención**  
**Utilizar solo para la función cocción 100 % vapor. No utilizar para otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de proceder a la limpieza por pirólisis.**



# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## EL CAJÓN DE LLENADO

### - Llenado del depósito de agua

Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua.

La capacidad del depósito es de 1 litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

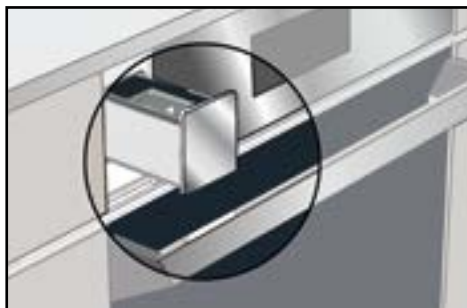
Llene el depósito.

Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



### Consejo

Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.

Reajuste el nivel si es necesario.

### Atención

No use agua ablandada ni destilada.

### Atención

Efectúe un vaciado antes de cada cocción. La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo "Mantenimiento - Función de vaciado".

---

# • 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

---

## PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

### - Selección del idioma

En la primera puesta en servicio, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

### - Ajuste de 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.

### - Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

### - Ajuste de la 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.

## 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 un tiempo determinado.

Posición OFF, el brillo se reduce después de un tiempo determinado.

Al pulsar las teclas, el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.

### - Idioma

Seleccione el idioma y valide.

### - El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

### - Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.






Cuando contacte con el servicio técnico, le pedirán los códigos que aparecen en el diagnóstico.

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».

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Humedad recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Regeneración</b>	<b>170°C</b> <b>70 % Vapor</b>		Aprovechar el pan del día anterior. Recomendado para baguettes, pan, molletes y cruasanes.
 <b>Grill ventilado vapor</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20 %</b> <b>20 % - 80 %</b>		Recomendado para gratinar manteniendo un poco de humedad en el interior de la preparación, ideal para gratinados como el gratinado de pasta, para no reseca la preparación de debajo.
 <b>Tradicional vapor</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20 %</b> <b>20 % - 80 %</b>		Recomendado para verduras, en particular tomates o calabacines rellenos, por ejemplo, que necesitan humedad y ventilación para evitar que se sequen.
 <b>Calor giratorio vapor</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20 % - 80 %</b>		Recomendado para la cocción suave de carnes (<70° en interior) como pato, ternera o buey.
 <b>Vapor 100 %</b>	<b>100 %</b> <b>50 % - 100 %</b>		Para cocinar únicamente al vapor.



## Atención

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños. Procure no situarse en el flujo de vapor.












# 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL



**\*\* Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción**

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Calor combinado**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 <b>Calor giratorio*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 <b>Tradicional**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 <b>COCCIÓN ECO*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 <b>Grill ventilado**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 <b>Solera ventilada**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 <b>Grill variable</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.




\*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



---

# • 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

---

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Conservar caliente</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	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).
 <b>Descongelación</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 <b>Deshidratación</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica P.18.

---

 **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 fuente en el horno a la altura recomendada.

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.

### PORCENTAJE DE VAPOR

En las cocciones combinadas  ,  ,  , el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo de humedad y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %) girando la rueda 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 pulsada la tecla de parada del horno.



# 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.)

### **COCCIÓN AL VAPOR**

Seleccione el modo «Cocción al vapor» para una receta clásica asociada a la función de vapor para la que necesita la ayuda del horno.

Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.



# 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.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.



### Consejo

**100 %: recetas auto 100 % vapor**

**30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor**



### 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	COCCIÓN AL VAPOR
ESCALOPES DE PAVO		100 %
PECHUGAS DE POLLO		100 %
FILETE DE TERNERA		30 %
SOLOMILLO DE CERDO		100 %
PASTEL DE CARNE	O	
PALETILLA DE CORDERO	O	30 %
COSTILLAS DE TERNERA	O	
ASADO DE TERNERA	O	30 %
JARRETE DE CERDO	O	
LOMO DE CERDO	O	
FILET MIGNON		30 %
ASADO DE CERDO	O	30 %
ASADO DE BUEY	O	
POLLO	O	30 %
PATO	O	30 %
MAGRETS DE PATO	O	30 %
MUSLO DE PAVO	O	



# 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

## PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



### Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor

PESCADO	AI	COCCIÓN AL VAPOR
FILETE DE PESCADO FRESCO		100 %
TRUCHA	O	100 %
SALMÓN	O	100 %
PESCADO GRANDE	O	100 %
PESCADO PEQUEÑO		100 %
LUBINA		100 %
LANGOSTA	O	
PASTEL DE PESCADO	O	30 %
SALMÓN EN CAZUELA		30 %
MEJILLONES		100 %
BERBERECHOS		100 %
GAMBAS		100 %
CIGALAS		100 %

PLATOS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
VERDURAS RELLENAS	O	30 %
TOMATES RELLENOS	O	30 %
LASAÑAS	O	30 %
TARTA DE QUESO	O	
TARTAS SALADAS	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
PATATAS GRATINADAS	O	30 %
SUFLÉ		30 %
CLAFOUTIS DE VERDURA	O	
VERDURAS CONFITADAS		30 %
RISOTTO		30 %
PLATOS FRESCOS		30 %
PLATOS CONGELADOS		30 %



# 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

## PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



### Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor

VERDURAS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
COLES DE BRUSELAS		100 %
GUISANTES		100 %
ZANAHORIAS		100 %
JUDÍAS VERDES		100 %
BRÓCOLI		100 %
COLIFLOR		100 %
PATATAS		100 %
PUERROS		100 %
CALABACINES		100 %
CALABAZA		100 %
ESPÁRRAGOS		100 %
APIO		100 %
CALABAZA		100 %
ACELGAS		100 %
ESPINACAS		100 %
ALCACHOFAS		100 %

PAN Y MASAS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
MASA CONGELADA		30 %
PAN PRECOCINADO		30 %
BRIOCHE	O	
BAGUETTE	O	30 %
PAN	O	30 %
MASA QUEBRADA	O	
MASA DE HOJALDRE	O	





# • 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

## PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



### Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor

POSTRES	AI	COCCIÓN AL VAPOR
FLAN DE COCO		30 %
FLANES / CREMAS		30 %
BIZCOCHO DE NUECES		30 %
BIZCOCHO GENOVÉS	O	30 %
PASTEL DE MANZANA	O	30 %
BIZCOCHO CUATRO CUARTOS		30 %
CAKE	O	30 %
BIZCOCHO DE CHOCOLATE	O	
BIZCOCHO DE YOGUR	O	
CRUMBLE DE FRUTAS	O	
TARTA DE FRUTAS	O	
SABLÉS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	30 %
MASA DE BUÑUELOS	O	
FLAN DE CARAMELO	O	



---

# • 7 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

---

## INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

la función «**AUTO**» selecciona para usted el modo de cocción adecuado en función del alimento que vaya a preparar.


## COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «**AUTO**» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías de alimentos (carnes, pescados, platos principales, pan, masas y postres):

Dependiendo del plato seleccionado o del estado del horno (ya caliente), el modo AI le sugiere un peso por defecto que deberá ajustar, si es necesario, antes de validar. El horno calcula automáticamente los parámetros tiempo y de temperatura de cocción. Tras visualizarse la altura del nivel, introduzca la bandeja y valide.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

 **Para algunas recetas de AI, hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.**

**Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.**

---

# • 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.

### 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.

### 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.

---

# • 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 suele 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 tecla.

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

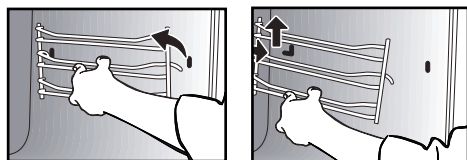
### SUPERFICIE EXTERIOR

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.



### LOS CRISTALES INTERIORES

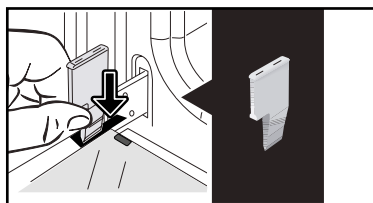
Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.



**Advertencia**  
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

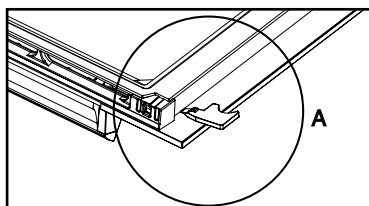
### DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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



Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca el tope en la ranura **A** derecha prevista para ello.



Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal. Realice la misma operación en el lado izquierdo.



# 9 MANTENIMIENTO

Quite el marco y el cristal.  
Saque los cristales interiores de la puerta  
haciéndolos girar.



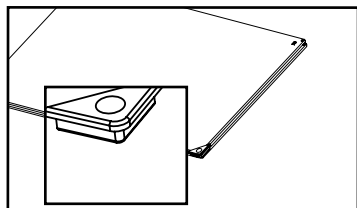
Este conjunto está formado por 2 cristales;  
el primero tiene 2 topes de goma en las  
2 esquinas delanteras.

Limpie el cristal con una esponja suave y  
un producto líquido lavavajillas.  
No sumerja el cristal en el agua.  
No utilice cremas abrasivas ni estropajos.  
Aclare con agua limpia y seque con un  
trapo que no suelte pelusa.

Una vez limpio, vuelva a colocar el primer  
cristal en la puerta.

Vuelva a colocar los 2 topes de goma  
negra en las esquinas delanteras del  
segundo cristal.

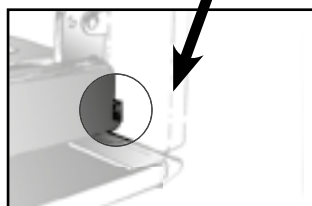
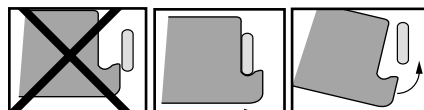
Ponga después este segundo cristal en  
la puerta, colocándolo sobre el primero.



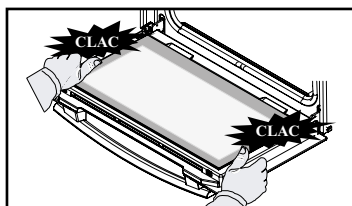
Vuelva a colocar el conjunto marco  
exterior de los cristales en la puerta.



Introduzca bien el marco en el gancho  
situado junto a la bisagra.



Enganche el marco apretándolo contra la  
puerta. No presione solo el marco.



El aparato ya está nuevamente operativo.

# 9 MANTENIMIENTO

## AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS



### FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)

**⚠ Retire los accesorios antes de iniciar una limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías correderas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.**

Este horno está equipado con una función de limpieza por pirólisis:

la pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

### EFFECTUAR UN CICLO DE LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno ofrece dos ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.



Pyro ECO: en 1h30 para una limpieza con la que se ahorra energía.




Pyro Turbo: en 2h00 para una limpieza más profunda del interior del horno.

### LIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo "LIMPIEZA" cuando esté en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Pyro Turbo, y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, verá  en el programador para indicarle que la puerta está bloqueada.

Al finalizar la pirólisis, parpadeará 0:00. Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.




**Quando 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.**

### LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione la función de cocción.
- Ajuste con la rueda 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 la tecla .



# 9 MANTENIMIENTO



## FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



**Efectúe un vaciado antes de cada cocción.**

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Vaciado" y valide. El cajón se abrirá.

- Seleccione uno de los 2 vaciados, SPEED o COMPLETE (ver detalle a continuación), y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

El vaciado automático al finalizar la cocción:

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando "No acepto" y validando, o bien, si acepta, seleccione "Acepto" y valide.

Seleccione a continuación el vaciado SPEED o el vaciado COMPLETE y valide.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.

### Vaciado SPEED:

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.

### Vaciado COMPLETE:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, el visualizador muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.





# 9 MANTENIMIENTO



## FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.

Desincruste regularmente la caldera.

Cuando el horno propone una "desincrustación recomendada" puede optar por no hacerlo seleccionando "No acepto" y validando.

Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones "con vapor" dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje "desincrustación obligatoria", es obligatorio y hay que seleccionar "Acepto" y validar.



**Atención**  
Cuando la pantalla indique "Desincrustación obligatoria", deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Desincrustación" y valide.

El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

### FASE 1: VACIADO

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.

- Arranca el ciclo "Vaciado", que dura 3 min 30 s.

### FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.

- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de "Limpieza", que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

### FASE 3: ACLARADO

Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

- Arranca el ciclo "Aclarado", que dura 3 min 30 s.

### FASE 4: VACIADO

Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

Arranca el ciclo "Vaciado", que dura 3 min 30 s.

Al final del ciclo se completa la desincrustación.

Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.



# 9 MANTENIMIENTO

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

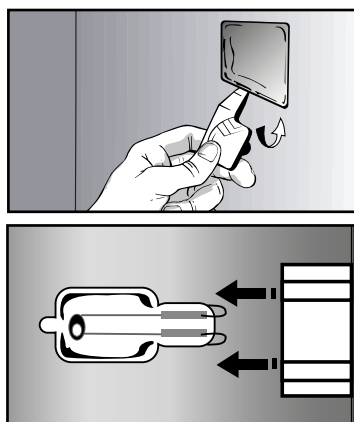
### Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.

### Características de la bombilla.

25 W, 220-240 V, 300 °C, G9.

Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas lateral izquierdo.

La lámpara está en el interior del horno. Haga palanca sobre el plafón con la cuña de plástico para quitarlo.

Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el plafón.

Conecte de nuevo el horno.

# • 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".	El horno ha detectado una anomalía. Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- 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 « <b>DEMO</b> » (ver menú Ajustes).
- La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible y compruebe que el horno está bien enchufado. Ver 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.
- Hay agua en la parte baja del horno.	- Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- La limpieza por pirólisis no se realiza.	Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.
- El símbolo de bloqueo de puerta parpadea en la pantalla.	Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.



**PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA  
EN 60350:**

<b>Prueba</b>	<b>Secuencia de cocción</b>	<b>T°C</b>	<b>Nivel de altura</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sablés (8.4.1)</b>	Calor giratorio	165	2	18-20 min	Placa de pastelería
	Tradición	200	2	20-23 min	Placa de pastelería Lissium
	Calor giratorio	165	3 / 1	22-25 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
<b>Repostería (8.4.2)</b>	Calor giratorio	165	2	22-25 min	Placa de pastelería
	Calor giratorio	160	3 / 1	22 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
<b>Pastel de Savoya (8.5.1)</b>	Calor giratorio	170	1	35-40 min	Horno precalentado, molde sobre parrilla + 5 min en horno apagado sin precalentamiento
	Tradición	175	1	45 min	2 niveles (no aplicable)
<b>Pastel de manzana (8.5.2)</b>	Combinado	180	1	50-55 min	Molde 20 cm sobre parrilla
	Calor giratorio	180	3 / 1	50-55 min	Horno precalentado: - Bandeja esmaltada primer nivel
<b>Superficie grill (9.1)</b>	Grill fuerte	P4	2	2-3 min	Precalentamiento 5 min Pan sobre parrilla Puerta cerrada







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.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαγωνίζοντας 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 ιχνηλασιμότητά τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ .....</b>	<b>4</b>
<b>1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ .....</b>	<b>6</b>
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός.....	6
Ηλεκτρική σύνδεση.....	6
<b>2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....</b>	<b>7</b>
Προστασία του περιβάλλοντος .....	7
<b>3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ .....</b>	<b>8</b>
Οι εντολές και η οθόνη .....	9
Κλειδωμά των πλήκτρων.....	9
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) .....	10
Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων για τη λειτουργία 100% ατμός .....	10
Συρτάρι γεμίσματος.....	11
<b>4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ.....</b>	<b>12</b>
Πρώτη έναρξη λειτουργίας .....	12
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο) .....	12
<b>5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....</b>	<b>13</b>
Έναρξη μαγειρέματος .....	16
<b>6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....</b>	<b>17</b>
Λειτουργία αποξήρανσης .....	17
<b>7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....</b>	<b>18</b>
Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας.....	18
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών.....	19
Έναρξη αυτόματου μαγειρέματος .....	23
Άμεσο μαγείρεμα .....	23
<b>8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....</b>	<b>24</b>
Επιλογές τέλους μαγειρέματος (ανάλογα τον τύπο μαγειρέματος) .....	24
Αγαπημένα.....	25
Λειτουργία χρονοδιακόπτη.....	25
<b>9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....</b>	<b>26</b>
Καθαρισμός και συντήρηση .....	26
Αυτόματος καθαρισμός με πυρόλυση .....	28
Λειτουργία αδειάσματος.....	29
Λειτουργία αφαίρεσης αλάτων .....	30
Αντικατάσταση της λυχνίας.....	31
<b>10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ .....</b>	<b>32</b>

# 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.



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— 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 το σκοπό αυτό.



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 έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα με κλειστή πόρτα.

— 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.





## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως. Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

### 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.

— 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.

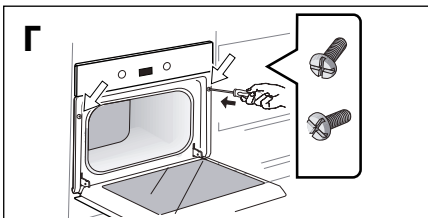
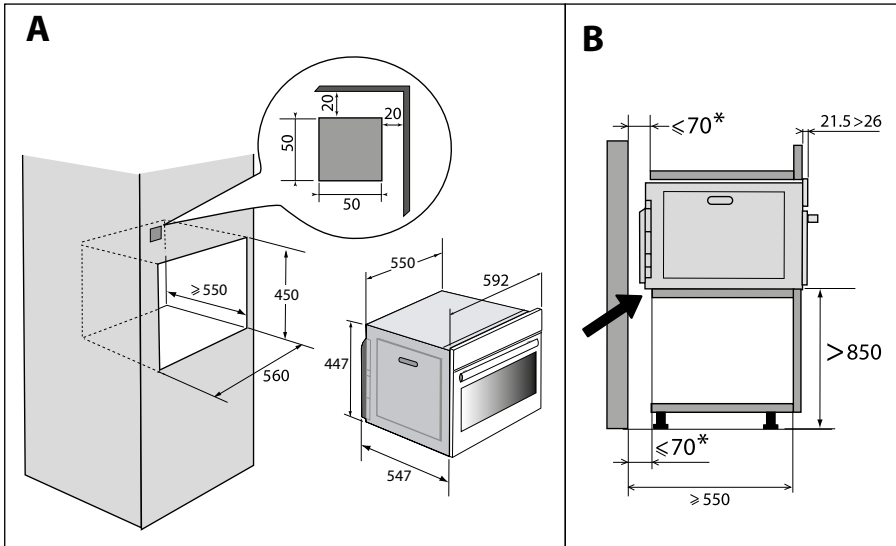
— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

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



# 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ




Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα έπιπλο (εικ. Β).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά\* (εικ. Γ).

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

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

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

# • 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm<sup>2</sup> (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

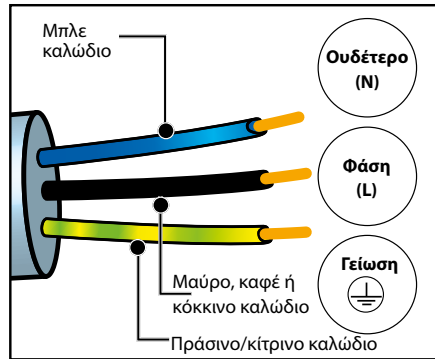
Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.



### Προσοχή:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή



**προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, απουσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.**

# • 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος. Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο



■ προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

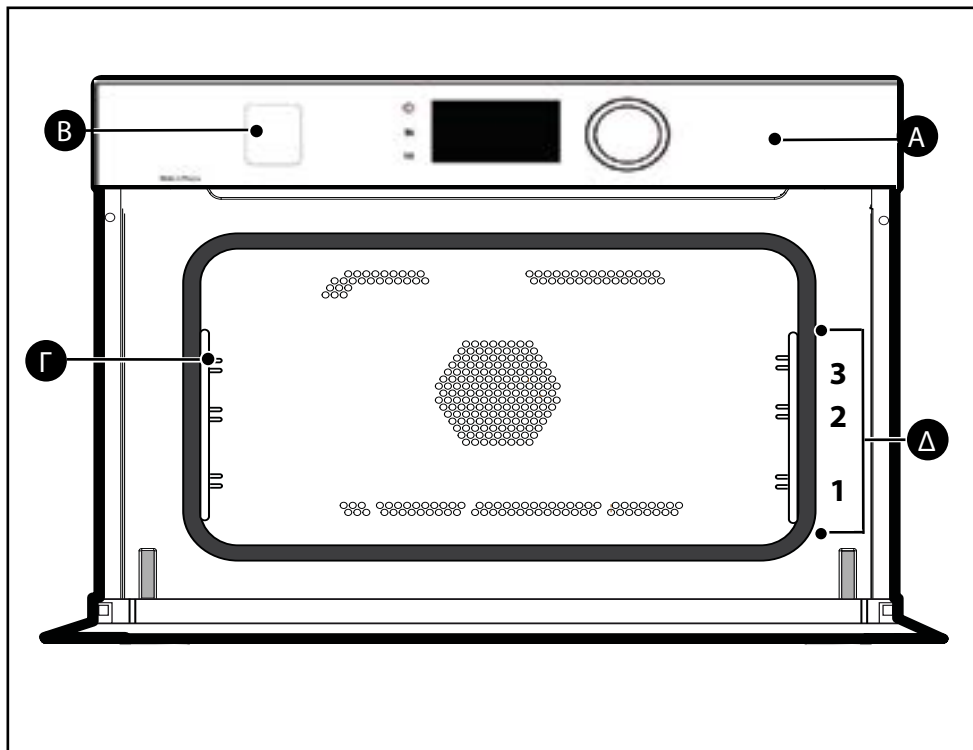
Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής

θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



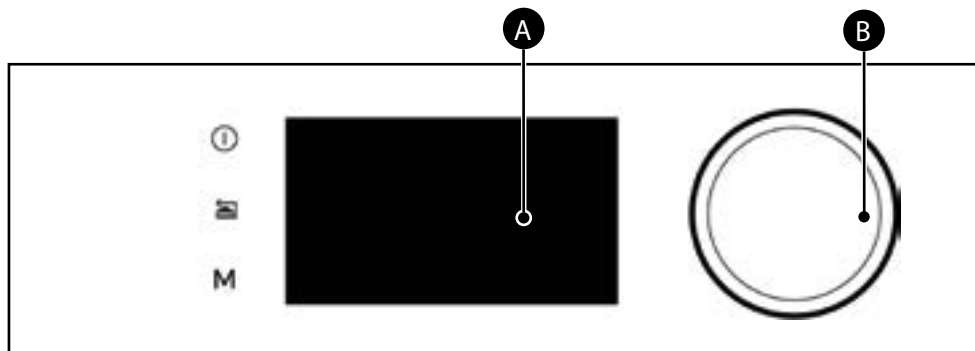
- A** Πίνακας χειρισμού
- B** Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού
- Γ** Λυχνία
- Δ** Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

\* Το συρτάρι προστατεύεται από πλαστική μεμβράνη. Αφαιρέστε τη κατά την αποσυσκευασία του προϊόντος.



# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρεταταμένο πάτημα)



Πλήκτρο επιστροφής (σύντομο πάτημα) / Άνοιγμα συρταριού ατμού (παρεταταμένο πάτημα)



Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία



Οθόνη





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 Μ 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 Μ έως ότου το σύμβολο του λουκέτου  εξαφανιστεί από την οθόνη.



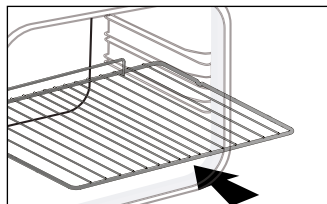
# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## 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. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

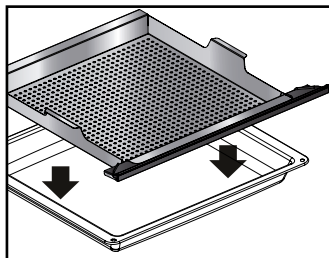


## ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 100% ΑΤΜΟΣ

1- Τρυπητό ανοξειδωτο ταψί που εμποδίζει τα τρόφιμα να έρχονται σε επαφή με τους υδρατμούς.

2- Ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμών, 45 mm που επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών.

Τοποθετήστε το τρυπητό ανοξειδωτο ταψί πάνω στο ταψί πολλαπλών χρήσεων και εισαγάγετέ τα στην κάτω ράγα στήριξης, στο επίπεδο 1.



**⚠ Προσοχή**  
Χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος ατμού 100%. Μην το χρησιμοποιείτε με άλλους τρόπους μαγειρέματος. Βγάλτε το ταψί από τον φούρνο πριν τον καθαρίσετε με πυρόλυση.



# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

### - Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

Πριν από κάθε νέο μαγείρεμα με ατμό, πρέπει να γεμίζετε το δοχείο με νερό.

Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο.

Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα.

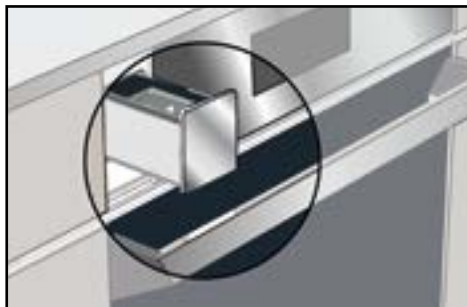
Γεμίστε το δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο έως το ανώτατο επιτρεπτό όριο.

Συμβουλευτείτε την ένδειξη ανώτατου ορίου στη μια πλευρά του συρταριού.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι.

Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να ψήσει με συνδυαστική χρήση ατμού.



#### Συμβουλή

Καθώς γεμίζετε το δοχείο, θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να σταθεροποιηθεί η στάθμη του νερού.

Προσαρμόστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.



#### Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε απιονισμένο νερό.



#### Προσοχή

Αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα. Η διάρκεια του κύκλου αυτόματου αδειάσματος είναι περίπου τρία λεπτά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συντήρηση - Λειτουργία αδειάσματος»



# 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.

### - 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.

### - 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.

## ΩΡΑ

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 ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα. Ο 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.

### - Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

### - Λειτουργία επίδειξης

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

### - Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

Κατά την επικοινωνία με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, θα σας ζητηθούν οι κωδικοί που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων.






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





# 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αυτή η λειτουργία σας 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».

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Συνιστώμενη υγρασία ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Φρεσκάρισμα	170°C	70% Ατμός	Φρεσκάρισμα του ψωμιού της προηγούμενης ημέρας Συστήνεται για μπαγκέτες, ψωμί και κρουασάν.
 Γκριλ με ατμό και αέρα	190°C 180°C - 250°C	20% 20% - 80%	Συστήνεται για γκρατινάρισμα με διατήρηση λίγης υγρασίας στο εσωτερικό του φαγητού. Είναι ιδανικό, για παράδειγμα, για συνταγές ογκρατέν, όπως μακαρόνια ογκρατέν, για να μην στεγνώνει το φαγητό κάτω από την κρούστα.
 Κλασικός ατμός	200°C 150°C - 275°C	20% 20% - 80%	Συστήνεται για λαχανικά, ιδίως γεμιστές ντομάτες ή κολοκυθάκια, για παράδειγμα, που χρειάζονται υγρασία και αερισμό για να μην ξεραθούν.
 Θερμός αέρα με ατμό	190°C 120°C - 250°C	20% 20% - 80%	Συστήνεται για ελαφρύ μαγείρεμα κρέατος (<70° στο κέντρο), όπως πάπια, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας.
 Ατμός 100%	100%	50% - 100%	Για μαγείρεμα μόνο με ατμό.



## Προσοχή








Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίξετε την πόρτα, βγαίνει ζεστός ατμός. Απομακρύνετε τα παιδιά. Μην βρίσκεστε μπροστά στη ροή ατμού.



# 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ






**\*\*Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα**

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 <b>Συνδυαστική θερμότητα**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 <b>Θερμός αέρας*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 <b>Κλασικό**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 <b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO_</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 <b>Γκριλ με αέρα**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	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.
 <b>Κάτω επιφάνεια με αέρα**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 <b>Μεταβαλλόμενο γκριλ</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.

\*Τρόπος μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: 2016 για να αποδειχθεί η συμβατότητα με τις απαιτήσεις ενεργειακής επισήμανσης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014.



# 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 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 35°C - 75°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).
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 18.

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

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

# 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε (π.χ. Κάτω επιφάνεια με αέρα, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση και αρχίζει η προθέρμανση. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει ότι ο φούρνος σας έφτασε την επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε να τοποθετήσετε στον φούρνο το ταψί σας στο συνιστώμενο ύψος.

**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 σας 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.

### ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

Για τα συνδυαστικά μαγειρέματα   , ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε την υγρασία και επιβεβαιώστε.

Πληκτρολογήστε το νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και 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.



# 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.



Na χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Πλύνετέ τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοίμορφα 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 σας 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.).

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Επιλέξτε τη λειτουργία «Μαγείρεμα στον ατμό» εάν πρόκειται για κλασική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό και για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο.

Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.



# 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, Λαχανικά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια.

Επιλέξτε την κατηγορία που επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



### Συμβουλή

**100%: αυτόματες συνταγές με 100% ατμό**

**30%: αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% ατμό**



### 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	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΕΣΚΑΛΟΠ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ		100%
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ		100%
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ		30%
ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ		100%
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	Ο	
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ	Ο	30%
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	Ο	
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	Ο	30%
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ	Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ		30%
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	30%
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	Ο	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ο	30%
ΠΑΠΙΑ	Ο	30%
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ	Ο	30%
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	Ο	



# 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



### Συμβουλή

**100%: αυτόματες συνταγές με 100% ατμό**

**30%: αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% ατμό**

ΨΑΡΙΑ	AI	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΦΙΛΕΤΟ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ		100%
ΠΕΣΤΡΟΦΑ	0	100%
ΣΟΛΩΜΟΣ	0	100%
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ	0	100%
ΜΙΚΡΟ ΨΑΡΙ		100%
ΛΑΥΡΑΚΙ		100%
ΑΣΤΑΚΟΣ	0	
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ	0	30%
ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΕ ΧΥΤΡΑ		30%
ΜΥΔΙΑ		100%
ΚΥΔΩΝΙΑ		100%
ΓΑΡΙΔΕΣ		100%
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ		100%

ΦΑΓΗΤΑ	AI	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	0	30%
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	0	30%
ΛΑΖΑΝΙΑ	0	30%
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	0	
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ	0	
ΚΙΣ	0	
ΠΙΤΣΑ	0	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	0	30%
ΣΟΥΦΛΕ		30%
ΚΛΑΦΟΥΤΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	0	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΝΦΙ		30%
ΡΙΖΟΤΟ		30%
ΦΡΕΣΚΑ ΠΙΑΤΑ		30%
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΙΑΤΑ		30%





# 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



Συμβουλή

**100%: αυτόματες συνταγές με 100% ατμό**

**30%: αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% ατμό**

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ		100%
ΑΡΑΚΑΣ		100%
ΚΑΡΟΤΑ		100%
ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ		100%
ΜΠΡΟΚΟΛΟ		100%
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ		100%
ΠΑΤΑΤΕΣ		100%
ΠΡΑΣΑ		100%
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ		100%
ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΚΟΚΚΙΝΗ		100%
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ		100%
ΣΕΛΕΡΙ		100%
ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΠΡΑΣΙΝΟ		100%
ΣΕΣΚΟΥΛΑ		100%
ΣΠΑΝΑΚΙ		100%
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ		100%

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΖΥΜΗ		30%
ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ		30%
ΜΠΡΙΟΣ	Ο	
ΜΠΑΓΚΕΤΑ	Ο	30%
ΨΩΜΙ	Ο	30%
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ	Ο	
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	Ο	



# 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



Συμβουλή

**100%:** αυτόματες συνταγές με 100% ατμό

**30%:** αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% ατμό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΥΔΑΣ		30%
ΚΡΕΜΕΣ		30%
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ		30%
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	Ο	30%
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	Ο	30%
ΚΕΪΚ ΚΑΤΡ-ΚΑΡ		30%
ΚΕΪΚ	Ο	30%
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	Ο	
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	Ο	
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο	
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο	
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ	Ο	
ΚΑΠΚΕΪΚ	Ο	30%
ΣΟΥΔΑΚΙΑ	Ο	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	Ο	



---

# 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

---

## ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία «**AUTO**» επιλέγει για εσάς τη κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.


## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «**AUTO**» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια):

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό ή την κατάσταση του φούρνου (ήδη ζεστός), η λειτουργία AI προτείνει ένα προεπιλεγμένο βάρος, το οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε, εάν απαιτείται, πριν το επιβεβαιώσετε. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις παραμέτρους χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, εισαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

 **Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.**

**Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.**



# 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)


Στο τέλος της μη αυτόματης λειτουργίας ή της αυτόματης λειτουργίας, ο φούρνος σας 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 μαγειρέματός σας με μια προγραμματισμένη διάρκεια. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία «**ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ**», ο φούρνος συνεχίζει με τις ρυθμίσεις λειτουργίας μαγειρέματος και θερμοκρασίας για 5 λεπτά, τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε, εάν απαιτείται.



# 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



## ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΑΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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 το αγαπημένο που επιλέξατε.**

## 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 σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.



# 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

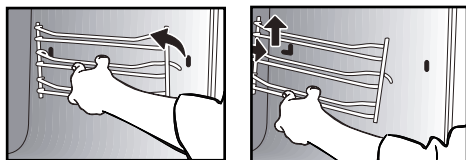
### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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.



### ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

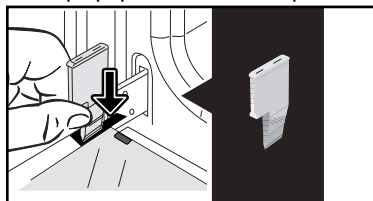
Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.



**Προειδοποίηση**  
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

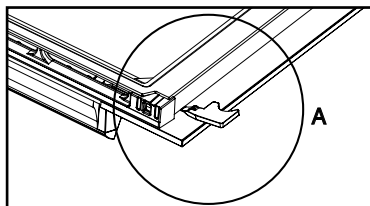
### ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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



Προκειμένου να αφαιρέσετε το συγκρότημα του πλαισίου μαζί με το τζάμι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

Εισαγάγετε το στοπ μέσα στην υποδοχή **A** στη δεξιά πλευρά που προορίζεται για αυτό τον σκοπό.



Ασκήστε πίεση στο συγκρότημα, ώστε να απασφαλίσετε το πλαίσιο μαζί με το τζάμι του. Πραγματοποιήστε την ίδια διαδικασία στην αριστερή πλευρά.



# 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το πλαίσιο και το τζάμι του.  
Αφαιρέστε το συγκρότημα των εσωτερικών τζαμιών από την πόρτα, ανασηκώνοντάς τα.



Το συγκρότημα αποτελείται από 2 τζάμια, εκ των οποίων το 1<sup>ο</sup> διαθέτει 2 στοπ από καουτσούκ στις 2 εμπρός γωνίες.

Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

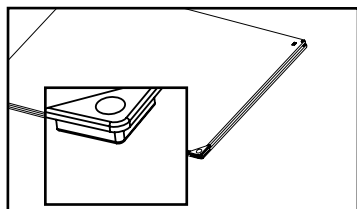
Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές κρέμες καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγάρια. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το πρώτο τζάμι στην πόρτα.

Επανατοποθετήστε τα 2 μαύρα στοπ από καουτσούκ στις εμπρός γωνίες του 2<sup>ου</sup> τζαμιού.

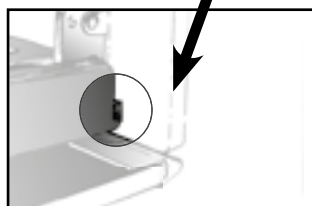
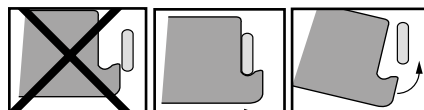
Στη συνέχεια, τοποθετήστε το 2<sup>ο</sup> τζάμι στην πόρτα, πάνω από το πρώτο.



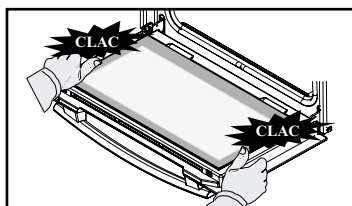
Επανατοποθετήστε το συγκρότημα του πλαισίου με τα εξωτερικά τζάμια στην πόρτα.



Φροντίστε να ασφαλίσετε σωστά το πλαίσιο κάτω από τη γλωττίδα, δίπλα στην άρθρωση.



Στερεώστε το πλαίσιο ώστε να «κουμπώσει» στην πόρτα. Μην πιέζετε μόνο πάνω στο πλαίσιο.



Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

# 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ



### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (του θαλάμου)

**⚠️ Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, ταψιά ζαχαροπλαστικής, επιχρωμιωμένες σχάρες) καθώς και όλα τα σκεύη.**

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία 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 πιτσιλιάρια ή ξεχειλίσματα φαγητών.

Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

### ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:



**Pyro ECO:** σε 1 ώρα και 30 λεπτά

Για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.



**Pyro Turbo:** σε 2 ώρες


Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

### ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού, π.χ. Pyro Turbo, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η 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, αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00.

Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυώματος, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.




**Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.**

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε το σύμβολο 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



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ (του δοχείου νερού)



**Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγειρέμα.**

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

Για να το κάνετε, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Άδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.

- Επιλέξτε μία από τις 2 επιλογές αδειάσματος, SPEED (γρήγορο) ή COMPLETE (πλήρες) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και το αυτόματο άδειασμα στο τέλος του μαγειρέματος.

Αυτόματο άδειασμα στο τέλος του ψησίματος:  
Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με ατμό, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο νερού.

Μπορείτε να επιλέξετε να μην κάνετε το συγκεκριμένο άδειασμα, επιλέγοντας «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε.

Έπειτα, επιλέξτε άδειασμα SPEED ή άδειασμα COMPLETE και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.

### Άδειασμα SPEED:

Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.

### Άδειασμα COMPLETE:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 2 έως 3 λεπτά.

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το άδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το άδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το άδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντας με το χέρι.



# 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (του βραστήρα ατμού)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ένδειξη «συνιστάται αφαίρεση αλάτων» μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Θα έχετε την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 ακόμα μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με ατμό». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει οπωσδήποτε να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



### Προσοχή

Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα.

Ακολουθήστε τα βήματα με τη σειρά:

### ΕΤΑΠΕ 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

- Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

- Ο κύκλος «Αδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

### ΕΤΑΠΕ 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό ξίδι μέσα στο δοχείο.

- Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

### ΕΤΑΠΕ 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

### ΕΤΑΠΕ 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Ένα δεύτερο ξέβγαλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Αδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.



# 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ



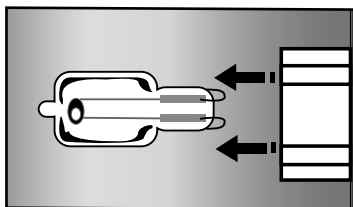
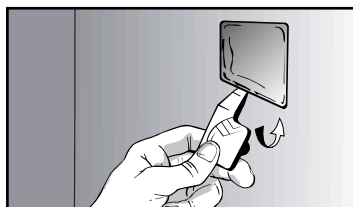
### Προειδοποίηση

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.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλαϊνή ράγα στήριξης.

Η λυχνία είναι προσπελάσιμη στο εσωτερικό του φούρνου.

Ασκήστε πίεση στο κάλυμμα χρησιμοποιώντας το πλαστικό στοπ, προκειμένου να το αφαιρέσετε.

Αλλάξτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε γάντι από καουτσούκ, καθώς θα σας διευκολύνει στην αφαίρεση) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Συνδέστε πάλι το φούρνο σας.



# . 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 εάν 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.
- Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.	Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει άλατα. Ακολουθήστε τη διαδικασία «ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ». Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Το σύμβολο «κλειδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.	Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλειδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.



## ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

**EN 60350:**

Δοκιμή	Πρόγραμμα μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση	Χρόνος	Παρατηρήσεις
<b>Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)</b>	Θερμός αέρας	165	2	18-20 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Κλασικό	200	2	20-23 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής lissium
	Θερμός αέρας	165	3 / 1	22-25 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
<b>Μικρά ατομικά γλυκά (8.4.2)</b>	Θερμός αέρας	165	2	22-25 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Θερμός αέρας	160	3 / 1	22 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
<b>Κέικ (8.5.1)</b>	Θερμός αέρας	170	1	35-40 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος, φόρμα πάνω στη σχάρα + 5 λεπτά σε σβησμένο φούρνο χωρίς προθέρμανση
	Κλασικό	175	1	45 λεπτά	2 επίπεδα (δεν ισχύει)
<b>Μηλόπιτα (8.5.2)</b>	Συνδυαστική χρήση	180	1	50-55 λεπτά	Φόρμα 20 cm πάνω στη σχάρα
	Θερμός αέρας	180	3 / 1	50-55 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Εμαγιέ ταψί στο 1ο επίπεδο
<b>Επιφανειακό ψήσιμο (9.1)</b>	Δυνατό γκριλ	P4	2	2-3 λεπτά	Προθέρμανση 5 λεπτά Ψωμί πάνω στη σχάρα Πόρτα κλειστή







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 viimeistelyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET</b> .....	<b>4</b>
<b>1 ASENNUS</b> .....	<b>6</b>
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta.....	6
Sähköliitännät.....	6
<b>2 YMPÄRISTÖ</b> .....	<b>7</b>
Ympäristönsuojelu.....	7
<b>3 UUNIN YLEISKUVAUS</b> .....	<b>8</b>
Ohjauspainikkeet ja näyttö.....	9
Painikkeiden lukitseminen.....	9
Lisävarusteet (mallikohtaiset).....	10
Erikoispelti 100 % höyrytoiminnolla valmistettaville ruuille.....	10
Täyttölaatikko.....	11
<b>4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET</b> .....	<b>12</b>
Ensimmäinen käyttöönotto.....	12
Asetusvalikko (mallikohtainen).....	12
<b>5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA</b> .....	<b>13</b>
Kypsennyksen käynnistys.....	16
<b>6 RUOANLAIITTOVINKIT</b> .....	<b>17</b>
Kuivattamistoiminto.....	17
<b>7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA</b> .....	<b>18</b>
Automaattisen tilan kuvaus.....	18
Ruoka-aineluokkien esittely.....	19
Automaattisen kypsennyksen käynnistys.....	23
Pikakypsennys.....	23
<b>8 MUUT TOIMINNOT</b> .....	<b>24</b>
Kypsennyksen päättymisvaihtoehdot (kypsennystyyppin mukaan).....	24
Suosikit.....	25
Ajastintoiminto.....	25
<b>9 HUOLTOTOIMET</b> .....	<b>26</b>
Puhdistus ja huolto.....	26
Automaattinen pyrolyysipuhdistus.....	28
Tyhjennystoiminto.....	29
Kalkinpoistotoiminto.....	30
Valon vaihtaminen.....	31
<b>10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS</b> .....	<b>32</b>



---

# 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 lähetysoitteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeuteen lattiasta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— 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.



Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistoraslasta 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 on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— 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.



---

## **TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET**

---

### **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.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta. Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikana.

### **VAROITUS:**

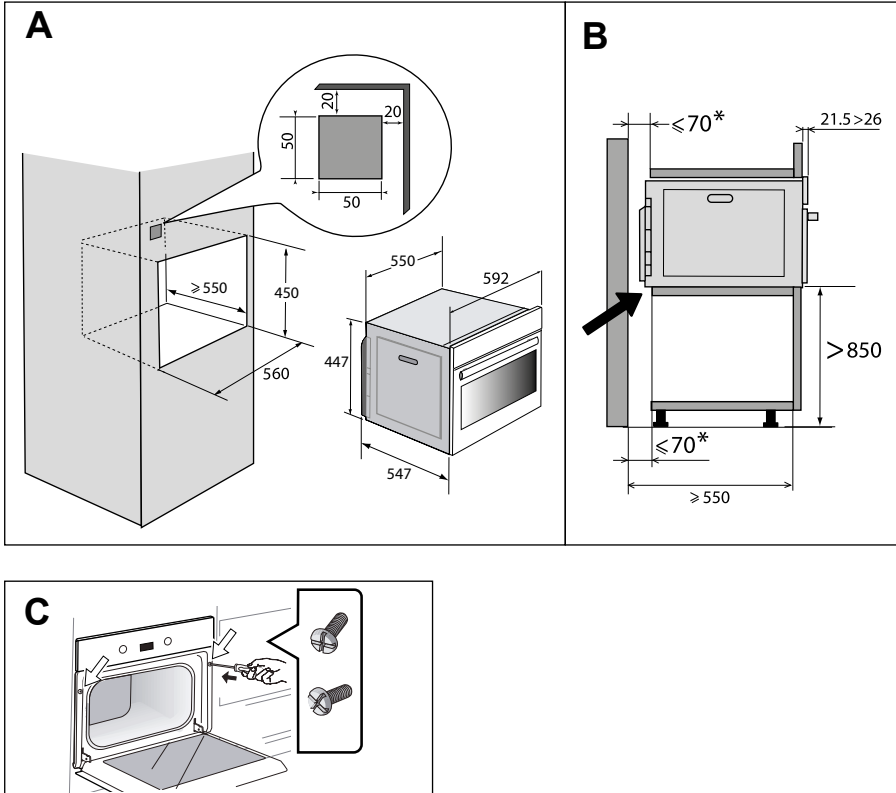
Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä helpottaaksesi suojalasin ja lampun irrottamista.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.



# • ASENNUS

## ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laitte voidaan asentaa joko työtason alle (**kuva A**) tai kalusteisiin (**kuva B**).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm\* (**kuva C**).

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

Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.

**Vinkki**  
Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.



## • 2 YMPÄRISTÖ

### SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm<sup>2</sup>; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

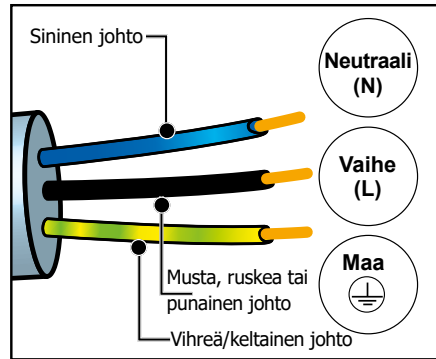
Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuumme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitintään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



**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.



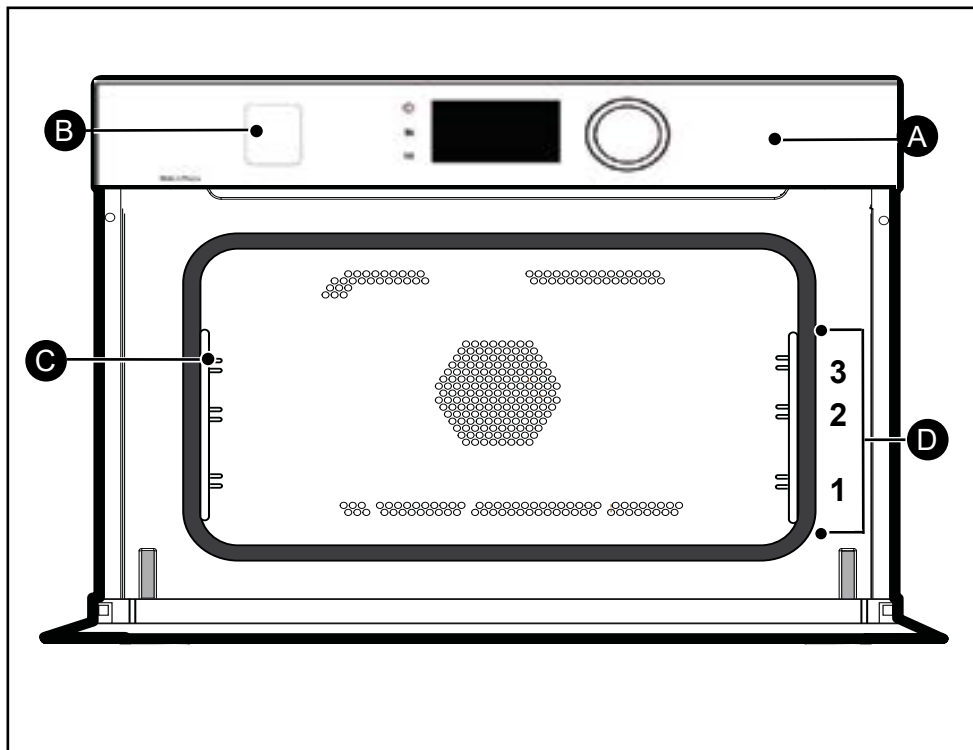
Myös itse laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

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



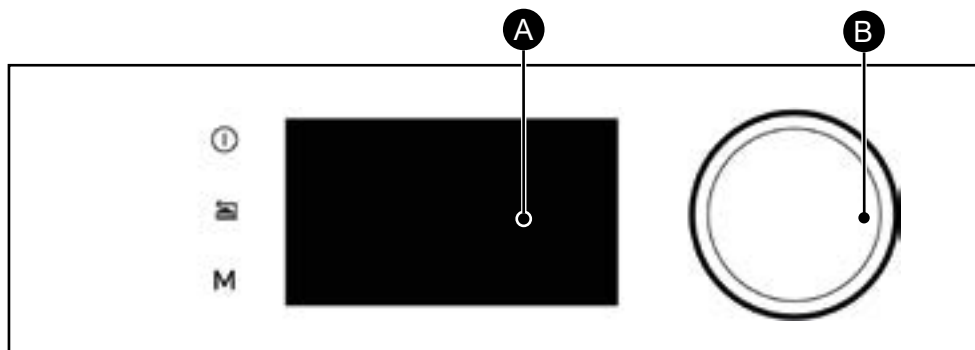
- A** Ohjauspaneeli
- B** Vesisäiliön täyttölaatikko\*
- C** Valo
- D** Peltitasoritulät (3 korkeutta käytettävissä)

\*Muovikalvo suojaa laatikkoa. Kun poistat tuotteen pakkauksesta, poista muovikalvo.



# 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



Uunin pysäytyspainike (pitkä painallus)



Palaa-painike (lyhyt painallus) /  
Höyrylaatikon avaaminen (pitkä  
painallus)



Suorapainike MANUAALISEEN tilaan



Näyttö





Painikkeella varustettu valintakiekkö  
(ei irrotettavissa) :

- valintakiekköä kääntämällä voit  
valita ohjelman sekä suurentaa ja  
pientää arvoja.



- valintakiekköä keskustaa paina-  
malla voit valita toiminnon.

## PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

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.



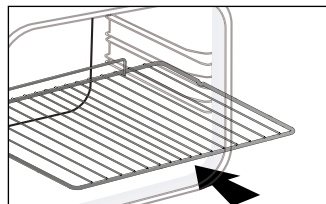
# 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

### - Kaatumisen estävä turvaritilä.

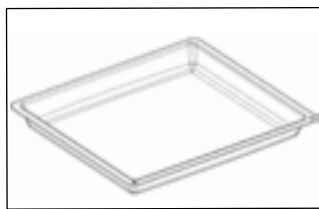
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä käytetään grillaamiseen (laita ruoat suoraan ritilän päälle).

Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



### - Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm.

Asetetaan ritilän alle peltitasolle. Pelti kerää grillattavista ruoista tippuvan nesteen ja rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.

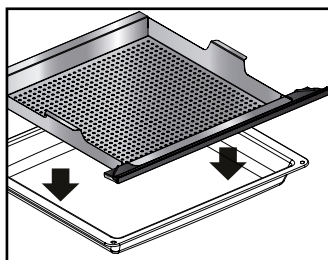


## ERIKOISPELTI 100 % HÖYRYTOIMINNOLLA VALMISTETTAVILLE RUUILLE

1- Rei'itetty ruostumaton teräspelti, joka ei ole kosketuksissa ruoka-aineiden ja tiivistyneen veden kanssa.

2- Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm, joka kesää tiivistyneen veden.

Aseta rei'itetty ruostumaton teräspelti monikäyttöisen pellin päälle ja aseta ne matalalle peltitasolle 1.



### Varoitus

Käytä vain 100 % HÖYRY-toiminnon yhteydessä. Älä käytä muiden uunitoimintojen yhteydessä. Poista uunipelti ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista.

# 3 UUNIN YLEISKUVAUS

## TÄYTTÖLAATIKKO

### - Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

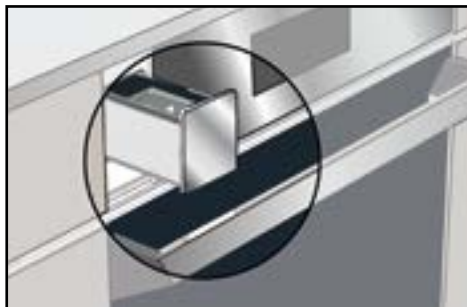
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



#### Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitasen taantumisessa menee muutama sekunti. Lisää vettä tarvittaessa.



#### Varoitus

Älä käytä pehmenneitä tai tislattua vettä.



#### Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta "Huoltotoimet - Tyhjennystoiminto".





---

# • 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

---

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

### - Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

### - Kellonajan säätö

Sääda 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.

Sääda sitten asetukset ja vahvista ne.

### - 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.

## KELLO

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 tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.- Ääni

Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.

### - Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

### - DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

### - Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkkoa.






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.

Asento	T°C suositeltu mini - maxi	Suosittelusta mini - maxi	Käyttö
 Tuoreutus	170°C	70% höyry	Edellisen päivän leivän tuoreuttaminen. Suositellaan patongille, leivälle, maalaisleivälle (pyöreä) ja croissantteille.
 Höyrytys Grilli + Puhallin	190°C 180°C - 250°C	20% 20% - 80%	Suosittellaan ruskistamiseen säilyttämällä hieman kosteutta valmistuksen sisällä, ihanteellinen esimerkiksi gratiineille, kuten pastagratiineille, jotta ruoka ei kuivu alapuolelta.
 Höyrytys Perinteinen	200°C 150°C - 275°C	20% 20% - 80%	Suosittellaan vihanneksille, erityisesti täytetyille tomaateille tai kesäkurpitsioille, jotka tarvitsevat kosteutta ja tuuletusta, jotta ne eivät kuivu.
 Höyrytys Kiertoilma	190°C 120°C - 250°C	20% 20% - 80%	Suosittellaan lihan lempeälle kypsennykselle (<70 °C sisältä), kuten ankka, naudanliha tai vasikanliha.
 100% Höyry	100%	50% - 100%	Ruoan valmistukseen vain höyryllä.










## Varoitus

Kypsennyksen aikana laite kuumenee. Kun avaat luukun, sisältä pääsee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana laitteesta. Älä jää höyryvirran eteen.

# 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA







\*\* Esilämmitä uuni tyhjänä ennen kypsennystä

Asento	T°C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 Kierroilma + perinteinen**	205°C 35°C - 180°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Kierroilma*/**	190°C 35°C - 250°C	Suosittellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Monen ruoan samanaikaiseen kypsennykseen enintään 3 tasossa.
 Perinteinen**	200°C 35°C - 275°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 ECO- KYPSENNYS*	190 °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**	190°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 nautan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
 Alalämpö + Puhallin**	180°C 75°C - 250°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suosittellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko ritilän pinnan.

\*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

# 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Asento	L <sup>o</sup> C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 <b>Lämpimänä pito</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	Suosittelaa leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 <b>Sulatus</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	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).
 <b>Kuivattaminen</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mausteja yrttikasvit. Katso lisää taulukosta, s. 18.

 **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

### PIKAKYPSENNYYS

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 uuniin suositellulle tasolle.

HUOM: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsennyksen 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.

### HÖYRYPROSENTTI

Yhdistetyille kypsennystiloille 



uuni suosittelee ihanteellisen höyryprosentin.

Muokkaa sitä valitsemalla kosteus ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) kääntämällä valintakiekolla ja vahvista valinta.

### 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 kestoaa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaika ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta. Kypsennyksen lopetus aika näkyy edelleen näytöllä.

**HUOM:** Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kestoaa 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.



# 6 RUOANLAIITTOVINKIT



## KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivattaminen on yksi ruoka-aineiden vanhimmissa 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 paloittelut 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 ryöpättyinä	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...)

### **HÖYRYKYPSENNYK**

Valitse ”Höyrykypsennys” -tila valitaksesi höyryyn yhdistettävän perinteisen reseptin, jossa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan.

Valitse ehdotettu ruoka-ainetyyppi, sen paino, ja uuni valitsee sopivimmat asetukset.



# 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

## RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

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

- Liha, kala, ruokalaji, vihannekset, leipä ja taikinat, jälkiruoat.

Valitse asetukseksi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.



### Vinkki

100 %: automaattiset reseptit 100 % höyryllä

30 %: automaattiset reseptit yhdistettynä 30-80 % höyryyn



### Vinkki

Mitä tahansa ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle peltitason, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHARUUAT	AI	HÖYRYKYPSENYS
KALKKUNANRINTA		100%
BROILERIN RINTAPALAT		100%
VASIKANFILE		30%
PORSAAN SISÄFILE		100%
LIHATERRIINI	0	
LAMPAANLAPA	0	30%
VASIKANKYLJYKSET	0	
VASIKANPAISTI	0	30%
KINKKU	0	
PORSAAN ULKOFILEE	0	
SISÄFILEE		30%
PORSAANPAISTI	0	30%
NAUDANPAISTI	0	
KANA	0	30%
ANKKA	0	30%
ANKANRINTA	0	30%
KALKKUNANKOIPPI	0	



# 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

## RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY



### Vinkki

100%: automaattiset reseptit 100% höyryllä

30%: automaattiset reseptit yhdistettynä 30 - 80% höyryyn

KALA	AI	HÖYRYKYPSENYS
TUOREET KALAFILEET		100%
TAIMEN	O	100%
LOHI	O	100%
SUURET KALAT	O	100%
PIENET KALAT		100%
MERIAHVEN		100%
HUMMERI	O	
KALATERRINI	O	30%
LOHILAATIKKO		30%
SINISIMPUKAT		100%
SIMPUKAT		100%
KATKARAVUT		100%
JÄTTIKATKARAVUT		100%

RUOKALAJIT	AI	HÖYRYKYPSENYS
TÄYTETYT VIHANNEKSET	O	30%
TÄYTETYT TOMAATIT	O	30%
LASAGNE	O	30%
JUUSTOPIIRAS	O	
SUOLAISET PIIRAKAT	O	
PIIRAAT	O	
PIZZA	O	
PERUNAGRATIINI	O	30%
KOHOKKAAT		30%
KASVISPIIRAS	O	
SÄILÖTYT KASVIKSET		30%
RISOTTO		30%
TUORERUOAT		30%
PAKASTERUOAT		30%



# 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

## RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY



### Vinkki

100 %: automaattiset reseptit 100 % höyryllä

30 %: automaattiset reseptit yhdistettynä 30-80 % höyryyn

VIHANNEKSET	AI	HÖYRYKYPSENYS
RUUSUKAALI		100%
HERNEET		100%
PORKKANAT		100%
VIHREÄT PAVUT		100%
PARSAKAALI		100%
KUKKAKAALI		100%
PERUNAT		100%
PURJOSIPULI		100%
KESÄKURPITSA		100%
KURPITSA		100%
PARSA		100%
SELLERI		100%
MYSKIKURPITSA		100%
LEHTIMANGOLDI		100%
PINAATTI		100%
ARTISOKKA		100%

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI	HÖYRYKYPSENYS
PAKASTETAIKINA		30%
ESIPAISTETTU LEIPÄ		30%
BRIOSI	0	
PATONKI	0	30%
LEIPÄ	0	30%
MUROTAIKINA	0	
VOITAIKINA	0	



# 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

## RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY



### Vinkki

100%: automaattiset reseptit 100% höyryllä

30%: automaattiset reseptit yhdistettynä 30 - 80% höyryyn

JÄLKIRUOAT	AI	HÖYRYKYPSENYS
KOOKOSVANUKAS		30%
VANUKKAAT/KERMAKAKUT		30%
SAKSANPÄHKINÄKAKKU		30%
SOKERIKAKUT	0	30%
OMENATORTUT	0	30%
KUIVAKAKUT		30%
KAKKU	0	30%
SUKLAAKAKUT	0	
JUGURTTIKAKUT	0	
HEDELMÄ   CRUMBLE	0	
MAKEAT PIIRAAT	0	
KEKSIT/PIKKULEIVÄT	0	
KUPPIKAKUT	0	30%
TUULIHATUT	0	
KARAMELLIVANUKAS	0	



---

# • 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 tai uunin tilan (uuni jo kuuma) mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.



**Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin.**

**Voit avata uunin luukun ja kostuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.**



---

# • 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-vaihtoehtovoidaan konfiguroida ohjelmoidun kypsennyksen alussa ja aikana sekä kypsennyksen lopussa.**

### LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon "LISÄÄ 5 MIN" kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit "LISÄÄ 5 MIN", uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

### 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.



---

# 8 MUUT TOIMINNOT

---



## SUOSIKIT

SAATAVILLA MANUAALISESSA JA AUTOMAATTISESSA TILASSA

«SUOSIKIT»-toiminto mahdollistaa 3 useimmin käytetyn manuaalisen ja 3 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

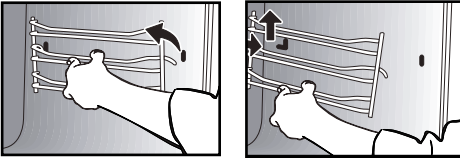
## PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

### ULKOPINTA

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

### PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkoo.



### UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

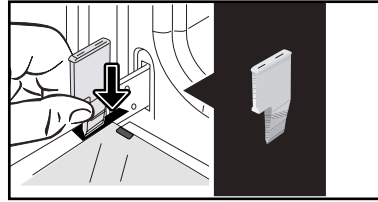


#### Varoitus

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

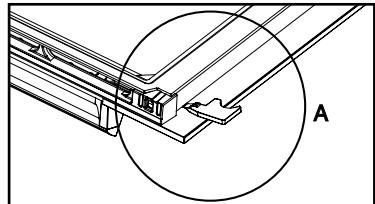
### LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

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



Poista sekä kehys että lasi seuraavalla tavalla:

Aseta pidäke paikoilleen oikealle puolelle **A**.



Nosta kokonaisuutta kehyksen ja lasin irrottamiseksi. Tee sama vasemmalla.



# 9 HUOLTOTOIMET

Poista kehys ja lasi.

Poista luukun sisälasi kääntämällä niitä.



Tämä kokonaisuus koostuu 2 lasista, joista ensimmäisessä on 2 kumipidikettä 2 etukulmassa.

Puhdista lasi pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella.

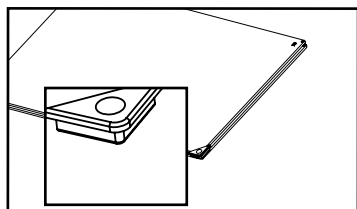
Älä upota lasia veteen.

Älä käytä hankausvoiteita tai hankaavaa pesusientä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Puhdistuksen jälkeen aseta ensimmäinen lasi takaisin luukkuun.

Aseta 2 mustaa kumipidikettä uudelleen toisen lasin etukulmiin.

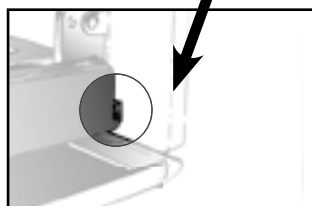
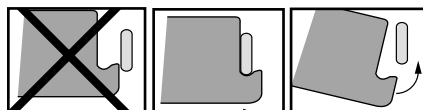
Aseta sitten toinen lasi luukkuun ensimmäisen lasin päälle.



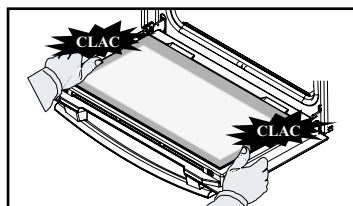
Aseta ulkolasikehys luukkuun.



Tarkista, että asetat kehysen oikein saranan vieressä olevan vasteen alle.



Napsauta kehys paikoilleen puristamalla sitä luukkuun vasten. Älä paina pelkkää kehystä.



Laite on jälleen toimintavalmis.





# 9 HUOLTOTOIMET

## AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS



### PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)

**!** Irrota lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeätä, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

Tämä uuni on varustettu 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 luuku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

### TEE PYROLYYSIPUHDISTUSJAKSO

Uuni on varustettu kahdella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määritellyjä kesto-aikoja ei voi muuttaa:



Ekopyro: 1h30

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.



Turbopyro: 2 tuntia


Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

### PIKAPUHDISTUS

- Valitse päävalikosta "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse sopivin automaattinen puhdistusjakso, esimerkiksi Turbopyro ja vahvista valinta.

Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto-aika alkaa pienentyä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00.

Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä, jona aikana uunia ei voi käyttää.



**Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas, ja sitä voi jälleen käyttää ruoanlaittoon.**

### PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse kypsennyssymboli.

- Säädä haluamasi 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 ①.



# 9 HUOLTOTOIMET



## TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö)



**Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.**

Tyhjennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Tyhjennys"-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennyksestä, PIKA tai PERUSTEELLINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita "Hyväksy" ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai PERUSTEELLINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.

### PIKA-tyhjennys:

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.

### PERUSTEELLINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoa.

Näytössä näkyy tyhjennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0 m 0 s. Sulje laatikko manuaalisesti.



# 9 HUOLTOTOIMET



## KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa "Kalkinpoisto suositeltavaa!", voit päättää olla tekemättä sitä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvista valinta.

Voit tehdä vielä 5 kypsennystä ennen kuin "höyryllä" tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti "Kalkinpoisto pakollinen!", kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse "Hyväksy" ja vahvista valinta.



**Varoitus**  
**Kun näytössä näkyy "Kalkinpoisto pakollinen!", sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.**

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

### ETAPE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

### ETAPE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

### ETAPE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

"Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

### ETAPE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.



# 9 HUOLTOTOIMET



## LAMPUN VAIHTAMINEN



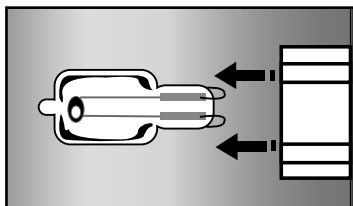
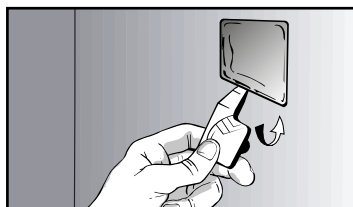
### Varoitus

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

### Lampun tyyppi.

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse.

Pura ensin vasen sivupeltitaso.

Valo on uunin sisäpuolella.

Nosta ikkunaa muovikiilan avulla ja poista se.

Vaihda lamppu (käytä kumihanskoja, jotka helpottavat irrottamista) ja napsauta ikkuna takaisin paikoilleen.

Kytke uuni takaisin päälle.



# • 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.	Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”DEMO”-tilaan (katso asetukset-valikko).
- Uunin lamppu ei toimi.	Vaihda lamppu tai sulake. Tarkista, että uuni on kytketty päälle. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkaa korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkaa pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uunin pohjalla on vettä.	Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata ”KALKINPOISTO”-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Pyrolyysipuhdistus ei toimi.	Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
- ”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä.	Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.



**TOIMINTATESTAUS IA-NORMIN MUKAISESTI  
EN 60350:**

<b>Testi</b>	<b>Kypsennysjakso</b>	<b>T°C</b>	<b>Peltitaso</b>	<b>Aika</b>	<b>Huomiot</b>
<b>Murokeksit (8.4.1)</b>	Kiertoilma	165	2	18-20 min	Leivinpelti
	Perinteinen	200	2	20-23 min	Lissium-leivinpelti
	Kiertoilma	165	3 / 1	22-25 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
<b>Pikkuleivät (8.4.2)</b>	Kiertoilma	165	2	22-25 min	Leivinpelti
	Kiertoilma	160	3 / 1	22 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
<b>Savoiin keksi (8.5.1)</b>	Kiertoilma	170	1	35-40 min	Esilämmitetty uuni, vuoka ritilällä + 5 min. sammutetussa uunissa ilman esilämmitystä
	Perinteinen	175	1	45 min	2 tasoa (ei käytössä)
<b>Omenatortut (8.5.2)</b>	Yhdistetty	180	1	50-55 min	Vuoka 20 cm ritilällä
	Kiertoilma	180	3 / 1	50-55 min	Esilämmitetty uuni: -Emaloitu vuoka ensimmäisellä peltitasolla
<b>Ritilän pinta (9.1)</b>	Voimakas grilli	P4	2	2-3 min	Esilämmitys 5 min Leipä ritilällä Luukku kiinni





HU

# KEDVES ÜGYFELÜNK! 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 ügyfélszolgálat 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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



# TARTALOMJEGYZÉK

<b>BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK.....</b>	<b>4</b>
<b>1 TELEPÍTÉS.....</b>	<b>6</b>
Az elhelyezés megválasztása és beépítés .....	6
Bekötés az elektromos hálózatra .....	6
<b>2 KÖRNYEZET .....</b>	<b>7</b>
A környezet tisztelőben tartása .....	7
<b>3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA.....</b>	<b>8</b>
A vezérlés és a kijelző .....	9
Vezérlés reteszelve .....	9
Tartozékok (modelltől függően) .....	10
Speciális ételtartó tálca 100% gőzölős sütéshez .....	10
Feltöltő fiók.....	11
<b>4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK.....</b>	<b>12</b>
Első üzembe helyezés .....	12
Beállítások menü (modelltől függően).....	12
<b>5 KÉZI SÜTÉSI MÓD .....</b>	<b>13</b>
Sütés indítása .....	16
<b>6 SÜTÉSI TANÁCSOK.....</b>	<b>17</b>
Dehidratálás funkció.....	17
<b>7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD .....</b>	<b>18</b>
Az automata üzemmód bemutatása .....	18
Ételfajták bemutatása.....	19
Automatikus sütés indítása .....	23
Azonnali sütés.....	23
<b>8 EGYÉB FUNKCIÓK .....</b>	<b>24</b>
A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően) .....	24
Kedvencek .....	25
Időzítő funkció .....	25
<b>9 KARBANTARTÁS .....</b>	<b>26</b>
Tisztítás és karbantartás .....	26
Öntisztítás pirolizissal .....	28
Leürítés funkció.....	29
Vízkömentesítési funkció .....	30
A lámpa cseréje.....	31
<b>10 RENDELLENSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....</b>	<b>32</b>

# **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.



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.

— 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.



Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról, egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékbe,

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 zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

— Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— 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.



---

## **BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**

---

### **FIGYELMEZTETÉS:**

A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.

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

— A tisztítási funkcióban a felületek sokkal forróbbá válhatnak, mint a szokásos használatnál. Ajánlatos a kisgyermeket távol tartani.

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

— Göztisztító készüléket ne használjon. Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

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

### **FIGYELMEZTETÉS:**

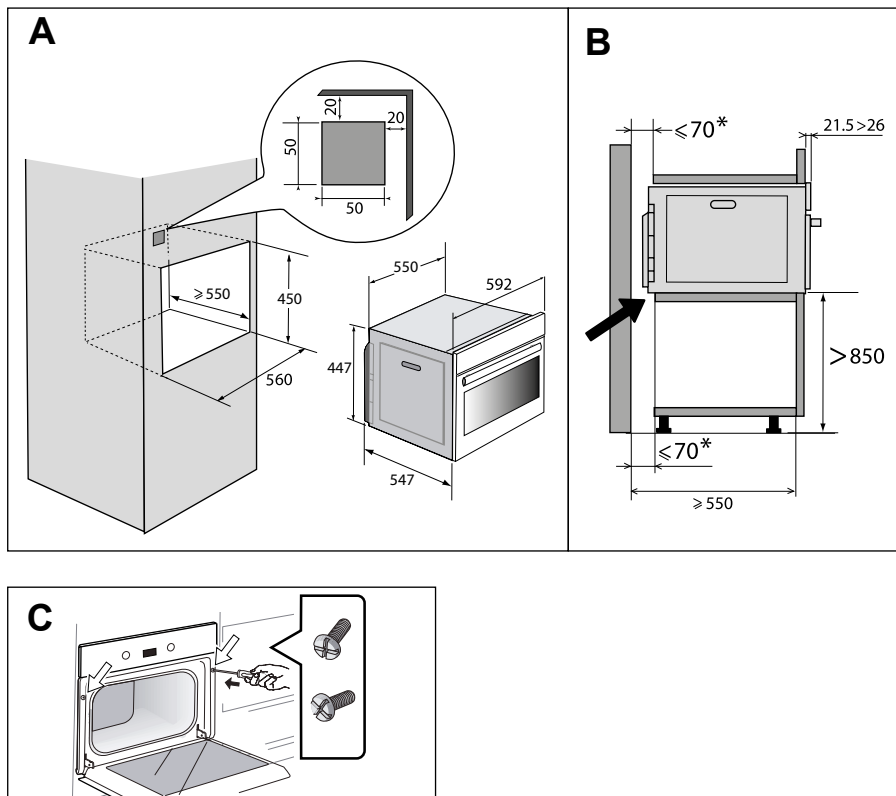
Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt. Az üvegbúra és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt.

— A sütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsít, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szét-pattanásához vezethetne



# • 1 TELEPÍTÉS

## AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS



Az ábrák megmutatják a bútor azon részeit, melyek lehetővé teszik a sütő beszerelését. A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pult alá (**A ábra**) vagy függőleges elrendezésű bútorba (**B ábra**).

Figyelem: ha a bútor alja nyitott (pult alatt vagy függőleges elrendezésű bútorban), a fal és a sütőtartó vízszintes bútorfelület közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek\* kell lennie (**C ábra**).

Ha a bútor hátul zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átvezetéséhez.

Rögzítse a sütőt a bútorban. Ehhez távolítsa el a gumi ütközőket, és fúrjon elő egy Ø 2 mm-es lyukat a bútor oldalfalába, hogy megakadályozza a fa szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral. Helyezze vissza a gumi ütközőket.

**Tanács**  
Annak érdekében, hogy biztosított legyen a megfelelő beszerelés, ne habozzon háztartásigép-szerelőt hívni.



## • 2 KÖRNYEZET

### ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő szabványos tápkábellel van felszerelve, amely három 1,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű vezetékot tartalmaz (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakozójaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési előírásoknak megfelelően.

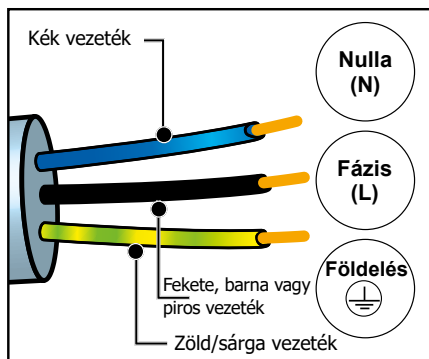
A védővezeték (zöld-sárga) a készülék kapcsához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztosítékának 16 amperesnek kell lennie.

Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.



**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.

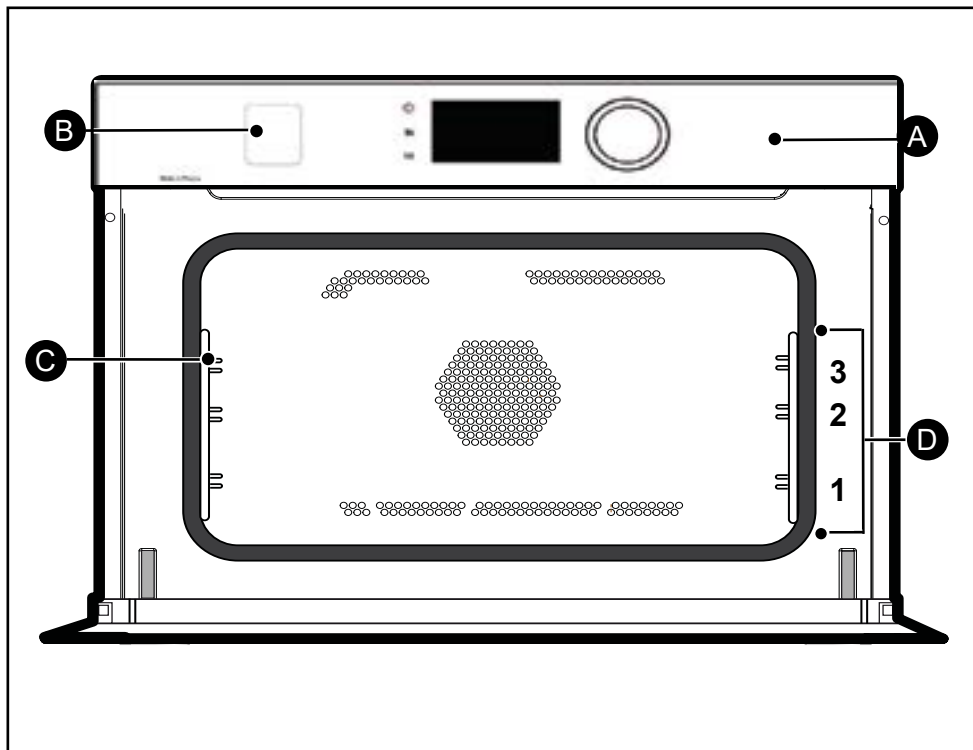
A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb

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 vízszonteladójánál.

Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

# 3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA



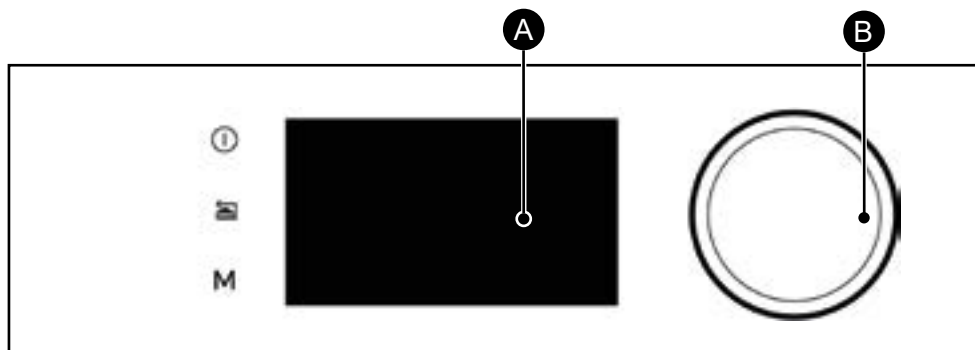
- A** Kezelőpanel
- B** Víztartály feltöltő fiókja\*
- C** Lámpa
- D** Szintemelők (3 elérhető magasság)

\* A fiókot műanyag fólia védi. Ügyeljen arra, hogy a termék kicsomagolásakor eltávolítsa azt.



# 3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

## A VEZÉRLÉS ÉS A KIJEJZŐ



A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)



Vissza gomb (rövid megnyomás) / Gőzfiók megnyitása (hosszú megnyomás)



A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb





Kijelző



Forgógomb közepén megnyomható (nem leszerelhető):



- elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők
- közepén 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.



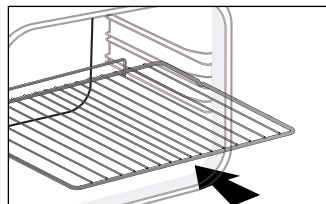
# 3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

## TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

### - Billenésbiztos grillrács.

A grillrács használható minden sütésre vagy gratinírozásra váró étel edényének és sütőformájának megtartására. A grillezendő ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve őket).

A billentésgátló ütköző a sütő hátsó részére felé néz.



### - Többcélú 45 mm-es tálca.

Beillesztve a szintemelőkbe a rács alatt. Összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt, vízzel félig megtöltve vízgőzben sütésre használható.

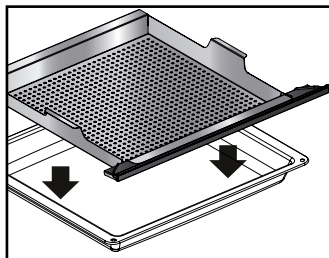


## SPECIÁLIS ÉTELTARTÓ TÁLCA 100% GŐZÖLŐS SÜTÉSHEZ

1- Perforált rozsdamentes az élelmiszerek és a kondenzvíz érintkezését megakadályozó acél tál.

2- 45 mm-es többcélú csepegtető tálca a kondenzvíz összegyűjtése érdekében.

Helyezze a perforált rozsdamentes acél tálcat a többcélú tálca tetejére, és helyezze be azokat az 1. szintű alsó szintemelőre.



### ⚠ Figyelem

Csak a 100%-os gőzölős sütés funkcióhoz használható. Ne használja más sütési üzemmódokban. A pirolízises tisztítás előtt vegye ki a tálcat a sütőből.



# 3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

## FELTÖLTŐ FIÓK

### - A víztartály feltöltése

Minden új gőzlős sütés előtt feltétlenül tölts fel a víztartályt vízzel.

A tartály befogadóképessége 1 liter.

A kombinált gőzlős sütés kezdetén a feltöltő fiók automatikusan kinyílik.

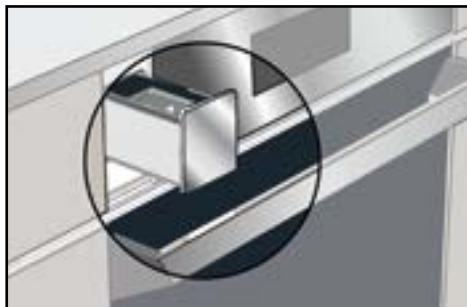
Tölts fel a tartályt.

Győződjön meg róla, hogy a tartály a maximális szintjéig van feltöltve.

Ehhez használja a fiók egyik oldalán látható maximális szintjelzést.

Ezeket a műveleteket követően kézzel tolva zárja vissza a fiókot.

A sütő készen áll a kombinált gőzlős sütésre.



### Tanács

A tartály feltöltésekor néhány másodpercbe telik, amíg a vízszint stabilizálódik.

Ha szükséges, állítsa be újra a szintet.

### Figyelem

Ne használjon lágyított vagy demineralizált vizet.

### Figyelem

Kérjük, minden sütés előtt végezze el a leürítést. Az automatikus leürítési ciklus körülbelül 3 percet vesz igénybe. Lásd a „Karbantartás - Leürítési funkció” fejezetet.

---

# • 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.

### - 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.

### - 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.

## 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 egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.- 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.

### - 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, kéri 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.

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Ajánlott páratartalom min.–max.	Használat
 <b>Regenerálás</b>	<b>170°C</b> <b>70% Gőz</b>		Az előző napi kenyér regenerálása. Ajánlott bagettek, kenyerek, cipók és croissant esetén.
 <b>Gőzölős grill szellőzéssel</b>	<b>190°C</b> <b>180–250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Ajánlott a gratinírozáshoz, miközben egy kis nedvességet tart az ételben, ideális az olyan csőben sültetekhez, mint a tésztás csőben sült, hogy az alatta lévő készítmény ne száradjon ki.
 <b>Hagyományos gőz</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Olyan zöldségekhez ajánlott, mint a töltött paradicsom vagy a cukkini, amelyeknek nedvességre és szellőzésre van szükségük, hogy ne száradjanak ki.
 <b>Gőzölős légkeveréses fűtés</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Ajánlott húskok kíméletes sütéséhez (<70°), mint például kacsza, marha vagy borjú.
 <b>100 % gőz</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Kizárólag gőzöléshez.



## Figyelem








Főzés közben a készülék felforrósodik. Amikor kinyitja az ajtót, forró gőz áramlik ki. Tartsa távol a gyermekeket. Ügyeljen arra, hogy ne álljon a gőzáramlásba.



# 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD






**\*\*Minden sütés előtt melegítse elő a sütőt üresen**

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 <b>Hőlég kombinált**</b>	<b>205°C 35–180°C</b>	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 <b>Hőlégkeverés*/**</b>	<b>190°C 35–250°C</b>	Ajánlott a fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére. Akár három szinten történő, többszörös főzéshez.
 <b>Hagyományos**</b>	<b>200°C 35–275°C</b>	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 <b>ECO* SÜTÉS</b>	<b>190°C 35–275°C</b>	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a szakaszban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
 <b>Grill szellőzéssel**</b>	<b>190°C 100–250°C</b>	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sülték. Csúsztassa a csepegtető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy sülthöz javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
 <b>Szellőztetett alj**</b>	<b>180°C 75–250°C</b>	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 <b>Változtatható grill</b>	<b>4 1–4</b>	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillezés a rács teljes felületét lefedi.

\*Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerint végzett sütési mód az energetikai címkzésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.



# 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 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 35–75°C	Ideális delikát ételekhez (gyümölcstorta, krémtorta stb.). A húsok, zsemle stb. 50°C-on kiolvasztható (a hús a grillácson, alatta egy, a szaftot felfogó tálca).
 Dehidratálás	80°C 35–80°C	Sorrend bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és aromaanyagok dehidratálásához. Lásd a külön táblázatot 18. o.

 **Soha ne tegyen alumíniumfóliát közvetlenül a tűzhely aljára, mert a felgyülemllett hő hatására a zománc megromolhat.**

 **Energiamegtakarítást segítő tanács.**  
A hővesztés 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: Alsó rész szellőztetése, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, a tálcát az ajánlott szinten magasságban 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.

### GŐZ SZÁZALÉK

Kombinált sütés  esetén,  ,  , a sütő felajánl egy ideális gőz százalékot.

A módosításhoz válassza ki a páratartalmat, és érvényesítse.

Adja meg az új gőz százalékot (20 és 80% között) a forgógomb elforgatásával, majd érvényesítse 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.



# 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.

### **GŐZÖLŐS SÜTÉS**

Válassza ki a „Gőzölős sütés” üzemmódot a klasszikus gőzöléshez társított recept esetén, amelyhez a sütő segítségére van szüksége.

Egyszerűen válassza ki a felajánlott ételtípust, annak súlyát, és a sütő kiválasztja a legmegfelelőbb beállításokat.





# 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, Zöldségek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.



### Tanács

**100%: automatikus 100% gőz receptek**

**30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez társítva**



### Tanács

Minden sütésnél a tálca behelyezése előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcszintre helyezendő be a tálca.

HÚSOK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
PULYKASZELET		100%
CSIRKE FEHÉR HÚS		100%
BORJÚFILÉ		30%
SZŰZPECSENYE		100%
HÚS TERRINE	0	
BÁRÁNY LAPOCKA	0	30%
BORJÚBORDA	0	
BORJÚSÜLT	0	30%
HÁTSÓ CSÜLÖK	0	
SERTÉSTARJA	0	
SZŰZPECSENYE		30%
SERTÉSSÜLT	0	30%
MARHASÜLT	0	
CSIRKE	0	30%
KACSA	0	30%
KACSAMELL	0	30%
PULYKACOMB	0	



# 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

## ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA



### Tanács

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez társítva

HALAK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
FRISS HALFILÉ		100%
PISZTRÁNG	0	100%
LAZAC	0	100%
NAGY TESTŰ HAL	0	100%
KIS TESTŰ HAL		100%
TENGERI SÜLLŐ		100%
HOMÁR	0	
HAL TERRINE	0	30%
LAZAC RAGU		30%
KAGYLÓ		100%
TENGERI KÉTHÉJŰ KAGYLÓ		100%
GARNÉLARÁK		100%
NORVÉG HOMÁR		100%

ÉTELEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	0	30%
TÖLTÖTT PARADICSOM	0	30%
LASAGNA	0	30%
SAJTTORTA	0	
SÓS LEPÉNY	0	
QUICHE LEPÉNY	0	
PIZZA	0	
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	0	30%
FELFÚJT		30%
ZÖLDSÉGES CLAFOUTIS	0	
KONZERVÁLT ZÖLDSÉGEK		30%
RIZOTTÓ		30%
FRISS ÉTELEK		30%
FAGYASZTOTT ÉTELEK		30%



# • 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

## ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA



### Tanács

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez társítva

ZÖLDSÉGEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
BRÜSSZELI KELBIMBÓ		100%
ZÖLDBORSÓ		100%
SÁRGARÉPA		100%
ZÖLDBAB		100%
BROKKOLI		100%
KARFIOL		100%
BURGONYA		100%
PÓRÉHAGYMA		100%
CUKKINI		100%
SÜTŐTÖK		100%
SPÁRGA		100%
ZELLER		100%
TÖK		100%
KÍNAI KEL		100%
SPENÓT		100%
ARTICSÓKA		100%

KENYÉR ÉS TÉSztÁK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
FAGYASZTOTT TÉSztA		30%
ELŐSÜTÖTT KENYÉR		30%
BRIÓS	0	
BAGETT	0	30%
KENYÉR	0	30%
OMLÓS TÉSztA	0	
LEVELES TÉSztA	0	



# • 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

## ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA



### Tanács

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez társítva

DESSZERTEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
KÓKUSZOS FLAN		30%
FLAN / KRÉMEK		30%
DIÓS SÜTEMÉNY		30%
PISKÓTATÉSZTA	0	30%
ALMÁS SÜTEMÉNY	0	30%
EGYENSÚLYTÉSZTA		30%
PÜSPÖKKENYÉR	0	30%
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY	0	
JOGHURTOS SÜTEMÉNY	0	
GYÜMÖLCSMORZSA	0	
GYÜMÖLCSTORTA	0	
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ	0	
CUPCAKE	0	30%
POGÁCSÁK	0	
KARAMELLKRÉM	0	



---

# • 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 vagy a (már meleg) sütő állapotától függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyegységet javasol, amelyet szükség esetén jóváhagyás előtt módosítani 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.

### 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.

### 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.



# 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 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:

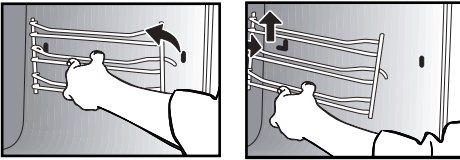
### Külső felület

Használjon ablaktisztítóval átitatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsít.

### POLCOK LESZERELÉSE

#### Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintelő elülső részét, és mozgassa ki az elülső akasztót a helyéről. Utána finoman húzza meg saját maga felé a polcegységet, hogy ki tudja mozdítani a hátsó akasztókat a helyükről. Így vegye ki a 2 szintemelőt.



### BELSŐ ÜVEGEK

A belső üvegek tisztításához szerelje le az ajtót. Az üvegek leszerelése előtt egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.

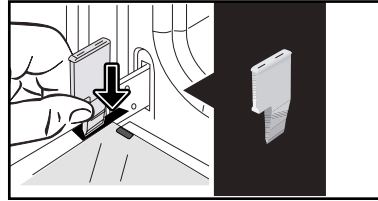


#### Figyelmeztetés:

Az üvegtő tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsít, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

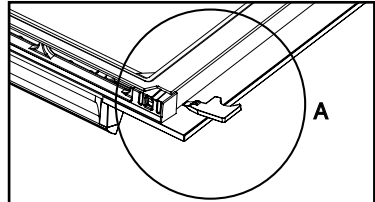
### AZ AJTÓ LE- ÉS VISSZASZERELÉSE

Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.



A keret + üveg együttes levételéhez a következő módon járjon el:

Helyezze be az ütközőt az erre szolgáló jobb oldali nyílásba **A**.



Fejtsen ki emelő hatást az egységre, hogy kiakassza a keretet és az üveget. Végezze el ugyanezt a műveletet a bal oldalon.





# 9 KARBANTARTÁS

Távolítsa el a keretet és az üvegét.  
Vegye le az ajtó belső üvegeinek  
együttesét, megfordítva őket.



Ez az egység 2 üvegből áll, az 1. a 2. elülső  
sarkában 2 gumiütközővel rendelkezik.

Tisztítsa meg az üveget egy puha szivacs  
és mosogatószer segítségével.

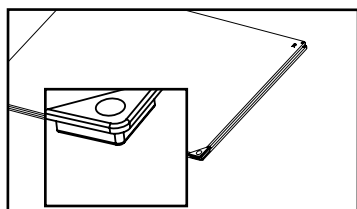
Ne merítse az üveget vízbe.

Ne használjon se folyékony súrolószert,  
se súrolószivacsot. Öblítse le tisztí vízzel,  
és törölje át nem szőszölődő ronggyal.

A tisztítás után helyezze vissza az ajtóba  
az 1. üveget.

Helyezze vissza a 2 fekete gumiütközőt  
a 2. üveg elülső sarkaira.

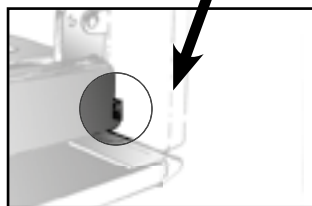
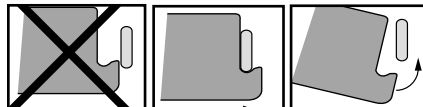
Utána helyezze vissza az ajtóba a 2.  
üveget, ráhelyezve az elsőre.



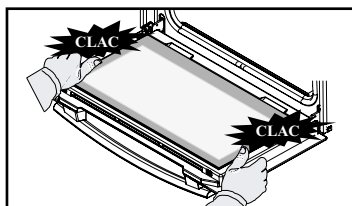
Helyezze vissza a külső üvegek keretének  
együttesét az ajtóba.



Nagyon ügyeljen arra, hogy helyesen  
illessze be a keretet csuklóspánt melletti  
bütyök alá.



Pattintsa be a keretet, az ajtóhoz szorítva  
azt. Ne nyomja meg kizárólag a keretet.



Készüléke ismét működőképés.

## ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSSEL



### TISZTÍTÁSI FUNKCIÓ

(sütőtér)



**A pirolízises tisztítás előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből. Nagyon fontos, hogy a pirolízises tisztítás során a sütőből eltávolítson minden tartozékot, amely a pirolízissel nem kompatibilis (csúszósínek, sütőlemez, krómzott grillrácsok), valamint minden edényt is.**

A sütő pirolízises tisztító funkcióval rendelkezik:

A pirolízis a sütő üregének nagyon magas hőfokú melegítési ciklusa, ami lehetővé teszi, hogy az összes szennyeződést eltávolítsa, amelyek az ételek kifröccsenésével vagy kifutásával keletkeztek.

Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítsa 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.

### PIROLÍZISES TISZTÍTÁSI CIKLUS VÉGREHAJTÁSA

Két pirolízis ciklus áll az Ön rendelkezésére. Az időtartamok előre kiválasztottak és nem módosíthatók:



Pyro ECO: 1h30  
az energiamegtakarítást lehetővé tévő tisztításhoz.




Pyro Turbo: 2h00  
a sütőtér alaposabb tisztításához.

### AZONNALI TISZTÍTÁS

- Válassza ki a „NETTOYAGE” üzemmódot a főmenüben, majd hagyja jóvá.

- Válassza ki a legmegfelelőbb öntisztító ciklust, például a Pyro Turbo-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 a 0:00 villog.

Minden pirolízis után egy hűtési fázisra kerül sor, és a sütő ez idő alatt nem áll rendelkezésre.



**Amikor a sütő lehűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő tiszta, és újra felhasználható az Ön által választott főzéshez.**


### TISZTÍTÁS KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Kövesse az előző bekezdésben leírt utasításokat.

- Válassza ki a sütés szimbólumot.

- 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



## LEÜRÍTÉS FUNKCIÓ (víztartály feltöltése)



**Minden sütés előtt el kell végezni a leürítést.**

Azonban a leürítés a sütéseken kívül is elvégezhető.

Ehhez válassza ki a „NETTOYAGE” (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

- Válassza ki a „Leürítés” ciklust, és érvényesítse. A fiók kinyílik.

- Válassza ki a 2 leürítési lehetőség egyikét, SPEED (gyors) vagy COMPLETE (teljes) (a részleteket lásd alább), és járjon el ugyanúgy, mint a sütés végén történő automatikus leürítés esetén.

Automatikus leürítés a sütés végén:

Minden gőzöléses sütés végén fel lesz ajánlva Önnek a tartály leürítése.

Dönthet úgy, hogy nem végzi el a leürítést, kiválasztva az „Elutasítom” lehetőséget és érvényesítve azt, ellenkező esetben válassza az „Elfogadom” lehetőséget és érvényesítse.

Ezután válassza a SPEED vagy a COMPLETE leürítést és érvényesítse.

A fiók automatikusan kinyílik a leürítéshez.

### SPEED leürítés:

Csak akkor, ha a felhasználó azonnal újra akarja indítani a gőzöléses sütést.

A leürítés időtartama kb. 20 másodperc.

### COMPLETE leürítés:

Lehetővé teszi a vízmelegítő és a tartály teljes leürítését a pangó víz jelenlétének elkerülése érdekében.

A leürítés időtartama kb. 2 - 3 perc.

Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fiók alá, hogy felfogja a vizet.

A forgógomb megnyomásával érvényesítse a leürítés megkezdését.

A kijelzőn megjelenik a leürítéshez szükséges idő.

A leürítés befejezése után, a kijelzőn a 0 m 0 s kijelzés jelenik meg. Zárja vissza kézzel a fiókot.





## VÍZKÖMENTESÍTÉSI FUNKCIÓ (gőzölő vízmelegítője)

A vízkömentesítés egy olyan tisztítási ciklus, amely eltávolítja a vízkövet a vízmelegítőről.

A vízmelegítőt rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Amikor a sütő a „vízkömentesítés ajánlott” lehetőséget javasolja, az „Elutasítom” lehetőség kiválasztásával és az érvényesítésével dönthet úgy, hogy ezt nem kívánja elvégezni.

Még 5 sütés elindítására van lehetősége, mielőtt a „gőzöléssel” funkciók már nem lesznek használhatók. Ha azonban megjelenik a „vízkömentesítés kötelező” üzenet, akkor ezt feltétlenül el kell végeznie, válassza az „Elfogadom” lehetőséget, majd érvényesítse.



**Figyelem**  
Ha a kijelzőn megjelenik a „vízkömentesítés kötelező” kijelzés, akkor feltétlenül el kell végeznie a vízmelegítő vízkömentesítését.

A vízkömentesítés indításához válassza ki a „NETTOYAGE” (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

- Válassza ki a „Vízkömentesítés” ciklust, és érvényesítse.

A fiók automatikusan kinyílik.

Lépésről lépésre haladjon.

### ETAPE 1: LEÜRÍTÉS

- Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fiók alá, hogy felfogja a vizet és érvényesítse a műveletet.
- Elindul a „Leürítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.

### ETAPE 2: TISZTÍTÁS

- Öntsön 110 ml tiszta fehér ecetet a tartályba.
- Zárja be a fiókot kézzel. Elindul a „Tisztítás” ciklus, amely 30 percig tart. A ciklus végén a tartály automatikusan kinyílik.

### ETAPE 3: ÖBLÍTÉS

- Töltse fel a tartályt vízzel a MAX szintig.
- Helyezzen egy edényt a fiók alá, és érvényesítse a műveletet.
- Elindul az „Öblítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.

### ETAPE 4: LEÜRÍTÉS

- Második öblítésre van szükség; töltse fel ismét vízzel a tartályt a MAX szintig.
- Helyezzen egy edényt a fiók alá, és érvényesítse a műveletet.
- Elindul a „Leürítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.
- A ciklus végén a vízkömentesítés befejeződött.
- Hangjelzés szólal meg. Zárja be a fiókot kézzel. A sütő ismét rendelkezésre áll.



# 9 KARBANTARTÁS

## A LÁMPA CSERÉJE



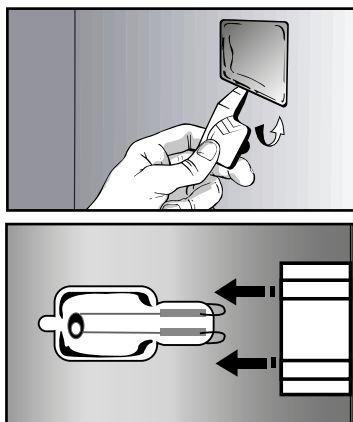
### Figyelmeztetés

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.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



A lámpát saját maga is kicserélheti, ha kiégett. Először távolítsa el a bal oldali szintemelőt.

A lámpához a sütő belsejében lehet hozzáférni.

Használja a műanyag éket az üvegburán, az eltávolításához.

Cserélje ki az izzót (a könnyebb eltávolítás érdekében használjon gumikesztyűt), majd pattintsa vissza az üvegburát.

Csatlakoztassa újra a sütőt.



# 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
- „AS” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sütő fűtését, ha megfeledekzik 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 is fennáll, 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 csatlakoztatása megfelelő. 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.
- A sütő aljában víz van.	A vízmelegítő vízköves. Kövesse a „VÍZKÖMENTESÍTÉS” eljárását. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A pirolízises tisztítás nem történik meg.	Ellenőrizze az ajtó záródását. Ha a hiba továbbra is fennáll forduljon a vevőszolgálathoz.
- Az „ajtó reteszelés” szimbóluma villog a kijelzőn.	Az ajtó záródásának hibája, forduljon a vevőszolgálathoz.



**MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A SZABVÁNY ALAPJÁN:  
EN 60350:**

<b>Teszt</b>	<b>Sütési sorrend</b>	<b>T°C</b>	<b>Szint</b>	<b>Idő</b>	<b>Megjegyzések</b>
<b>Omlós sütemények (8.4.1)</b>	Hőlégkeverés	165	2	18-20 perc	Sütőlemez
	Hagyományos	200	2	20-23 perc	Lissium sütőlemez
	Hőlégkeverés	165	3/1	22–25 perc	Előmelegített sütő: -Sütőlemez -Zománcozott tál
<b>Kis sütemények (8.4.2)</b>	Hőlégkeverés	165	2	22–25 perc	Sütőlemez
	Hőlégkeverés	160	3/1	22 min	Előmelegített sütő: -Sütőlemez -Zománcozott tál
<b>Szavojai piskóta (8.5.1)</b>	Hőlégkeverés	170	1	35–40 perc	Előmelegített sütő, forma a rácson + 5 perc kikapcsolt sütőben előmelegítés nélkül.
	Hagyományos	175	1	45 perc	2 szint (nem alkalmazható)
<b>Almatorta (8.5.2)</b>	Kombinált	180	1	50-55 perc	20 cm-es forma a rácson
	Hőlégkeverés	180	3/1	50-55 perc	Előmelegített sütő: -Zománcozott tál, 1. szint
<b>Grill felület (9.1)</b>	Erős grillezés	P4	2	2-3 perc	Előmelegítés 5 perc Kenyér a rácson Zárt ajtó









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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# SOMMARIO

<b>SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>6</b>
Scelta della collocazione e incass.....	6
Collegamento elettrico .....	6
<b>2 AMBIENTE</b> .....	<b>7</b>
Rispetto dell'ambiente .....	7
<b>3 PRESENTAZIONE DEL FORNO</b> .....	<b>8</b>
I comandi e il display .....	9
Blocco dei tasti.....	9
Gli accessori (a seconda del modello).....	10
Teglia supporto alimento speciale 100% vapore.....	10
Il cassetto di riempimento .....	11
<b>4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI</b> .....	<b>12</b>
Prima messa in servizio .....	12
Menu regolazioni (a seconda del modello) .....	12
<b>5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE</b> .....	<b>13</b>
Avvio di una cottura.....	16
<b>6 CONSIGLI DI COTTURA</b> .....	<b>17</b>
Funzione di disidratazione .....	17
<b>7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA</b> .....	<b>18</b>
Presentazione della modalità automatica .....	18
Presentazione delle categorie dei piatti .....	19
Avvio di una cottura automatica .....	23
Cottura immediata.....	23
<b>8 ALTRE FUNZIONI</b> .....	<b>24</b>
Opzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura).....	24
Preferiti.....	25
Funzione timer .....	25
<b>9 MANUTENZIONE</b> .....	<b>26</b>
Pulizia e manutenzione.....	26
Pulizia automatica tramite pirolisi.....	28
Funzione scarico .....	29
Funzione decalcificazione.....	30
Sostituzione della lampada .....	31
<b>10 ANOMALIE E SOLUZIONI</b> .....	<b>32</b>

---

## **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.



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— 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 due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.



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 è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non



---

## ***SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI***

---

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.

— 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.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

### **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.

— 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.

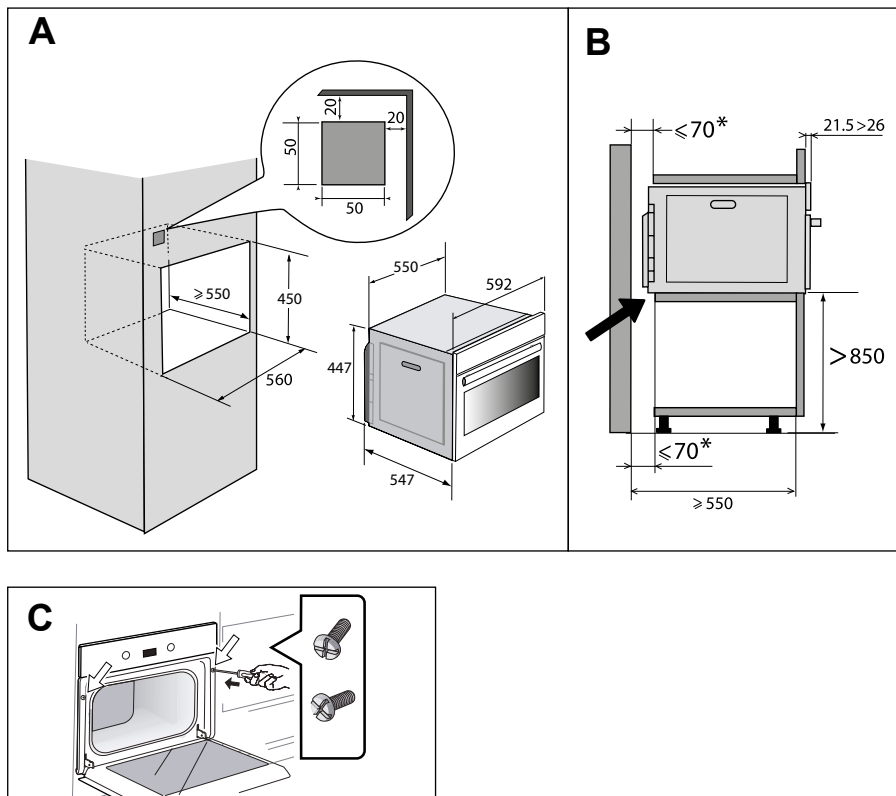
— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore. Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.



# • 1 INSTALLAZIONE

## SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno. L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di  $70 \text{ mm}^*$  (**fig. C**).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di  $50 \times 50$  mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di  $\text{Ø } 3 \text{ mm}$  nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.

**Consiglio**  
Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitate a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.



---

## • 2 AMBIENTE

---

### COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

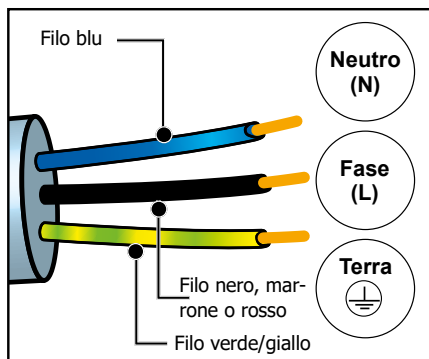
Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



#### Attenzione

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per



**il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.**

---

## • 2 AMBIENTE

---

### TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



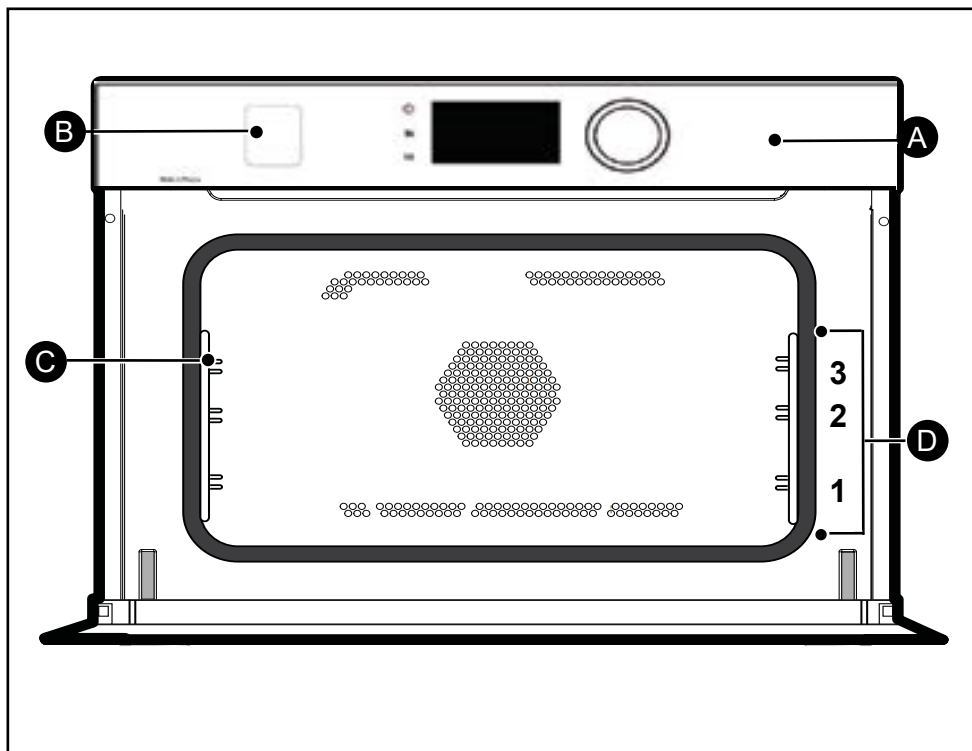
Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

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



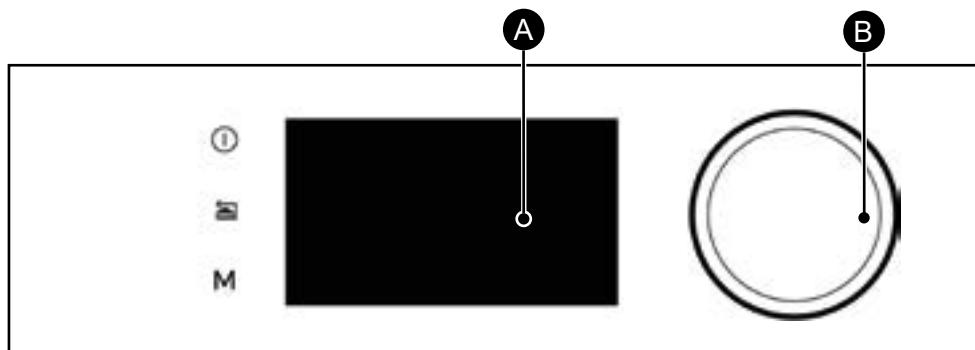
- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua\*
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

\* Il cassetto è protetto da una pellicola in plastica. Rimuoverla durante il disimballaggio del prodotto.



# 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## I COMANDI E IL DISPLAY



Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)



Tasto indietro (pressione breve)/ Apertura del cassetto vapore (pressione lunga)



Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE



Display




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.





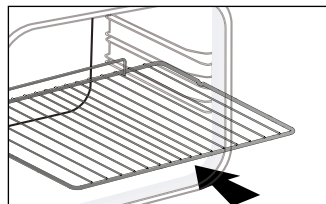
# 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

### - Griglia sicurezza antiribaltamento.

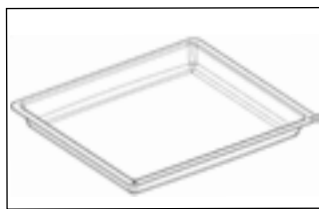
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



### - Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

Inserita nelle guide sotto la griglia. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.

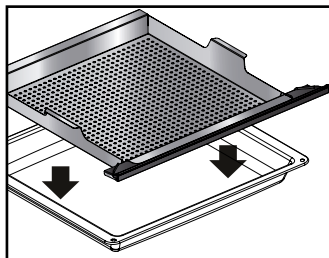


## TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE

1- Teglia inox perforata che evita il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.

2- Teglia multiuso, leccarda 45 mm che permette di recuperare l'acqua di condensa.

Posizionare la teglia inox perforata sulla teglia multiuso e inserirle nel ripiano inferiore livello 1.



### **Attenzione**

**Utilizzare solo per la funzione di cottura 100% a vapore. Non utilizzare nelle altre modalità di cottura. Estrarre la teglia dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.**

# 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

### - Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

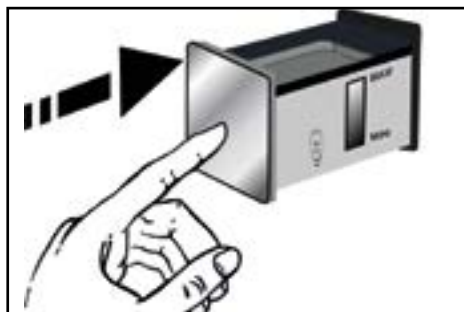
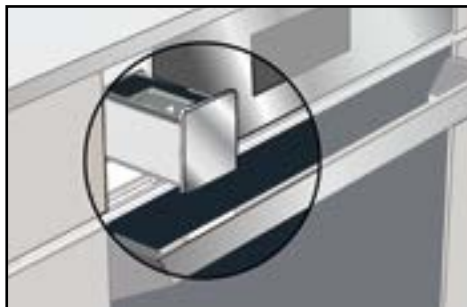
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.



### Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.

### Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.

### Attenzione

Effettuare uno scarico prima di ogni cottura. La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

---

# • 4 *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 la scelta.

### - **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.

### - **Luminosità**

Selezionare il livello di luminosità desiderato.

### - **Gestione della lampadina**

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.

## L'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 un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.- Il suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.

### - **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".

Posizione	T°C raccomandata min - max	Umidità raccomandata min - max	Utilizzo
 <b>Rigenerazione</b>	<b>170°C</b> <b>70% Vapore</b>		Rigenerare il pane del giorno prima. Raccomandata per baguette, pane, pagnotte e croissant.
 <b>Vap. + turbogrill</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Raccomandato per gratinare mantenendo un po' di umidità all'interno della preparazione, ideale, per esempio, per gratin come gratin di pasta per non asciugare la preparazione sottostante.
 <b>Tradizionale vapore</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Raccomandato per verdure, in particolare i pomodori o le zucchine farcite, per esempio, che hanno bisogno di umidità e ventilazione per non asciugarsi.
 <b>Vap. + ventilata</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Raccomandato per cotture lente di carne (<70° al centro) come anatra, manzo o vitello.
 <b>100% vapore</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Per cucinare solo al vapore.










## Attenzione

Durante la cottura l'apparecchio si scalda. Aprendo lo sportello il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini. Non restare nel flusso di vapore.

# 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE



**\*\*Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura**

Posizione	T°C	raccomandata min - max	Utilizzo
 <b>Calore combinato**</b>	<b>205°C</b>	<b>35°C - 180°C</b>	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 <b>Termoventilazione*/**</b>	<b>190°C</b>	<b>35°C - 250°C</b>	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 <b>Tradizionale**</b>	<b>200°C</b>	<b>35°C - 275°C</b>	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 <b>COTTURA ECO*</b>	<b>190°C</b>	<b>35°C - 275°C</b>	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 <b>Grill ventilato**</b>	<b>190°C</b>	<b>100°C - 250°C</b>	Pollame e arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 <b>Suola ventilata**</b>	<b>180°C</b>	<b>75°C - 250°C</b>	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 <b>Grill variabile</b>	<b>4</b>	<b>1 - 4</b>	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.




\*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



---


# • 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

---

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 <b>Mantenimento al caldo</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 <b>Scongelamento</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, ecc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 <b>Disidratazione</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Fare riferimento alla tabella specifica P.18.

---

 **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 ed è possibile infornare la teglia al livello consigliato.

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.

### PERCENTUALE DI VAPORE

Per le cotture combinate  ,  ,  , il forno raccomanda una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare umidità poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%) girando la manopola e 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.

# 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.)

### COTTURA AL VAPORE

Selezionare la modalità "Cottura al vapore" per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell'assistenza del forno.

Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.



# 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, verdure, pane e pasta, dessert.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.



### Consiglio

**100%: ricette automatiche 100% vapore**

**30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-80% di vapore**



### Consiglio

**Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto**

CARNE	AI	COTTURA AL VAPORE
SCALOPPINE DI TACCHINO		100%
PETTI DI POLLO		100%
FILETTO DI VITELLO		30%
FILETTO DI MAIALE		100%
TERRINA DI CARNE	0	
SPALLA D'AGNELLO	0	30%
COSTATA DI VITELLO	0	
ARROSTO DI VITELLO	0	30%
STINCO DI MAIALE	0	
LOMBATA DI MAIALE	0	
FILET MIGNON		30%
MAIALE ARROSTO	0	30%
ARROSTO DI MANZO	0	
POLLO	0	30%
ANATRA	0	30%
FILETTO D'ANATRA	0	30%
COSCIA DI TACCHINO	0	



# 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

## PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



### Consiglio

**100%: ricette automatiche 100% vapore**

**30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-80% di vapore**

PESCE	AI	COTTURA AL VAPORE
FILETTO DI PESCE FRESCO		100%
TROTA	0	100%
SALMONE	0	100%
PESCE GRANDE	0	100%
PESCE PICCOLO		100%
BRANZINO		100%
ASTICE	0	
TERRINA DI PESCE	0	30%
SALMONE IN TEGLIA		30%
COZZE		100%
VONGOLE		100%
GAMBERETTI		100%
SCAMPI		100%

PIATTI	AI	COTTURA AL VAPORE
VERDURE FARCITE	0	30%
POMODORI RIPIENI	0	30%
LASAGNE	0	30%
TORTA AL FORMAGGIO	0	
TORTA SALATA	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DI PATATE	0	30%
SOUFFLÉ		30%
CLAFOUTIS DI VERDURE	0	
VERDURE FARCITE		30%
RISOTTO		30%
PIATTI FRESCHI		30%
PIATTI SURGELATI		30%



# 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

## PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



### Consiglio

100%: ricette automatiche 100% vapore

30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-80% di vapore

VERDURE	AI	COTTURA AL VAPORE
CAVOLETTI DI BRUXELLES		100%
PISELLI		100%
CAROTE		100%
FAGIOLINI		100%
BROCCOLI		100%
CAVOLFIORE		100%
PATATE		100%
PORRI		100%
ZUCCHINE		100%
ZUCCA GIALLA		100%
ASPARAGI		100%
SEDANO		100%
ZUCCA		100%
BIETE		100%
SPINACI		100%
CARCIOFI		100%

PANE E PASTA	AI	COTTURA AL VAPORE
PASTA SURGELATA		30%
PANE PRECOTTO		30%
BRIOCHE	0	
BAGUETTE	0	30%
PANE	0	30%
PASTA FROLLA	0	
PASTA SFOGLIA	0	



# • 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

## PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



### Consiglio

100%: ricette automatiche 100% vapore

30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-80% di vapore

DESSERT	AI	COTTURA AL VAPORE
FLAN AL COCCO		30%
FLAN/CREME		30%
TORTA DI NOCI		30%
TORTA GENOVESE	0	30%
TORTA DI MELE	0	30%
QUATTRO-QUARTI		30%
PLUM-CAKE	0	30%
TORTA CIOCCOLATO	0	
TORTA DI YOGURT	0	
CRUMBLE DI FRUTTA	0	
TORTA ALLA FRUTTA	0	
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE	0	
CUPCAKE	0	30%
PASTA CHOUX	0	
CRÈME CARAMEL	0	



---

# • 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 o dello stato del forno (già caldo), la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

 **Per alcune ricette AI è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.**

**È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.**

---

## • 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.

#### 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.

#### 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.



---

# • 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:

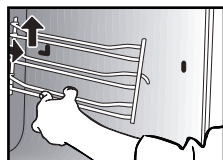
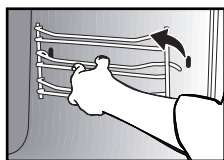
### SUPERFICIE ESTERNA

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:

Sollevarne 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 dai loro alloggiamenti. Rimuovere i 2 ripiani.



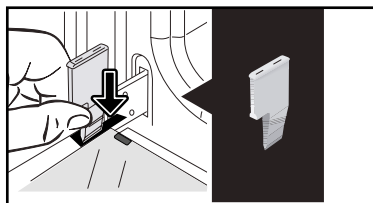
### I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

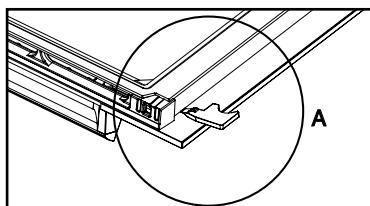
**⚠ Avvertenza**  
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

### SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



Per rimuovere l'insieme cornice e vetro, procedere in questo modo: Inserire l'arresto nella sua sede **A** a destra.



Fare leva sull'insieme per sganciare la cornice e il vetro. Ripetere l'operazione a sinistra.



# 9 MANUTENZIONE

Rimuovere la cornice e il vetro.  
Rimuovere l'insieme dei vetri interni della porta facendoli ruotare.



Questo insieme è composto da 2 vetri di cui il primo possiede 2 arresti in gomma sui 2 angoli anteriori.

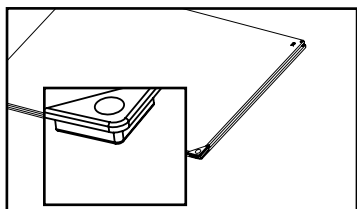
Pulire il vetro con una spugna morbida e un po' di detersivo per stoviglie.  
Non immergere il vetro nell'acqua.

Non usare creme per lucidare o spugne abrasive. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, rimettere il primo vetro nella porta.

Riposizionare i 2 arresti neri in gomma sugli angoli anteriori prima del 2° vetro.

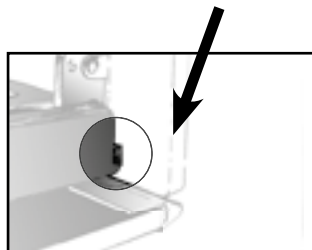
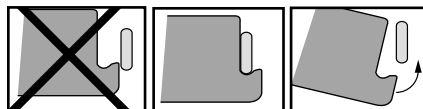
Rimettere nella porta il 2° vetro posizionandolo sul primo.



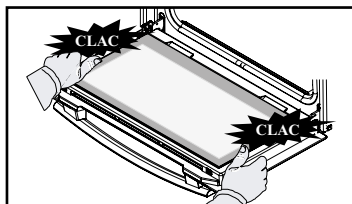
Rimettere l'insieme cornice dei vetri esterni nella porta.



Fare attenzione a inserire correttamente la cornice sotto il perno a lato della cerniera.



Fissare la cornice serrandola con la porta.  
Non premere solo sulla cornice.



L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

## PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI



### FUNZIONE PULIZIA (della cavità)

**⚠** Rimuovere gli accessori prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

### EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA TRAMITE PIROLISI

Vengono proposti due cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:



Pyro ECO: in 1 ora 30 min per una pulizia che permette un risparmio di energia.




Pyro Turbo: in 2 ore per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

### PULIZIA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.

Dopo ogni pirolisi viene effettuata una fase di raffreddamento durante la quale il forno non è disponibile.



**Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.**


### PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo di cottura.

- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi desiderata 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



## FUNZIONE SCARICO (del serbatoio d'acqua)



**È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.**

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Scarico" e confermare. Il cassetto si apre.

- Scegliere uno dei 2 scarichi, SPEED o COMPLETE (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo "Rifiuto" e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo "Accetto" e confermando.

Selezionare uno scarico SPEED o uno scarico COMPLETE poi confermare.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.

### Scarico SPEED:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.

### Scarico COMPLETE:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante.

Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.





## FUNZIONE DECALCIFICAZIONE

(della caldaia a vapore)

La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia.

Quando il forno indica una “decalcificazione consigliata” è possibile decidere di non effettuarla scegliendo “Rifiuto” e confermando.

Sarà possibile lanciare ancora 5 cotture prima che le funzioni “con vapore” non possano più essere effettuate. Tuttavia, se appare il messaggio “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile effettuarla scegliendo “Accetto” e confermando.



**Attenzione**  
Quando il display indica “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile procedere alla decalcificazione della caldaia.

Per lanciare una decalcificazione selezionare la modalità “PULIZIA” nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo “Decalcificazione” e confermare.

Il cassetto si apre automaticamente.

Procedere fase per fase.

### FASE 1: SCARICO

- Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua e confermare.

- Il ciclo “Scarico” inizia, la durata è di 3 min 30s.

### FASE 2: PULIZIA

- Versare 110 ml di aceto bianco puro nel serbatoio.

- Richiudere il cassetto manualmente. Il ciclo “Pulizia” inizia, la durata è di 30 min. Alla fine del ciclo il serbatoio si apre automaticamente.

### FASE 3: RISCIAQUO

Riempire il serbatoio di acqua fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Risciacquo” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

### FASE 4: SCARICO

È necessario un secondo risciacquo; riempire nuovamente di acqua il serbatoio fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Scarico” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

Alla fine del ciclo la decalcificazione è terminata.

Viene emesso un segnale acustico. Richiudere il cassetto manualmente. Il forno è di nuovo disponibile.



# 9 MANUTENZIONE

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



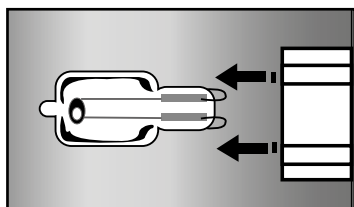
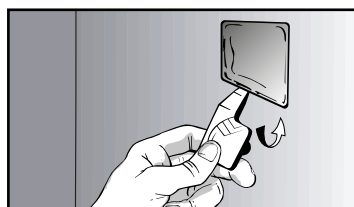
### Avvertenza

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.

Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Smontare innanzitutto il ripiano laterale sinistro.

La lampada è accessibile all'interno del forno.

Fare leva sul coperchio con l'aiuto dello spessore in plastica per rimuoverlo.

Sostituire la lampadina (utilizzare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio) poi riagganciare il coperchio.

Ricollegare il forno alla corrente elettrica.



# • 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. Spegnerne 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.
- È presente acqua sulla suola del forno.	La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di "DECALCIFICAZIONE". Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.
- La pulizia mediante pirolisi non si avvia.	Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.
- Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display.	Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.



**TEST DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA  
EN 60350:**

<b>Verifica</b>	<b>Sequenza di cottura</b>	<b>T °C</b>	<b>Ripiano</b>	<b>Durata</b>	<b>Osservazioni</b>
<b>Biscotti sablé (8.4.1)</b>	Termoventilazione	165	2	18-20 min	Teglia per dolci
	Tradizione	200	2	20-23 min	Teglia per dolci Lissium
	Termoventilazione	165	3/1	22-25 min	Forno preriscaldato: - Teglia per dolci - Teglia smaltata
<b>Piccoli dolci (8.4.2)</b>	Termoventilazione	165	2	22-25 min	Teglia per dolci
	Termoventilazione	160	3/1	22 min	Forno preriscaldato: - Teglia per dolci - Teglia smaltata
<b>Savoardi (8.5.1)</b>	Termoventilazione	170	1	35-40 min	Forno preriscaldato, stampo su griglia + 5 min nel forno spento senza preriscaldamento
	Tradizione	175	1	45 min	2 livelli (non applicabile)
<b>Torta di mele (8.5.2)</b>	Combinato	180	1	50-55 min	Stampo di 20 cm sulla griglia
	Termoventilazione	180	3/1	50-55 min	Forno preriscaldato: - Teglia smaltata 1° ripiano
<b>Superficie grill (9.1)</b>	Grill forte	P4	2	2-3 min	Preriscaldamento 5 min Pane sulla griglia Porta chiusa









# 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 ontplooiën.

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.



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](http://www.de-dietrich.com)

## De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# INHOUDSOPGAVE

<b>VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN</b> .....	<b>6</b>
<b>1 INSTALLATIE</b> .....	<b>6</b>
Keuze van de plaatsing en inbouw .....	6
Elektrische aansluiting .....	6
<b>2 MILIEU</b> .....	<b>7</b>
Respect voor het milieu .....	7
<b>3 VOORSTELLING VAN DE OVEN</b> .....	<b>8</b>
De bedieningsknoppen en het display .....	9
Vergrendeling van de toetsen .....	9
De accessoires (afhankelijk van het model) .....	10
Speciale voedselplaat voor 100% stoomkoken .....	10
De vullade .....	11
<b>4 INGEBRIJKNAME EN INSTELLINGEN</b> .....	<b>12</b>
Eerste ingebruikname .....	12
Menu instellingen (afhankelijk van het model) .....	12
<b>5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE</b> .....	<b>13</b>
Starten van een bereiding .....	16
<b>6 BEREIDINGSADVIEZEN</b> .....	<b>17</b>
Droogfunctie .....	17
<b>7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE</b> .....	<b>18</b>
Voorstelling van de automatische modus .....	18
Voorstelling van de categorieën gerechten .....	19
Starten van een automatische bereiding .....	23
Onmiddellijk bereiding .....	23
<b>8 ANDERE FUNCTIES</b> .....	<b>24</b>
Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding) .....	24
Favorieten .....	25
Timerfunctie .....	25
<b>9 ONDERHOUD</b> .....	<b>26</b>
Reiniging en onderhoud .....	26
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse .....	28
Functie legen .....	29
Functie ontkalking .....	30
Vervanging van de lamp .....	31
<b>10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN</b> .....	<b>32</b>

---

# VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN

---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



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 is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. 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.



---

# VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN

---

## 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.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolyse-reiniging 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.

— Voor alle reiniging in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

— Gebruik geen stoomreiniger. Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

## WAARSCHUWING:

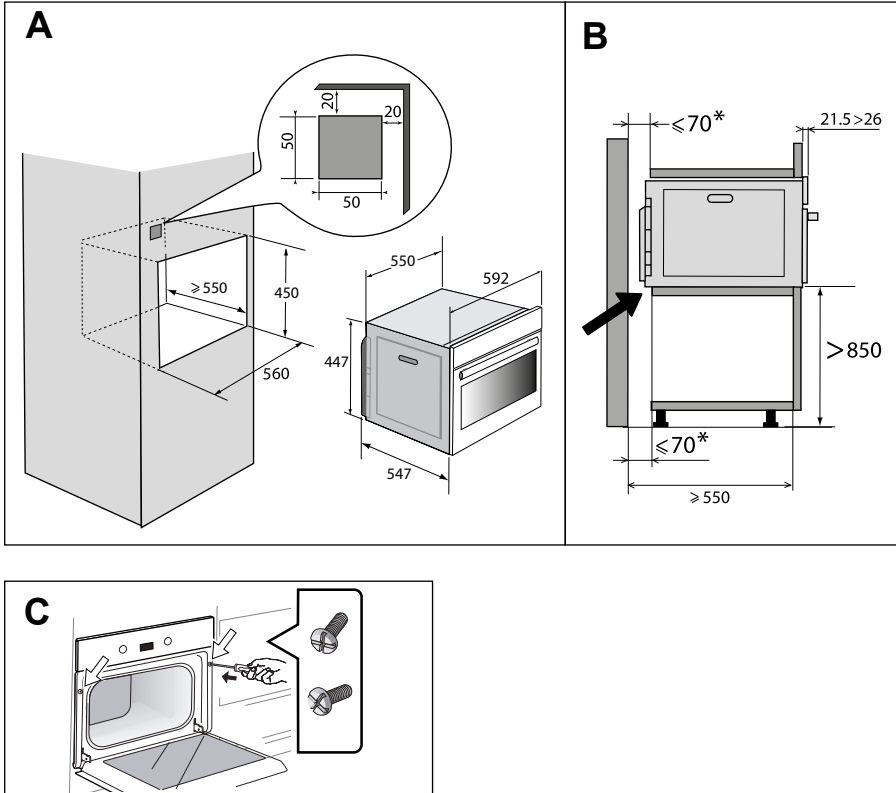
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld. Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken.

— 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.



# • 1 INSTALLATIE

## KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW



De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een inbouwkast), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm\* zijn (fig. C).

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van  $\varnothing 2$  mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

 **Advies**  
Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, is het verstandig een beroep te doen op een specialist in huishoudelijke apparatuur.

---

# • 2 MILIEU

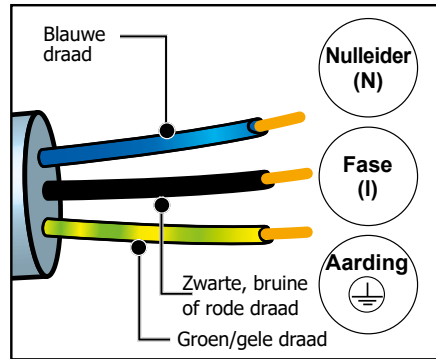
---

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels. De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn. Onze 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.



**Let op:**  
Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om



uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijdert u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

---

# • 2 MILIEU

---

## RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

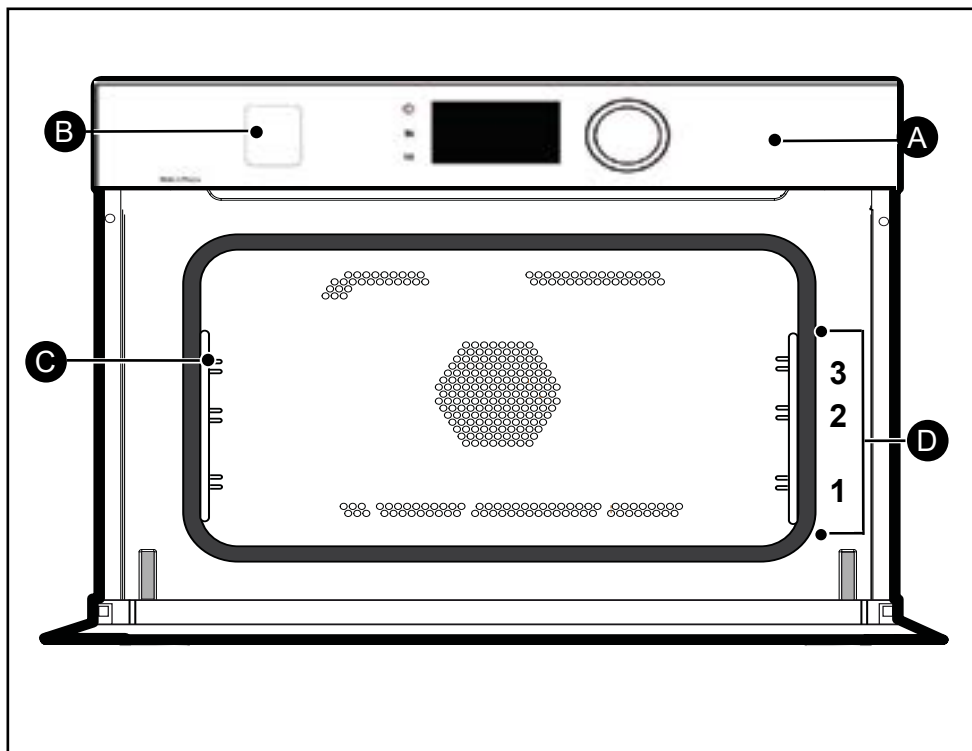
De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese

richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

# 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningspaneel
- B** Vullade van het waterreservoir\*
- C** Lamp
- D** Niveauehouders (3 hoogtes beschikbaar)

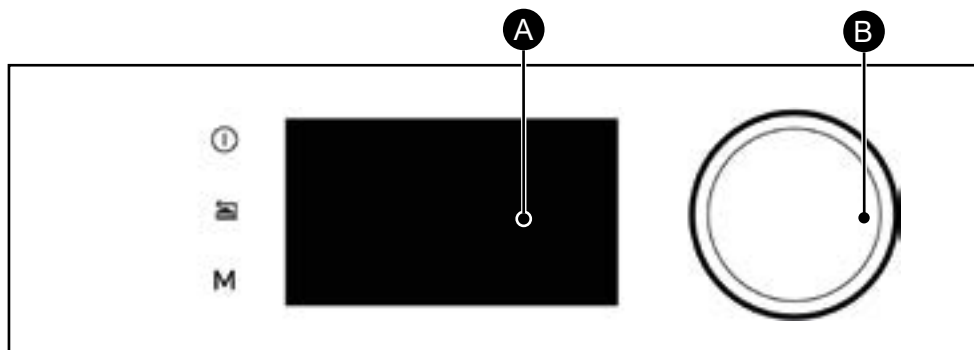
\* De lade wordt beschermd door plastic folie. Verwijder dit tijdens het uitpakken van het product.





# 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



Stoptoets van de oven (lang drukken)



Display



Terugkeertoets (kort drukken) /  
Opening stoomlade (lang drukken)



Draaiknop met drukzone in het  
midden (niet demonteerbaar):




Toets voor directe toegang in de  
HANDBEDIENDE modus



- 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.

## VERGRENDING 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 hangslotssymbool  van het scherm verdwijnt.



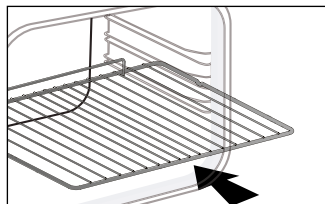
# 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## 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.

In de niveauhouders onder het rooster geplaatst. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

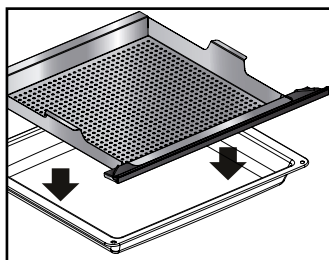


## SPECIALE VOEDSELPLAAT VOOR 100% STOOMKOKEN

1- Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condenswater te vermijden.

2- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm om het condenswater op te vangen.

Plaats de geperforeerde roestvrije stalen schaal op de vlakke multifunctionele schaal en voer deze in in het lage niveau 1.



**⚠ Opgelet**  
**Uitsluitend gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.**

# 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

## DE VULLADE

### - Vullen van het waterreservoir

Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen.

De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

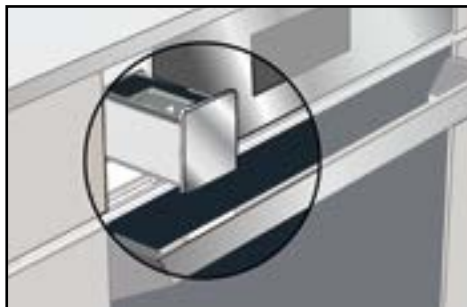
Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



#### Advies

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

Vul het niveau bij indien nodig.



#### Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineriseerd water.



#### Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg "Onderhoud - Leegfunctie".



---

# • 4 *INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN*

---

## EERSTE INGBRUIKNAME

### - **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.

### - **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.

### - **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.

## 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 mode**

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.- Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.

### - **De 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.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Aanbevolen vochtgehalte min. - max.	Gebruik
 <b>Oppiepen</b>	<b>170°C</b> <b>70% Stoom</b>		Brood van gisteren oppiepen. Aanbevolen voor stokbrood, gewoon brood, rond brood en croissants.
 <b>Grill met geventileerde stoom</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Aanbevolen voor gratineren waarbij de binnenkant van de bereiding enigszins vochtig blijft, bijvoorbeeld ideaal voor gegratineerde pasta, zodat de bereiding zelf niet te droog wordt.
 <b>Traditioneel stoom</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Aanbevolen voor groenten, met name gevulde tomaten of courgettes, die vocht en ventilatie nodig hebben om niet uit te drogen.
 <b>Draaiende warmte + stoom</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Aanbevolen voor de langzame bereiding van vlees (<70° in de kern), zoals eend, rundvlees of kalfsvlees.
 <b>Stoom 100%</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Voor een bereiding met uitsluitend stoom.



## Opgelet








Tijdens de bereiding wordt het apparaat warm. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen uit de buurt. Blijf uit de buurt van de ontsnappende stoom.



# 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*



**\*\*Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor**

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 <b>Gecombineerde warmte**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 <b>Heteluchtfunctie*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 <b>Traditioneel**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 <b>ECO* BEREIDING</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 <b>Geventileerde grill**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 <b>Geventileerde bodem**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 <b>Variabele grill</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.




\*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



---


# • 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

---

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 <b>Warm houden</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 <b>Ontdooien</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 <b>Drogen</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie de speciale tabel P.18.

---

 **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 kunt u 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 TEMPERAATUUR

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.

### STOOMPERCENTAGE

Voor een gecombineerde bereiding 



, beveelt de oven u een ideaal stoompercentage aan.

Om dit te wijzigen, selecteert u vocht en valideert u uw keuze.

Voer het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%) met de draaiknop 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 stop-toets van de oven te drukken.





# • 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.

### STOOMKOKEN

Selecteer de modus "Stoomkoken" voor een klassiek recept met stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft.

Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.



# 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, Groenten, Brood en Deeg, Desserts.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.



### Advies

**100%: automatische recepten 100% stoom**

**30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 80% stoom**



### 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	STOOMKOKEN
KALKOENFILET		100%
KIPFILET		100%
KALFSFILET		30%
VARKENFILET		100%
VLEESTERRINE	0	
LAMSSCHOUDER	0	30%
KALFSRIBBEN	0	
KALFSGEBRAAD	0	30%
VARKENSSCHENKEL	0	
VARKENSRUG	0	
VARKENSHAAS		30%
VARKENSGBRAAD	0	30%
RUNDERGEBRAAD	0	
KIP	0	30%
EEND	0	30%
EENDENBORSTFILET	0	30%
KALKOENBOUT	0	



# 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

## VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



### Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 80% stoom

VIS	AI	STOOMKOKEN
VERSE VISFILET		100%
FOREL	0	100%
ZALM	0	100%
GROTE VIS	0	100%
KLEINE VIS		100%
ZEEBAARS		100%
KREEFT	0	
VISTERRINE	0	30%
ZALMPANNETJE		30%
MOSSELEN		100%
KOKKELS		100%
GARNALEN		100%
LANGOUSTINES		100%

GERECHTEN	AI	STOOMKOKEN
GEVULDE GROENTEN	0	30%
GEVULDE TOMATEN	0	30%
LASAGNE	0	30%
KAASTAART	0	
HARTIGE TAART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	0	30%
SOUFFLÉ		30%
GROENTENVLAAI	0	
GEKONFIJTE GROENTEN		30%
RISOTTO		30%
VERSE GERECHTEN		30%
DIEPVRIESGERECHTEN		30%



# 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

## VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



### Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 80% stoom

GROENTEN	AI	STOOMKOKEN
SPRUITJES		100%
DOPERWTEN		100%
WORTELEN		100%
SPERZIEBONEN		100%
BROCCOLI		100%
BLOEMKOOL		100%
AARDAPPELEN		100%
PREI		100%
COURGETTES		100%
WINTERPOMPOEN		100%
ASPERGES		100%
SELDERIJ		100%
LANGE POMPOEN		100%
SNIJBIET		100%
SPINAZIE		100%
ARTISJOKKEN		100%

BROOD EN DEEG	AI	STOOMKOKEN
DIEPVRIES DEEG		30%
VOORGEBAKKEN BROOD		30%
BRIOCHE	0	
STOKBROOD	0	30%
BROOD	0	30%
KRUIJELDEEG	0	
BLADERDEEG	0	



---

# • 7 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

---

## VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



### Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 80% stoom

DESSERTS	AI	STOOMKOKEN
KOKOSFLAN		30%
FLANS / VLA		30%
NOTENTAART		30%
CAKETAART	0	30%
APPELGEBAK	0	30%
EVENVEELTJE		30%
CAKE	0	30%
CHOCOLADEGEBAK	0	
YOGHURTGEBAK	0	
FRUITCRUMBLE	0	
FRUITTAART	0	
ZANDKOEKJES/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	30%
SOEZENDEEG	0	
CRÈME CAMEL	0	



---

# • 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 of de toestand van de oven (al warm) stelt de AI modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de nivea houder 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.

### 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 bereiding gedurende 5 minuten; u kunt dit indien nodig, nogmaals herhalen.

### 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.





---

# • 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:

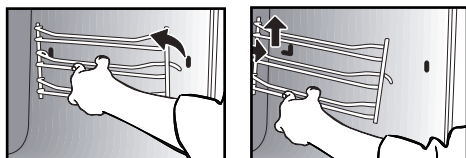
### BUITENOPPERVLAK

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.



### BINNENKANT VAN DE RUITEN

Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

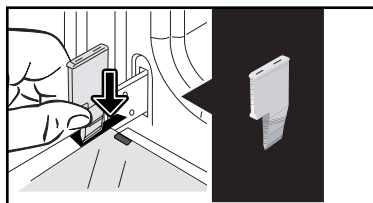


#### Waarschuwing

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.

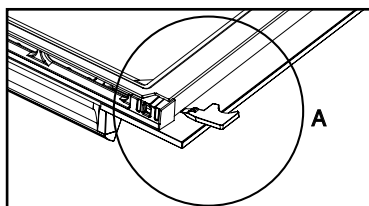
### DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk:

Steek het blokje in de hiervoor bedoelde ruimte **A** aan de rechterkant.



Wip het lijstgeheel en het glas los. Voer dezelfde handeling links uit.



# 9 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.  
Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.



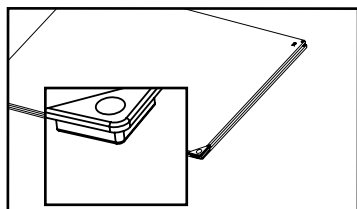
Dit geheel bestaat uit 2 ruiten waarvan de 1<sup>e</sup> beschikt over 2 rubber blokjes op de 2 voorste hoeken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.

Dompel het glas niet onder in het water.  
Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurspons. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.  
Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.

Zet de 2 blokjes van zwart rubber terug op de voorste hoeken van de 2<sup>e</sup> ruit.

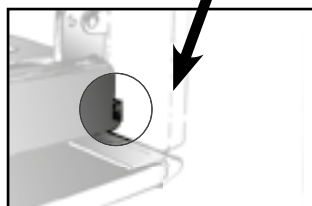
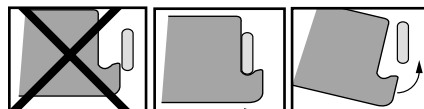
Plaats vervolgens deze 2<sup>e</sup> ruit in de deur door deze op de eerste te plaatsen.



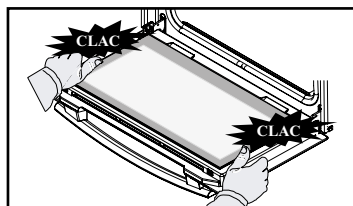
Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten.  
Druk niet enkel op de lijst.



Uw toestel is opnieuw operationeel.

## ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE



### REINIGINGSFUNCTIE (in de ovenruimte)



**Verwijder de accessoires 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 recipiënten.**

Deze oven is uitgerust met een pyrolyserreinigingsfunctie:

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.

### HET UITVOEREN VAN EEN REINIGINGS-CYCLUS DOOR PYROLYSE

U kunt uit twee pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro ECO: in 1.30 u voor een minder energie verbruikende reiniging.




Pyro Turbo: in 2.00 u voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

### ONMIDDELLIJKE REINIGING

- Selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na het valideren.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.



**Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar voor de bereiding van uw keuze.**


### REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het bereidingsymbool.

- 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



## LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)

 **Maak voor iedere bereiding het waterreservoir leeg.**

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus "Legen" en valideer. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of COMPLEET (zie details hierna) en ga op dezelfde wijze te werk als voor het automatisch legen na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor "Ik weiger" en te bevestigen, selecteer anders "Ik ga akkoord", en bevestig.

Selecteer vervolgens de wijze van legen SPEED of COMPLEET en valideer.

De lade opent zich automatisch voor het legen.

### Legen SPEED:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het legen duur ongeveer 20 seconden.

### Legen COMPLEET:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Het legen duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Plaats een voldoende grote bak (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Na het legen geeft het display 0 m 0 s aan. Sluit de lade met de hand.



# 9 ONDERHOUD



## ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een "ontkalking aanbevolen" suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor "Ik weiger", en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren voordat de functies "met stoom" zullen ophouden te functioneren. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht "verplichte ontkalking" verschijnt, dit uit te voeren en "Ik ga akkoord" te selecteren en dit te valideren.



**Opgelet**  
Wanneer het display "Verplichte ontkalking" weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus "Ontkalken" en valideer.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

### STAP 1: LEGEN

- Plaats een voldoende grote bak (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus "Legen" start, deze duurt 3 min 30 s.

### STAP 2: REINIGING

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de lade met de hand. De cyclus "Reiniging" start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

### STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een bak onder de lade en valideer.

- De cyclus "Spoelen" start, deze duurt 3 min 30 s.

### STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een bak onder de lade en valideer.

De cyclus "Legen" start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal. Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.



# 9 ONDERHOUD

## VERVANGING VAN DE LAMP



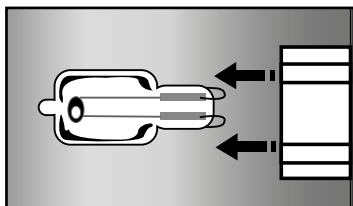
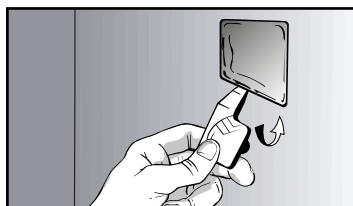
### Waarschuwing

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.

Dit product bevat een lichtbron van de energie-efficiëntieklasse G.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de gloeilamp (gebruik een rubber handschoen om de demontage te vergemakkelijken) en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.



# • 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. Schakel 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 “ <b>DEMO</b> ” modus staat (zie menu instellingen).
- De lamp van de oven werkt niet.	Vervang de gloeilamp of de zekering. Controleer of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. 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.
- Er bevindt zich water op de bodem van de oven.	De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure voor “ <b>ONTKALKING</b> ”. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.	Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.
- Het symbool “deurslot” knippert op het display.	Deurslot defect, bel de servicedienst.





**BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS IA NORM  
EN 60350:**

<b>Test</b>	<b>Baksequentie</b>	<b>T°C</b>	<b>Ni- veau</b>	<b>Tijd</b>	<b>Opmerkingen</b>
<b>Zandkoekjes (8.4.1)</b>	Heteluchtfunctie	165	2	18-20 min	Plaat gebak
	Traditie	200	2	20-23 min	Plaat lissium gebak
	Heteluchtfunctie	165	3 / 1	22-25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
<b>Kleine gebakjes (8.4.2)</b>	Heteluchtfunctie	165	2	22-25 min	Plaat gebak
	Heteluchtfunctie	160	3 / 1	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
<b>Sponscake - Luchtige cake (8.5.1)</b>	Heteluchtfunctie	170	1	35-40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175	1	45 min	2 niveaus (n.v.t.)
<b>Appeltaart (8.5.2)</b>	Gecombineerd	180	1	50-55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Heteluchtfunctie	180	3 / 1	50-55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
<b>Oppervlakkige grill (9.1)</b>	Krachtige grill	P4	2	2-3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# INNHALDSFORTEGNELSE

<b>VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER</b> .....	<b>3</b>
<b>1 INSTALLASJON</b> .....	<b>5</b>
Valg av installasjonssted og nedfelling.....	5
Elektriske koblinger.....	5
<b>2 MILJØ</b> .....	<b>6</b>
Miljøvern.....	6
<b>3 PRESENTASJON AV STEKEOVNEN</b> .....	<b>7</b>
Kontroller og display.....	8
Tastelås.....	8
Tilbehør (avhengig av modell).....	9
Damppanne.....	9
Påfyllingsskuff.....	10
<b>4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER</b> .....	<b>11</b>
Første gangs bruk.....	11
Innstillingsmeny (avhengig av modell).....	11
<b>5 MANUELL MODUS</b> .....	<b>12</b>
Starte en tilberedning.....	15
<b>6 RÅD OG ANBEFALINGER</b> .....	<b>16</b>
Tørking.....	16
<b>7 AUTOMATISK MODUS</b> .....	<b>17</b>
Presentasjon av automatisk modus.....	17
Presentasjon av kategoriene med retter.....	18
Starte en tilberedning i automatisk modus.....	22
Umiddelbar start.....	22
<b>8 ANDRE FUNKSJONER</b> .....	<b>23</b>
Valg for stekeslutt (avhengig av steketype).....	23
Favoritter.....	24
Tidsur.....	24
<b>9 VEDLIKEHOLD</b> .....	<b>25</b>
Rengjøring og vedlikehold.....	25
Selvrensing med pyrolyse.....	27
Tømme tanken.....	28
Avkalking.....	29
Bytte lypære.....	30
<b>10 FEIL OG LØSNINGER</b> .....	<b>31</b>

---

# 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.



Dette apparatet må installeres høyere enn 850 mm over gulvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— 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 to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet 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 er laget for steking og baking med lukket dør.

— 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.



---

## **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

---

### **ADVARSEL:**

Apparatet og de tilgjengelige delene på dette 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.

— 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.

— Ovnens skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon. Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

### **ADVARSEL:**

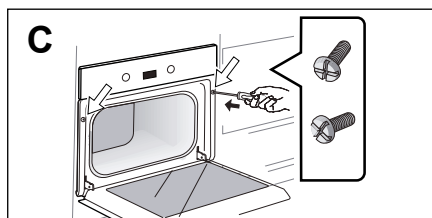
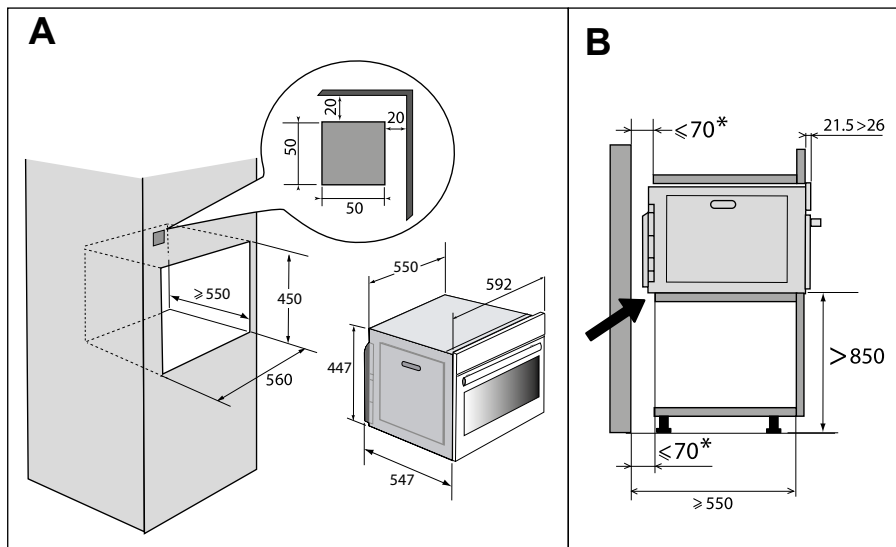
Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru løs lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.

— 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.



# • 1 INSTALLASJON

## VALG AV INSTALLASJONSSTED OG NEDFELLING




Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i. Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm\* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (**fig. C**).

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med  $\text{Ø } 2$  mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne.

 **Råd**  
Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



---

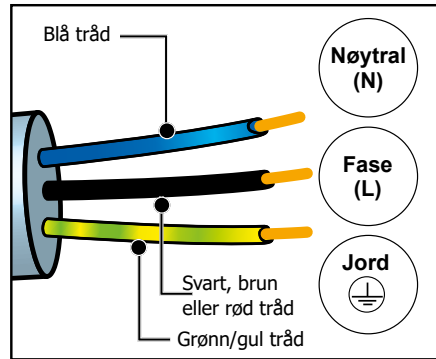
# • 2 MILJØ

---

## ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnens er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt ved hjelp av en godkjent stikkontakt IEC 60083 eller en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.

Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovens 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.



**ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovens tilkobling.**



**Viktig:**

**Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis**

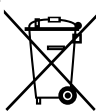
---

# • 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.



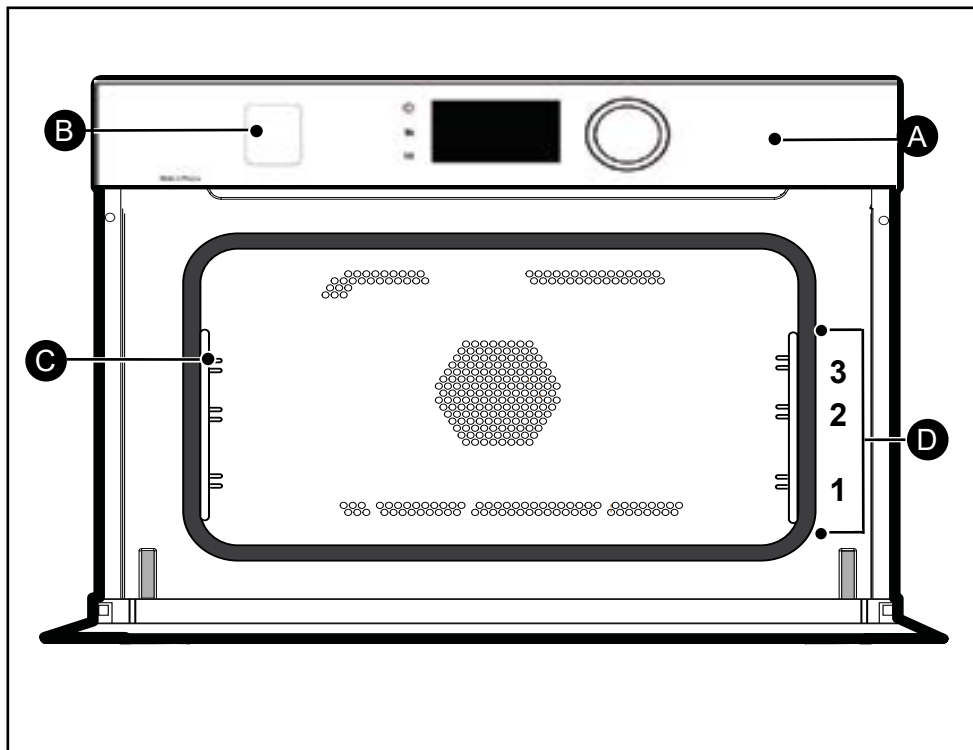
Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

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



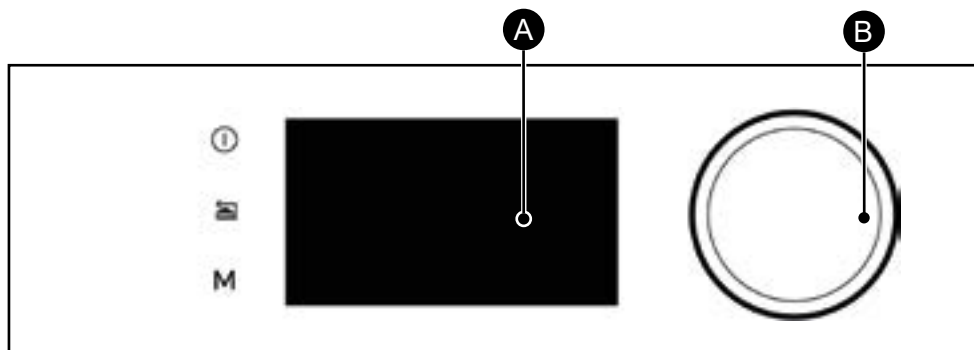
- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken\*
- C** Lampe
- D** Riller (3 posisjoner)

\* Skuffen er beskyttet av et lag med plastfolie. Fjern plastfolien når produktet tas ut av emballasjen.



# 3 PRESENTASJON AV OVNE

## KONTROLLER OG DISPLAY



Tast for å slå av ovnen (langt trykk)



Tilbaketast (kort trykk) / Åpne dampskuff (langt trykk)



Direkte tilgang til MANUELL modus.





Display



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.



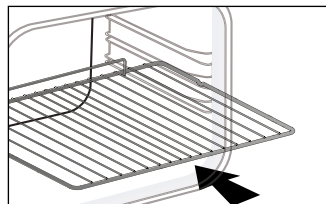
# • 3 PRESENTASJON AV OVNEN

## TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

### - Sikkerhetsrist som hindrer velting.

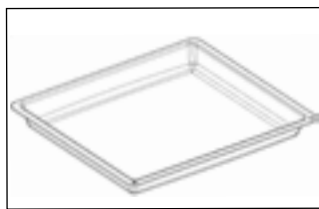
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



### - Flerbrukspanne, langpanne 45 mm.

Settes inn i rillene under risten. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.

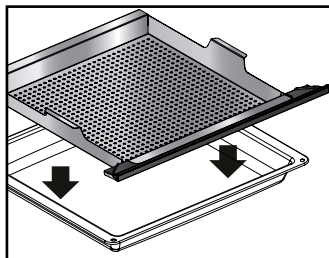


## DAMPANNE 100% DAMP

1- Perforert damppanne som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.

2- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm som tar imot kondensvannet.

Sett det perforerte brettet i rustfritt stål på flerbrukspannen og sett dem på nederste rille.



### Viktig

Brukes kun til funksjonen 100% damp. Må ikke brukes til de andre stekemodusene. Ta pannen ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.



# 3 PRESENTASJON AV OVNE

## PÅFYLLINGSSKUFF

### - Fylle vanntanken

Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

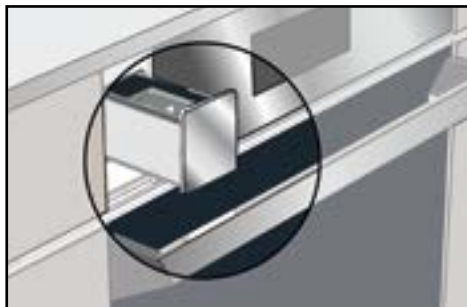
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



#### Råd

Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannivået stabiliserer seg. Fininnstill nivået om nødvendig.



#### Viktig

Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.



#### Viktig

Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes. Den automatiske tømme-syklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel "Vedlikehold - Tømmefunksjon".

---

# • 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

---

## FØRSTE GANGS BRUK

### - Velge språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

### - 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.

### - 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.

## 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 en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid. - 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.

### - 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".

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Anbefalt fuktighet min - max	Bruk
 <b>Forfriske</b>	<b>170°C</b> <b>70% damp</b>		Forfriske tørt brød. Anbefales for baguetter, brød, boller og croissanter.
 <b>Damp turbogrill</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Anbefales for å gratinere retten og samtidig bevare litt fuktighet i midten av retten. Egner seg perfekt for grateng med f.eks. pasta for ikke å tørke retten.
 <b>Damp tradisjonell</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Anbefales for grønnsaker, spesielt fylte tomater eller squash som trenger fuktighet og ventilasjon for ikke å bli tørre.
 <b>Damp varmluft</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Anbefales for retter som stekes på svak varme (<70° rosa i midten) som f.eks. and, biff eller kalv.
 <b>100% damp</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Matlaging kun med damp.



## Viktig




Ovnen blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand. Pass på å ikke stå midt i dampen.



# 5 MANUELL MODUS



**\*\*Forvarm ovnen tom før du steker eller baker**

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 <b>Varmluft + tradisjonell</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 <b>Varmluft*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
 <b>Tradisjonell**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 <b>ECO-STEKING*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 <b>Grill + vifte**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	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.
 <b>Underverme + vifte**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 <b>Variabel grill</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsriver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.




\*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.




---

# • 5 MANUELL MODUS

---

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 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 35°C - 75°C	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50 °C (kjøtt legges på risten med en panne slik at kraften samles opp).
 Tørrking	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 på s.18.

---

 **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 matretten 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.

### DAMPPROSENT

For kombinerte moduser .



, anbefaler ovnen en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge fuktighet og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 20 og 80 %) 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.



# 6 RÅD OG ANBEFALINGER



## TØR KING

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. 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 TØR KING 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

### DAMPKOKING

Velg modusen "Dampkoking" for å lage en klassisk oppskrift med damp ved hjelp av veiledning fra ovnen.

Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.



# 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, grønnsaker, brød og pasta, desserter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.



Råd

**100%: automatiske oppskrifter med 100% damp**

**30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp**



Råd

**Alle stekemoduser: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rille du skal sette formen på**

KJØTT	AI	DAMPKOKING
KALKUNSKIVER		100%
KYLLINGBRYST		100%
KALVEFILET		30%
SVINEFILET		100%
KJØTTERRIN	0	
LAMMEBOG	0	30%
KALVEKOTELETTER	0	
KALVESTEK	0	30%
SVINESKANK	0	
SVINEKAM	0	
SVINEFILET		30%
SVINESTEK	0	30%
OKSESTEK	0	
KYLLING	0	30%
AND	0	30%
ANDEBRYST	0	30%
KALKUNLÅR	0	



# 7 AUTOMATISK MODUS

## PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp

FISK	AI	DAMPKOKING
FERSK FISKEFILET		100%
ØRRET	0	100%
LAKS	0	100%
STOR FISK	0	100%
LITEN FISK		100%
ABBOR		100%
HUMMER	0	
FISKEGRYTE	0	30%
LAKSEGRYTE		30%
BLÅSKJELL		100%
SKJELL		100%
REKER		100%
MIDDELHAVSREKER		100%

RETTER	AI	DAMPKOKING
FYLTE GRØNNSAKER	0	30%
FYLTE TOMATER	0	30%
LASAGNE	0	30%
OSTEPAI	0	
MIDDAGSPAII	0	
EGGEPAI	0	
PIZZA	0	
FLØTEGRATINERTE POTETER	0	30%
SUFFLÉ		30%
GRØNNSAKSPAII	0	
GLASERTE GRØNNSAKER		30%
RISOTTO		30%
FERSKE RETTER		30%
FROSNE RETTER		30%



# 7 AUTOMATISK MODUS

## PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp

GRØNNSAKER	AI	DAMPKOKING
ROSENKÅL		100%
GRØNNE ERTER		100%
GULRØTTER		100%
BREKKBØNNER		100%
BROKKOLI		100%
BLOMKÅL		100%
POTETER		100%
PURRE		100%
SQUASH		100%
GRESSKAR		100%
ASPARGES		100%
SELLERI		100%
GRESSKAR		100%
BLADBETER		100%
SPINAT		100%
ARTISJOKK		100%

BRØD OG PASTA	AI	DAMPKOKING
FROSSEN DEIG		30%
HALVSTEKT BRØD		30%
BOLLER	0	
BAGUETTER	0	30%
BRØD	0	30%
MØRDEIG	0	
BUTTERDEIG	0	



---

# • 7 *AUTOMATISK MODUS*

---

## PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp

DESSERT	AI	DAMPKOKING
KOKOSPUDDING		30%
PUDDING/KREM		30%
VALNØTTKAKE		30%
BLØTKAKEBUNN	0	30%
EPEKAKE	0	30%
FORMKAKE		30%
KAKE	0	30%
SJOKOLADEKAKE	0	
YOGHURTKAKE	0	
FRUKT-CRUMBLE	0	
FRUKTPAI	0	
KJEKS/SMÅKAKER	0	
CUPCAKES	0	30%
VANNBAKKELS	0	
KARAMELLKREM	0	



---

# • 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 eller ovnstemperaturen (allerede varm), foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.

 For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen. Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.



---

# • 8 *ANDRE FUNKSJONER*

---

## VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)


Ved slutten av steking 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.

Steking starter. Symbolet  vises nederst til høyre på skjermen og grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av steking.

### 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.



### Merknad:

**Modusen "GRATINERE" kan innstilles ved stekestart, i løpet av steking 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

---

# • 8 *ANDRE FUNKSJONER*

---



## FAVORITTER

FINNES I MODUSENE MANUELL OG AUTO

Funksjonen "**FAVORITTER**" brukes til å lagre 3 manuelle tilberedninger og 3 automatiske tilberedninger 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 minutt nedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.



# 9 VEDLIKEHOLD

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

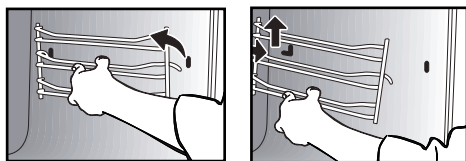
### YTRE OVERFLATE

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 krokene foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de 2 rillene på denne måten.



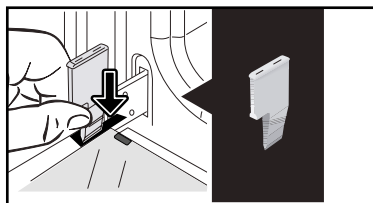
### INNVEDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

**⚠ Advarsel**  
Bruk ikke skuremidler, skruesvamp eller metalliske skrapere for å rengjøre ovns glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

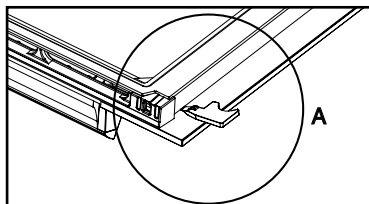
### DEMONTERING OG REMONTERING AV DØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Slik gjør du for å ta av rammen og ruten sammen:

Stikk stopperen på stedet **A** til høyre som er beregnet på dette.



Trykk oppover for å frigjøre rammen og ruten. Gjør det samme på venstre side.



# 9 VEDLIKEHOLD

Ta av rammen og ruten.  
Vipp opp de innvendige rutene på døren for å ta dem av.



Denne enheten består av 2 ruter. Den første har 2 gummistopper på de 2 hjørnene foran.

Rengjør ruten med en myk svamp og oppvaskmiddel.

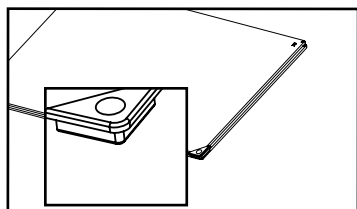
Legg ikke ruten ned i vann.

Ikke bruk skurekremer eller skuresvamper. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

Etter rengjøring, sett den første ruten i døren.

Sett de 2 svarte gummistopperne på hjørnene foran på den andre ruten.

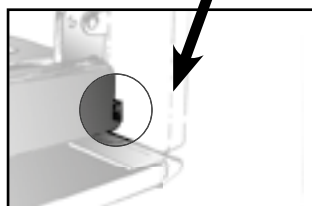
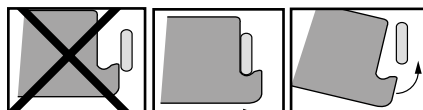
Sett deretter denne andre ruten oppå den første i døren.



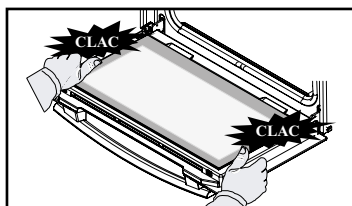
Sett tilbake enheten med ramme og utvendige ruter i døren.



Sørg for at rammen settes godt fast under tappene ved siden av hengselet.



Klips rammen fast ved å klemme den inntil døren. Ikke trykk kun på rammen.



Nå er ovnen klar til bruk igjen.

## SELVRENGJØRING MED PYROLYSE



### RENGJØRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsiden)



**Ta tilbehøret 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, bakebrett, forkrommede rister) samt alle former og fat.**

Denne ovnen har et rengjøringsprogram med pyrolyse:

Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp.

Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

### STARTE ET RENGJØRINGSPROGRAM MED PYROLYSE

Du kan velge mellom to pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro ECO: varighet 1,5 timer.  
Rengjøring av ovnen med energisparing.




Pyro Turbo: 2 timer.  
Grundig rengjøring av ovenns innside.

### RENGJØRING MED UMIDDELBAR START

- Velg funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, 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. Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00. Ovnen avkjøles etter hver pyrolyse. Ovnen kan ikke brukes i dette tidsrommet.



**Når ovnen er kald, tørk ut den hvite asken med en våt klut. Ovnen er nå ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.**


### RENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg stekesymbolet..

- 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



## TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)

 **Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.**

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen "Tømming" og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de 2 tømmemodusene, SPEED eller COMPLETE (se forklaring nedenfor), og gå frem på samme måte som for en automatisk tømming ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømming ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget "Aksepter ikke" og bekreft, ellers velg "Aksepter" og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller COMPLETE og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømming.

### Tømmefunksjon SPEED:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp.

Tømmingen varer i ca. 20 sekunder.

### Tømmefunksjon COMPLETE:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømmingen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømmingen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømmingen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.



# 9 VEDLIKEHOLD



## AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en "anbefalt avkalking", kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på "Aksepter ikke" og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene "med damp" ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen "obligatorisk avkalking" vises, må du absolutt avkalke. Velg da "Aksepter" og bekreft.



**Viktig**  
Når displayet viser "obligatorisk avkalking", må du absolutt avkalke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen "Avkalking" og bekreft.  
Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

### TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekreft.
- Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.

### TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.
- Lukk skuffen manuelt. Syklusen "Rengjøring" starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

### ETAPE 3: SKYLLING

- Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.
- Sett en beholder under skuffen og bekreft. Syklusen "Skylling" starter og varer i 3 min 30 sek.

### ETAPE 4: TØMMING

- Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.
- Sett en beholder under skuffen og bekreft. Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.
- Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.
- Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.



# 9 VEDLIKEHOLD



## BYTTE LYSPÆRE



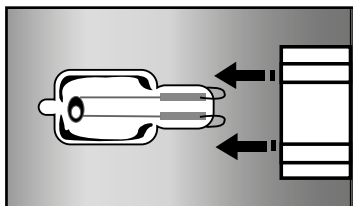
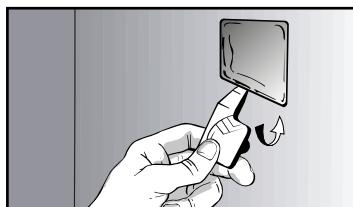
### Advarsel

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.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Demonter først venstre siderille.

Lampen er tilgjengelig på innsiden av ovnen.

Trykk på beskyttelsesglasset ved hjelp av plastkilen for å ta den av.

Skift ut lyspæren (bruk en gummihanske for å få bedre grep) og trykk beskyttelsesglasset inn igjen.

Sett støpselet tilbake i stikkontakten igjen.





# • 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 registrert en feil. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "DEMO" (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Bytt lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære.
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.
- Det er vann på ovnsbunnen.	Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Pyrolysen starter ikke.	Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.
- Symbolet "låst dør" blinker på displayet.	Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.



**SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD  
EN 60350:**

<b>Test</b>	<b>Stekeprogram</b>	<b>T°C</b>	<b>Rille</b>	<b>Tid</b>	<b>Observasjoner</b>
<b>Sandkaker (8.4.1)</b>	Varmluft	165	2	18 - 20 min	Bakebrett
	Tradisjonell	200	2	20 - 23 min	Bakebrett med lissiumbelegg
	Varmluft	165	3 / 1	22 - 25 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emaljert brett
<b>Småkaker (8.4.2)</b>	Varmluft	165	2	22 - 25 min	Bakebrett
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emaljert brett
<b>Bløtkake- bunn (8.5.1)</b>	Varmluft	170	1	35 - 40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min i avslått ovn uten forvarming
	Tradisjonell	175	1	45 min	2 nivåer (ikke relevant)
<b>Epleterte (8.5.2)</b>	Kombinert	180	1	50 - 55 min	Form 20 cm på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50 - 55 min	Forvarmet ovn: - Emaljert form rille 1
<b>Overflate- grill (9.1)</b>	Kraftig grill	P4	2	2 - 3 min	Forvarming 5 min Brød på rist Lukket dør





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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# SPIS TREŚCI

<b>WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>	<b>4</b>
<b>1 INSTALACJA.....</b>	<b>6</b>
Wybór miejsca instalacji i wbudowania .....	6
Podłączenie elektryczne .....	6
<b>2 OCHRONA ŚRODOWISKA .....</b>	<b>7</b>
Ochrona środowiska .....	7
<b>3 PREZENTACJA PIEKARNIKA .....</b>	<b>8</b>
Elementy sterowania i wyświetlacz .....	9
Blokada przycisków.....	9
Akcesoria (w zależności od modelu).....	10
Specjalne naczynie do gotowania na parze 100% .....	10
Szuflada do napełniania.....	11
<b>4 URUCHOMIENIE I REGULACJA .....</b>	<b>12</b>
Pierwsze uruchomienie .....	12
Menu ustawień (w zależności od modelu) .....	12
<b>5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....</b>	<b>13</b>
Rozpoczęcie pieczenia .....	16
<b>6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 17</b>	
Funkcja suszenia .....	17
<b>7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....</b>	<b>18</b>
Prezentacja trybu automatycznego.....	18
Przedstawienie kategorii dań .....	19
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego .....	23
Pieczenie natychmiastowe .....	23
<b>8 INNE FUNKCJE.....</b>	<b>24</b>
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia).....	24
Ulubione .....	25
Funkcja minutnika .....	25
<b>9 KONSERWACJA.....</b>	<b>26</b>
Czyszczenie i konserwacja .....	26
Czyszczenie pirolizą.....	28
Funkcja opróżniania.....	29
Funkcja odkamieniania .....	30
Wymiana lampki.....	31
<b>10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>32</b>

### 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.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— 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 w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



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 jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Z 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.

---

## **WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

---

### **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.

— 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.

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

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą. Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

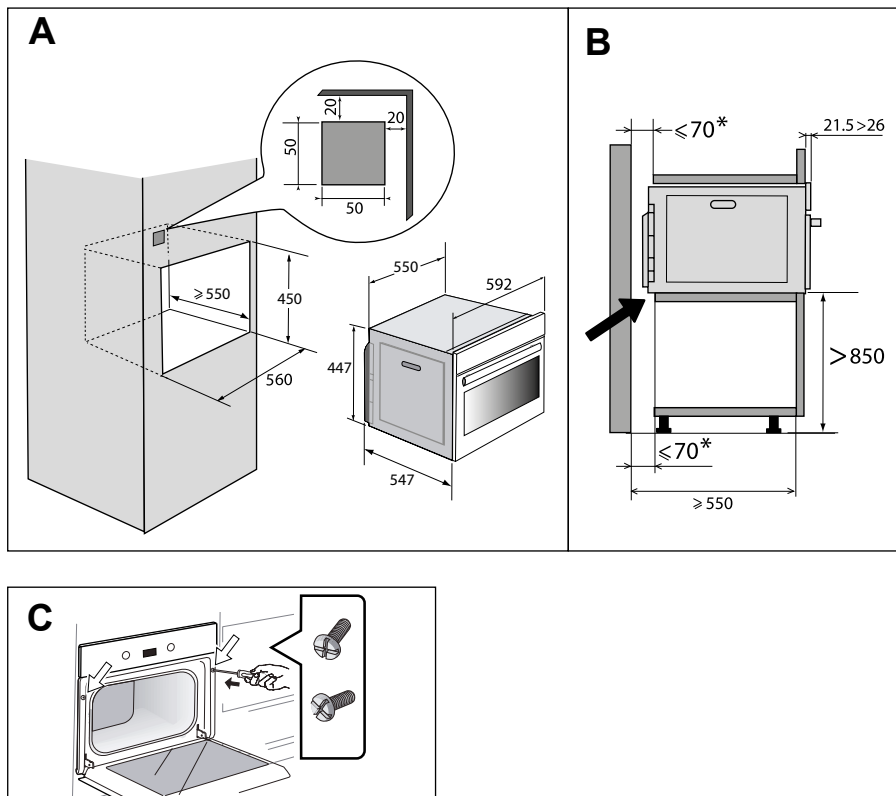
### **OSTRZEŻENIE.**

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



# • 1 INSTALACJA

## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**). Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm\* (**rys. C**).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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

**Porada**  
Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie potrzeby potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.





# • 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

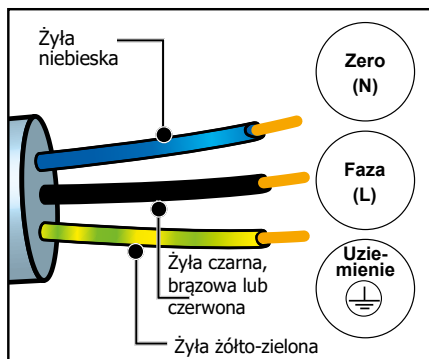
## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

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

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

**⚠ Uwaga:**  
jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi



zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia należy natychmiast odłączyć 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.

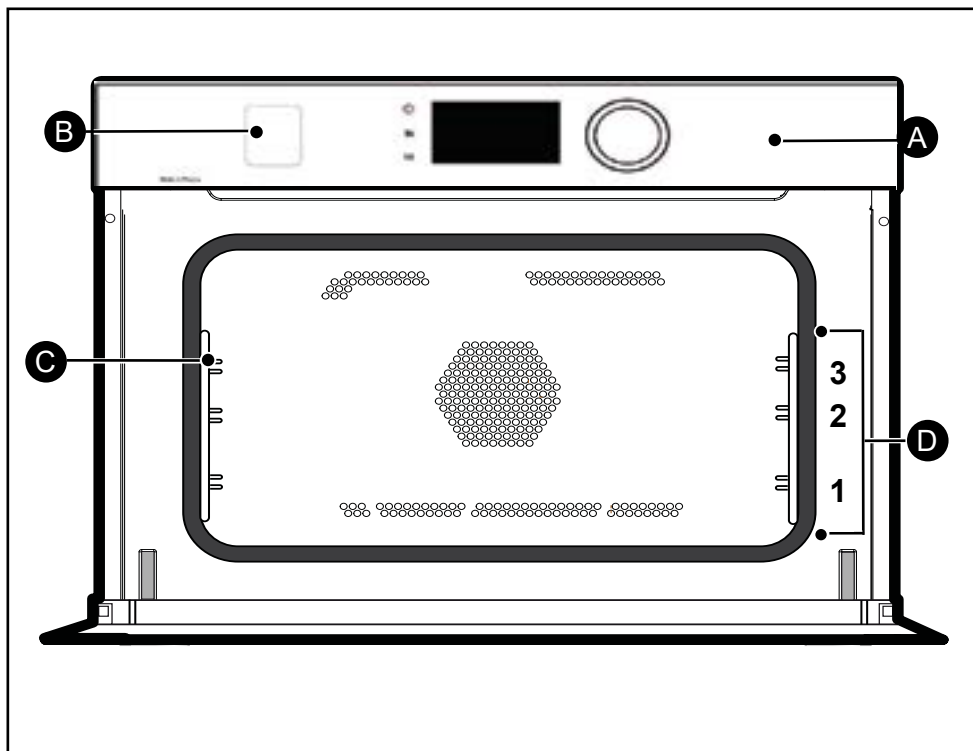
Recykling urządzeń organizowany

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



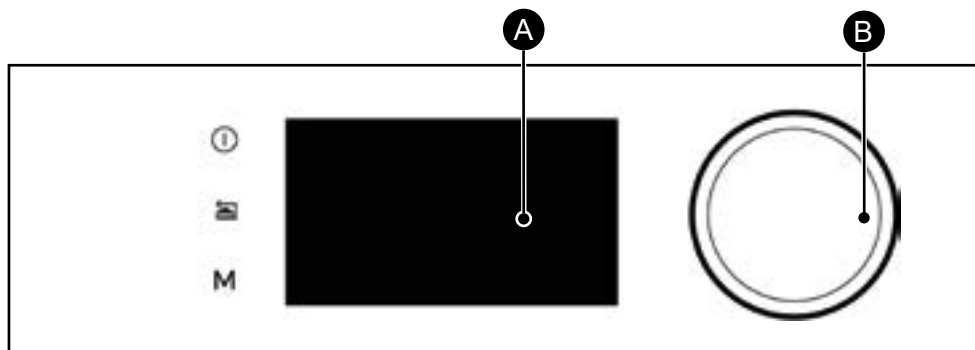
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szufłada do napełniania zbiornika wody\*
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

\* Szufłada jest zabezpieczona plastikową folią. Przy rozpakowywaniu produktu należy ją usunąć.



# 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe naciśnięcie)



Przycisk powrotu (krótkie naciśnięcie) / Otwieranie szuflady gotowania na parze (naciśnięcie i przytrzymanie)



Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO



Wyświetlacz





Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.



- Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

## BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć 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 wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i M do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



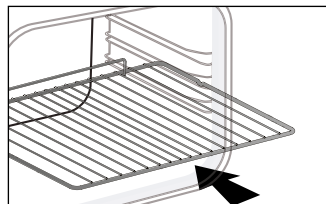
# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## 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, brytfanna 45 mm

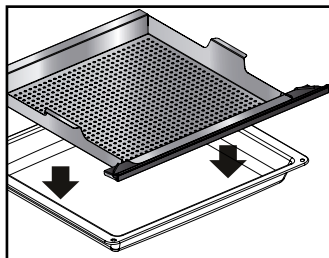
Umieszczane na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



## SPECJALNE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE 100%

1 - Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej, zapewniające brak jakiegokolwiek kontaktu pomiędzy produktami a wodą z kondensacji.

2- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm umożliwiające zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.



Należy umieścić perforowane naczynie ze stali nierdzewnej na naczyniu uniwersalnym i ułożyć je na dolnym stopniu na poziomie 1.

**⚠ Uwaga**  
używać wyłącznie z funkcją gotowania 100% na parze. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyjąć naczynie z piekarnika przed przystąpieniem do czyszczenia pyrolitycznego.



# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

### - Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

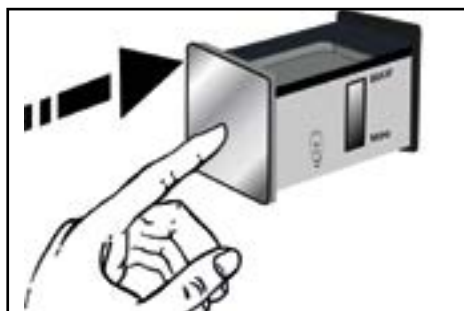
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



#### Porada

Po napełnieniu zbiornika stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.

#### Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.

#### Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.



---

# • 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

---

## PIERWSZE URUCHOMIENIE

### - Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

### - Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

## MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję „**USTAWIENIA**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

### - Jasność

Wybór żądanej 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.

## 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 pewnym czasie.

Pozycja **WYŁ.**, jasność zmniejsza się po pewnym czasie – Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy przez użytkownika piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać **WŁ.**, w przeciwnym wypadku wybrać **WYŁ.**, aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

### - Język

Wybrać język i zatwierdzić.

### - Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się w trybie **DEMO** (pozycja **WŁ.**), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewać.

### - 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” umożliwi 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”.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Zalecana wilgotność min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Regeneracja</b>	<b>170°C</b> <b>Para 70%</b>		Zmiękczenie czerstwego chleba. Ustawienie polecane do bagietek, pieczywa, bułek i rogalików.
 <b>GRILL + WENTYLATOR I PARA</b>	<b>190°C</b> <b>180°C–250°C</b> <b>20%</b> <b>20%–80%</b>		Ustawienie polecane do zapiekania z zachowaniem niewielkiej wilgoci wewnątrz przygotowywanego dania – ten tryb jest idealny np. do zapiekanek makaronowych, aby produkty znajdujące się wewnątrz nie wysychały.
 <b>Tradycyjne + para</b>	<b>200°C</b> <b>150°C–275°C</b> <b>20%</b> <b>20%–80%</b>		Ustawienie zalecane do warzyw, szczególnie faszerowanych pomidorów lub cukinii, które wymagają wilgoci i wentylacji, aby nie były suche.
 <b>TERMOOBIEG PARA</b>	<b>190°C</b> <b>120°C–250°C</b> <b>20%</b> <b>20%–80%</b>		Ustawienie polecane dla delikatnego pieczenia mięs (<70°C wewnątrz produktu), takich jak kaczka, wołowina czy cielęcina.
 <b>Para 100%</b>	<b>100%</b> <b>50%–100%</b>		Jedynie do gotowania na parze.










**Uwaga**  
Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek z urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości. Należy uważać, aby nie pozostawać w strumieniu pary.



# 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA



\*\* Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów




Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Grzanie mieszane**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>Termoobieg*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C–250°C</b>	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 <b>Tradycyjne**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>GOTOWANIE EKOLOGICZNE*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępne.
 <b>Grill z obiegiem powietrza**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C–250°C</b>	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 <b>Grzanie od dołu + wentylator**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C–250°C</b>	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>Grill zmienny</b>	<b>4</b> <b>1–4</b>	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.

\*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.






# 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Utrzymywanie w cieple</b>	<b>60°C</b> <b>35°C–100°C</b>	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 <b>Rozmrażanie</b>	<b>35°C</b> <b>35°C–75°C</b>	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).
 <b>Suszenie</b>	<b>80°C</b> <b>35°C–80°C</b>	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 18.

 **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 pokrętkę, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie na wskazany stopień.

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

### MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać temperaturę, a następnie zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

### PROCENT PARY

W przypadku pieczenia mieszanego 



, piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol poziomu wilgotności i zatwierdzić.

Wybrać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80%) za pomocą pokrętki, a następnie zatwierdzić wybór.

### CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę 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 pokrętkę.

Wybrać „STOP”.

Należy potwierdzić, wybierając „TAK” i zatwierdzić lub wybrać „NIE” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie. Można także zatrzymać pieczenie poprzez długie naciśnięcie przycisku wyłączenia piekarnika.



# 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 JEDYNIIE 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.).

### GOTOWANIE NA PARZE

Wybrać tryb „Gotowania na parze”, aby przygotować klasyczne danie na parze, do którego trzeba użyć piekarnika.

Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego wagę, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.



# 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, warzywa, pieczywo i makarony, desery.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.



### Porada

**100%: dania gotowane na parze w 100%**

**30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.**



### Porada

**W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie**

MIĘSA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
ESKALOPKI Z INDYKA		100%
PIERSI Z KURCZAKA		100%
FILET CIEŁĘCY		30%
FILET WIEPRZOWY		100%
PASZTET MIĘSNY	0	
ŁOPATKA JAGNIĘCA	0	30%
ŻEBERKA CIEŁĘCE	0	
PIECZEŃ CIEŁĘCA	0	30%
SZYNKA WIEPRZOWA	0	
POŁĘDWICA WIEPRZOWA	0	
POŁĘDWICA		30%
PIECZEŃ WIEPRZOWA	0	30%
PIECZEŃ WOŁOWA	0	
KURCZAK	0	30%
KACZKA	0	30%
PIERSI Z KACZKI	0	30%
UDO INDYKA	0	



# 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

## PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



### Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

RYBY	AI	GOTOWANIE NA PARZE
FILETY RYBNE ŚWIEŻE		100%
PSTRĄGI	0	100%
ŁOSOŚ	0	100%
DUŻE RYBY	0	100%
MAŁE RYBY		100%
OKOŃ MORSKI		100%
HOMARY	0	
PASZTET RYBNY	0	30%
ŁOSOŚ ZAPIEKANY W KAMIONCE		30%
MAŁŻE		100%
MAŁŻE JAPOŃSKIE		100%
KREWETKI		100%
LANGUSTY		100%

DANIA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
WARZYWA FASZEROWANE	0	30%
POMIDORY FASZEROWANE	0	30%
LAZANIA	0	30%
TARTA Z SEREM	0	
TARTA NA SŁONO	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	0	30%
SUFLET		30%
WARZYWA W CIEŚCIE	0	
WARZYWA KANDYZOWANE		30%
RISOTTO		30%
DANIA ŚWIEŻE		30%
DANIA ZAMROŻONE		30%



# 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

## PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



### Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

WARZYWA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
KAPUSTA BRUKSELSKA		100%
GROSZEK		100%
MARCHEW		100%
FASOLKA SZPARAGOWA		100%
BROKUŁ		100%
KALAFIOR		100%
ZIEMNIAKI		100%
POR		100%
CUKINIE		100%
DYNIA		100%
SZPARAGI		100%
SELER		100%
TYKWA		100%
BOĆWINA		100%
SZPINAK		100%
KARCZOCHY		100%

PIECZYWO I MAKARON	AI	GOTOWANIE NA PARZE
CIASTO MROŻONE		30%
CHLEB PODPIECZONY		30%
BRIOSZKA	0	
BAGIETKA	0	30%
PIECZYWO	0	30%
CIASTO KRUCHE	0	
CIASTO FRANCUSKIE	0	



# 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

## PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



### Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

DESERY	AI	GOTOWANIE NA PARZE
FLAN KOKOSOWY		30%
FLAN/KREM		30%
CIASTO ORZECHOWE		30%
CIASTO BISZKOPTOWE	0	30%
SZARLOTKA	0	30%
BABKA PIASKOWA		30%
CIASTKA	0	30%
CIASTO CZEKOLADOWE	0	
CIASTO JOGURTOWE	0	
CIASTO OWOCOWE	0	
TARTA OWOCOWA	0	
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE	0	
CUPCAKES	0	30%
PTYSIE	0	
KREM KARMELOWY	0	





---

# • 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 lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy pieczenie 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 podać 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 pokrętkę.

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.

### 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; możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

### 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.



---

# • 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, których najczęściej używasz.

Podczas pieczenia ręcznego lub automatycznego nacisnąć pokrętko i wybrać „Dodaj do ulubionych”, obracając pokrętko. 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 wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- Wybrać funkcję „**MINUTNIK**” przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.



# 9 KONSERWACJA

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

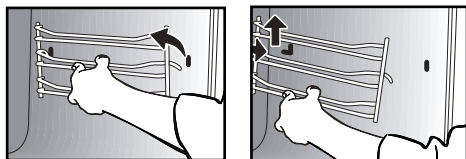
### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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.



### SZYBY WEWNĘTRZNE

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed wystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tuszcu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

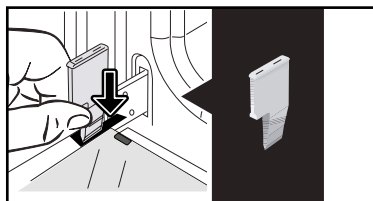


#### Ostrzeżenie

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

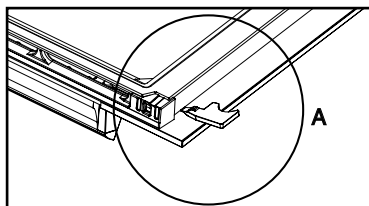
### DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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



- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:

Włożyć ogranicznik na miejsce **A** przeznaczone do tego celu z prawej strony.



Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę. Wykonać tę samą czynność z lewej strony.



# 9 KONSERWACJA

Zdjąć ramę i szybę.

Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.



Zespół ten obejmuje 2 szyby – pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

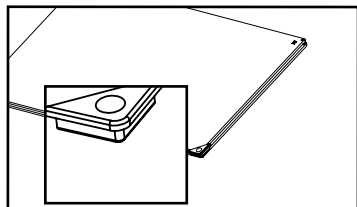
Nie zanurzać szyby w wodzie.

Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Słukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w narożnikach przednich drugiej szyby.

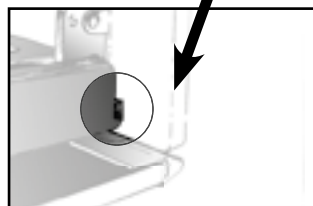
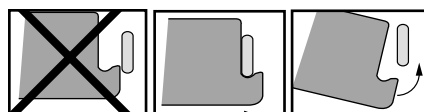
Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.



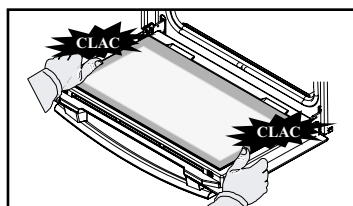
Ponownie założyć całość ram z szymbami zewnętrznymi w drzwiczkach.



Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kolek, który znajduje się z boku zawiasów.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.



## CZYSZCZENIE PIROLIZĄ



### FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)

**!** Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria. **Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, 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.

### PRZEPROWADZENIE CYKLU CZYSZCZENIA PIROLIZĄ

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



Pyro EKO: w 1,5 godz.  
zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.




Pyro Turbo: w 2 godz.  
zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

### CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo, i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – piekarnika wówczas nie można używać.



**Po ostygnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.**


### CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol pieczenia.

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

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .

# 9 KONSERWACJA



## FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)

 **Przed każdym gotowaniem/ pieczeniem należy opróżnić zbiornik.**

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania: SZYBKI lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie KOMPLETNE i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.

### Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary.

Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.

### Opróżnianie KOMPLETNE:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawania wody.

Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętko, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.





## FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



**Uwaga**  
Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić.

Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

### ETAPE 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

### ETAPE 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

### ETAPE 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić.

Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

### ETAPE 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić.

Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.





# 9 KONSERWACJA



## WYMIANA LAMPKI



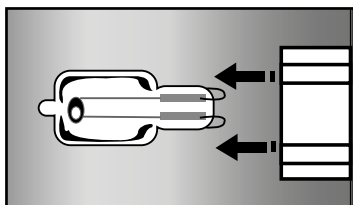
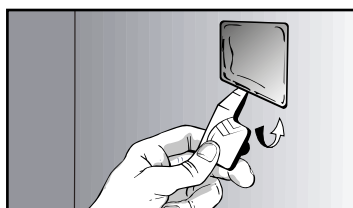
### Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

### Specyfikacje żarówki.

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej zdemontowanie), a następnie ponownie zamontować szybę.

Ponownie podłączyć piekarnik.



# • 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. Wyłączyć piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo i czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo. 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.
- Woda znajduje się na płycie piekarnika.	Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę „ODKAMIENIANIE”. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.
- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.	Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.	Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.



**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ  
FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA**

**EN 60350:**

<b>Test</b>	<b>Sekwencja pieczenia</b>	<b>T°C</b>	<b>Stopień</b>	<b>Czas</b>	<b>Uwagi</b>
<b>Ciasteczka kruche (8.4.1)</b>	Termoobieg	165	2	18–20 min	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20–23 min	Foremki do ciasta gładkie
	Termoobieg	165	3/1	22–25 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
<b>Małe ciasteczka (8.4.2)</b>	Termoobieg	165	2	22–25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3/1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
<b>Biszkopt (8.5.1)</b>	Termoobieg	170	1	35–40 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 poziomy (nie dotyczy)
<b>Tarta jabłkowa (8.5.2)</b>	Tryb kombinowany	180	1	50–55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoobieg	180	3/1	50–55 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
<b>Powierzchnia kratki (9.1)</b>	Grill mocny	P4	2	2–3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte





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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# ÍNDICE

<b>SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALAÇÃO</b> .....	<b>6</b>
Escolha de posicionamento e encastramento .....	6
Ligação elétrica.....	6
<b>2 MEIO AMBIENTE</b> .....	<b>7</b>
Respeito do meio ambiente .....	7
<b>3 APRESENTAÇÃO DO FORNO</b> .....	<b>8</b>
Comandos e visor.....	9
Bloqueio dos botões.....	9
Acessórios (conforme o modelo) .....	10
Prato de suporte de alimento especial 100% vapor.....	10
Gaveta de enchimento.....	11
<b>4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES</b> .....	<b>12</b>
Primeira colocação em serviço .....	12
Menu de configurações (conforme o modelo).....	12
<b>5 MODO DE COZEDURA MANUAL</b> .....	<b>13</b>
Início de uma cozedura.....	16
<b>6 CONSELHOS DE COZEDURA</b> .....	<b>17</b>
Função de desidratação.....	17
<b>7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA</b> .....	<b>18</b>
Apresentação do modo automático .....	18
Apresentação das categorias de pratos.....	19
Início de uma cozedura automática .....	23
Cozedura imediata .....	23
<b>8 OUTRAS FUNÇÕES</b> .....	<b>24</b>
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura) .....	24
Favoritos .....	25
Função de temporizador .....	25
<b>9 CONSERVAÇÃO</b> .....	<b>26</b>
Limpeza e manutenção.....	26
Autolimpeza pirolítica .....	28
Função de drenagem .....	29
Função de descalcificação.....	30
Substituição da lâmpada.....	31
<b>10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES</b> .....	<b>32</b>
<b>11 SERVIÇO PÓS-VENDA</b> .....	<b>33</b>

---

# **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.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu sobreaquecimento.

— 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.



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 foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



---

## ***SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES***

---

### **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.

— 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. Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. 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.

### **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.

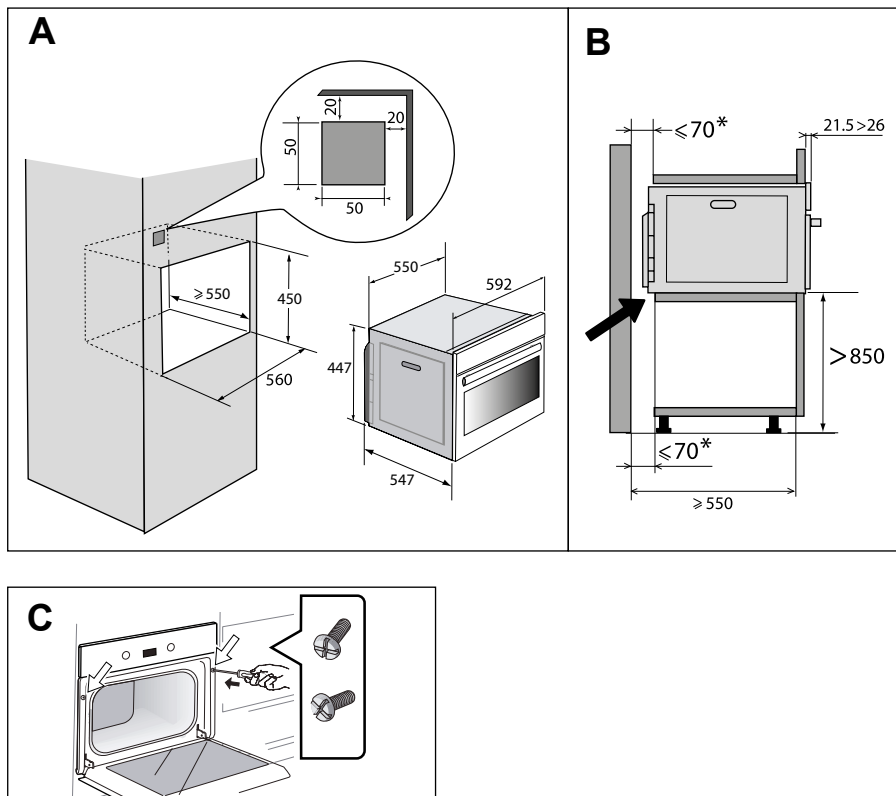
— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.





# • 1 INSTALAÇÃO

## ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo\* (fig. C).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de  $\varnothing 2$  mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

**Conselho**  
De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.



## • 2 MEIO AMBIENTE

### LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

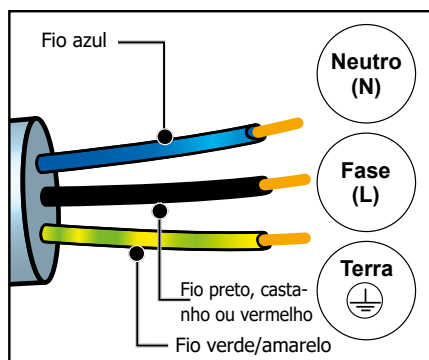
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



**Atenção:**

Se a instalação elétrica da sua casa



**precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.**

## • 2 MEIO AMBIENTE

### RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

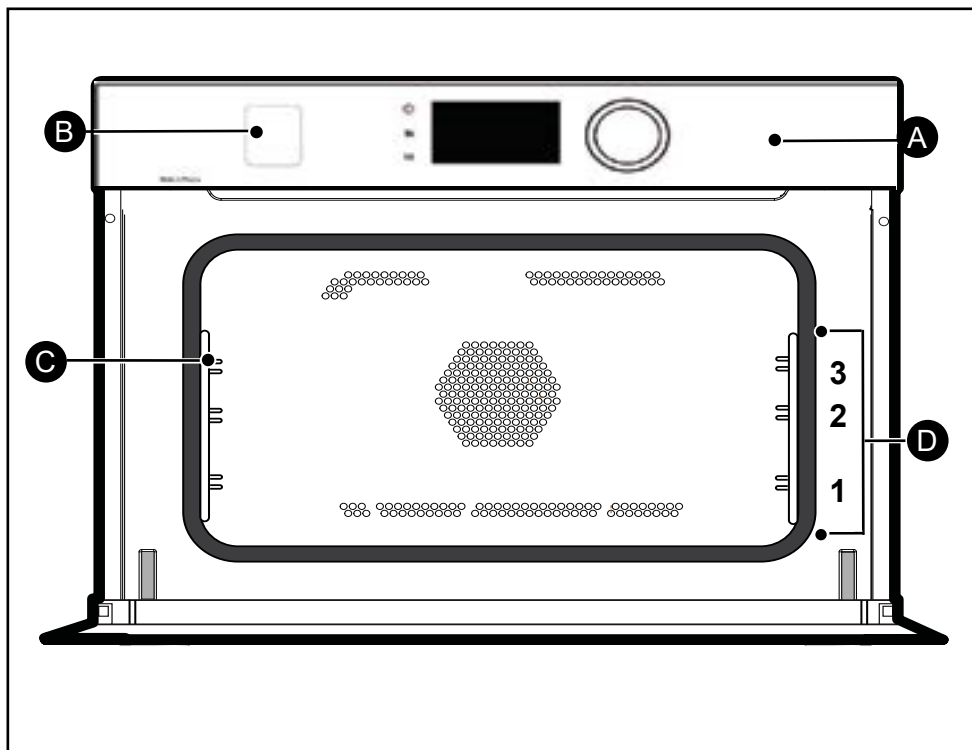
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos

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



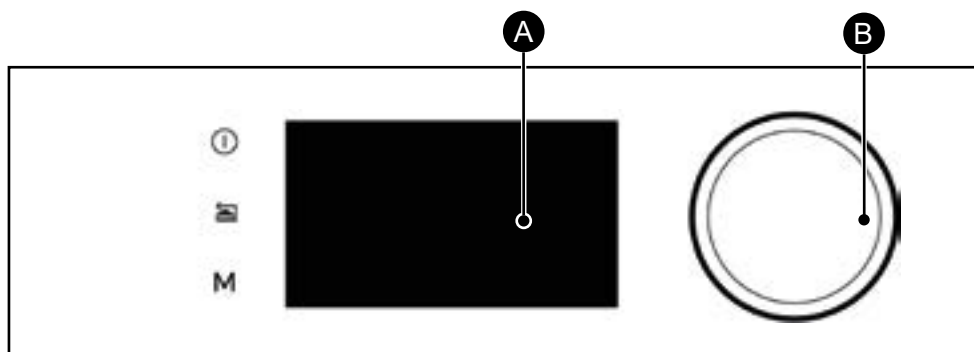
- A** Módulo de comandos
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água\*
- C** Lâmpada
- D** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

\* A gaveta está protegida por uma película plástica. Ao desembalar o produto, deve retirar a mesma.



# 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## COMANDOS E VISOR



Botão de paragem do forno (pressão longa)



Botão de retorno (pressão curta)/  
abertura da gaveta a vapor (pressão longa)



Botão de acesso ao Modo MANUAL



Visualizador






Manipulo 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.



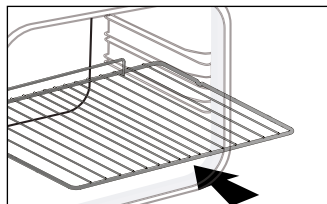
# 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## 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 com tabuleiro coletor de 45 mm.

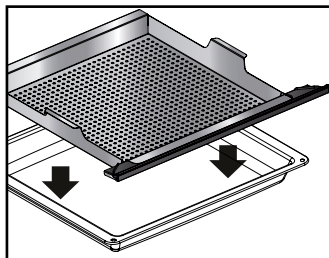
inserir nos níveis por baixo da grelha. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



## PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTO ESPECIAL 100% VAPOR

1- Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

2- Prato multiusos com tabuleiro coletor de 45 mm que permite recuperar a água da condensação.



Coloque o prato em inox perfurado sobre o prato multiusos e introduza no encaixe de baixo de nível 1.

**⚠ Atenção**  
Apenas deve ser usado na função de cozedura 100% vapor. Não deve ser usado noutros modos de cozedura. Retirar os pratos do forno antes de fazer uma limpeza pirolítica.



# 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## GAVETA DE ENCHIMENTO

### - Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

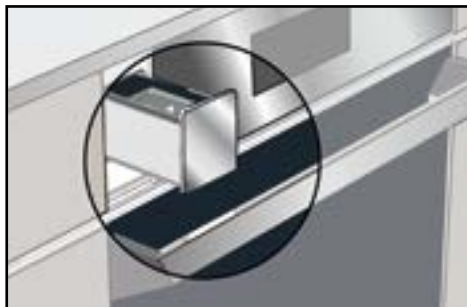
Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.



#### Recomendação

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

Volte a ajustar o nível, se for necessário.



#### Atenção

Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.



#### Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo "Manutenção - função de drenagem".



---

# • 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

---

## PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

### - Seleção o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

### - 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.

### - 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.

## 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 um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.- O 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.

### - 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".

Posição	T°C predefinida min - max	Humidade recomendada min - max	Utilização
 <b>Regeneração</b>	<b>170°C</b> <b>70% de vapor</b>		Regenerar o pão do dia anterior. Recomendado para baguetes, pão, pão em bola e croissants.
 <b>Grelha ventilada tradicional</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Recomendado para gratinar enquanto mantém alguma humidade no interior da preparação, ideal para, por exemplo, gratinados como massas, para não secar a preparação por baixo.
 <b>Vapor tradicional</b>	<b>200°C</b> <b>150°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Recomendado para legumes, nomeadamente tomate ou curgete recheada, por exemplo, as que precisem de humidade e ventilação para não secarem.
 <b>Calor ventilado com vapor</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>		Recomendado para cozedura suave de carne (<70° no centro) como pato, vaca ou vitela.
 <b>Vapor 100%</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>		Para cozinhar apenas a vapor.



## Atenção

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças. Não deve ficar no fluxo do vapor.












# 5 MODO DE COZEDURA MANUAL



**\*\*Préaqueça o forno vazio antes de qualquer cozedura**

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 <b>Calor combinado**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 <b>Calor ventilado*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 <b>Tradicional **</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 <b>COZEDURA ECO*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 <b>Grelha ventilada **</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 <b>Fundo ventilado **</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 <b>Grelha variável</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.




\*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



---

# 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

---

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
 <b>Manter quente</b>	<b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 <b>Descongelação</b>	<b>35°C</b> <b>35°C - 75°C</b>	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 <b>Desidratação</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica na pág. 18.

---

 **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 cozadura, por exemplo: Fundo ventilado, pressione a manete para validar, e inicia-se o pré-aquecimento; um sinal sonoro assinala que o forno alcançou a temperatura recomendada; pode colocar o prato no forno, na altura aconselhada.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozadura (temperatura, duração da cozadura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.




### MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozadura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozadura 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.

### PERCENTAGEM DE VAPOR

Para cozaduras combinadas , , , o forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, selecione o símbolo de vapor e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor (entre 20 e 80%) girando a manete e depois, valide a sua escolha.

### DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode inserir a duração de cozadura do seu prato seleccionando a duração e depois, insira a duração da cozadura girando a manete e depois, valide.

### CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Quando define a duração cozadura, a hora de fim de cozadura (caixa ) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozadura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o fim da cozadura e valide.

Após ter escolhido a hora de fim de cozadura, valide. A hora de fim de cozadura fica indicada.

**NB:** Pode iniciar uma cozadura sem seleccionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozadura do seu prato, interrompa a cozadura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozadura em curso").

### PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozadura em curso, pressione o manípulo.

Selecione "STOP".

Confirme seleccionando "SIM" e depois, valide ou selecione "NÃO" e valide para continuar a cozadura. Pode também parar a cozadura com uma pressão longa no botão de paragem do forno.



# 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 rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas



---

# • 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,...).

### **COZER A VAPOR**

Selecione o modo “cozedura a vapor” para uma receita clássica associada à receita a vapor para a qual precise da assistência do forno.

Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adaptados.



# 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.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.



### Recomendação

**100%: receitas auto 100% vapor**

**30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor**



### Recomendação

Para toda as cozaduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES	IA	COZER A VAPOR
ESCALOPES DE PERU		100%
PEITO DE FRANGO		100%
BIFE DE VITELA		30%
FEBRA DE PORCO		100%
TERRINA DE CARNE	0	
COSTELETA DE BORREGO	0	30%
COSTELETAS DE VITELA	0	
ASSADO DE VITELA	0	30%
JOELHO DE PORCO	0	
LOMBO DE PORCO	0	
FILÉ MIGNON		30%
LOMBO DE PORCO ASSADO	0	30%
LOMBO DE VACA ASSADO	0	
FRANGO	0	30%
PATO	0	30%
MAGRET DE PATO	0	30%
COXA DE PERU	0	



# 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

## APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



### Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor

PEIXE	IA	COZER A VAPOR
FILETE DE PEIXE FRESCO		100%
TRUTA	0	100%
SALMÃO	0	100%
PEIXES GRANDES	0	100%
PEIXES PEQUENOS		100%
ROBALO		100%
LAGOSTA	0	
TERRINA DE PEIXE	0	30%
SALMÃO NA CAÇAROLA		30%
MEXILHÕES		100%
AMÊIJOAS		100%
CAMARÕES		100%
LAGOSTINS		100%

PRATOS	IA	COZER A VAPOR
LEGUMES RECHEADOS	0	30%
TOMATES RECHEADOS	0	30%
LASANHAS	0	30%
TARTE DE QUEIJO	0	
TARTE SALGADA	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
BATATAS GRATINADAS	0	30%
SOUFFLÉ		30%
CLAFOUTI DE LEGUMES	0	
LEGUMES EM CONSERVA		30%
RISOTTO		30%
PRATOS FRESCOS		30%
PRATOS CONGELADOS		30%



# 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

## APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



### Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor

LEGUMES	IA	COZER A VAPOR
COUVES DE BRUXELAS		100%
ERVILHAS		100%
CENOURAS		100%
FEIJÃO VERDE		100%
BRÓCOLOS		100%
COUVE-FLOR		100%
BATATAS		100%
ALHO-FRANCÊS		100%
CURGETE		100%
ABÓBORA		100%
ESPARGOS		100%
AIPO		100%
ABÓBORA-MENINA		100%
ACELGAS		100%
ESPINAFRES		100%
ALCACHOFRAS		100%

PÃO E MASSAS	IA	COZER A VAPOR
MASSA CONGELADA		30%
PÃO PRÉ-COZIDO		30%
BRIOCHE	0	
BAGUETES	0	30%
PÃO	0	30%
MASSA QUEBRADA	0	
MASSA FOLHADA	0	





# 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

## APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



### Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor

SOBREMESAS	IA	COZER A VAPOR
PUDIM FLÃ DE CÔCO		30%
FLÃS/CREMES		30%
BOLO DE NOZ		30%
GÉNOISE	0	30%
BOLO DE MAÇÃ	0	30%
BOLO QUATRO QUARTOS		30%
BOLO INGLÊS	0	30%
BOLO DE CHOCOLATE	0	
BOLO DE IOGURTE	0	
CRUMBLE DE FRUTA	0	
TARTE DE FRUTOS	0	
AREIAS/BISCOITOS	0	
CUPCAKES	0	30%
MASSA DE SONHOS	0	
PUDIM FLÃ	0	



---

# • 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 ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar. O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

 Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

---

# • 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. 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.

### ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção “ADICIONAR 5 MIN” no final da cozedura com duração programada. Ao ativar “ADICIONAR 5 MIN”, o forno retoma das configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos; reconduzíveis se necessário.



**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 seleccionar 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.

---

# • 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:

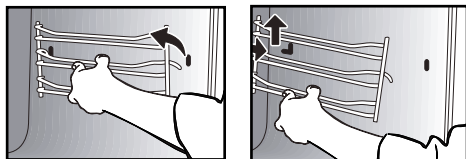
### SUPERFÍCIE EXTERIOR

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.



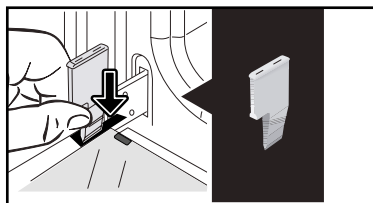
### VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

**⚠ Cuidado**  
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

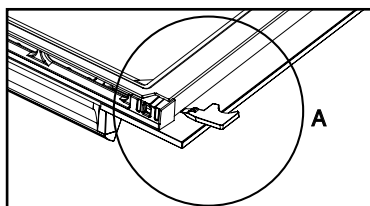
### DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

Insira o batente no seu local **A** à direita, previsto para o efeito.



Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro. Efetuar a mesma operação no lado esquerdo



# 9 CONSERVAÇÃO

Retire o painel e o vidro.  
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.



Este conjunto é composto por 2 vidros, o primeiro tem 2 batentes de borracha nos 2 cantos dianteiros.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça.

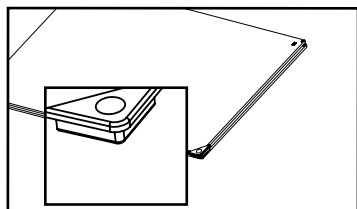
Não imerja o vidro em água.

Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

Reposicione os 2 batentes a preto em borracha sobre os cantos dianteiros do 2.º vidro.

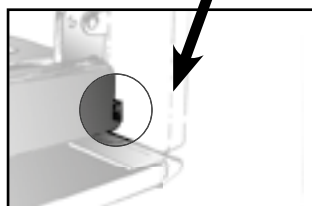
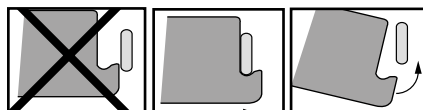
Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro.



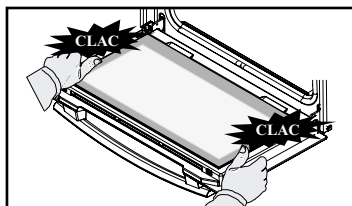
Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.



## AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA



### FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)

**⚠ Retire os acessórios do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise. 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 limpeza 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 desparafusar a porta.

### EFETUAR UM CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Existem dois ciclos de pirólise. As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



**Pirólise ECO:** em 1h30m para uma limpeza que permite um ganho de energia.




**Pirólise Turbo:** em 2h00 para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

### LIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.
- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e depois, valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.




**Quando o forno estiver frio, use um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.**

### LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo de cozedura.
  - Ajuste a hora de fim de pirólise que quiser com a manete e depois, 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



## FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



**Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.**

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, seleccione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo "Drenagem" e depois, valide. A gaveta abre-se.

- Escolha uma das 2 drenagens, SPEED ou COMPLETE (ver detalhe a seguir) e proceder da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Pode decidir não fazer esta drenagem seleccionando "Recusar" e validando, ou escolhendo "Aceitar" e validando.

Em seguida, seleccione uma drenagem SPEED ou uma drenagem COMPLETE e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.

### **Drenagem SPEED:**

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.

### **Drenagem COMPLETE:**

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, o ecrã indica 0 m 0 s. Volte a fechar manualmente a gaveta.





# 9 CONSERVAÇÃO



## FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO

(da caldeira a vapor)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir "descalcificação recomendada", pode decidir não o fazer selecionando "Recusar" e validando.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções "com vapor" deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem "descalcificação obrigatória", é imperativo fazê-la e escolher "Aceitar", e validar.



### Atenção

**Quando o visor indicar "descalcificação obrigatória", deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.**

Para iniciar uma descalcificação, selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo "descalcificação" e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

### ETAPE 1: DRENAGEM

- Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

- O ciclo "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

### ETAPE 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo "Limpeza" começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

### ETAPE 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de "enxaguamento" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

### ETAPE 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.



# 9 CONSERVAÇÃO

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



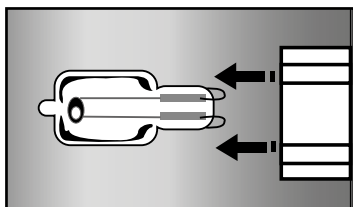
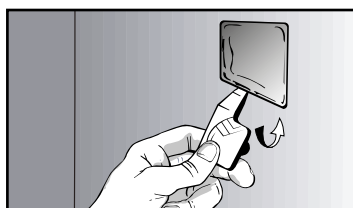
### Atenção

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.

Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo.

A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.

Substitua a lâmpada (utilize uma luta de borracha que facilitará a desmontagem) e depois, volte a colocar o visor.

Volte a ligar o forno.



# • 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 ligado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno parar.	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.
- Há água no fundo do forno.	A caldeira está calcificada. Siga o procedimento de "DESCALCIFICAÇÃO". Se a avaria persistir, contacte a Assistência Pós-Venda.
- A limpeza por pirólise não é feita.	Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.
- O símbolo de "bloqueio da porta" pista no visor.	Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.



**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IA  
EN 60350:**

<b>Teste</b>	<b>Sequência de cozedura</b>	<b>T°C</b>	<b>Encaixe</b>	<b>Tempo</b>	<b>Observações</b>
<b>Areados (8.4.1)</b>	Calor ventilado	165	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165	3 / 1	22-25 min	Forno pré- aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
<b>Petits gâteaux (8.4.2)</b>	Calor ventilado	165	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré- aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
<b>Pão-de-ló (8.5.1)</b>	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré- aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré- aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não aplicável)
<b>Tarte de maçã (8.5.2)</b>	Combinado	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré- aquecido: - Prato esmaltado no 1º encaixe
<b>Superfície da grelha (9.1)</b>	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Pré-aquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada







RU

## УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ...4</b>	
<b>1 УСТАНОВКА .....6</b>	
Выбор места и установка .....6	
Электрическое подключение .....6	
<b>2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА .....7</b>	
Охрана окружающей среды .....7	
<b>3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА .....8</b>	
Панель управления и дисплей .....9	
Блокировка кнопок .....9	
Принадлежности (в соответствии с моделью) .....10	
Специальный противень для приготовления продуктов питания исключительно на пару .....10	
Отсек для заполнения .....11	
<b>4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА .....12</b>	
Первый запуск .....12	
Меню настроек (в соответствии с моделью) .....12	
<b>5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....13</b>	
Начало приготовления .....16	
<b>6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ .....17</b>	
Функция дегидратации .....17	
<b>7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....18</b>	
Описание автоматического режима .....18	
Описание категорий блюд .....19	
Начало автоматического приготовления .....23	
Обычный режим приготовления .....23	
<b>8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ .....24</b>	
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления) .....24	
Избранное .....25	
Функция таймера .....25	
<b>9 УХОД .....26</b>	
Чистка и уход .....26	
Самоочистка при помощи пиролиза .....28	
Функция опустошения .....29	
Функция очистки от накипи .....30	
Замена лампочки .....31	
<b>10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ .....32</b>	

# **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

## **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— 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 печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.



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 предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, 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.





## **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

— 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.

— 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.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

### **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.

— 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.

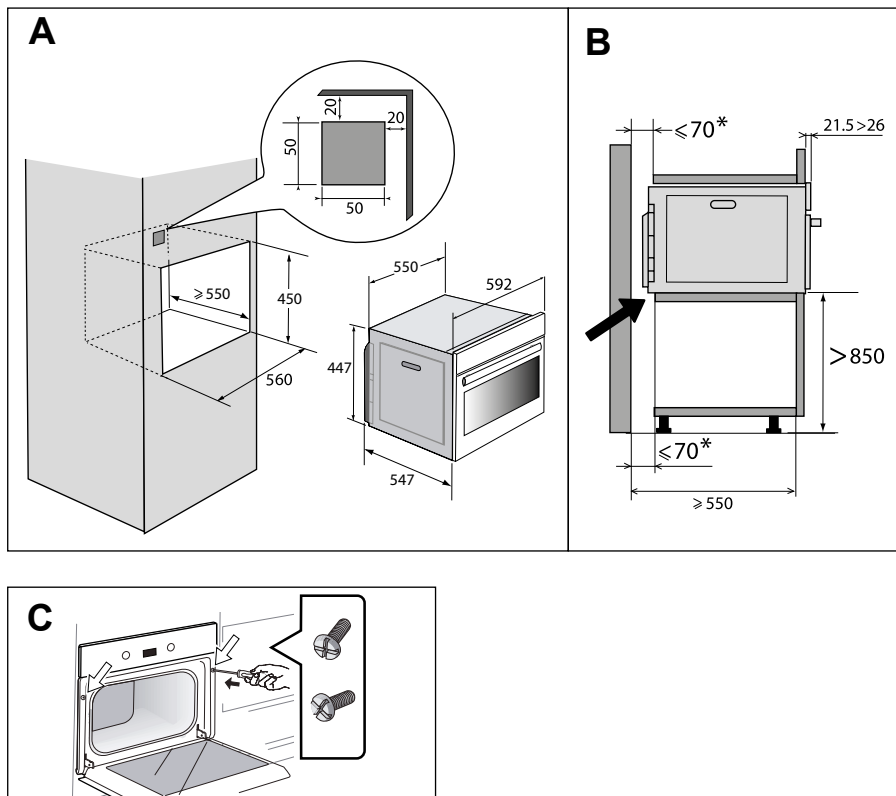
— Не используйте приборы чистки паром. Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.



# • 1 УСТАНОВКА

## ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (**рис. А**) или над ней (**рис. В**). Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм\* (**рис. С**). Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

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. Установите резиновые упоры на место.

**Рекомендация**  
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



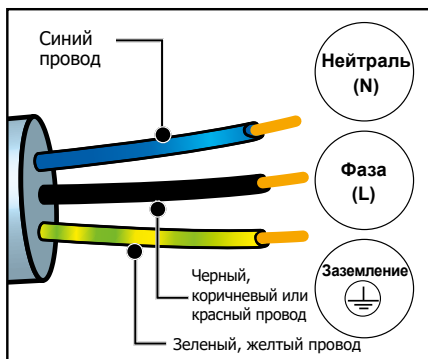
# • 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм<sup>2</sup> (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

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.



**⚠ 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.



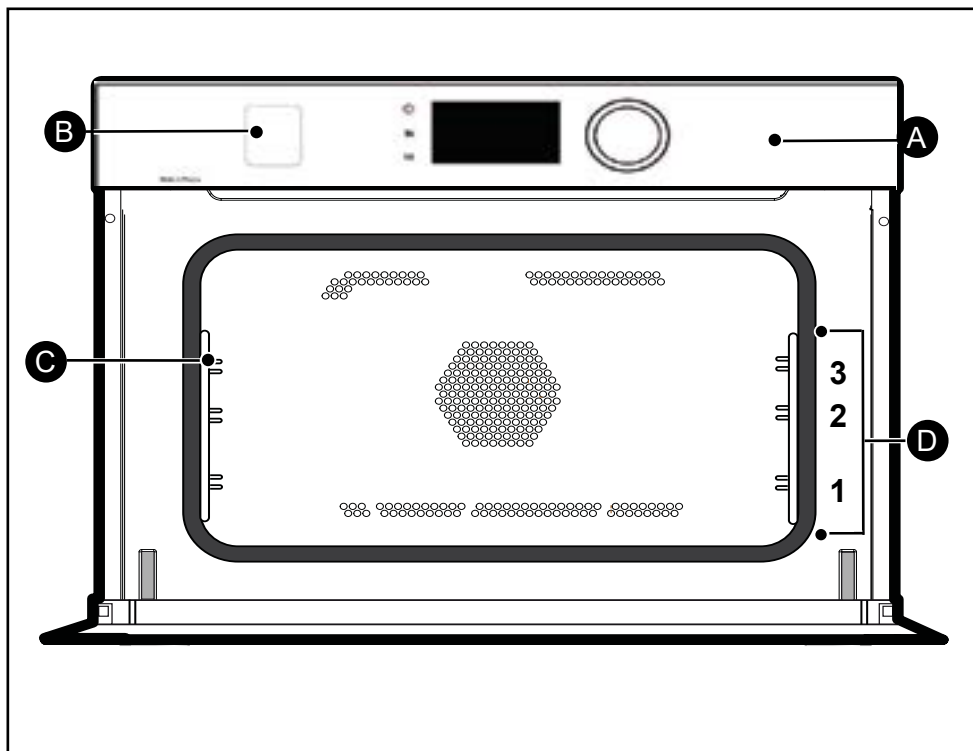
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

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



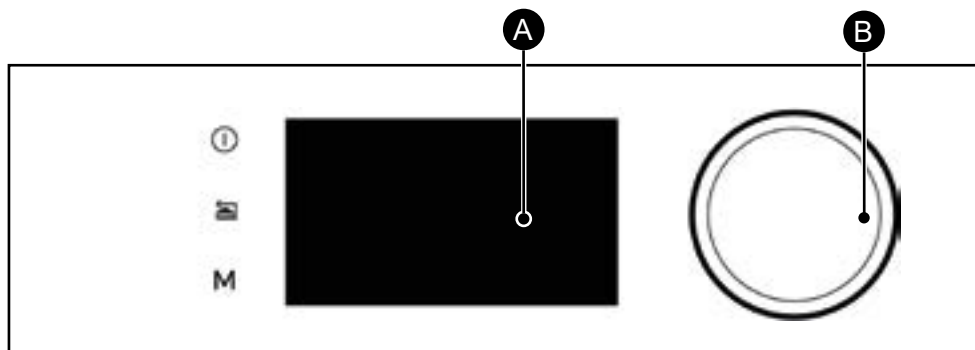
- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой\*
- C** Лампочка
- D** Проволочные решетки (3 варианта высоты)

\* Отсек защищен пленкой. Снимите пленку во время распаковывания прибора.



# 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Кнопка возврата (короткое нажатие), открытие отсека пара (долгое нажатие)



Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму



Дисплей





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.



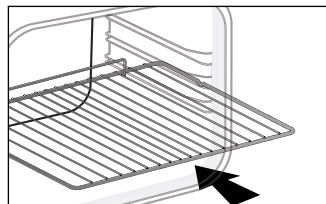
# 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.

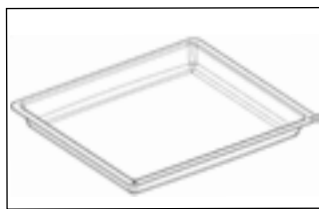
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо толщиной 45 мм.

Вставляется в направляющие под решеткой. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.

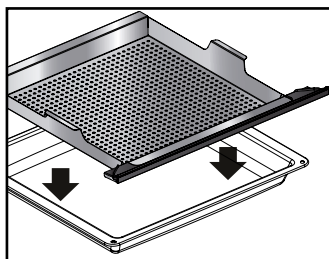


## СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ

1- Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсатом.

2- Многофункциональное блюдо толщиной 45 мм для сбора конденсата.

Установите перфорированное блюдо из нержавеющей стали на многофункциональное блюдо и вставьте их вниз на уровень 1.



### **Внимание!**

Использовать для приготовления продуктов питания исключительно на пару. Не использовать в прочих режимах приготовления продуктов питания. Перед очисткой пиролизом извлеките блюдо из духовки.



# 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

### - Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

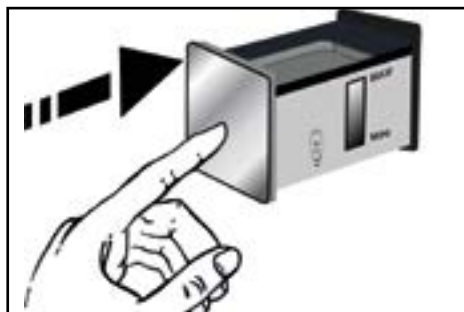
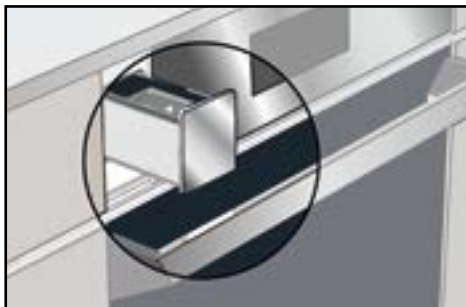
Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этих действий закройте отсек, толкнув его ручкой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



### Рекомендация

После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.

При необходимости скорректируйте уровень.

### Внимание!

Не используйте смягченную или деминерализованную воду.

### Внимание!

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения составляет около 3 мин. См. главу «Уход. Функция опустошения».

---

# • 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

---

## ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

### - Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

### - Настройка времени

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.

### - 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.

## 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 определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время. Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этих звуков выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения выберите ОТКЛ., затем подтвердите.

### - Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

### - Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

### - Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.






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».

Положение	Рекомендуемая T°С от минимальной до максимальной	Рекомендуемая влажность от минимальной до максимальной	Применение
 Восстановление	170 °С	70 % пара	Восстановить свежесть вчерашнего хлеба. Рекомендуется для багетов, буханок хлеба, булочек и круассанов.
 Пар турбогриль	190 °С 180–250 °С	20 % 20–80 %	Рекомендуется для создания корочки у блюда, сохраняя его немного влажным внутри. Идеально подходит, например, для запеканок, таких как запеканки из макаронных изделий, чтобы не высушить блюдо снизу.
 Пар конвекция	200 °С 150–275 °С	20 % 20–80 %	Рекомендуется для овощей, а именно, например, для фаршированных помидоров или кабачков, которым требуется влажность и вентиляция во время приготовления во избежание высушивания.
 Пар вентилируемый нагрев	190 °С 120–250 °С	20 % 20–80 %	Рекомендуется для приготовления нежного мяса (< 70° в середине), например утки, говядины или телятины.
 Пар 100%	100 % 50–100 %		Для приготовления исключительно на пару.



## Внимание!








Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей. Не становитесь напротив струи пара.



# 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ






\*\* Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф

Положение	Рекомендуемая T°С от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев**	205 °С 35–180 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвектор*/**	190 °С 35–250 °С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим**	200 °С 35–275 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 РЕЖИМ ЭКО*	190 °С 35–275 °С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль**	190 °С 100–250 °С	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 °С 75–250 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1–4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

\*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



# 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 Подогрев	60 °С 35–100 °С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35 °С 35–75 °С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °С (мясо нужно разместить на решетке, а под решетку установить блюдо для стекания сока).
 Дегидратация	80 °С 35–80 °С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 18.



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 растрчивать 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, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагреет до заданной температуры и 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 следующим образом.

- Выберите температуру, затем подтвердите.
- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

### ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

Для приготовления нескольких блюд 



духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение пара.

Чтобы его изменить, выберите влажность, затем подтвердите.

Повернув ручку, введите новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), 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 кнопки выключения духового шкафа.



# 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 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.)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Выберите режим «Приготовление с паром» для классического рецепта с использованием пара, для приготовления которого вам необходим духовой шкаф.

Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф установит наиболее подходящие параметры.



# 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, овощи, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.



### Рекомендация

**100 %:** рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

**30 %:** рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %



### Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЭСКАЛОП ИЗ ИНДЕЙКИ		100 %
КУРИНАЯ ГРУДКА		100 %
ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ		30 %
СВИНОЕ ФИЛЕ		100 %
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	0	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	0	30 %
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	0	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	0	30 %
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	0	
СВИНОЕ ФИЛЕ	0	
ФИЛЕ-МИНЬОН		30 %
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	0	30 %
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	0	
КУРИЦА	0	30 %
УТКА	0	30 %
УТИНОЕ ФИЛЕ	0	30 %
БЕДРО ИНДЕЙКИ	0	



# 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



### Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

РЫБА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЫБЫ		100 %
ФОРЕЛЬ	О	100 %
ЛОСОСЬ	О	100 %
КРУПНАЯ РЫБА	О	100 %
МЕЛКАЯ РЫБА		100 %
СИБАС		100 %
ЛОБСТЕР	О	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	О	30 %
ТУШЕННЫЙ ЛОСОСЬ		30 %
МИДИИ		100 %
МОЛЛЮСКИ		100 %
КРЕВЕТКИ		100 %
ЛАНГУСТЫ		100 %

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	О	30 %
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	О	30 %
ЛАЗАНЬЯ	О	30 %
СЫРНЫЙ ПИРОГ	О	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	О	
КИШ	О	
ПИЦЦА	О	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	О	30 %
СУФЛЕ		30 %
КЛАФУТИ ИЗ ОВОЩЕЙ	О	
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ		30 %
РИЗОТТО		30 %
СВЕЖИЕ БЛЮДА		30 %
ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА		30 %





# 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



### Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ОВОЩИ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА		100 %
ГОРОШЕК		100 %
МОРКОВЬ		100 %
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ		100 %
БРОККОЛИ		100 %
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА		100 %
КАРТОФЕЛЬ		100 %
ЛУК-ПОРЕЙ		100 %
КАБАЧКИ		100 %
ТЫКВА КРУПНОПЛОДНАЯ		100 %
СПАРЖА		100 %
СЕЛЬДЕРЕЙ		100 %
ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ		100 %
БЕЛАЯ СВЕКЛА		100 %
ШПИНАТ		100 %
АРТИШОКИ		100 %

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЗАМОРОЖЕННОЕ ТЕСТО		30 %
ХЛЕБ ПОЛУФАБРИКАТ		30 %
БУЛОЧКИ	О	
БАГЕТ	О	30 %
ХЛЕБ	О	30 %
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	О	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	О	



# 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ДЕСЕРТЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
КОКОСОВЫЙ ФЛАН		30 %
ФЛАНЫ, КРЕМЫ		30 %
ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ		30 %
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	0	30 %
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	0	30 %
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ		30 %
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	0	30 %
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	0	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	0	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	0	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	0	
ПЕЧЕНЬЕ	0	
КЕКСЫ	0	30 %
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	0	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	0	



---

# • 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 или состояния духового шкафа (уже нагрет) режим **ИИ** предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.



Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью **ИИ**, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф. Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.



# • 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 время 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.

### 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.

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

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.



---

# • 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 замените новым.

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.

- Выберите функцию **ТАЙМЕР**, повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00c.

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 0m00c

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.



## ОЧИСТКА И УХОД

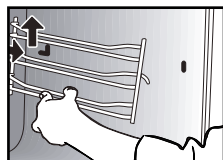
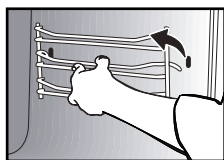
### ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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.



### ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

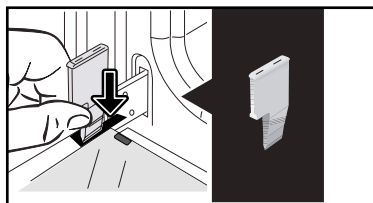


**Предостережение.**

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

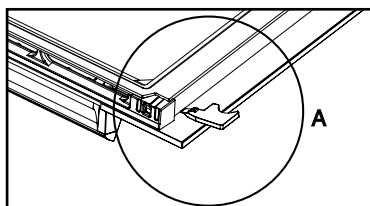
### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте упор в предусмотренное для него место **A** справа.



Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом. Выполните аналогичные действия слева.



# 9 уход

Вытащите каркас со стеклом.  
Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Сюда входят 2 стекла, у первого имеются 2 резиновых упора на двух передних углах.

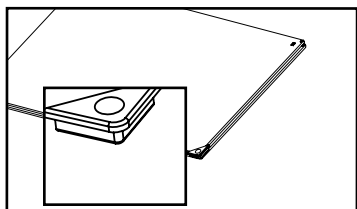
Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.  
Не опускайте стекло в воду.

Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

Установите два черных резиновых упора на передние углы второго стекла.

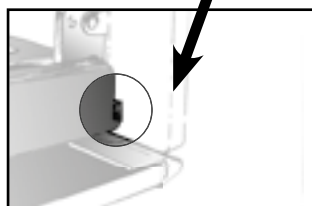
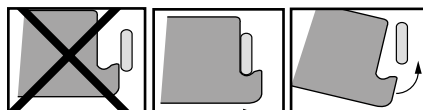
Затем поставьте на место в дверцу 2-е стекло, установив его на первое.



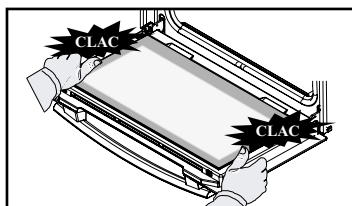
Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Защелкните каркас, придавив его дверцей.  
Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.

## САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА



### ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА (корпуса)

**!** Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, 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 пиролизной 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.

### ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПИРОЛИЗОМ

Предлагаются два цикла пиролиза. Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим пиролиза ЭКО на 1 час 30 минут для очистки с экономией электроэнергии.




Режим пиролиза ТУРБО на 2 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

### НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

- Выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например пиролиз ТУРБО, 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 мигает индикатор 0:00.

После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



**После охлаждения духовки удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.**


### ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ 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 .





## ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

Для этого выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек открывается.

- Выберите один из двух вариантов опустошения: SPEED (БЫСТРОЕ) или COMPLETE (ПОЛНОЕ) (см. ниже подробную информацию), и выполните те же действия, что и для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрав «Я отклоняю», затем подтвердив или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Затем выберите быстрое опустошение SPEED (БЫСТРОЕ) или полное опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ), затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.

### Опустошение SPEED (БЫСТРОЕ)

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.

### Опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ)

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды.

Продолжительность опустошения составляет приблизительно 2–3 минуты.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек.

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончится, на дисплее отобразится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.



## ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

Очистка от накипи — это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда духовой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

Вы сможете приготовить еще 5 раз до того, как функция приготовления на пару перестанет работать. Однако, если появляется «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить и выбрать «Я принимаю» и подтвердить.



**Внимание!**  
Если на дисплее появилось «очистка от накипи обязательна», вы непременно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

### ЭТАП 1 ОПУСТОШЕНИЕ

- Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек и подтвердите.

- Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

### ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка» продолжительностью 30 мин. В конце цикла резервуар откроется автоматически.

### ЭТАП 3 ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Ополаскивание» продолжительностью 3 мин 30 с.

### ЭТАП 4 ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание, опять наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.





## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



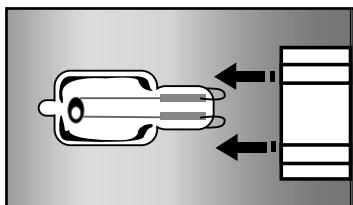
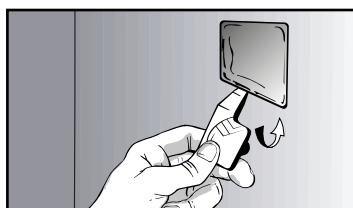
### Предостережение.

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.

### Характеристики лампочки

25 Вт, 220–240 В~, 300 °С, G9.

Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа.

Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь закрепите светильник.

Подключите духовой шкаф.

# • 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
<p>- Появляется надпись «AS» (система автостопа).</p>	<p>Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.</p>
<p>- Код неисправности начинается с «F».</p>	<p>Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.</p>
<p>- Духовой шкаф не нагревается.</p>	<p>Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим <b>ДЕМО</b> (см. меню настроек).</p>
<p>- Лампочка духового шкафа не светится.</p>	<p>Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».</p>
<p>- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.</p>	<p>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.</p>
<p>- На дне духовки появилась вода.</p>	<p>На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру <b>ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ</b>. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.</p>
<p>- Не выполняется очистка пиролизом.</p>	<p>Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.</p>
<p>- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.</p>	<p>Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.</p>



**ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ  
EN 60350:**

<b>Испытание</b>	<b>Последовательность приготовления</b>	<b>Т°С</b>	<b>Уровень</b>	<b>Время</b>	<b>Замечания</b>
<b>Песочное тесто (8.4.1)</b>	Конвектор	165	2	18–20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20–23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3/1	22–25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
<b>Маленькие пирожные (8.4.2)</b>	Конвектор	165	2	22–25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3/1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
<b>Савойский пирог (8.5.1)</b>	Конвектор	170	1	35–40 мин	Предварительно разогретый духовой шкаф, форма на решетке + 5 мин в выключенном духовом шкафу без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня (неприменимо)
<b>Пирог с яблоками (8.5.2)</b>	Комбинированный нагрев	180	1	50–55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3/1	50–55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
<b>Поверхность гриля (9.1)</b>	Гриль высокой мощности	P4	2	2–3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта







SK



## VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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 ctou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....</b>	<b>4</b>
<b>1 – INŠTALÁCIA.....</b>	<b>6</b>
Voľba miesta a zabudovanie .....	6
Elektrické zapojenie .....	6
<b>2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>7</b>
Ochrana životného prostredia .....	7
<b>3 PREDSTAVENIE RÚRY .....</b>	<b>8</b>
Ovládacie prvky a displej .....	9
Zamknutie tlačidiel .....	9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	10
Špeciálny plech na varenie potravín v 100 % pare.....	10
Zásuvka na napíňanie .....	11
<b>4 SPUSTENIE A NASTAVENIA .....</b>	<b>12</b>
Prvé uvedenie do prevádzky .....	12
Menu nastavenia (v závislosti od modelu) .....	12
<b>5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....</b>	<b>13</b>
Spustenie varenia .....	16
<b>6 RADY NA VARENIE .....</b>	<b>17</b>
Funkcia sušenia .....	17
<b>7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....</b>	<b>18</b>
Predstavenie automatického režimu .....	18
Predstavenie kategórií jedál.....	19
Spustenie automatického varenia .....	23
Rýchle varenie .....	23
<b>8 ĎALŠIE FUNKCIE .....</b>	<b>24</b>
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia) .....	24
Oblúbené .....	25
Funkcia časovača .....	25
<b>9 ÚDRŽBA.....</b>	<b>26</b>
Čistenie a údržba .....	26
Automatické čistenie pyrolýzou.....	28
Funkcia vypúšťania .....	29
Funkcia odstraňovania vodného kameňa .....	30
Výmena svetla.....	31
<b>10 PORUCHY A RIEŠENIA .....</b>	<b>32</b>



---

# ***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.



Toto zariadenie je potrebné nainštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvierka, aby sa zabránilo prehriatiu.

— 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 väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— 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.



---

# ***DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA***

---

## **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 dohľadom.

— 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.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistite parou. 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.

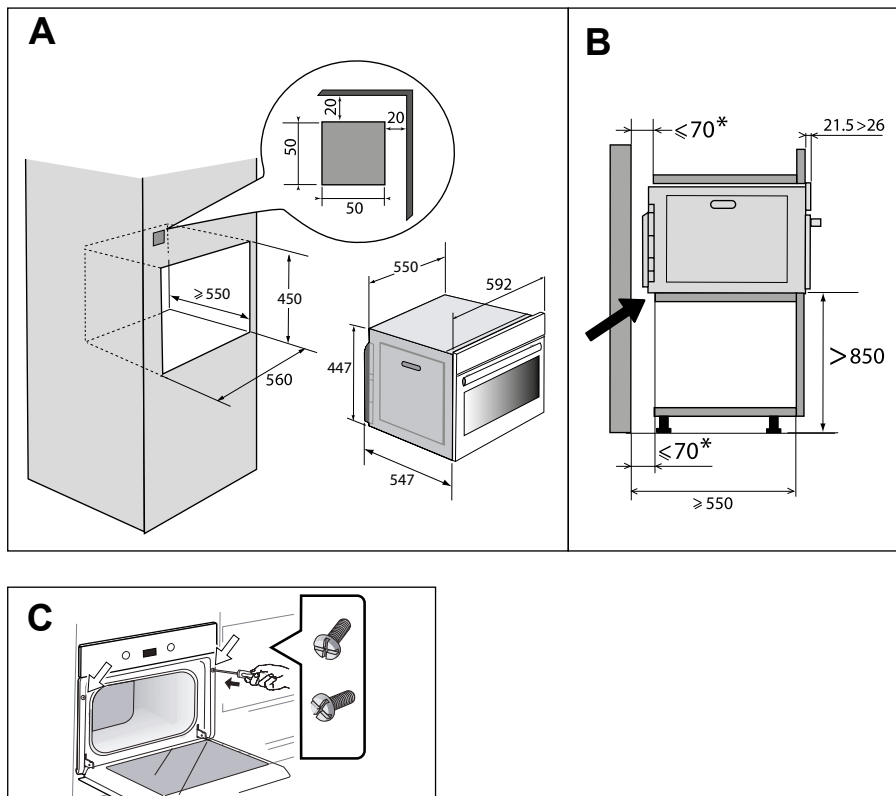
## **UPOZORNENIE:**

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 sklenených dvierok a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



# • I INŠTALÁCIA

## VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA




Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).

Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená (pod pracovnou doskou alebo vo vstavanom nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je rúra položená, musí byť maximálne 70 mm\* (**obr. C**).

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.

 **Odporúčanie**  
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



# • 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

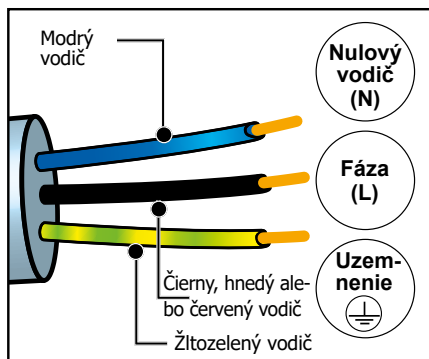
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



**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.

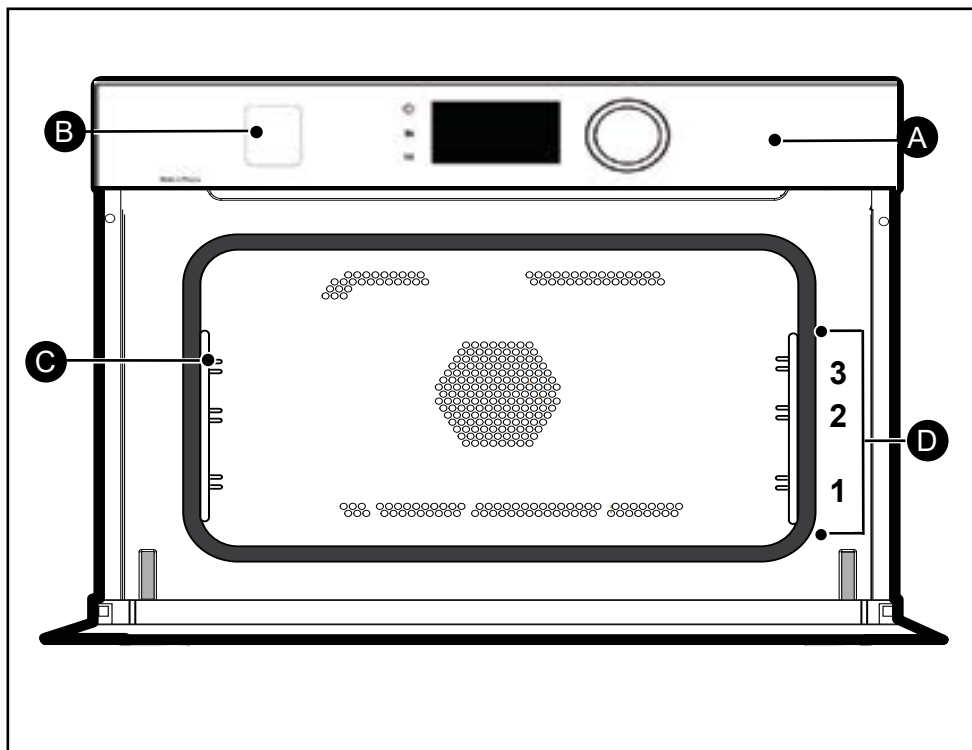
odpadmi.

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



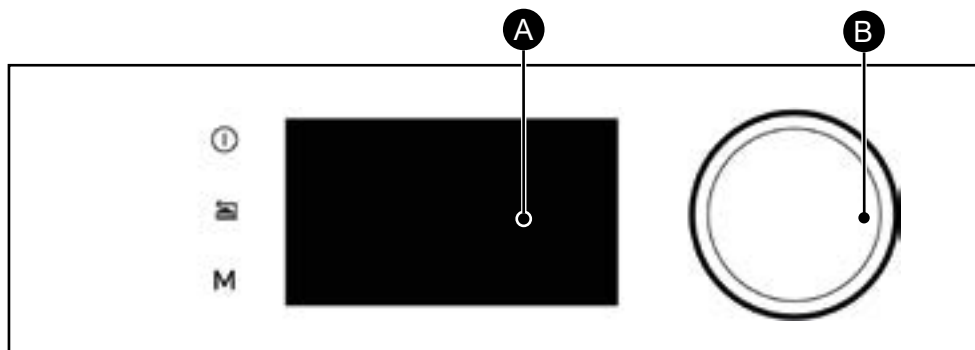
- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na napíňanie nádoby na vodu\*
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (3 možné výšky)

\*Zásuvka je chránená plastovým filmom. Pri vybaľovaní produktu ho nezapodíťte dať dole.



# • 3 POPIS RÚRY

## OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)



Tlačidlo späť (krátke stlačenie) / Otvorenie priehradky na paru (dlhé stlačenie)



Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu





Displej



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 späť  a M, až kým sa nezobrazí symbol  na displeji.

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.



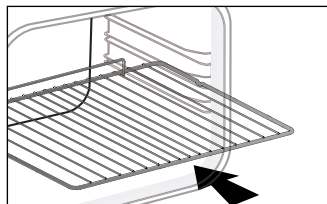
# • 3 POPIS RÚRY

## PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

### – Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriém s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



### – Misa na viacnásobné použitie, odkvapkávací plech 45 mm.

Založená do držiakov pod mriežku. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.

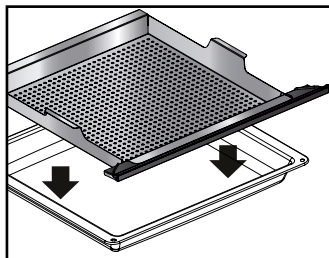


## ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE POTRAVÍN 100 % PARA

1–Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele, ktorá bráni kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

2–Misa na viacnásobné použitie s plechom na odkvapkávanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vyzrážanej vody.

Umiestnite dierovanú misu z nehrdzavejúcej ocele na multifunkčnú misu a vložte ich na držiak na úrovni 1.



**⚠️ Pozor**  
Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred čistením pyrolýzou vyberte plech z rúry.



# • 3 POPIS RÚRY

## ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

### –Plnenie nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

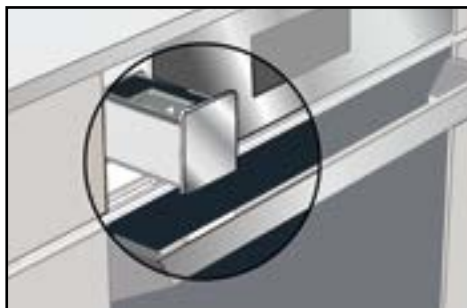
Naplňte nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



### Odporúčanie

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody. V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

### Pozor

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

### Pozor

Vodu doplňte pred každým varením. Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.



---

# • 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

---

## PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### –Zvoľte si jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájania si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

### –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 zvolíte funkciu „**NASTAVENIA**“ otáčaním ovládača a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

## ČAS

Zmeňte 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 určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasů po určitom čase.  
– 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 jasů.

### –Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO). V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrďte.

### –Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

### –Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

### –Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.






Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia rúry.



# 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

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“.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Odporúčaná vlhkosť mini – maxi	Používanie
 Regenerácia	170 °C	70 % Para	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.
 Para turbo – gril	190 °C 180 °C – 250 °C	20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na gratinovanie pri zachovaní malého množstva vlhkosti počas prípravy, ideálne na gratinovanie, ako sú gratinované cestoviny, aby sa pripravované jedlo pod nimi nevysušilo.
 Tradičné v pare	200 °C 150 °C – 275 °C	20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa pre zeleninu, ako sú plnené paradajky alebo cukety, ktoré potrebujú vlhkosť a obeh vzduchu, aby sa zabránilo ich vysušeniu.
 Ohrev s ventilátorom a parou	190 °C 120 °C – 250 °C	20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na šetrné varenie mäsa (< 70 °C), ako je kačacie, hovädzie alebo teľacie mäso.
 Para 100 %	100 % 50 % – 100 %		Na varenie výlučne s parou.










**Pozor**  
Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para začne unikať, keď otvoríte dverka. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti. Dbajte na to, aby ste sa nezdržovali v toku pary.



# 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA






**\*\*Pred každým pečením rúru predhrejte**

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 <b>Zvyškové kombinované**</b>	<b>205 °C</b> <b>35 °C – 180 °C</b>	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 <b>Rotujúce teplo*/**</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C – 250 °C</b>	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 <b>Tradičné**</b>	<b>200 °C</b> <b>35 °C – 275 °C</b>	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 <b>PEČENIE ECO</b>	<b>190 °C</b> <b>35 °C – 275 °C</b>	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 <b>Gril s ventilátorom**</b>	<b>190 °C</b> <b>100 °C – 250 °C</b>	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.
 <b>Odvetrávaná podkladová doska**</b>	<b>180 °C</b> <b>75 °C – 250 °C</b>	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 <b>Variabilný gril</b>	<b>4</b> <b>1 – 4</b>	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.

\*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



# 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
 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 35 °C – 75 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy).
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku s. 18.



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 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

## SPUSTENIE VARENIA

### RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetranej podkladovej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Zvukový signál oznamuje, že vaša rúra dosiahla príkazovú teplotu a vy môžete do rúry vložiť jedlo vo výške odporúčaných 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.

Možno ju nastaviť takto:

–Zvoľte teplotu a potvrďte.

– Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

### PARNÝ GENERÁTOR

Pre kombinované varenie 



rúra vám doporučí ideálny percentuálny pomer pary.

Ak ho chcete zmeniť, zvoľte si symbol pary a potvrďte ho.

Zadajte nové percento pary (od 20 do 80 %) otáčaním páčky a potvrdením vášho výberu.

### 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.



# 6 RADY 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 POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky



---

# • 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,...)

### VARENIE NA PARE

Zvoľte režim „Varenie na pare“ pre klasický recept, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Zvoľte si jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber tých najvhodnejších parametrov.



# 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

## PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu „**AUTO**“ a výber potom potvrdte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

- Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdte.



### Odporúčanie

**100 %: recepty auto 100 % para**

**30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary**



### Odporúčanie

Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť

MÄSO	AI	VARENIE NA PARE
MORČACIE REZNE		100 %
KURACIE PRSIA		100 %
TEĽACÍ FILET		30 %
BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA		100 %
MÄSOVÁ TERINA	O	
JAHŇACIE PLIECKO	O	30 %
TEĽACIE REBIERKA	O	
TEĽACIA PEČIENKA	O	30 %
BRAVČOVÉ KOLENO	O	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	O	
PANENKA		30 %
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	30 %
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	
KURA	O	30 %
KAČKA	O	30 %
KAČACIE PRSIA	O	30 %
MORČACIE STEHNO	O	





# 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

## PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



### Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

RYBY	AI	VARENIE NA PARE
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ		100 %
PSTRUH	O	100 %
LOSOS	O	100 %
VEĽKÁ RYBA	O	100 %
MALÁ RYBA		100 %
OSTRIEŽ MORSKÝ		100 %
HOMÁR	O	
RYBACIA TERINA	O	30 %
VARENÝ LOSOS		30 %
SLÁVKY		100 %
KÔROVCE		100 %
KREVETY		100 %
HOMÁRE		100 %

JEDLÁ	AI	VARENIE NA PARE
PLNENÁ ZELENINA	O	30 %
PLNENÉ PARADAJKY	O	30 %
LASAGNE	O	30 %
SYROVÝ KOLÁČ	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O	30 %
SUFLÉ		30 %
ZELENINOVÁ BUBLANINA	O	
KONFITOVANÁ ZELENINA		30 %
RIZOTO		30 %
ČERSTVÉ JEDLÁ		30 %
MRAZENÉ JEDLÁ		30 %



# 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

## PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



### Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

ZELENINA	AI	VARENIE NA PARE
RUŽIČKOVÝ KEL		100 %
HRÁŠOK		100 %
MRKVA		100 %
ZELENÉ FAZUĽKY		100 %
BROKOLICA		100 %
KEL		100 %
ZEMIAKY		100 %
PÓR		100 %
CUKINA		100 %
TEKVICA OBROVSKÁ		100 %
ŠPARGĽA		100 %
ZELER		100 %
TEKVICA		100 %
REPA		100 %
ŠPENÁT		100 %
ARTIČOKY		100 %

PEČIVO A CESTOVINY	AI	VARENIE NA PARE
MRAZENÉ CESTO		30 %
PREDPEČENÝ CHLIEB		30 %
BRIOŠKA	0	
BAGETY	0	30 %
CHLIEB	0	30 %
MASLOVÉ CESTO	0	
LÍSTKOVÉ CESTO	0	



# 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

## PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



### Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

DEZERTY	AI	VARENIE NA PARE
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %
NÁKYPY / KRÉMY		30 %
ORECHOVÝ KOLÁČ		30 %
PIŠKÓTOVÉ CESTO	0	30 %
JABLKOVÝ KOLÁČ	0	30 %
HRNČEKOVÝ KOLÁČ		30 %
CAKE	0	30 %
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	0	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	0	
RYŽOVÝ NÁKYP	0	
OVOCNÁ TORTA	0	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	30 %
CESTOVINY S KAPUSTOU	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



---

# • 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

---

## SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia „**AUTO**“ zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.


## OKAMŽITÉ PEČENIE

–V hlavnom menu zvolte režim „**AUTO**“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty):

V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdte.

–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 čas

pečenia. Následne zvoľte funkciu „**Chrumkavé**“ a potvrdte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. V pravom dolnom rohu obrazovky sa zobrazí symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút prípravy.

### PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „PRIDAŤ 5 MIN“ Spustením funkcie „PRIDAŤ 5 MIN“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút; možno v prípade potreby obnoviť.



### 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.



# • 8 ĎALŠIE FUNKCIE



## OBLÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „**OBLÚBENÉ**“ 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 OBLÚBENÉ 1**“.

Možnosť znova potvrdíte 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 potvrdíte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdíte 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:

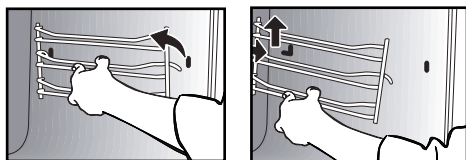
### VONKAJŠÍ POVRCH

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.



### VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

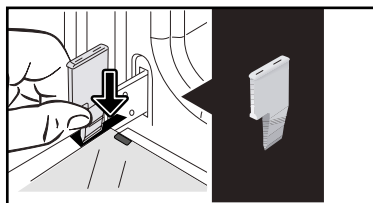


#### Upozornenie

Na čistenie sklenených dvierok rúry **nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.**

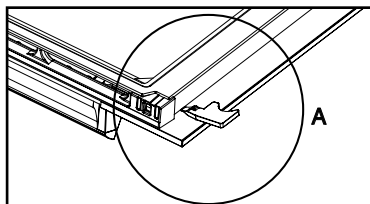
### ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Doraz založte na svoje miesto **A** vpravo určené pre tento účel.



Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla. To isté spravte vľavo.



# 9 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



Táto sústava pozostáva z 2 skiel, pričom to 1. má 2 gumové dorazy v 2 predných rohoch.

Vyčistíte sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.

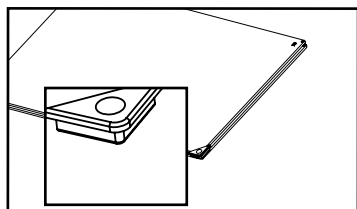
Sklo neponárajte do vody.

Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení nasadte späť 1. sklo.

Znova stavte polohu 2 čiernych gumových dorazov v predných rohoch 2. skla.

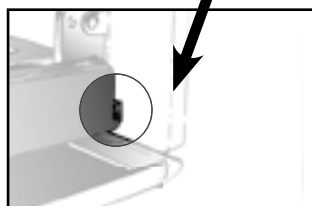
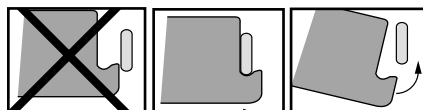
Potom vráťte do dveríak toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.



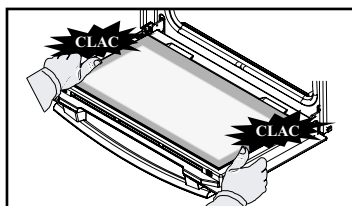
Potom vráťte do dveríak celú zostavu vonkajšieho skla.



Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.



Zacvaknite rám utiahnutím s dveríakmi. Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.



## AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU



### FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)

**!** Vytiahnite príslušenstvo pred začatím čistenia pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstráni 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.

### VYKONÁVANIE CYKLU ČISTENIA PYROLÝZOU

Odporúčajú sa dva cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:



Pyro ECO: za 1 h 30 min  
čistenie s úsporou energie.




Pyro Turbo: za 2 h  
na hlbkovejšie čistenie vnútra rúry.

### OKAMŽITÉ ČISTENIE

–V hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

–Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdte.

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 zablíká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.



**Keď je rúra vyhľadne, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.**


### ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

–Zvoľte symbol varenia.

–Nastavte čas ukončenia čistenia pyrolýzou, ktorý si želáte. Použite páčku a následne potvrdte.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .

# 9 ÚDRŽBA



## FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádržka na vodu)

 **Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.**

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

–Zvoľte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdte. Zásuvka sa otvorí.

–Vyberte jednu z 2 možností vypúšťania RÝCHLO alebo KOMPLET (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolte možnosť RÝCHLO alebo KOMPLET a potom ju potvrdte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.

### Vypúšťanie RÝCHLO:

Ilen v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.

### Vypúšťanie KOMPLET:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 min 0 s. Zásuvku ručne zatvorte.





## FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť varení v pare, no následne sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrďte ju.



**Pozor**  
Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

–Zvoľte si cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte.

Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

### ETAPE 1: VYPUSTENIE

–Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.

–Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

### ETAPE 2: ČISTENIE

–Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádrčky.

–Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádoba automaticky otvorí.

### ETAPE 3: PREPLACHOVANIE

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

–Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

Spustí sa cyklus „Oplach“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

### ETAPE 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

–Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.



# 9 ÚDRŽBA

## VÝMENA ŽIAROVKY



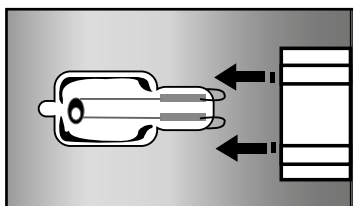
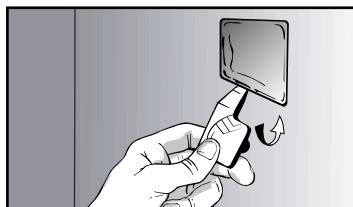
### Výstraha

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.

### Charakteristiky žiarovky.

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.

Vypáčte sklenené dvierka pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť.

Znova zapnite rúru.



# • 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
<b>-Zobrazí sa „AS“ (systém Auto Stop).</b>	Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.
<b>-Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.</b>	Rúra zistila poruchu. Rúru vypnite na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
<b>-Rúra sa nezohrieva.</b>	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzky. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „ <b>DEMO</b> “ (pozrite si menu nastavení).
<b>- Osvetlenie rúry nefunguje.</b>	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
<b>-Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry.</b>	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.
<b>-Na dne rúry sa nachádza voda.</b>	Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na <b>ODSTRANOVANIE VODNÉHO KAMEŇA</b> . Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
<b>-Čistenie pyrolýzou neprebehne.</b>	Skontrolujte zatváranie dvierok. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
<b>-Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.</b>	Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.



**SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA  
EN 60350:**

<b>Skúška</b>	<b>Sekvenca pečenia</b>	<b>T°C</b>	<b>Držiak</b>	<b>Časy</b>	<b>Poznámky</b>
<b>Sušienky (8.4.1)</b>	Ohrev s ventilátorom	165	2	18 – 20 min	Plechý na pečenie
	Tradícia	200	2	20 – 23 min	Plechý na pečenie Lissium
	Ohrev s ventilátorom	165	3 / 1	22 – 25 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
<b>Malé košíčky (8.4.2)</b>	Ohrev s ventilátorom	165	2	22 – 25 min	Plechý na pečenie
	Ohrev s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
<b>Savojské sušienky (8.5.1)</b>	Ohrev s ventilátorom	170	1	35 – 40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175	1	45 min	2 úrovne (nepoužíva sa)
<b>Jablkový koláč (8.5.2)</b>	Kombinované	180	1	50 – 55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrev s ventilátorom	180	3 / 1	50 – 55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
<b>Grilovací povrch (9.1)</b>	Silný gril	P4	2	2 – 3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere



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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Val av plats och inbyggnad .....	6
Elanslutning.....	6
<b>2 MILJÖ</b> .....	<b>7</b>
Miljöaspekter .....	7
<b>3 PRESENTATION AV UGNEN</b> .....	<b>8</b>
Reglage och skärm .....	9
Låsa knapparna .....	9
Tillbehör (beroende på modell) .....	10
Plåt med särskilt stödgaljer för 100 % ånga.....	10
Påfyllningsfack .....	11
<b>4 START OCH INSTÄLLNINGAR</b> .....	<b>12</b>
Första användning .....	12
Inställningsmeny (beroende på modell) .....	12
<b>5 MANUELL TILLAGNING</b> .....	<b>13</b>
Starta en tillagning .....	16
<b>6 RÅD FÖR TILLAGNING</b> .....	<b>17</b>
Torkningsfunktion .....	17
<b>7 AUTOMATISK TILLAGNING</b> .....	<b>18</b>
Presentation av autoläget .....	18
Presentation av olika typer av rätter.....	19
Starta en automatisk tillagning.....	23
Omedelbar tillagning .....	23
<b>8 ÖVRIGA FUNKTIONER</b> .....	<b>24</b>
Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning) .....	24
Favoriter .....	25
Timerfunktion .....	25
<b>9 UNDERHÅLL</b> .....	<b>26</b>
Rengöring och underhåll .....	26
Självrengöring med pyrolys.....	28
Tömningsfunktion.....	29
Avkalkningsfunktion .....	30
Byta ugnsampa .....	31
<b>10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR</b> .....	<b>32</b>

# **SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

## **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.



Denna apparat ska installeras på en höjd av minst 850 mm från golvet.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Centra 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.



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.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker den 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.



---

## **SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

---

### **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.

– Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyt.

– När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

– Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga. Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.

### **VARNING:**

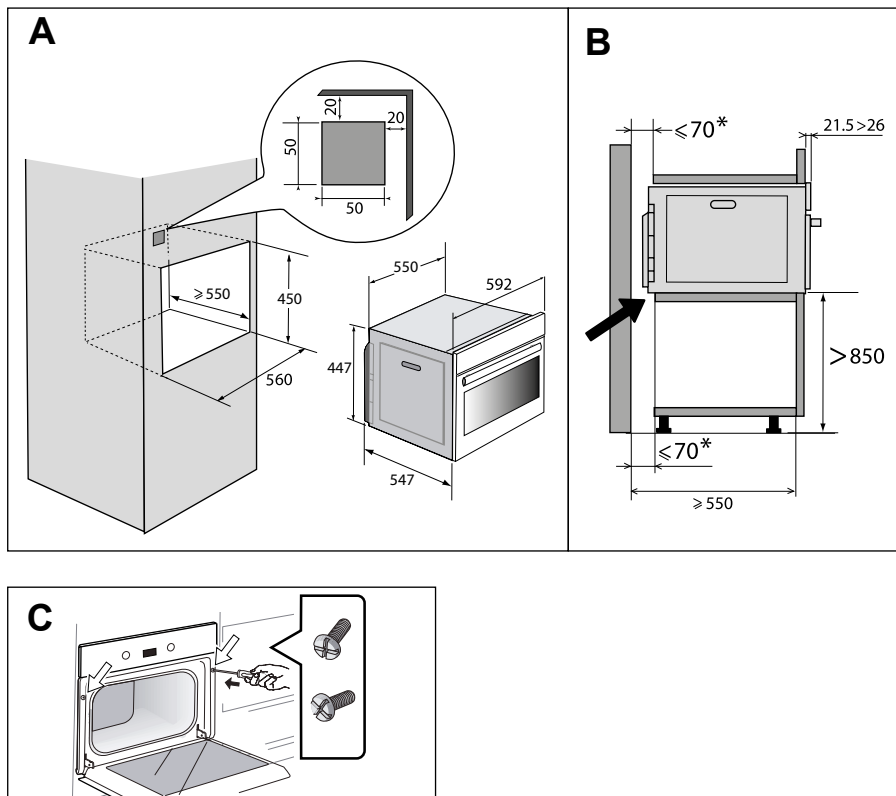
Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.



# • 1 INSTALLATION

## VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD



I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).

OBS! Är möbelns botten öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen stå på vara högst 70 mm \* (**Fig. C**).

Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med  $\varnothing 2$  mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.

**Råd**  
Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsapparater för att vara säkra på att installationen utförs korrekt.



## • 2 MILJÖ

### ELANSLUTNING

Ugnet är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm<sup>2</sup> tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard IEC TR 60083 eller en allpolig fränskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

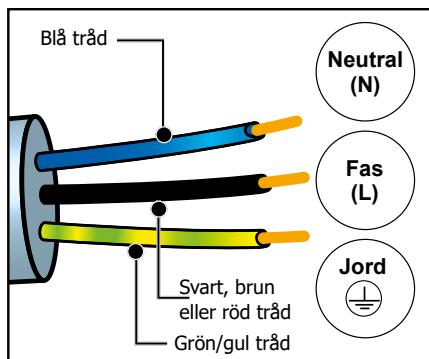
Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 16 A.

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.



**OBS!**

**Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras**



**för att ansluta apparaten. Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnet 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.



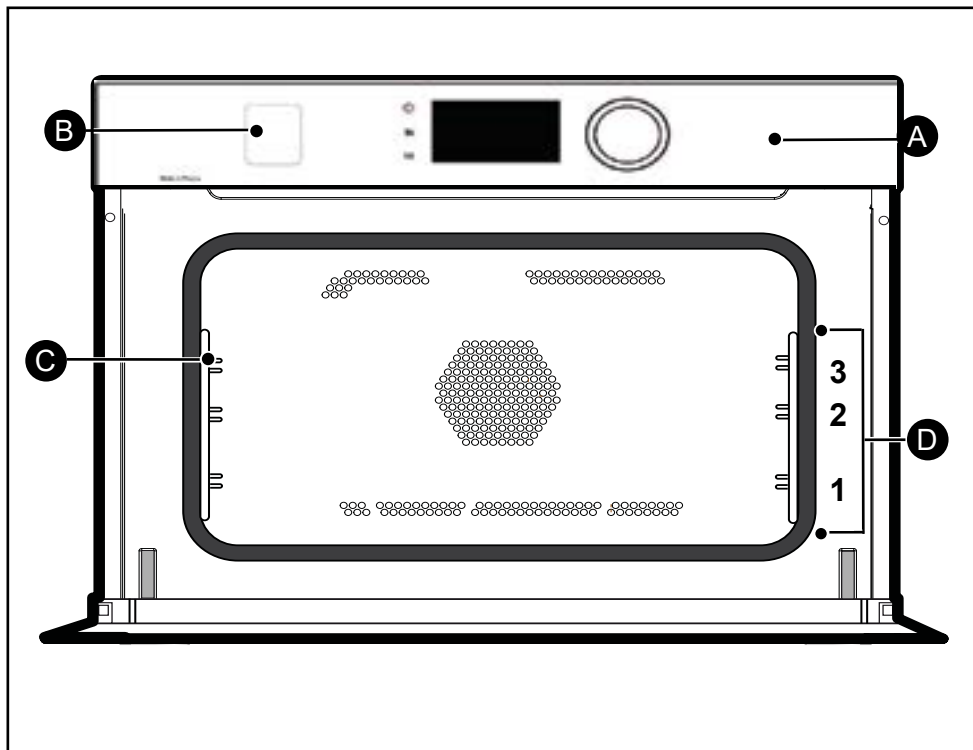
Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.

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



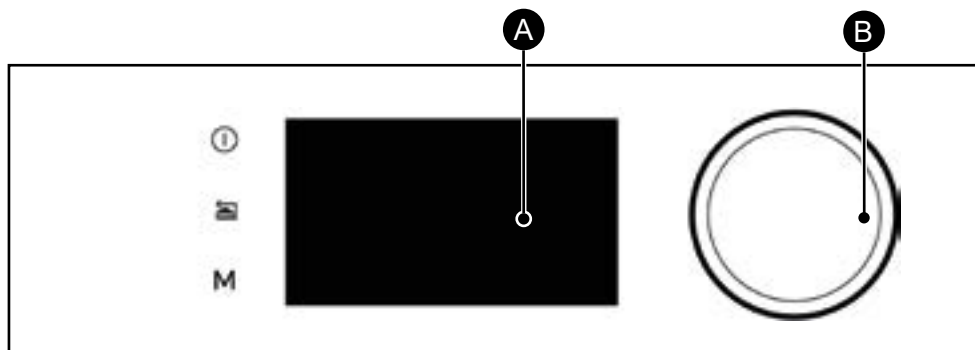
- A** Reglagepanel
- B** Påfyllningsfack i vattenbehållare \*
- C** Lampa
- D** Ugnstegar (tre höjder finns)

\* Påfyllningsfacket skyddas av en plastfilm. Var noga med att ta bort den vid uppackning.



# 3 PRESENTATION AV UGNEN

## REGLAGE OCH DISPLAY



Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)



Returknapp (kort tryckning)/Öppna ångfack (lång tryckning)



Knapp för att gå direkt till manuellt läge



Display





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.



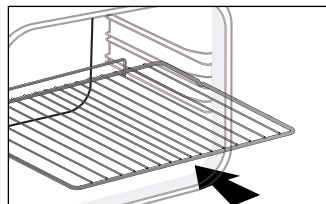
# 3 PRESENTATION AV UGNEN

## TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

### –Säkerhetsgaller som hindrar omkullvärtning.

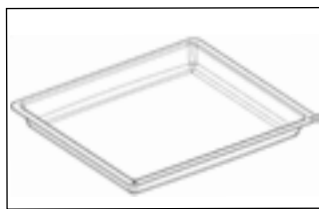
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvärtning ska vara längst in i ugnen.



### –Universal-/dropplåt 45 mm.

Skjuts in i stegarna under gallret. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.

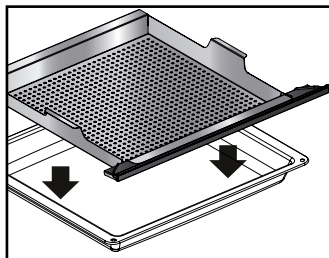


## PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR 100 % ÅNGA

1–Perforerad plåt i rostfritt stål för att undvika kontakt mellan matvaror och kondens.

2–Universal-/dropplåt 45 mm för att samla upp kondensvatten.

Placera den perforerade plåten i rostfritt stål på universalplåten och skjut in den på längst ner nivå 1.



### OBS!

Ska endast användas för tillagningsfunktionen 100 % ånga. Använd inte för några andra tillagningssätt. Ta ut plåten ur ugnen innan du utför en rengöring med pyrolys.



# • 3 PRESENTATION AV UGNEN

## PÅFYLLNINGSFACK

### -Fylla på vattenbehållaren

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av en tillagning med både värme och ånga öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

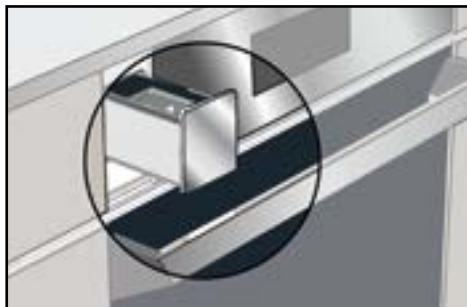
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Stäng facket genom att skjuta in det för hand när du är klar.

Ugnen är klar för en tillagning med både värme och ånga.



#### Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov



#### Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.



#### Observera

Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet "Underhåll".

---

# • 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.

### –Ställa in klockslag

Ställ först in timmar och därefter minuter genom att vrida på vredet 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.

### –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.

## KLOCKSLAG

Ändra timmarna, bekräfta, ändra sedan minuterna och bekräfta igen. 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 en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.– 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.

### –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.

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Rekommenderad fuktighet min – max	Användning
 <b>Väcka nytt liv i bröd</b>	<b>170 °C</b> <b>70 % ånga</b>		Ge gårdagens bröd nytt liv. Rekommenderas för baguetter, bröd, limpor och croissanter.
 <b>Grill + fläkt + ånga</b>	<b>190 °C</b> <b>180-250 °C</b> <b>20 %</b> <b>20-80 %</b>		Rekommenderas för att gratinera, samtidigt som man behåller viss fuktighet inuti rätten. Perfekt för t.ex. gratänger som pas-tagratänger, för att inte rätten ska torka ut undertill.
 <b>Traditionell ånga</b>	<b>200 °C</b> <b>150-275 °C</b> <b>20 %</b> <b>20-80 %</b>		Rekommenderas för grönsaker, särskilt fyllda tomater eller zucchini som behöver fukt för att inte bli torra.
 <b>Varmluft + ånga</b>	<b>190 °C</b> <b>120-250 °C</b> <b>20 %</b> <b>20-80 %</b>		Rekommenderas för mjuk tillagning av kött (<70° inuti), som anka, nö- eller kalvkött.
 <b>Ånga 100 %</b>	<b>100 %</b> <b>50-100 %</b>		För tillagning endast med ånga.



#### Observera








Under tillagning blir apparaten varm. Varm ånga tränger ut när du öppnar luckan. Håll barn på avstånd. Var noga med att inte stå i vägen för ångan.



# 5 MANUELL TILLAGNING






\*\* Förvärm ugnen tom före varje tillagning


Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 <b>Kombinerad värme **</b>	<b>205 °C</b> <b>35-180 °C</b>	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 <b>Varmluft */**</b>	<b>190 °C</b> <b>35-250 °C</b>	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 <b>Traditionell **</b>	<b>200 °C</b> <b>35-275 °C</b>	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 <b>EKO-TILLAGNING *</b>	<b>190 °C</b> <b>35-275 °C</b>	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 <b>Grill + fläkt **</b>	<b>190 °C</b> <b>100-250 °C</b>	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in droplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 <b>Undervärme + fläkt **</b>	<b>180 °C</b> <b>75-250 °C</b>	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 <b>Variabel grill</b>	<b>4</b> <b>1-4</b>	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.

\* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



# • 5 MANUELL TILLAGNING

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 Varmhållning	60 °C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
 Upptining	35 °C 35-75 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på gallret med en plåt under för att samla upp vätska).
 Torkning	80 °C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka vissa matvaror som frukt, grönsaker, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen på sid. 18.

 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 temperaturbörvärdet, så att du kan ställa in rätten på den höjd i ugnsstegen som rekommenderas.

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.

### MÄNGD ÅNGA

För de kombinerade tillagningarna ,

, rekommenderar ugnen en idealisk procentsats ånga.

För att ändra väljer du fuktighet och bekräftar.

Anga en ny procentsats ånga (20-80 %) genom att vrida på vredet 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 när tillagningen ska vara klar.

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.



# 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 matvarors näringsinnehåll (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.



Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket slags matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fukthalt.

## INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett till två galler



---

# • 7 *AUTOMATISK TILLAGNING*

---

## **PRESENTATION AV AUTOLÄGET**

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativ man enkelt kan välja i gränssnittet.

### **AI**

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.)

### **TILLAGNING MED ÅNGA**

Välj läget Tillagning med ånga för ett klassiskt recept med anknytning till ånga för vilket du behöver hjälp av ugnen.

Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.





# • 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, Grönsaker, Bröd och degar, Desserten.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.



### Råd

**100 %: auto-recept med 100 % ånga**

**30 %: auto-recept kopplade till tillförsel av 30-80 % ånga**



### Råd

**För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnstegarna rätten ska skjutas in**

KÖTT	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
KALKONKOTLETT		100 %
KYCKLINGFILÉER		100 %
KALVFILÉ		30 %
FLÄSKFILÉ		100 %
KÖTTERRIN	0	
LAMMBOG	0	30 %
KALVKOTLETTER	0	
KALVSTEK	0	30 %
FLÄSKLÄGG	0	
FLÄSKKARRÉ	0	
OXFILÉ		30 %
FLÄSKSTEK	0	30 %
NÖTSTEK	0	
KYCKLING	0	30 %
ANKA	0	30 %
ANKBRÖST	0	30 %
KALKONLÅR	0	



# 7 AUTOMATISK TILLAGNING

## PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



### Råd

100 %: auto-recept med 100 % ånga

30 %: auto-recept kopplade till tillförsel av 30-80 % ånga

FISK	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
FÄRSK FISKFILE		100 %
ÖRING	O	100 %
LAX	O	100 %
STORA FISKAR	O	100 %
SMÅ FISKAR		100 %
HAVSABBORRE		100 %
HUMMER	O	
FISKTERRIN	O	30 %
LAXGRYTA		30 %
MUSSLOR		100 %
SNÄCKOR		100 %
RÄKOR		100 %
HAVSKRÄFTOR		100 %

RÄTT	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
FYLLEDA GRÖNSAKER	O	30 %
FYLLEDA TOMATER	O	30 %
LASAGNE	O	30 %
OSTPAJ	O	
MATPAJ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
POTATISGRATÄNG	O	30 %
SUFFLÉ		30 %
GRÖNSAKSCLAFOUTIS	O	
INLAGDA GRÖNSAKER		30 %
RISOTTO		30 %
FÄRSKA RÄTTER		30 %
DJUPFRYSTA RÄTTER		30 %



# 7 AUTOMATISK TILLAGNING

## PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



Råd

100 %: auto-recept med 100 % ånga

30 %: auto-recept kopplade till tillförsel av 30-80 % ånga

GRÖNSAKER	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
BRYSELKÅL		100 %
GRÖNA ÄRTOR		100 %
MORÖTTER		100 %
HARICOTS VERTS		100 %
BROCCOLI		100 %
BLOMKÅL		100 %
POTATIS		100 %
PURJOLÖK		100 %
ZUCCHINI		100 %
PUMPA		100 %
SPARRIS		100 %
STJÄLKSELLERI		100 %
SQUASH		100 %
MANGOLD		100 %
SPENAT		100 %
KRONÄRTSKOCKOR		100 %

BRÖD OCH DEGAR	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
DJUPFRYST DEG		30 %
FÖRBAKAT BRÖD		30 %
BRIOCHE	0	
BAGUETTER	0	30 %
BRÖD	0	30 %
MÖRDEG	0	
SMÖRDEG	0	



# 7 AUTOMATISK TILLAGNING

## PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



Råd

100 %: auto-recept med 100 % ånga

30 %: auto-recept kopplade till tillförsel av 30-80 % ånga

DESSERTER	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
KOKOSPAJ		30 %
SÖTA PAJER		30 %
NÖTKAKA		30 %
SOCKERKAKA	0	30 %
ÄPPLEPAJ	0	30 %
MJUK SOCKERKAKA		30 %
FRUKTKAKA	0	30 %
CHOKLADKAKA	0	
YOGHURTKAKA	0	
SMULPAJ MED FRUKT	0	
FRUKTPAJ	0	
KEX/SMÅKAKOR	0	
CUPCAKE	0	30 %
PETIT CHOUX	0	
CRÈME CARAMEL	0	



---

# • 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 eller ugnens status (redan varm), föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnstegarna 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.**

### 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.

### 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.



---

# • 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.



# 9 UNDERHÅLL

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

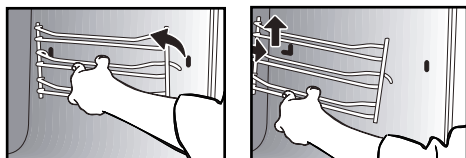
### UTVÄNDIG YTA

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.



### GLASET INVÄNDIGT

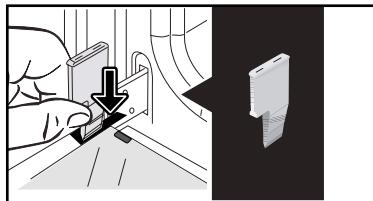
Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glastrutorna.



**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.

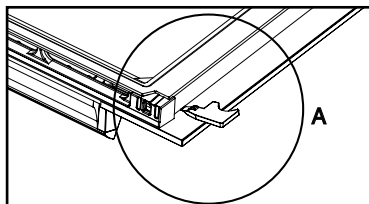
### DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Gör så här innan du tar bort hela ramen med glas:

Sätt i bussningen på sin särskilda plats **A** till höger.



Bänd för att lossa ramen från dess glas. Gör samma sak till vänster.





# 9 UNDERHÅLL

Ta bort ramen och dess glas.  
Ta bort luckans enhet med innglas genom att vrida dem.



Denna enhet består av två glas. Det första har två gummibussningar på de två främre hörnen.

Rengör glaset med en mjuk svamp och diskmedel.

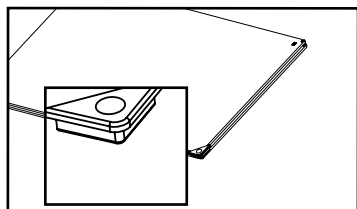
Doppa inte glaset i vatten.

Använd inte skurpulver eller hårda svampar. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

Byt ut det första glaset i luckan efter rengöring.

Sätt tillbaka de två svarta gummibussningarna på det andra glasets främre hörn.

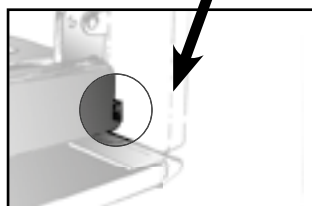
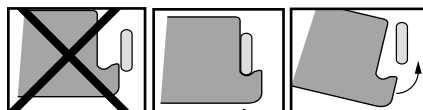
Sätt sedan tillbaka det andra glaset i luckan genom att placera det på det första.



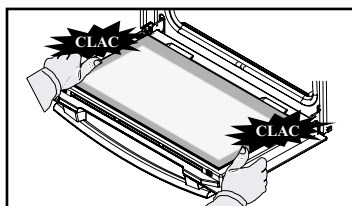
Sätt tillbaka enheten med ytterglas i luckan.



Var noga med att fästa ramen under kanten bredvid gångjärnet.



Clipsa ramen genom att klämma den med luckan. Tryck inte endast på ramen.



Apparaten är nu klar att användas igen.

## SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS



### RENGÖRINGSFUNKTION (för ugnsutrymmet)

**⚠ Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.**

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.

### KÖRA EN RENGÖRINGSCYKEL MED PYROLYS

Två pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro EKO: 1,5 tim  
för en rengöring för att spara energi.




Pyro Turbo: 2 tim  
för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

### OMEDELBAR RENRÖGIN

–Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsvalningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.




**Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.**

### SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

–Välj symbolen för tillagning.

–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



## UNDERHÅLL (vattenbehållare)



**Gör en tömning före varje tillagning.**

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj cykeln Tömning och bekräfta. Facket öppnas.

–Välj någon av två tömningar, SPEED eller HEL (se närmare nedan) och gör på samma sätt som en automatisk tömning efter avslutad tillagning.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan SPEED eller HEL tömning och bekräfta.

Facket öppnas automatiskt för tömningen.

### **SPEED tömning:**

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen tar ungefär 20 sekunder.

### **HEL tömning:**

Kokare och behållare töms helt för att undvika fenomenet med stående vatten.

Tömningen tar ungefär 2-3 minuter.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet.

Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen är klar visas 0 m 0 s på displayen. Stäng facket för hand.



# 9 UNDERHÅLL



## AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från kokaren.

Kokaren måste regelbundet avkalkas.

När ugnen erbjuder en "avkalkning rekommenderas" kan du välja att inte göra det genom att välja "Jag vägrar" och bekräfta.

Du kan starta ytterligare fem tillagningar innan "ångfunktionerna" inte längre går att använda. Men om meddelandet "obligatorisk avkalkning" visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja "Jag godkänner" och bekräfta.



**Observera**  
När displayen visar **Avkalkning krävs** är det mycket viktigt att **avkalka kokaren**.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj cykeln Avkalkning och bekräfta.

Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

### ETAPP 1: TÖMNING

–Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet och bekräfta.

–Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

### ETAPP 2: RENGÖRING

–Häll 110 ml ren vit vinäger i behållaren.

–Stäng facket för hand. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

### ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

–Ställ en behållare under facket och bekräfta.

Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

### ETAPP 4: TÖMNING

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

–Ställ en behållare under facket och bekräfta.

Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar.

En ljudsignal hörs. Stäng facket för hand. Ugnen är nu klar att använda igen.



# 9 UNDERHÅLL



## BYTA UGNSLAMPA



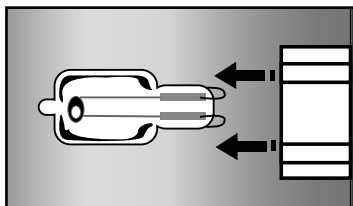
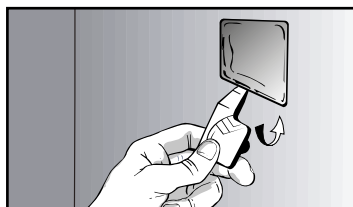
### Varning

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.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Demontera först vänster lateral ugnstege.

Lampnan är åtkomlig längst in i ugnen.

Häfta på porten med plastkilen för att ta bort den.

Byt glödlampa (använd en gummihandske så går det lättare) och clipsa sedan fast lampglaset igen.

Anslut ugnen på nytt.



# • 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 kundtjänst om felet kvarstår.
-Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att installationens säkring inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i <b>DEMO</b> -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.
-Det finns vatten på ugnsgolvet.	Kokaren är igenkalkad. Följ rutinen för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.
-Pyrolysgöningen fungerar inte.	Verifiera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
-Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen.	Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.



# FUNKTIONSPROVNING ENLIGT IA-STANDARD

## SS-EN 60350:

Provning	Tillagnings- sekvens	T °C	Ugns- stege	Tid	Anmärkningar
<b>Mördegskakor (8.4.1)</b>	Varmluft	165	2	18-20 min	Bakplåt
	Tradition	200	2	20-23 min	Lissium- behandlad bakplåt
	Varmluft	165	3/1	22-25 min	Fövärmad ugn: – Bakplåt – Emaljerad plåt
<b>Småkakor (8.4.2)</b>	Varmluft	165	2	22-25 min	Bakplåt
	Varmluft	160	3/1	22 min	Fövärmad ugn: – Bakplåt – Emaljerad plåt
<b>Sockerkaka (8.5.1)</b>	Varmluft	170	1	35-40 min	Fövärmad ugn, form på galler + 5 min i avstängd ugn utan förvärmning
	Tradition	175	1	45 min	Två nivåer (ej tillämpligt)
<b>Äpplepaj (8.5.2)</b>	Kombinerad	180	1	50-55 min	Form 20 cm på galler
	Varmluft	180	3/1	50-55 min	Fövärmad ugn: – Emaljerad plåt första ugnsstegen
<b>Grillyta (9,1)</b>	Hård grillning	P4	2	2-3 min	Uppvärmning 5 min Bröd på galler Stängd lucka







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 допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ВСТАНОВЛЕННЯ.....</b>	<b>6</b>
Вибір місця для розташування та вбудовування .....	6
Під'єднання до електромережі .....	6
<b>2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ .....</b>	<b>7</b>
Захист навколишнього середовища .....	7
<b>3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ .....</b>	<b>8</b>
Органи керування та дисплей .....	9
Блокування кнопок .....	9
Аксесуари (залежно від моделі) .....	10
Спеціальне деко для приготування їжі виключно на парі .....	10
Відсік для води.....	11
<b>4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ .....</b>	<b>12</b>
Перше введення в експлуатацію.....	12
Меню налаштувань (залежно від моделі).....	12
<b>5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ .....</b>	<b>13</b>
Запуск процесу приготування .....	16
<b>6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ .....</b>	<b>17</b>
Функція дегідратації .....	17
<b>7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ .....</b>	<b>18</b>
Опис автоматичного режиму .....	18
Опис категорій страв .....	19
Запуск автоматичного режиму.....	23
Негайне приготування.....	23
<b>8. ІНШІ ФУНКЦІЇ.....</b>	<b>24</b>
Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування).....	24
Улюблене .....	25
Функція таймера .....	25
<b>9. ДОГЛЯД.....</b>	<b>26</b>
Очищення та догляд .....	26
Самоочищення методом піролізу.....	28
Функція зливу.....	29
Функція видалення накипу.....	30
Заміна лампочки.....	31
<b>10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ .....</b>	<b>32</b>

### **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.



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— 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.



Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, убудованого у фіксований кабелепровід відповідно до

правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснювати виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 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 участь в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

— 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.

— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

— Не використовуйте пароочисник. 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.

### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

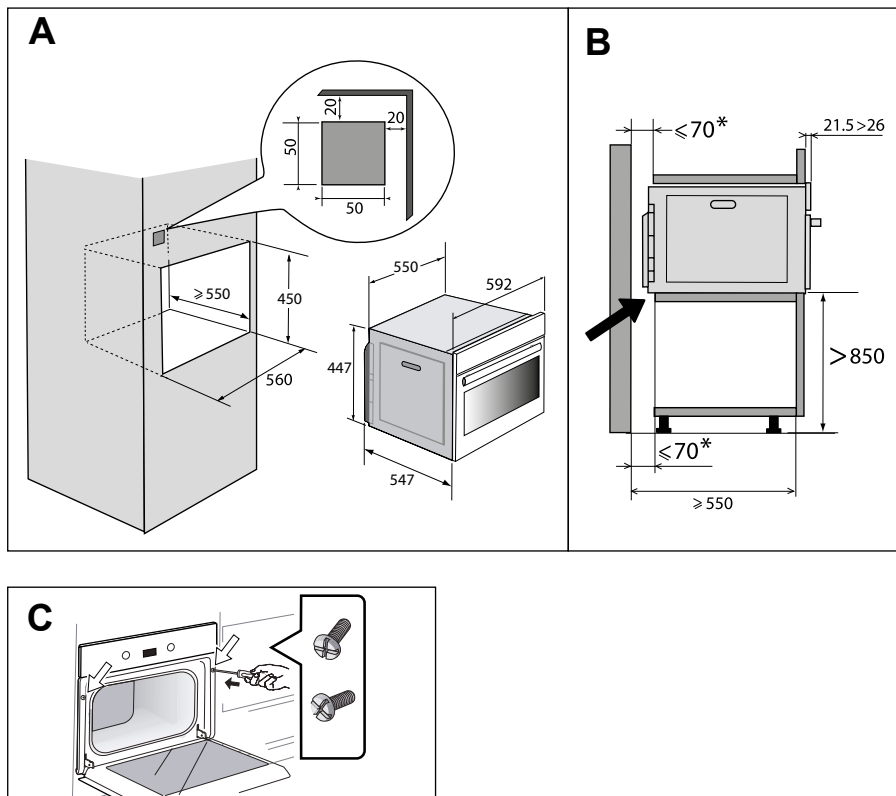
Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою. Щоб зняти захисне скло й лампочку, використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу.

— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони



# 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 під стільницю (рис. А) або в шафу-пенал (рис. В).

Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою (під стільницею або в шафі-пеналі), відстань між стінкою та поверхнею, на яку спирається духова шафа, не повинна перевищувати 70 мм\* (рис. С).

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.

Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір  $\varnothing$  2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами. Установіть на місце гумові упори.

**Порада**  
Щоб перевірити відповідність монтажу вимогам, зверніться до фахівця з електробудових пристроїв.



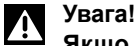
## • 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

### ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Пристрій оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетину 1,5 мм<sup>2</sup> (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.

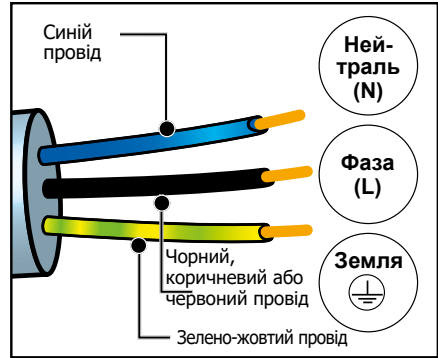
Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажний запобіжник повинен бути розрахований на 16 А.

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.



**Увага!**

Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте,



необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єдняйте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.

## • 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

### ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.



Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки.

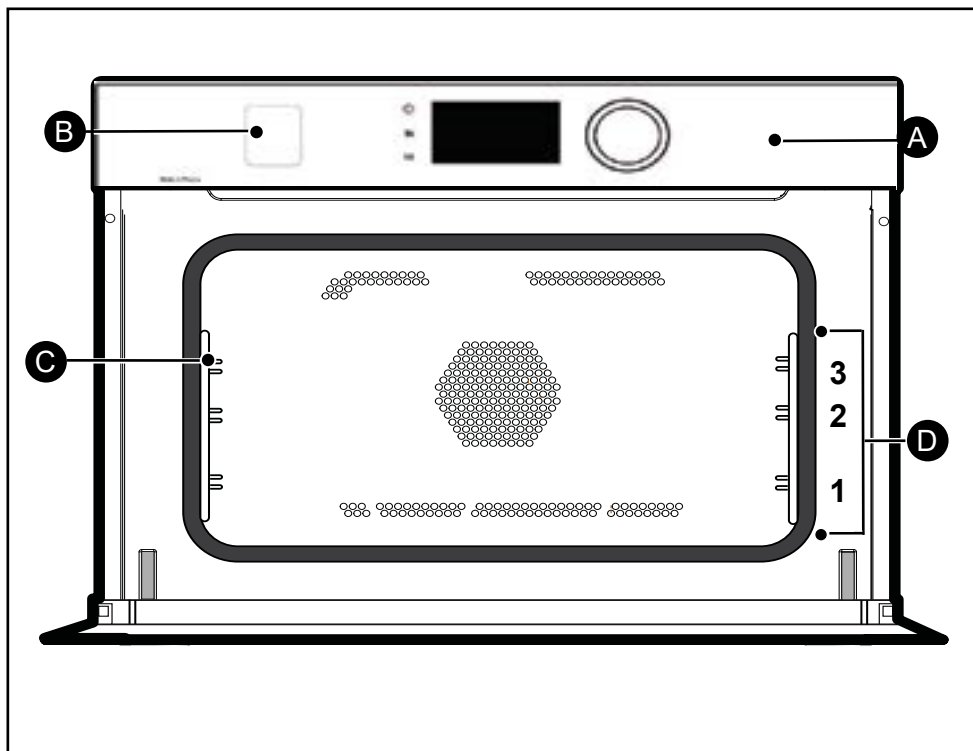
Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.

Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися

в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання. Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.

Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

# 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ



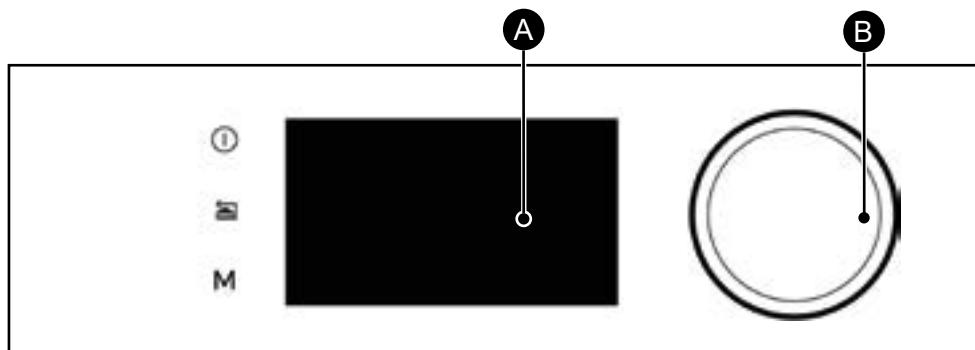
- A** Панель керування
- B** Відсік для наповнення резервуару для води\*
- C** Лампочка
- D** Яруси для решітки (три рівні)

\* Відсік захищено поліетиленовою плівкою. Обов'язково зніміть її під час розпакування пристрою.



# 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

## ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)



Кнопка повернення назад (коротке натискання) / відкриття відсіку для пари (довге натискання)



Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL



Дисплей





Поверотна 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 «М» 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 «М» та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .





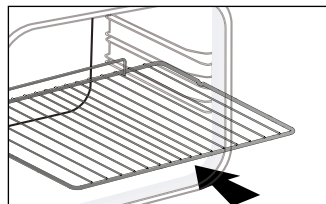
# 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

## АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

### - Решітка із захистом від перекидання.

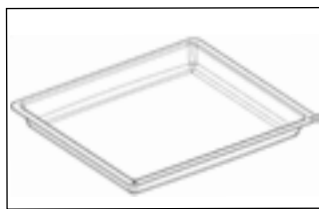
Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із їжею або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху).

Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



### - Багатоцільове деко для збору жиру завтовшки 45 мм.

Вставляється в яруси під решітку. Його призначено для збирання соку та жиру під час приготування на грилі, він може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на водяній бані.

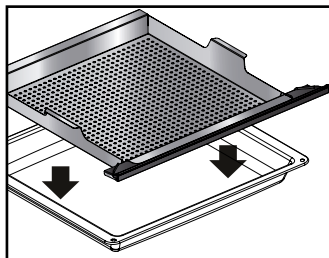


## СПЕЦІАЛЬНЕ ДЕКО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ

1- Перфороване деко з неіржавної сталі для запобігання контакту продуктів харчування з конденсатною водою.

2- Багатоцільове деко для збору жир завтовшки 45 мм дозволяє збирати конденсатну воду.

Установіть перфороване деко з неіржавної сталі на багатоцільове деко та вставте його на нижній ярус рівня 1.



### ⚠ Увага!

Використовувати лише для функції приготування їжі виключно на парі. Не використовуйте для інших режимів приготування. Витягніть весь посуд із духової шафи перед запуском піролітичного очищення.



# • 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

## ВІДСІК ДЛЯ ВОДИ

### - Наповнення резервуару для води

Перед кожним приготуванням на парі обов'язково наповніть резервуар водою.

Об'єм резервуара становить 1 літр.

На початку комбінованого режиму приготування на парі відсік для наповнення води відкривається автоматично.

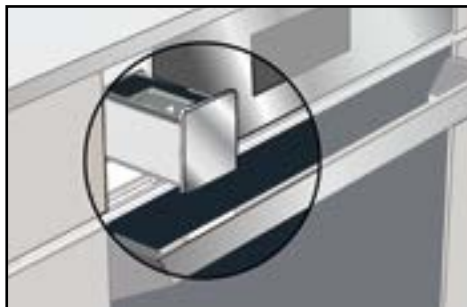
Заповніть резервуар.

Переконайтеся, що резервуар заповнений до максимуму.

Для цього слід налити воду до позначки максимального рівня на одному з боків відсіку.

Після цього закрийте відсік, натиснувши на нього вручну.

Ваша духовна шафа готова до комбінованого приготування страв на парі.



### Порада

Після заповнення резервуару зачекайте кілька секунд, щоб рівень води стабілізувався.

Долийте воду за необхідності.

### Увага!

Не використовуйте пом'якшену або демінералізовану воду.

### Увага!

Виливайте воду з резервуару перед кожним приготуванням. Тривалість автоматичного циклу зливу становить приблизно 3 хв. Див. розділ «Технічне обслуговування: функція зливу води».

# • 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.

### - Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

## МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES** (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

## ЧАС

Змініть години, 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

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час. 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 увімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення AUTO (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

### - Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

### - Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режими презентації в магазині, духової 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 «М».

Положення	Т °С рекомендоване значення від мін. до макс. Рекомендоване значення вологості від мін. до макс.	Експлуатація
 Регенерація	170 °С Пара на 70 %	Відновлення вчорашнього хлібу. Рекомендовано для багетів, хліба, подового хлібу та круасанів.
 Гриль із конвекцією + пара	190 °С 180–250 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для запікання зі збереженням невеликої кількості вологи всередині продукту, ідеально підходить зокрема для ґратенів, як-от запеченої пасти, що дозволяє не висушити страву всередині.
 Верхній і нижній жар і пара	200 °С 150–275 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для овочів, зокрема для фаршированих помідорів або кабачків, яким потрібна вологість і конвекція, щоб уникнути пересихання.
 Обдув гарячим повітрям + пара	190 °С 120–250 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для делікатного приготування м'яса (<70° усередині), зокрема качки, яловичини або телятини.
 Пара 100 %	100 % 50–100 %	Тільки для приготування на парі.

## Увага!








Під час приготування пристрій нагрівається. Під час відкриття дверцят виходить гаряча пара. Не підпускайте до пристрою дітей. Будьте обережні та не попадайте під потік пари.



# 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ






\*\* Перед приготування розігрійте порожню духову шафу.

Положення	Т °С рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 Комбіноване нагрівання**	205 °С 35–180 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Гаряча конвекція*/**	190 °С 35–250 °С	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівнях.
 Верхній і нижній жар**	200 °С 35–275 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 ECO ЕКОПРИГОТУВАННЯ*	190 °С 35–275 °С	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
 Гриль + конвекція**	190 °С 100–250 °С	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 °С 75–250 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Варіогриль	4 1–4	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування їжі. Гриль покриває всю поверхню решітки.

\* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.



# 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення	Т °С рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 Підтримання тепла	60 °С 35–100 °С	Рекомендується для піднімання тіста для хліба, бріюшів і бабок. Поставте форму на подовий рівень і не перевищуйте температуру 40 °С (підігрів тарілок, розморожування).
 Розморожування	35 °С 35–75 °С	Ідеально підходить для вибагливих продуктів (фруктові пироги, кремові пироги тощо). М'ясо, булочки тощо можна розморожувати за температури 50 °С (м'ясо кладуть на решітку, а під нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).
 Дегідратація	80 °С 35–80 °С	Програма дегідратації деяких продуктів, як-от фрукти, овочі, коренеплоди, пряні й ароматичні рослини. Див. таблицю на стор. 18.



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, і 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.

### ВІДСОТОК ПАРИ

Для комбінованого режиму приготування 



духова шафа рекомендує вам ідеальний відсоток пари.

Щоб змінити цей відсоток, виберіть значення вологості та підтвердьте.

Введіть новий відсоток пари (20–80 %), повернувши ручку, а потім підтвердьте вибір.

### 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 відобразитися 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.



# 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	Акcesуари
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).

### ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Виберіть режим *Cuisson vapeur* (Приготування з парю) для класичного рецепту, що потребує пари та використання духової шафи.

Виберіть запропонований тип продукту та його вагу, і духову шафу самостійно підбере найкращі параметри.



# 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, овочі, хліб і макаронні вироби, десерти.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.



### Порада

**100 %:** автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

**30 %:** автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.



### 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	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ЕСКАЛОП З ІНДИЧКИ		100 %
КУРЯЧА ГРУДКА		100 %
ФІЛЕ ТЕЛЯТИНИ		30 %
ФІЛЕ СВИНИНИ		100 %
М'ЯСНИЙ ТЕРИН	0	
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА	0	30 %
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ	0	
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ	0	30 %
РУЛЬКА	0	
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ	0	
ФІЛЕ-МІНЬЙОН		30 %
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ	0	30 %
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	0	
КУРКА	0	30 %
КАЧКА	0	30 %
КАЧИНА ГРУДКА	0	30 %
СТЕГНО ІНДИЧКИ	0	



# 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

## ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



### Порада

100 %: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

30 %: автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.

РИБА	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ФІЛЕ СВІЖОЇ РИБИ		100 %
ФОРЕЛЬ	О	100 %
ЛОСОСЬ	О	100 %
ВЕЛИКА РИБА	О	100 %
МАЛЕНЬКА РИБА		100 %
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ		100 %
ОМАР	О	
РИБНИЙ ТЕРИН	О	30 %
ЗАПІКАНКА З ЛОСОСЕМ		30 %
МІДІЇ		100 %
МОЛЮСКИ		100 %
КРЕВЕТКИ		100 %
ЛАНГУСТИНИ		100 %

БЛЮДА	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	О	30 %
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ	О	30 %
ЛАЗАНЬЯ	О	30 %
СИРНИЙ ПИРИГ	О	
НЕСОЛОДКИЙ ПИРИГ	О	
КІШ	О	
ПІЦА	О	
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН	О	30 %
СУФЛЕ		30 %
ОВОЧЕВИЙ КЛАФУТІ	О	
ОВОЧЕВИЙ КОНФІ		30 %
РИЗОТО		30 %
ГОТОВІ СТРАВИ		30 %
ЗАМОРОЖЕНІ СТРАВИ		30 %



# 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

## ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



### Порада

100 %: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

30 %: автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.

ОВОЧІ	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА		100 %
ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК		100 %
МОРКВА		100 %
СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ		100 %
БРОКОЛІ		100 %
ЦВІТНА КАПУСТА		100 %
КАРТОПЛЯ		100 %
ПОР		100 %
ЦУКІНІ		100 %
ГАРБУЗ		100 %
СПАРЖА		100 %
СЕЛЕРА		100 %
ГАРБУЗ ЗВИЧАЙНИЙ		100 %
МАНГОЛЬД		100 %
ШПИНАТ		100 %
АРТИШОКИ		100 %

ХЛІБ І ВИПІЧКА	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА		30 %
ХЛІБ ІЗ НАПІВФАБРИКАТУ		30 %
БРІЮШ	О	
БАГЕТИ	О	30 %
ХЛІБ	О	30 %
ПІСОЧНЕ ТІСТО	О	
ЛИСТКОВЕ ТІСТО	О	



# 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

## ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



### Порада

100 %: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

30 %: автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.

ДЕСЕРТИ	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
КОКОСОВИЙ ФЛАН		30 %
ФЛАНИ/КРЕМИ		30 %
ГОРІХОВИЙ ПИРІГ		30 %
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ	0	30 %
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	0	30 %
ФУНТОВИЙ КЕКС		30 %
ТОРТ	0	30 %
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ	0	
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ	0	
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ	0	
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	0	
САБЛЕ/ПЕЧИВО	0	
КАПКЕЙКИ	0	30 %
ЗАВАРНЕ ТІСТО	0	
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ	0	



---

# • 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

---

## ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі **AUTO** (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страві, яка готується.


## ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **AUTO** (АВТО), потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти):

Залежно від вибраної страви або стану духової шафи (вже розігріта), режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духові 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.

#### 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.

#### 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.



# • 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ



## УЛЮБЛЕНЕ

ДОСТУПНО В РУЧНОМУ Й АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

За допомогою функції **FAVORIS** (УЛЮБЛЕНЕ) можна зберегти 3 ручні режими та 3 автоматичні 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 улюблені 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 відобразиться 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 ДОГЛЯД

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД:

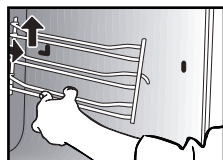
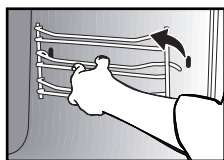
### ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

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.



### ВНУТРІШНІ СТЕКЛА

Щоб очистити внутрішні стекла, зніміть дверцята. Перед зняттям стекел за допомогою м'якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.

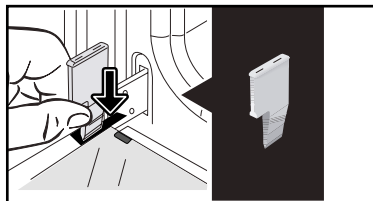


#### Застереження

Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подрятати поверхню та призвести до розтріскування скла.

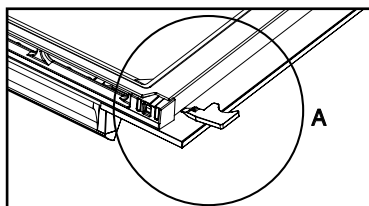
### ДЕМОНТАЖ І ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.



Щоб зняти раму зі склом, виконайте описані нижче дії.

Вставте упор у призначене для цього місце **A** праворуч.



Потягніть за раму, щоб зняти раму та скло. Виконайте таку саму операцію ліворуч.



# 9 догляд

Зніміть раму та відповідне скло.  
Зніміть усі внутрішні стекла з дверцят,  
повернувши їх.



Цей вузол складається з 2 стекол,  
перше має 2 гумові упори на 2 передніх  
кутах.

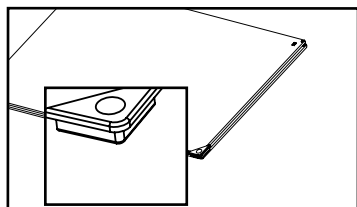
Очистьте скло м'якою губкою та  
засобом для миття посуду.  
Не занурюйте скло у воду.

Не використовуйте очисні креми та  
абразивні губки. Промийте чистою  
водою і витріть насухо безворсовою  
ганчіркою.

Після очищення встановіть перше скло  
у дверцятах.

Змініть положення 2 чорних гумових  
упорів на передніх кутах другого скла.

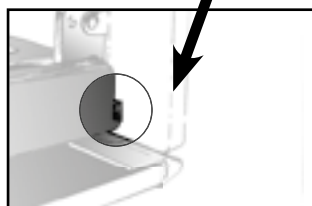
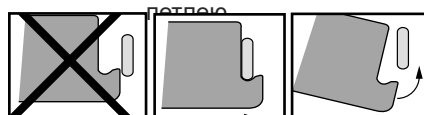
Потім знов установіть друге скло у  
дверцятах, розмістивши його на  
першому.



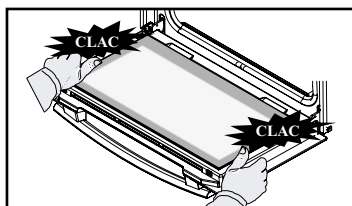
Помістіть зовнішню раму зі стеклами  
назад у дверцята.



Слідкуйте за правильністю встановлення  
рами під виступом поруч із шарнірною



Закріпіть раму на місці, притягнувши  
її до дверцят. Не натискайте на саму  
раму.



Ваш пристрій знову готовий до роботи.

## САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ



### ФУНКЦІЯ ОЧИЩЕННЯ (камери)

**!** Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари. Дуже важливо прибрати з духової шафи всі аксесуари (напрямні рейки, деко для випічки, хромовані решітки), а також усі контейнери, несумісні з піролізом.

Духову шафу оснащено функцією очищення 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.

### ВИКОНАЙТЕ ЦИКЛ ПІРОЛІТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ

Доступні два цикли піролізу. Тривалість задано заздалегідь і не підлягає зміні.



Руго ECO за 1 год. 30 хв.:  
для очищення в енергоефективному режимі.




Руго Turbo за 2 год.:  
для ретельнішого очищення внутрішньої камери духової шафи.

### НЕВІДКЛАДНЕ ОЧИЩЕННЯ

- У головному меню виберіть функцію NETTOYAGE (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердьте.

- Виберіть придатний цикл самоочищення, наприклад Руго Turbo, 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 блимає 0:00.

Фаза охолодження відбувається після кожного піролізу, і духову шафу протягом цього часу залишається недоступною.



Після охолодження духової шафи витріть білий попіл вологою ганчіркою. Духова шафа чиста та готова для приготування на вибраних режимах.


### ОЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ

Дотримуйтесь інструкцій, описаних у попередньому пункті.

- Виберіть символ приготування.

- Установіть час завершення піролізу за допомогою ручки, а потім підтвердьте.

Через кілька секунд духову шафу перейде в режим очікування, і запуск піролізу буде відкладено до заданого часу завершення.

Після завершення піролітичного очищення вимкніть духову шафу, натиснувши клавішу .





## ФУНКЦІЯ ЗЛИВУ (резервуару для води)



**Виливайте воду з резервуару перед кожним приготуванням.**

Однак злиття води можна виконувати не під час приготування їжі.

Для цього в головному меню виберіть функцію NETTOYAGE (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердьте.

- Виберіть цикл Vidange (Злив) і підтвердьте. Відсік відкривається.

- Виберіть один із двох режимів зливу, швидкий SPEED або повний COMPLETE (див. деталі нижче) і виконайте такі самі дії, як під час автоматичного зливання вони в кінці приготування страви.

Автоматичне зливання води наприкінці приготування.

Наприкінці кожного циклу приготування з парою потрібно спорожнити резервуар.

Ви можете не виконувати це спорожнення, вибравши Je refuse (Відмовляюся), а потім підтвердити, або виберіть J'asserte (Приймаю), а потім підтвердьте.

Потім виберіть швидкий SPEED або повний COMPLETE злив і підтвердьте.

Відсік автоматично відкривається для спорожнення.

### Злив SPEED.

Тільки якщо користувач бажає негайно перезапустити приготування на парі.

Тривалість зливання становить 20 секунд у середньому.

### Злив COMPLETE.

Дозволяє повністю спорожнити котел і резервуар, щоб уникнути застою води.

Тривалість зливання становить 2–3 хвилини в середньому.

Поставте під відсік достатньо велику ємність (мінімум 1 літр) для збирання води.

Щоб розпочати спорожнення, підтвердьте, натиснувши ручку.

На дисплеї відображається час, необхідний для завершення спорожнення.

Після завершення зливання на дисплеї відображається 0 хв. 0 сек. Закрийте відсік вручну.



## ФУНКЦІЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (з парового котла)

Видалення накипу — це цикл очищення, який видаляє накип із котла.

Необхідно регулярно очищувати котел від накипу.

Коли духова шафа запропонує вам «рекомендоване видалення накипу», ви можете вирішити не робити цього, вибравши *Je refuse* (Відмовляюся), а потім підтвердити.

Ви зможете готувати ще 5 разів, перш ніж функції приготування *Avec vapeur* (З парою) більше працювати не будуть. Однак якщо з'являється повідомлення *Détartrage obligatoire* (Обов'язково видаліть накип), необхідно зробити це та вибрати *J'accepte* (Приймаю), а потім підтвердити.



**Увага!** Коли на дисплеї з'явиться повідомлення *Détartrage obligatoire* (Обов'язково видаліть накип), необхідно очистити котел від накипу.

Для запуску очищення від накипу в головному меню виберіть функцію *NETTOYAGE* (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердьте.

- Виберіть цикл *Détartrage* (Видалення накипу) і підтвердьте.

Відсік відкривається автоматично.

Виконуйте крок за кроком.

### КРОК 1: ЗЛИВ

- Поставте під відсік достатньо велику ємність (мінімум 1 літр) для збирання води та підтвердьте.

- Запускається цикл *Vidange* (Злив) тривалістю 3 хв 30 с.

### КРОК 2: ОЧИЩЕННЯ

- Налийте 110 мл білого оцту в резервуар.

- Закрийте відсік вручну. Запускається цикл *Nettoyage* (Очищення) тривалістю 30 хв. Після закінчення циклу резервуар відкривається автоматично.

### КРОК 3: ОПОЛІСКУВАННЯ

Наповніть резервуар водою до рівня *MAX*.

- Поставте ємність під відсік і підтвердьте.

Запускається цикл *Rinçage* (Ополіскування) тривалістю 3 хв. 30 сек.

### КРОК 4: ЗЛИВ

Якщо необхідно повторне ополіскування, знову наповніть резервуар водою до рівня *MAX*.

- Поставте ємність під відсік і підтвердьте.

Запускається цикл *Vidange* (Злив) тривалістю 3 хв. 30 сек.

У кінці циклу видалення накипу буде завершено.

Пролунає звуковий сигнал. Закрийте відсік вручну. Ваша духова шафа знову готова до роботи.



## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ



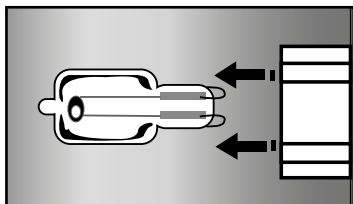
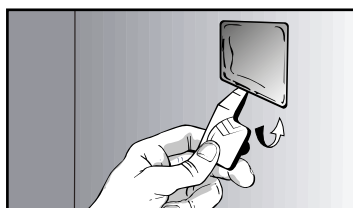
### Застереження

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 °С, G9.

Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її. Спочатку зніміть ліву бічну стінку.

Усередині духової шафи є лампочка.

Підніміть захисне скло за допомогою пластикового клина, щоб зняти його.

Замініть лампочку (використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу), потім установіть захисне скло.

Знову ввімкніть духову шафу.

# 10 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
<b>- Відображається напис AS (система автоматичного вимкнення Auto Stop).</b>	Ця функція вимикає нагрівання духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. <b>ВИМКНІТЬ</b> духову шафу.
<b>- Код несправності починається з літери F.</b>	Духова шафа виявила заваду. 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.
<b>- Духова шафа не нагрівається.</b>	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духову шафу працює не в демонстраційному режимі <b>DEMO</b> (див. меню налаштувань).
<b>- Лампочка духової шафи не працює.</b>	Замініть лампу або запобіжник. Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
<b>- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.</b>	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
<b>- На дно духової шафи тече вода.</b>	Накип у котлі. Виконайте процедуру <b>DETARTRAGE (ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ)</b> . Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
<b>- Неможливо виконати піролітичне очищення.</b>	Перевірте закриття дверцят. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування, якщо проблема не зникне.
<b>- На дисплеї блимає символ блокування дверцят.</b>	Несправність блокування дверцят: зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.



**ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ  
EN 60350:**

<b>Тестування</b>	<b>Послідовність приготування</b>	<b>Т°С</b>	<b>Ярус</b>	<b>Прибл.</b>	<b>Коментарі</b>
<b>Вироби з пісочного тіста (8.4.1)</b>	Гаряча конвекція	165	2	18–20 хв.	Деко для випічки
	Верхній і нижній жар	200	2	20–23 хв.	Деко для випічки з антипригарним покриттям
	Гаряча конвекція	165	3/1	22–25 хв.	Розігріта духовна шафа: - деко для випічки; - емальоване деко
<b>Кекси (8.4.2)</b>	Гаряча конвекція	165	2	22–25 хв.	Деко для випічки
	Гаряча конвекція	160	3/1	22 хв.	Розігріта духовна шафа: - деко для випічки; - емальоване деко
<b>Савойський бісквіт (8.5.1)</b>	Гаряча конвекція	170	1	35–40 хв.	Розігріта духовна шафа, форма на решітці + 5 хв. у вимкненій духовій шафі без попереднього підігрівання
	Верхній і нижній жар	175	1	45 хв	2 рівні (не застосовується)
<b>Яблучний пиріг (8.5.2)</b>	Комбінований режим	180	1	50–55 хв.	Форма 20 см на решітці
	Гаряча конвекція	180	3/1	50–55 хв.	Розігріта духовна шафа: - емальоване деко на 1-му ярусі
<b>Поверхня для грилю (9.1)</b>	Гриль високої потужності	P4	2	2–3 хв.	Попереднє розігрівання 5 хв. Хліб на решітці Дверцята зачинено







HE

## לקוחה יקרה, לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריך. 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 דיטריך 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 דיטריך 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 דיטריך 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.



[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

4	בטיחות וכללים חשובים.....
6	1. התקנה.....
6	בחירת המיקום ובינוי.....
6	חיבורי חשמל.....
7	2. איכות הסביבה.....
7	שמירה על איכות הסביבה.....
8	3. הצגת התנור.....
9	הבקרים והצג.....
9	נעילת מקשים.....
10	אביזרים (בהתאם לדגם).....
10	תבנית מיוחדת לאיסוף נוזלים בעת בישול באידוי 100%.....
11	מגירת המילוי.....
12	4. הפעלה ראשונה והגדרות.....
12	הפעלה ראשונה.....
12	תפריט הגדרות (בהתאם לדגם).....
13	5. מצב בישול ידני.....
16	התחלת בישול.....
17	6. עצות לבישול.....
17	פונקציית ייבוש.....
18	7. מצב בישול אוטומטי.....
18	הצגת מצב אוטומטי.....
19	סוגי התבשילים.....
23	התחלת בישול אוטומטי.....
23	בישול מיידי.....
24	8. פונקציות אחרות.....
24	אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול).....
25	מועדפים.....
25	טיימר.....
26	9. תחזוקה.....
26	ניקוי ותחזוקה.....
28	ניקוי פירוליטי עצמי.....
29	פונקציית הניקוז.....
30	פונקציית הסרת האבנית.....
31	החלפת הנורה.....
32	10. תקלות ופתרונות.....

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.  
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתת סגורה.

— המכשיר 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.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהארזיה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום את ההסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח, שעותק ממנה יישאר אצלכם.



יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, על מנת למנוע חימום יתר.  
— 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.



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.

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 מתמדת.

— 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.

— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

אזהרה:

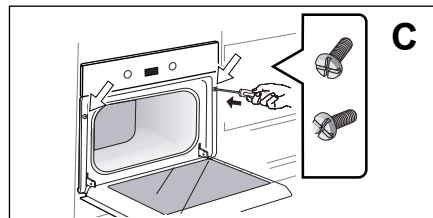
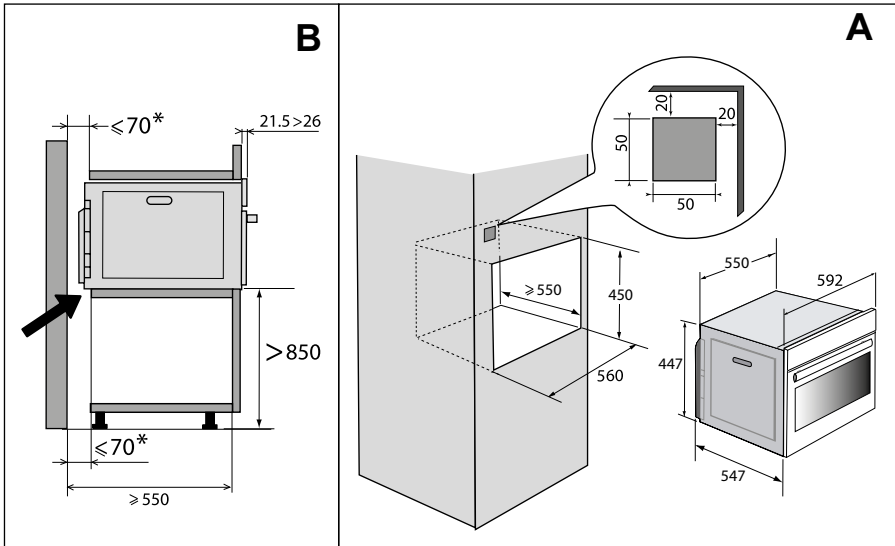
יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.

— אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים. אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להוות סכנה.

אין להשתמש בתנור כמזווה או לאחסון לאחר השימוש בו.

## בחירת המיקום והצבה



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.

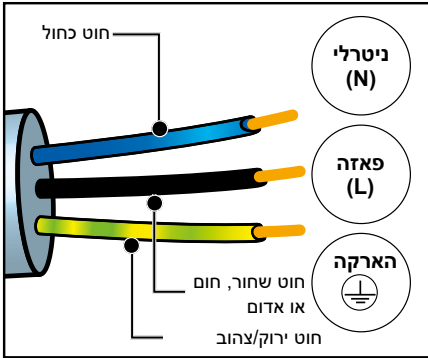


להתקנה בהתאם לתקנים, אל תהססו לפנות למומחה בהתקנת מכשירי חשמל.

התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר מתחת למשטח (שרטוט A) או ברהיט אנכי (שרטוט B). זהירות: אם הדופן האחורית של הרהיט פתוחה (תחת משטח או ברהיט אנכי), המרווח בין הקיר לקרש שעליו מונח התנור צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר\* (שרטוט C). כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.

## 2. איכות הסביבה

### חיבורי חשמל



התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ<sup>2</sup> (1 N+1 ph+הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220-240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה. מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר. אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

**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

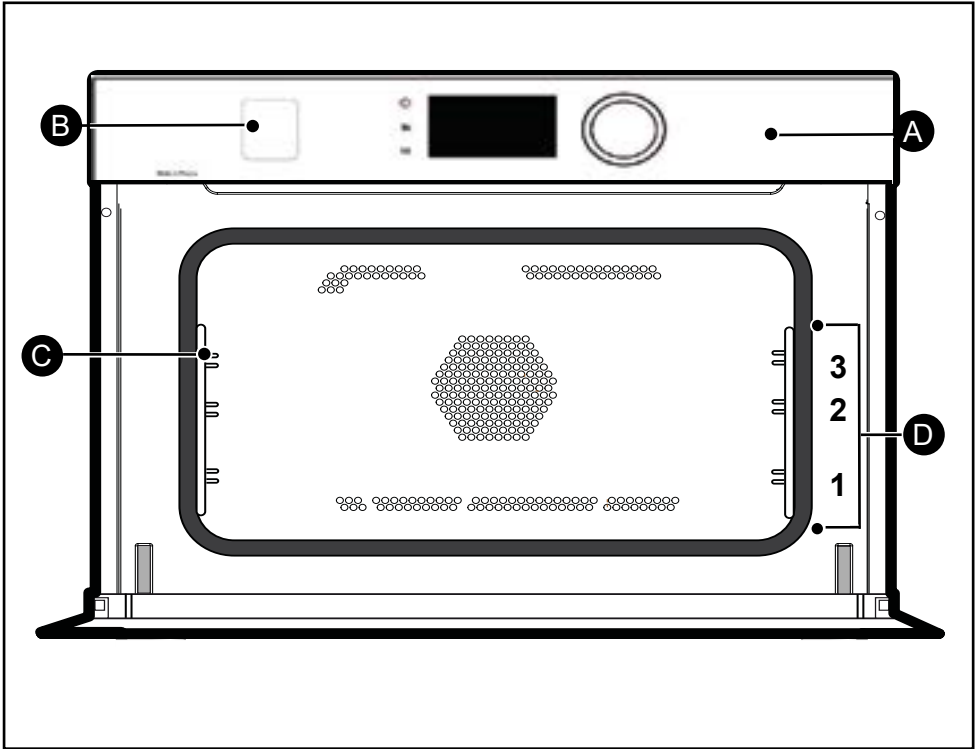
### שמירה על איכות הסביבה

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.

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.

# 3. הצגת התנור



רצועת פיקוד **A**

מגירה למילוי מיכל המים\* **B**

מנורה **C**

מסילות תומכי מדפים (3 גבהים) **D**

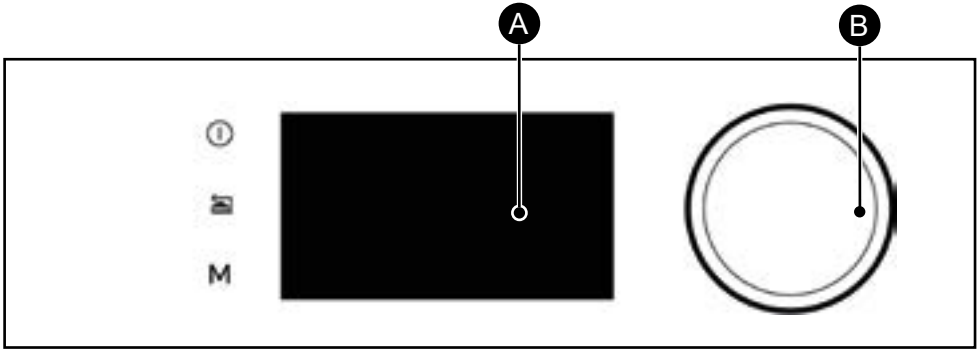
\* המגירה מוגנת באמצעות ניילון בצמד. הקפידו להסירו בעת הוצאת המוצר מהארזיה.





# 3. הצגת התנור

## הבקרים והצג



צג **A**

ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי  
(לא ניתן להסרה):

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.

מקש לכיבוי (לחיצה ארוכה)



**B**



מקש חזרה (לחיצה קצרה) / פתיחת מגירת האידוי (לחיצה ארוכה)






מקש לגישה ישירה למצב ידני

M

## נעילת המקשים

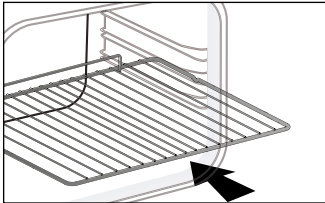
לחצו בו-זמנית על מקש החזרה  ועל המקש M עד להופעת הסמל  על המסך.

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)

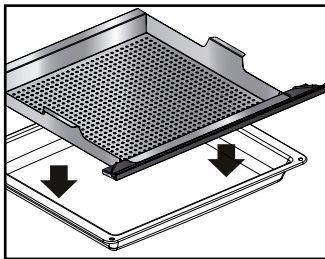


- רשת בטיחות נגד תזוזה.  
ניתן להשתמש ברשת לתמיכה בכל התבניות והסירים המכילים מזונות לבישול או הקרמה. היא משמשת גם לצליית בשר (שינוחו עליה ישירות). מקמו את המעצור נגד התהפכות לכיוון סוף התנור.



- תבנית רב-תכליתית לאיסוף עודפי שומן 45 מ"מ  
להכנסה בתומכי המדפים מתחת לרשת. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.

## תבנית מיוחדת לאיסוף נוזלים בעת בישול באידוי 100%



1- תבנית נירוסטה מחוררת המונעת מגע בין המזון לבין המים שהתעבו.

2- תבנית רב-תכליתית לאיסוף עודפי שומן 45 מ"מ, המשמשת במקרה זה לאיסוף המים שהתעבו.

הניחו את תבנית הנירוסטה המחוררת על התבנית הרב-תכליתית והכניסו אותן לתומך המדפים התחתון, במפסל 1.

אזהרה

לשימוש רק עבור פונקציית הבישול באידוי 100%. אין להשתמש בתבנית הנירוסטה במצבי בישול אחרים. יש להוציא את התבניות הללו מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי.

## מגירת המילוי

### - מילוי מיכל המים



לפני כל בישול חדש באידוי יש למלא את המיכל במים.

קיבולת המיכל היא 1 ליטר.

בתחילת הבישול המשולב באידוי, מגירת המילוי נפתחת אוטומטית.

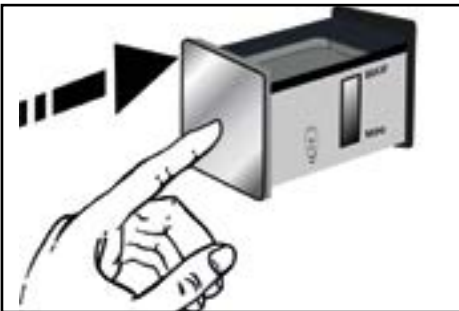
מלאו את המיכל.

ודאו שהמיכל מלא עד לרמתו המרבית.

לשם כך, היעזרו בסימון המפלט המרבי שניתן לראות באחד מצידיו המגירה.

לאחר פעולות אלו, סגרו את המגירה בדחיפה.

התנור מוכן לבישול משולב באידוי.



### עצה

בעת מילוי המיכל, חולפות מספר שניות עד שמפלט המים מתייבב.

במידת הצורך, הוסיפו עוד מים עד להגעה למפלט הרצוי.

### אזהרה

אין להשתמש במים מרוככים או במים נטולי מלחים.

### אזהרה

יש לבצע ניקוז לפני כל בישול. משך פעולת הניקוז האוטומטי הוא כ-3 דקות. עיינו בפרק "תחזוקה – פונקציית הניקוז".

# 4 הפעלה ראשונה והגדרות

## הפעלה ראשונה

### - בחירת השפה

בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

### - כיוון השעה

כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור. התנור מציג את השעה.

## תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

### - תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

בתפריט הכללי, בחרו ב"הגדרות" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעות מספר הגדרות.

### - ניהול הנורה

מוצעות שתי אפשרויות הגדרה: במצב ON, התאורה דולקת לאורך כל הבישול (למעט במצב חיסכון ECO). במצב אוטומטי (AUTO), תאורת התנור נכבית לאחר זמן מה במהלך הבישול. בחרו את המצב הרצוי ואשרו.

בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

הגדירו את ההגדרות ואשרו.

## השעה

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:

### - שפה

בחרו את השפה ואשרו.

### - מצב שינה

מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים.

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל. אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

מצב OFF, החלשת התאורה לאחר פרק זמן מסוים. - צלילים

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.






### - מצב הדגמה (DEMO)

**- אבחון**  
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".

שימוש	חום מומלץ מיני-מקסי	לחות מומלצת מיני-מקסי	מצב
הפיכת הלחם מאתמול לטרי שוב. מומלץ לבגטים, לחם, לחם עגול וקרואסונים.	170°C	70% אידוי	חימום חוזר של מזון 
מומלץ להקרמה תוך שמירה על מעט לחות בתוך התבשיל. אידיאלי למשל לגרטנים, כגון גרטן פסטה, כדי לא לייבש את התבשיל שמתחת לקרום.	190°C	180°C - 250°C 20% 80% - 20%	גריל עם אוורור + אידוי 
מומלץ לירקות, למשל עגבניות או קישואים ממולאים, שזקוקים ללחות ולאוויר כדי למנוע את התייבשותם.	200°C	150°C - 275°C 20% 80% - 20%	מסורתי עם אידוי 
מומלץ לבישול עדין של בשר (פחות מ-70 מעלות בלב הנתח) כגון בשר ברווז, בקר או עגל.	190°C	120°C - 250°C 20% 80% - 20%	חום מסתובב עם אידוי 
לבישול באידוי בלבד.	100%	100% - 50%	אדים 100% 

**אזהרה**  במהלך הבישול המכשיר מתחמם. אדים חמים יוצאים כאשר פותחים את דלת התנור. יש להרחיק ילדים. היזהרו לא לעמוד בפרץ האדים.

# 5. מצב בישול ידני




\*\* חממו את התנור כשהוא ריק לפני כל בישול 

שימוש	חום מומלץ מיני-מקסי	מצב
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	205°C 35°C - 180°C	חום משולב** 
מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות. לבישול תבשילים שונים, עד 3 שלבים בתא האפייה.	190°C 35°C - 250°C	חום מסתובב**/* 
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	200°C 35°C - 275°C	מסורת** 
מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול. במצב ניתן לבשל ללא חימום מקדים.	190°C 35°C - 275°C	בישול חסכוני באנרגיה* 
עוף וצלי בקר עסיים 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.	190°C 100°C - 250°C	גריל עם אוורור** 
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	180°C 75°C - 250°C	רצפת התנור עם אוורור** 
מומלץ לצליית צלעות טלה, נקניקות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת. הבישול מתבצע באמצעות החלק העליון. הגריל מכסה את כל שטח הרשת.	4 4 - 1	גריל משתנה 

\* 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
שמירה בחום 	60°C 35°C - 100°C	מומלץ להתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עולה על 40°C (מתאים לשמירה על חום, הפשרה).
הפשרה 	35°C 35°C - 75°C	מושלם למזונות עדינים (פאי פירות, עם קרם...), הפשרת בשרים, לחמניות וכו' בחום של 50 מעלות (בשרים מונחים על הרשת עם מגש תחתי לאיסוף מיצי הבשר).
ייבוש 	80°C 35°C - 80°C	מאפשר ייבוש מוצרים מסוימים כגון פירות, ירקות, ירקות שורש, תבלינים. יש לעיין בטבלה בעמוד 18.

⚠ 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.

## התחלת בישול

### בישול מייד

אחרי בחירה ואישור מצב הבישול, למשל: אורור רצפת התנור, לחצו על הידית לאישור, החימום המקדים מתחיל; צליל מודיע כי התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. אפשר להכניס את התבשיל לתנור במפלט 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.

### אחוז האדים

למצבי הבישול המשולב 

התנור ממליץ על אחוז האדים האידיאלי.

כדי לשנות אותו, בחרו לחות ולאחר מכן אשרו את בחירתכם.

הזינו את אחוז האדים החדש (בין 20% ל-80%) על ידי סיבוב הידית ולאחר מכן אשרו את בחירתכם.

### 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 (עיינו בפרק "עצירת בישול בתהליך").

### עצירת בישול בתהליך

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.



## פונקציית ייבוש



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.

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.

## 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.

### בישול באידוי

בחרו במצב "בישול באידוי" עבור מתכון קלאסי שנעשה בו שימוש באידוי ושאתם זקוקים לסיוע מהתנור לצורך הכנתו.

פשוט בחרו את סוג המזון ואת משקלו, והתנור יבחר עבורכם את ההגדרות המתאימות ביותר.

### AI

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרכו להכין. לגבי מוצרים מסוימים, יש להזין מספר הגדרות (משקל, גודל, ...).



# 7. מצב בישול אוטומטי

## הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו ב"AUTO" על-ידי סיבוב הידית (הכפתור העגול) ולאחר מכן אשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:  
- בשרים, דגים, תבשילים, ירקות, לחם ובצקים, קינוחים.  
בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

עצה 

100%: מתכונים אוטומטיים עם 100% אדים  
30%: מתכונים אוטומטיים עם תוספת של 30% עד 80% אדים

עצה 

התנור יציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה יש להכניס את התבנית

בישול באידוי	AI	בשרים
100%		שניצל הודו
100%		חזה עוף
30%		פילה עגל
100%		פילה בשר לבן
	○	טרין בשר
30%	○	כתף טלה
	○	צלעות עגל
30%	○	צלי עגל
	○	שריר בשר לבן
	○	צוואר בשר לבן
30%		פילה מיניון
30%	○	צלי בשר לבן
	○	צלי בקר
30%	○	עוף
30%	○	ברוז
30%	○	חזה ברווז
	○	שוק הודו

# 7. מצב בישול אוטומטי

## הצגת סוגי התבשילים



עצה  
 100%: מתכונים אוטומטיים עם 100% אדים  
 30%: מתכונים אוטומטיים עם תוספת של 30% עד 80% אדים

בישול באידוי	AI	דגים
100%		פילה דג טרי
100%	○	פורל
100%	○	סלמון
100%	○	דג גדול
100%		דג קטן
100%		לברק
	○	לובסטר
30%	○	טרין דגים
30%		סלמון
100%		מולים
100%		צדפות
100%		שרימפס
100%		לנגוסטין

בישול באידוי	AI	תבשילים
30%	○	ירקות ממולאים
30%	○	עגבניות ממולאות
30%	○	לזניה
	○	פאי גבינה
	○	פאי מלוח
	○	קיש
	○	פיצה
30%	○	גרטן תפוח אדמה
30%		סופלה
	○	קלפטי ירקות
30%		ירקות מבושלים
30%		ריזוטו
30%		ארוחות טריות
30%		ארוחות קפואות



# 7. מצב בישול אוטומטי

## הצגת סוגי התבשילים



עצה  
 100%: מתכונים אוטומטיים עם 100% אדים  
 30%: מתכונים אוטומטיים עם תוספת של 30% עד 80% אדים

בישול באידוי	AI	ירקות
100%		כרוב ניצנים
100%		אפונה
100%		גזר
100%		שועיית ירוקה
100%		ברוקולי
100%		כרובית
100%		תפוחי אדמה
100%		כרשה
100%		קישואים
100%		דלעת
100%		אספרגוס
100%		סלרי
100%		קישוא גדול
100%		סלק עלים (מנגולד)
100%		תרד
100%		ארטישוק

בישול באידוי	AI	לחם ובצקים
30%		בצק קפוא
30%		לחם חצי אפוי
	○	בריוש
30%	○	בגט
30%	○	לחם
	○	בצק פריך
	○	בצק עלים



# 7. מצב בישול אוטומטי

## הצגת סוגי התבשילים



100%: מתכונים אוטומטיים עם 100% אדים  
30%: מתכונים אוטומטיים עם תוספת של 30% עד 80% אדים

בישול באידוי	AI	קינוחים
30%		פלאן קוקוס
30%		פלאנים / קרמים
30%		עוגת אגוזים
30%	○	עוגת ספוג
30%	○	עוגת תפוחים
30%		עוגה בחושה
30%	○	אינגליש קייק
	○	עוגת שוקולד
	○	עוגה בחושה עם יוגורט
	○	קרמבל פירות
	○	פאי פירות
	○	עוגיות בצק פריך/ קוקיז
30%	○	קאפקייקס
	○	בצק פחזניות
	○	קרם קרמל



# 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 הזמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.

 מספר מתכונים AI מצריכים חימום קודם של התנור לפני הכנסת התבנית. ניתן לפתוח את התנור כדי להרטיב את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.

## 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'.

### הוספת 5 דקות (רק במצב ידני)


ניתן לבחור באפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם משך זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים את האפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר על הגדרות מצב הבישול והטמפרטורה במשך 5 דקות נוספות, שניתן לחזור עליהן שוב לפי הצורך.

### פריך

אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות "פריך".

בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה קבעו 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 המתוכננת, 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 מתווספת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.



## 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 שבחרתם.

## טיימר

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.

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.



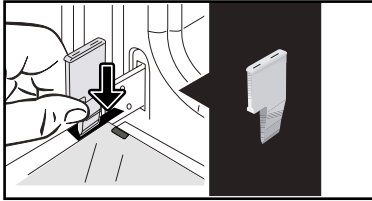
## ניקיון ותחזוקה

### משטח חיצוני

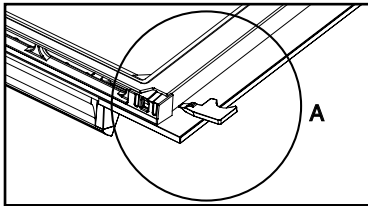
ניקוי באמצעות מטלית רכה, ספוגה בנוזל לניקוי חלונות. אין להשתמש באבק/קרם ניקוי או בסקוצ'.  
 חלונות. אין להשתמש באבק/קרם ניקוי או בסקוצ'.

### פירוק והרכבה מחדש של הדלת

פתחו את הדלת במלוואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.



כדי להסיר את המכלול המורכב ממסגרת ולוח זכוכית, פעלו באופן הבא:  
 הכניסו את המעצור למקומו **A** בצד ימין המיועד למטרה זו.



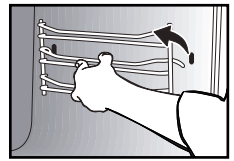
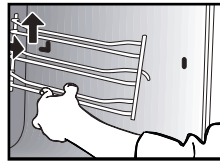
השתמשו במעצור כבמנוף כדי לנתק את המסגרת יחד עם לוח הזכוכית שלה. בצעו את אותה פעולה בצד שמאל.



### 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 הווקדמי. לאחר מכן משכו בעדינות את כל מכלול מסילת המדפים אליכם כדי לשחרר את הווים האחוריים. בצעו פעולה זו עבור 2 המסילות.



### לוחות הזכוכית הפנימיים

כדי לנקות את לוחות הזכוכית הפנימיים יש לפרק את הדלת. לפני פירוק לוחות הזכוכית, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני לוח הזכוכית הפנימי.

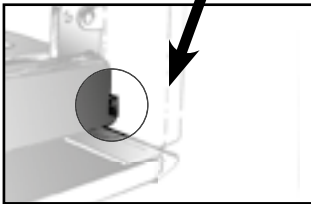
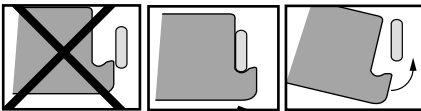
### ⚠ אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוח הזכוכית.

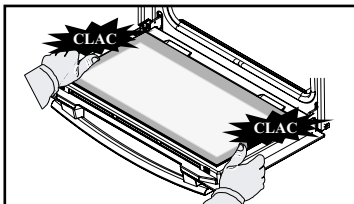
החזירו את מכלול המסגרת ולוחות הזכוכית החיצוניים לתוך הדלת.



הקפידו להכניס את המסגרת בצורה נכונה מתחת לזיז ליד הצייר.



הצמידו את המסגרת למקומה על ידי הידוקה יחד עם הדלת. אל תלחצו על המסגרת לבד.



התנור מוכן שוב לפעולה.

הסירו את המסגרת יחד עם לוח הזכוכית. הסירו את מכלול לוחות הזכוכית הפנימיים מהדלת על ידי הרמתו מצד אחד בתנועה סיבובית.



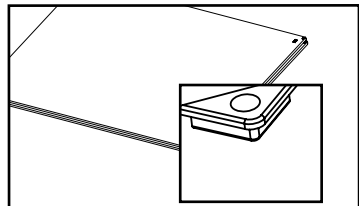
מכלול זה מורכב מ-2 לוחות זכוכית, כאשר הראשון שבהם מצויד ב-2 מעצורי גומי ב-2 הפינות הקדמיות.

נקו את לוח הזכוכית באמצעות ספוג רך ונוזל כלים.

אין לטבול את לוח הזכוכית במים. אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוץ'. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה. לאחר הניקוי, החזירו את לוח הזכוכית הראשון לדלת.


מקמו מחדש את 2 מעצורי הגומי השחורים בפינות הקדמיות של לוח הזכוכית השני.

לאחר מכן החזירו את לוח הזכוכית השני לדלת על ידי הצבתו מעל לוח הזכוכית הראשון.



## ניקוי פירוליטי עצמי


### ניקוי מיידי

- בחרו את הפוניקציה 'ניקוי' מתוך התפריט הכללי ואשרו את הבחירה.  
- בחרו את סוג הניקוי העצמי הרצוי, למשל Pyro Turbo, ולאחר מכן אשרו את בחירתכם. הפירוליזה מתחילה. הספירה לאחור מתחילה מיד לאחר האישור.  
במהלך הניקוי הפירוליטי, הסמל  המופיע על המסך מציינ כי הדלת נעולה.  
עם סיום הניקוי הפירוליטי מוצג על המסך 0:00 מהבהב.  
לאחר כל ניקוי פירוליטי יש שלב התקררות שבמהלכו לא ניתן להשתמש בתנור.

### כאשר התנור יתקרר, השתמשו במטלית לחה להסרת האפר הלבן.


התנור נקי וניתן להשתמש בו שוב לכל בישול.

### ניקוי עם התחלה מושהית

פעלו לפי ההוראות המתוארות בסעיף הקודם.  
- בחרו את סמל הבישול.  
- בעזרת הידית, כוונו את שעת הסיום של הניקוי הפירוליטי ולאחר מכן אשרו את בחירתכם.  
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 .


### פונקציית ניקוי (של חלל התנור)




 הוציאו את האביזרים מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי. חשוב מאוד שכל האביזרים שאינם מותאמים לניקוי פירוליטי (מסילות נעות, תבנית אפיייה רשתות עם ציפוי כרום) וכמו כן כל הכלים יוצאו מהתנור במהלך ניקוי פירוליטי.

תנור זה כולל פונקציית ניקוי פירוליטי: 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.

### ביצוע ניקוי פירוליטי

התנור כולל שתי אפשרויות לניקוי פירוליטי. משך הפעולות נקבע מראש ואינו ניתן לשינוי:  
Pyro ECO (ניקוי פירוליטי חסכוני)   
במשך שעה וחצי  
לניקוי חסכוני באנרגיה.

Pyro Turbo: ניקוי במשך שעתיים  
לניקוי יסודי יותר של חלל התנור. 

## פונקציית הניקוז (של מיכל המים)



### יש לבצע ניקוז לפני כל בישול.

**ניקוז COMPLETE:**  
ריקון מוחלט של דוד הקיטור ושל המיכל כדי למנוע היווצרות של מים עומדים.  
משך הניקוז הזה הוא כ-2 עד 3 דקות.  
הניחו כלי קיבול גדול מספיק (1 ליטר לכל הפחות) מתחת למגירה כדי לאסוף את המים.  
כדי להתחיל בניקוז, אשרו את הפעולה על ידי לחיצה על הידית.  
על הצג יצוין משך הזמן הנדרש לפעולת הניקוז.  
בסיום הניקוז, על הצג יופיע 0 דק' 0 שני'. סגרו את המגירה באופן ידני.

עם זאת, ניתן לבצע ניקוז גם ללא קשר לבישולים. לשם כך, בחרו את הפונקציה "ניקוי" מתוך התפריט הכללי ואשרו את הבחירה.  
- בחרו באפשרות "ניקוז" ולאחר מכן אשרו את בחירתכם. המגירה תיפתח.  
- בחרו אחת משתי אפשרויות הניקוז, SPEED (מהיר) או COMPLETE (מלא) (ראו פרטים למטה), ופעלו באותו אופן כמו במקרה של ניקוז אוטומטי בסיום בישול.

ניקוז אוטומטי בסיום בישול:  
בסיום כל בישול באידוי, התנור מציע לכם לרוקן את המיכל.  
באפשרותכם להחליט לא לבצע את הניקוז על ידי בחירה באפשרות "אני מסרב" ולאחר מכן אישור הבחירה, או לבחור באפשרות "אני מסכים" ולאחר מכן לאשר את הבחירה.  
לאחר מכן, בחרו בין ניקוז SPEED לניקוז COMPLETE ואשרו את בחירתכם.

המגירה תיפתח אוטומטית לביצוע הניקוז.

**ניקוז SPEED:**  
משמש אך ורק למקרה שבו ברצונכם להתחיל בבישול באידוי מיד לאחר הניקוז.  
משך הניקוז הזה הוא כ-20 שניות.



## פונקציית הסרת האבנית (מדוד הקיטור)



### שלב 2: ניקוי

- שפכו 110 מ"ל של חומץ לבן טהור לתוך המיכל.
- סגרו את המגירה באופן ידני. הפעולה "ניקוי" מתחילה ותימשך 30 דקות. בסיומה, המיכל יפתח אוטומטית.

### שלב 3: שטיפה

- מלאו את המיכל במים עד לרמה המרבית (MAX).
- הניחו כלי קיבול מתחת למגירה ואשרו. הפעולה "שטיפה" מתחילה ותימשך 3 דקות ו-30 שניות.

### שלב 4: ניקוז

- יש צורך בשטיפה שנייה; מלאו שוב את המיכל במים עד לרמה המרבית (MAX).
- הניחו כלי קיבול מתחת למגירה ואשרו. הפעולה "ניקוז" מתחילה ותימשך 3 דקות ו-30 שניות.
- בסיומה, הסרת האבנית הושלמה.
- התנור ישמיע צליל. סגרו את המגירה באופן ידני. התנור מוכן שוב לפעולה.

הסרת האבנית היא פעולת ניקוי, שמסירה את האבנית מדוד הקיטור של התנור.

יש לבצע הסרת אבנית מהדוד בקביעות. כאשר התנור מציג את ההודעה "מומלץ להסיר אבנית", תוכלו להחליט שלא לבצע את הסרת האבנית על ידי בחירה באפשרות "אני מסרב" ולאחר מכן אישור הבחירה.

תוכלו לבשל 5 פעמים נוספות עד שלא ניתן יהיה יותר להפעיל פונקציות "עם אדים". לעומת זאת, אם מופיעה ההודעה "חובה להסיר אבנית", הכרחי לעשות זאת ולבחור "אני מסכים" ולאחר מכן לאשר את בחירתכם.

### אזהרה



**כאשר מוצגת על המסך ההודעה "חובה להסיר אבנית", אתם מוכרחים לבצע את הסרת האבנית מהדוד.**

כדי להפעיל ניקוי אבנית, בחרו את הפונקציה "ניקוי" מתוך התפריט הכללי ואשרו את בחירתכם. - בחרו באפשרות "הסרת אבנית" ולאחר מכן אשרו את בחירתכם. המגירה תיפתח באופן אוטומטי.

המשיכו בפעולה שלב אחר שלב.

### שלב 1: ניקוז

- הניחו כלי קיבול גדול מספיק (1 ליטר לכל הפחות) מתחת למגירה כדי לאסוף את המים, ולאחר מכן אשרו.
- הפעולה "ניקוז" מתחילה ותימשך 3 דקות ו-30 שניות.



## החלפת הנורה



אזהרה

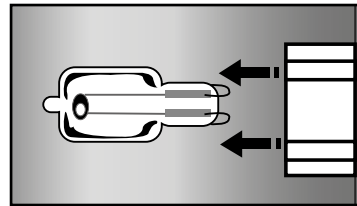
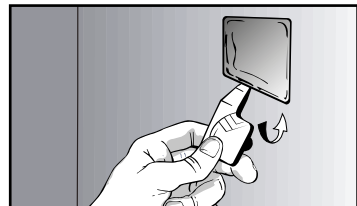


יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

מאפייני הנורה.

G9, 300°C, V~ 220-240, 25W

המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.



תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. ראשית יש לפרק תומך המדפים השמאלי. המנורה נמצאת בתוך התנור. השתמשו בידית הפלסטיק כבמנוף כדי להוציא את חלונית המנורה. החליפו את הנורה (השתמשו בכפפת גומי שתקל על עבודתכם) ולאחר מכן חברו מחדש את החלונית. חברו מחדש את התנור לחשמל.

# 10. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
- "AS" מופיע על הצג (מערכת Auto Stop).	פונקציה זו מפסיקה את פעילות חימום התנור במקרה ששכחתם לעשות זאת. כווננו את התנור על ARRET.
- קוד תקלה שמתחיל באות F.	התנור איתר הפרעה. הפסיקו את פעילות התנור למשך 30 דקות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "DEMO" (עיינו בתפריט הגדרות).
הנורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או הנתיך. בדקו אם החיבור לחשמל תקין. 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.
- יש מים על רצפת התנור.	בדוד הקיטור הצטברה אבנית. בצעו את ההליך "הסרת אבנית". אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
- הניקוי הפירוליטי אינו מתבצע.	בדקו שהדלת סגורה. אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
- סמל "נעילת הדלת" מהבהב על הצג.	ישנה תקלה בנעילת הדלת, פנו לשירות הלקוחות.





**ניסויי תאימות תפקודית בהתאם לתקן  
:EN 60350**

מבחן	תוכנית הבישול	מעלות צלזיוס	תומך מדפים	זמן	הערות
עוגיות בצק פריך (8.4.1)	חום מסתובב	165	2	18 עד 20 דקות	תבנית אפייה
	מסורתי	200	2	20 עד 23 דקות	תבנית אפייה עם ציפוי Lissium
	חום מסתובב	165	3 / 1	22 עד 25 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית אפייה - תבנית מאמייל
קאפקייקס (8.4.2)	חום מסתובב	165	2	22 עד 25 דקות	תבנית אפייה
	חום מסתובב	160	3 / 1	22 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית אפייה - תבנית מאמייל
עוגת ספוג - בחושה (8.5.1)	חום מסתובב	170	1	35 עד 40 דקות	תנור שחומם מראש, תבנית על רשת + 5 דקות בתנור כבוי ללא חימום מראש
	מסורתי	175	1	45 דקות	2 רמות (לא רלוונטי)
פאי תפוחים (8.5.2)	משולב	180	1	50 עד 55 דקות	תבנית של 20 ס"מ על גבי רשת
	חום מסתובב	180	3 / 1	50 עד 55 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית מאמייל במפלס הראשון
משטח גריל (9.1)	גריל בחום גבוה	P4	2	2 עד 3 דקות	חימום מראש במשך 5 דקות לחם על הרשת דלת סגורה





## 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 - **PL** : Informacja o rozporządzeniu UE 2023/826 - **PT** : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - **SK** : Informácia o EÚ 2023/826 - **SV** : Information om EU-förordning 2023/826

<p><b>FR : Consommation électrique</b>  <b>EN</b> : Electricity consumption - <b>CS</b> : Spotřeba elektrické energie - <b>DA</b> : Elforbrug - <b>DE</b> : Stromverbrauch - <b>EL</b> : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - <b>ES</b> : Consumo de electricidad - <b>IT</b> : Consumo di energia elettrica - <b>NL</b> : Elektriciteitsverbruik - <b>PL</b> : Zużycie energii elektrycznej - <b>PT</b> : Consumo de electricidade - <b>SK</b> : Spotřeba elektrickej energie - <b>SV</b> : Elförbrukning</p>	<p><b>FR : Laps de temps pour passer dans le mode</b>  <b>EN</b> : Time Frame to Switch to Mode - <b>CS</b> : Časový rámeček pro přepnutí do režimu - <b>DA</b> : Tidsramme for at skifte til tilstand - <b>DE</b> : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - <b>EL</b> : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - <b>ES</b> : Periodo de tiempo para cambiar al modo - <b>IT</b> : Intervallo di tempo per passare alla modalità - <b>NL</b> : Tijdsruimte om over te schakelen naar modus - <b>PL</b> : Określenie czasu na przełączenie trybu - <b>PT</b> : Período de tempo para mudar para o modo - <b>SK</b> : Časový rámeček na prepnutie do režimu - <b>SV</b> : Tidsram för att växla till läge</p>	
<p><b>FR : Mode arrêt</b>  <b>EN</b> : Off Mode - <b>CS</b> : Režim vypnutí - <b>DA</b> : Slukket tilstand - <b>DE</b> : Aus-Modus - <b>EL</b> : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - <b>ES</b> : Modo apagado - <b>IT</b> : Modalità spenta - <b>NL</b> : Uit-modus - <b>PL</b> : Posa palatia - <b>PT</b> : Trybo wyłączenia - <b>SK</b> : Režim vypnutia - <b>SV</b> : Av-läge</p>	<p style="text-align: center;"><b>Max 0,5W *</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>
<p><b>FR : Mode veille</b>  <b>EN</b> : Standby mode - <b>CS</b> : Pohotovostní režim - <b>DA</b> : Standbytilstand - <b>DE</b> : Bereitschaftsmodus - <b>EL</b> : Κατάσταση αναμονής - <b>ES</b> : Modo de espera - <b>IT</b> : Modalità standby - <b>NL</b> : Standby-modus - <b>PL</b> : Tryb czuwania - <b>PT</b> : Modo de espera - <b>SK</b> : Pohotovostný režim - <b>SV</b> : Passningsläge</p>	<p style="text-align: center;"><b>Max 0,8W</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>
<p><b>FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau</b>  <b>EN</b> : Standby mode with network connection - <b>CS</b> : Pohotovostní režim s připojením k síti - <b>DA</b> : Standbytilstand med netværksforbindelse - <b>DE</b> : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - <b>EL</b> : Κατάσταση αναμονής με διατηρούμενη σύνδεση στο δίκτυο - <b>ES</b> : Modo de espera con conexión a red - <b>NL</b> : Standby-modus met netwerkverbinding - <b>PL</b> : Wymuśniona wykończeniowa - <b>PT</b> : Trybo czuwania z połączeniem sieciowym - <b>SK</b> : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - <b>SV</b> : Standby-läge med nätverksanslutning</p>	<p style="text-align: center;"><b>2W *</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>

**FR : \* N/A selon modèle**  
**EN** : depending on model - **CS** : v závislosti na modelu - **DA** : afhængigt 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 - **PL** : w zależności od modelu - **PT** : dependendo do modelo - **SK** : V závislosti od modelu - **SV** : beroende på modell