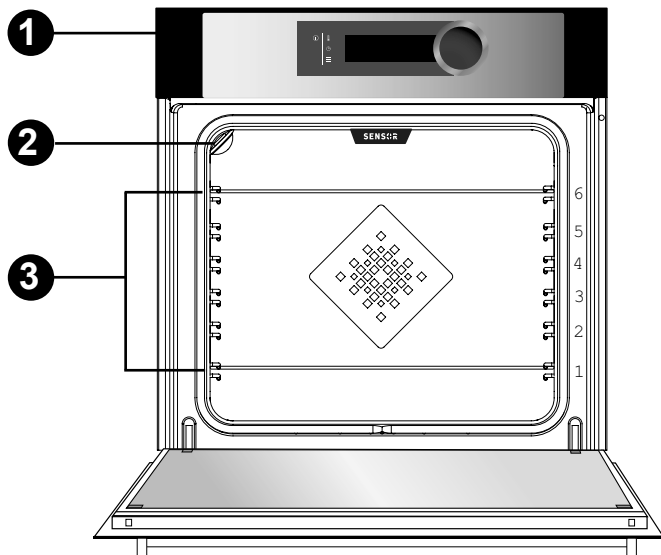


CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGSANVISNING
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
SK NÁVOD NA POUŽITIE

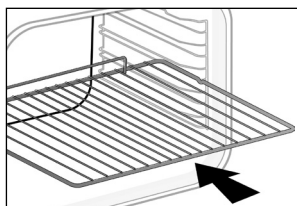
TROUBA
OVN
OFEN
PIEKARNIK
RÚRA

De Dietrich 

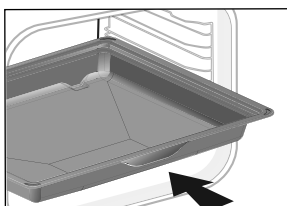


4

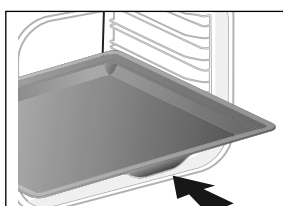
A



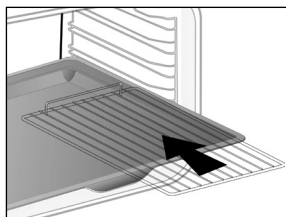
B



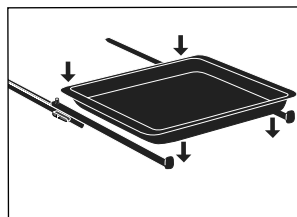
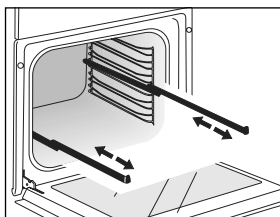
C



D

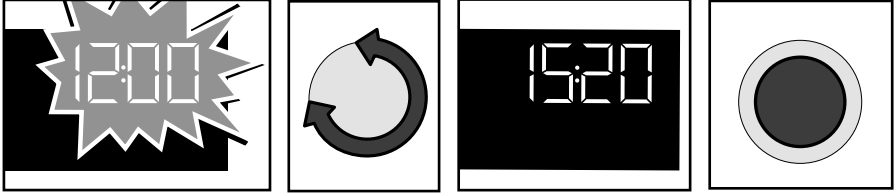


E

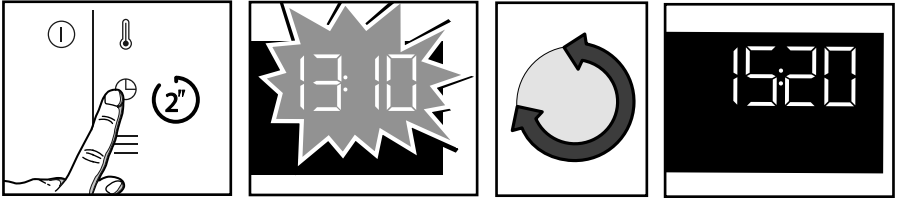




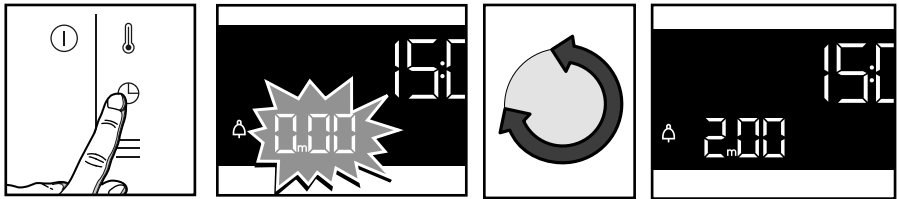
A



B



C



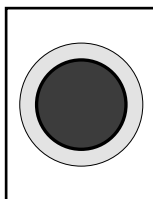
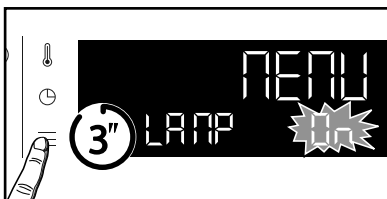
D



• 2



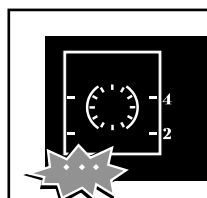
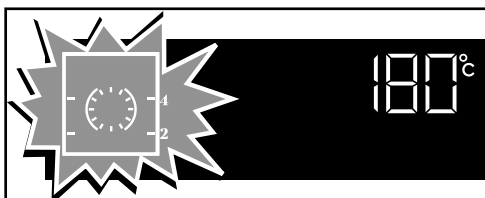
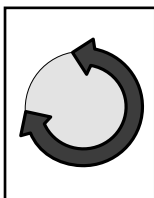
E



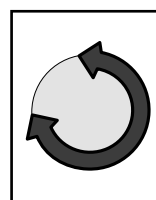
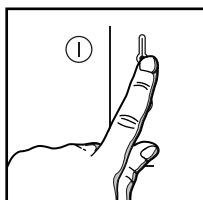
• 3



A

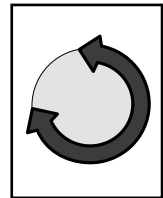
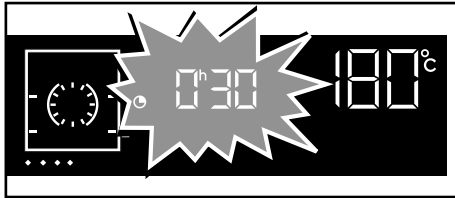
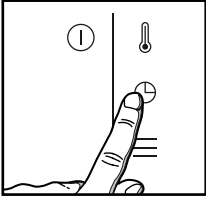


B

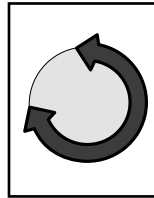
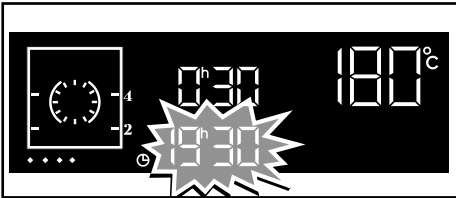




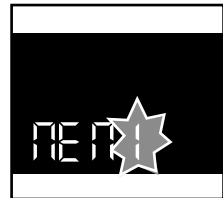
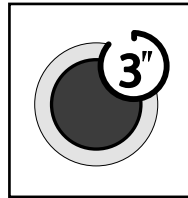
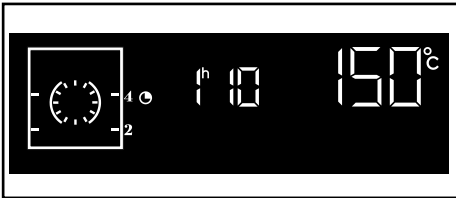
C



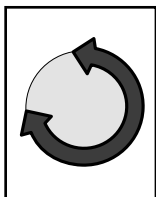
D



E

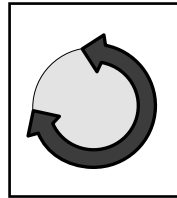
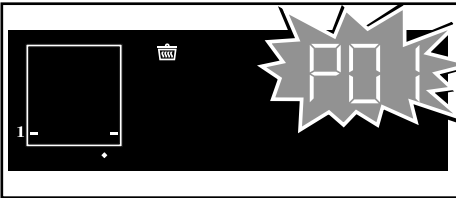
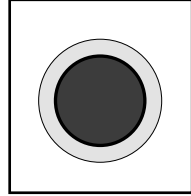
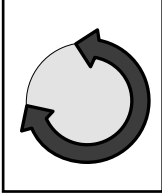


F

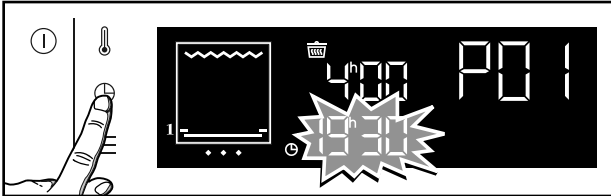




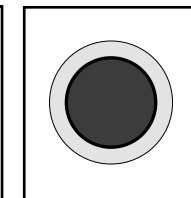
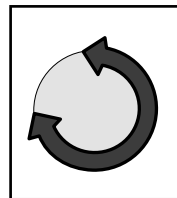
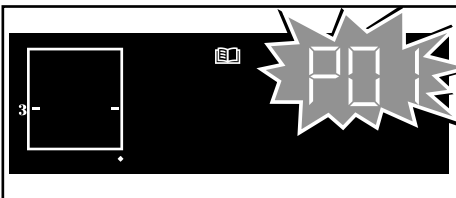
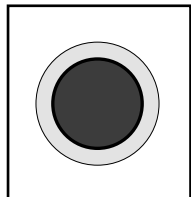
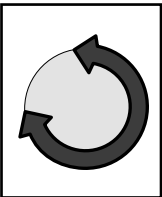
G

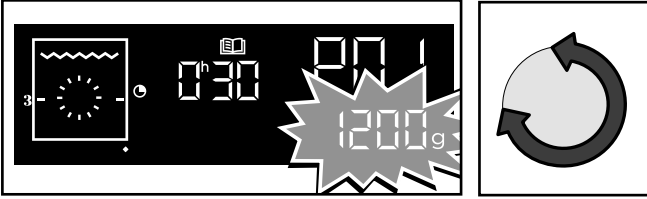


H

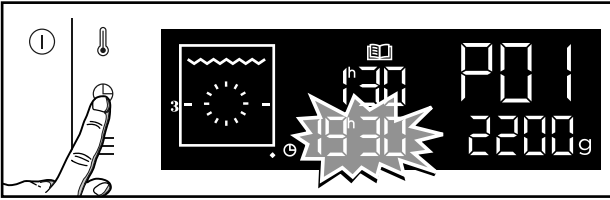


I

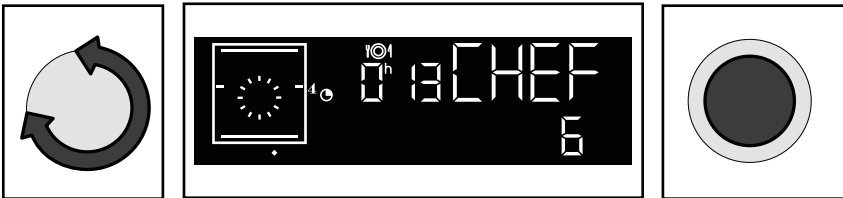
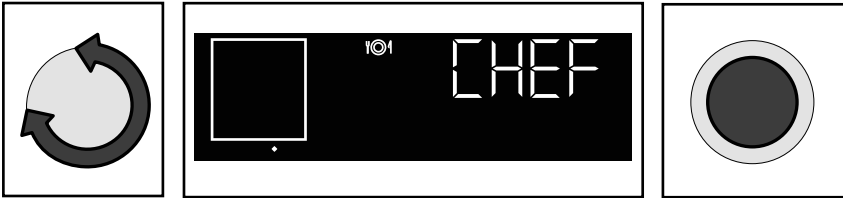




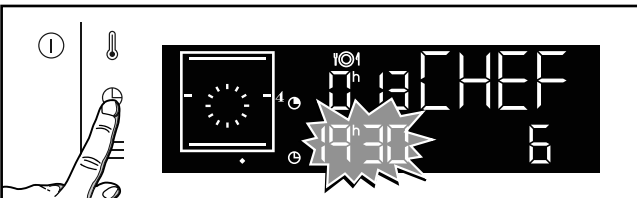
J



K

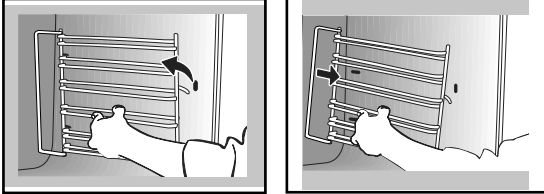


L

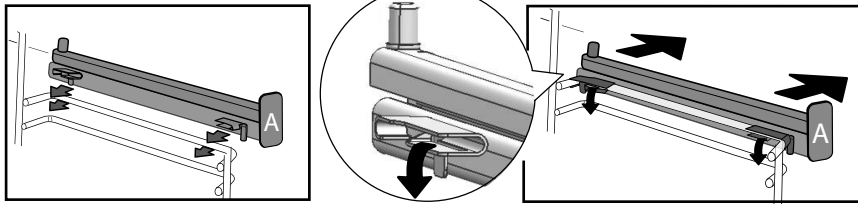




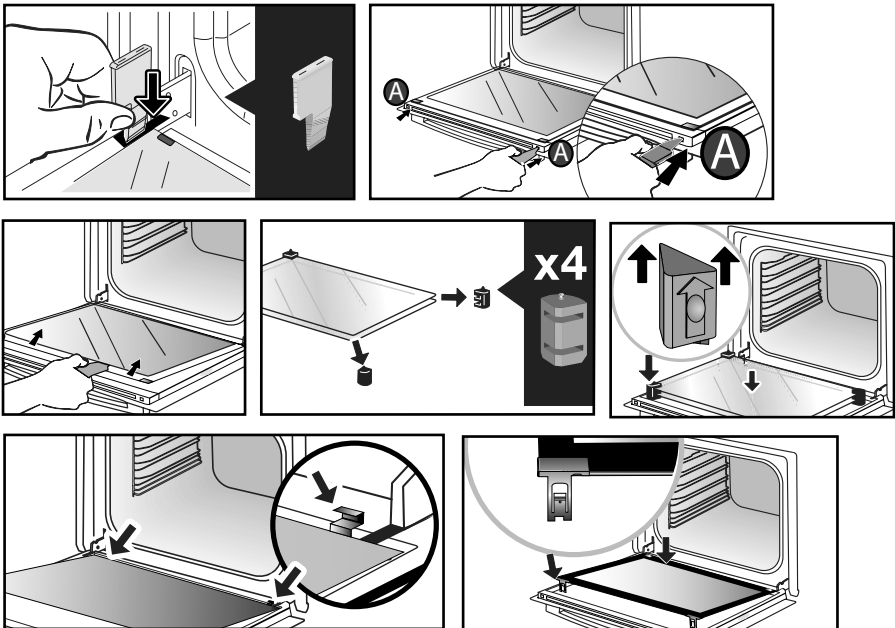
A



B

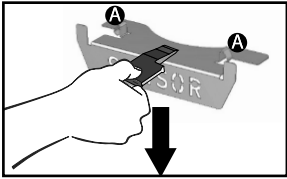


C

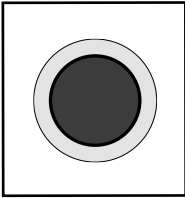
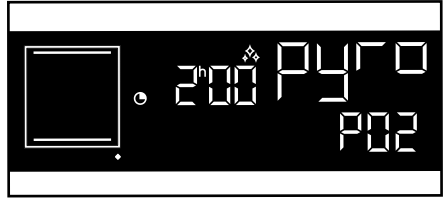
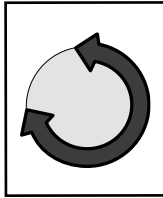
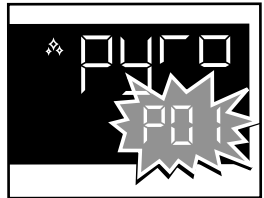
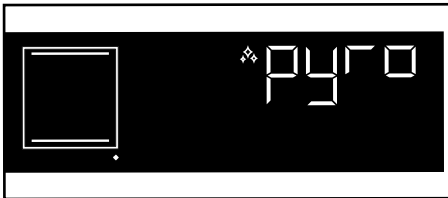
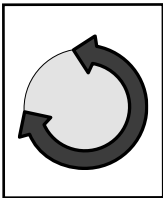




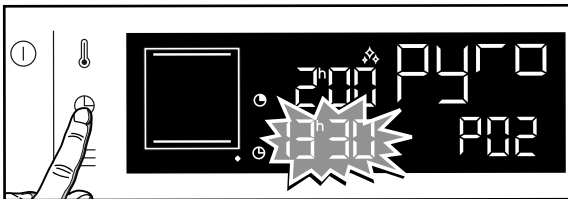
D



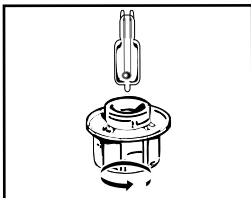
E



F



G



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

S nimi přichází neodolatelná touha po dotyku.

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

Děkujeme vám za projevěnou důvěru.



BVCert6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

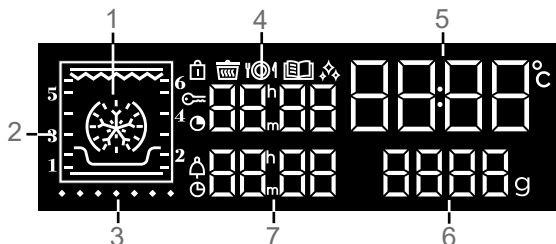
Popis trouby	3
Ovládací panel.....	3
Žárovka – lišty – příslušenství	4
Nastavení	5
Nastavení hodin.....	5
Seřízení hodin	5
Minutka	5
Uzamčení ovládacího panelu	5
Nabídka nastavení.....	5
Pečení	6
Režim „EXPERT“	6
- Okamžité pečení	6
- Naprogramování teploty a doby pečení	6
- Pečení s odloženým startem	7
- Uložení parametrů pečení	7
- Funkce pečení v režimu „Expert“	8
Režim „BASSE TEMPERATURE“ (Nízká teplota)	11
Režim „RECETTES“ (Recepty)	12
Režim «CHEF».....	14
- Rady a tipy	17
Údržba	18
Vnější povrch.....	18
Demontáž vodicích lišt.....	18
Montáž a demontáž posuvných lišt	18
Čištění vnitřních ploch skel	18
Demontáž a opětovná montáž desky "Sensor"	19
Samočištění pyrolýzou	19
Výměna žárovky	20
Poruchy a jejich řešení	21
Poprodejní servis	22

• 1 POPIS TROUBY



1 OVLÁDACÍ PANEĽ

• DISPLEJ



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Zobrazení režimů pečení | Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek |
| 2 Ukazatel úrovně lišty | Ukazatel funkce „Nízká teplota“ |
| 3 Ukazatel zvyšování teploty | Ukazatel funkce "Chef" |
| 4 Zobrazení doby pečení | Ukazatel funkce Recepty" |
| 5 Zobrazení hodin a teploty trouby | Ukazatel samočištění (pyrolýza) |
| 6 Zobrazení hmotnosti | Ukazatel uzamčení při pyrolýze |
| 7 Zobrazení minutky a času konce pečení | Ukazatel doby pečení |
| | Ukazatel minutky |
| | Ukazatel konce pečení |

• TLAČÍTKA



- | |
|---|
| 1 Zapnutí/vypnutí |
| 2 Nastavení teploty |
| 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky |
| 4 Přístup do nastavení MENU (Nabídka) |

• OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

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

Pro operace s otočným knoflíkem se používají následující symboly:



OTOČTE knoflíkem.



STISKNUTÍM středu knoflíku potvrďte nastavenou hodnotu.

• 1 POPIS TROUBY



2 ŽÁROVKA

Vlastnosti a informace o demontáži žárovky najdete v kapitole „Údržba“.

3 VODICÍ LIŠTY

Trouba je vybavena 6 vodicími lištami sloužícími k umístění příslušenství (mřížka, plech...) do různých výškových poloh v závislosti na zvolených režimech pečení.

4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

Bezpečnostní mřížka proti překlopení (obr. A)

Mřížku lze použít pro všechny plechy a pečicí nádoby s pečenými či zapékanými pokrmy. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

Rukojeť proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.

Víceúčelový plech, plech pro zachycování tuku 45 mm (obr. B)

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

Pekařský plech 20 mm (obr. C)

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

Poloviční mřížky (obr. D)


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


Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.


Systém posuvných lišt (obr. E)

Díky novému systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy lze zcela vyjmout, takže je k nim snadný přístup.

Díky své stabilitě navíc posuvné lišty umožňují pracovat a manipulovat s pokrmy naprosto bezpečně a s nižším rizikem popálení. Pokrmy tak můžete vytáhnout z trouby s mnohem menším úsilím.

 **Než zahájíte čišění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.**

 **Rada**
Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.

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

• 2 NASTAVENÍ



NASTAVENÍ HODIN (obr. A)

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

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

SEŘÍZENÍ HODIN (obr. B)

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

MINUTKA (obr. C)

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

Stiskněte tlačítko ☺.

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

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

Poznámka: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

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

Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – dětská pojistka (obr. D)

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko ⏸.

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout,

stiskněte současně tlačítka ⏸ a ☺, dokud symbol ☹ z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ (obr. E)






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

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

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

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

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka ☺.

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

• 3 PEČENÍ



PEČENÍ

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

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

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

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

Sélectionnez le mode “CHEF” pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.






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

Režim „EXPERT“

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

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

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

 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLÉ
 TRADIČNÍ OHŘEV	 ROZMRAZOVÁNÍ
 ECO	 CHLĚB
 GRIL HORKOVZDUŠNÝ	 SUŠENÍ
 HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV	

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. A)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

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

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

ÚPRAVA TEPLoty (obr. B)

Po výběru požadované funkce pečení stisknete tlačítko ↓.

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.



NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY (obr. C)

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

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. D)

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

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již neblíká.

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

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

- Naprogramování paměti (obr. E):












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

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí (obr. F):

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







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

• 3 PEČENÍ








FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“ (podle modelu)

 Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.

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

• 3 PEČENÍ



Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.
 Uchovávání v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na pekařský plech – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékačí mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.

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



Rada pro úsporu energie:

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.



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



FUNKCE SECHAGE (SUŠENÍ)

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

Používejte pouze čerstvé suroviny.

Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

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

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více mřížek, zasuněte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

Orientační tabulka pro sušení potravin



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

• 3 PEČENÍ



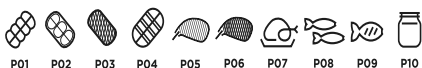
REŽIM „NÍZKÁ TEPLOTA“ (podle modelu)

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

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

Trouba nabízí výběr z 10 pokrmů:



P01 Telecí pečeně (4 h)



P02 Hovězí pečeně s krvavým



P03 Propečená hovězí pečeně (4 h)



P04 Vepřová pečeně (5 h)



P05 Jehněčí s růžovým středem (3 h)



P06 Propečené jehněčí (4 h)



P07 Kuře (6 h)



*P08 Malé ryby (1 h 20 min)



P09 Velké ryby (2 h 10 min)



*P10 Jogurt (3 h)

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. G)

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

Na displeji se zobrazí symbol  a „Lt“.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku.

- Bliká „P01“. Otáčením knoflíku vyberte pokrm.

- Zvolte pokrm.

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

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

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

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

- Pípání vypnete stisknutím některého tlačítka.



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



PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

(obr. H)


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

Po výběru programu stiskněte tlačítko ⊕

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

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již nebliká.


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

REŽIM „RECEPTY“

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. I)

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

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

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

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Na displeji bliká nabízená hmotnost.

Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.

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


PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

(obr. J)

Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stiskněte tlačítko ⊕ a nastavte nový čas konce pečení.

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Trouba se vypne a spustí se později, aby pečení skončilo v požadovaný čas.

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

• 3 PEČENÍ



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

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

** Před vložením pokrmů troubu předehřejte.*



REŽIM „ŠÉF“


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

 **V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívát.**

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. K)

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku režim pečení „ŠÉF“ a potvrďte.

Symbol  Na obrazovce se objeví „CHEF“. Potvrďte stisknutím joysticku. Šéfkuchař „1“ bliká, musíte si vybrat jídlo otočením knoflíku.


Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).

- Zvolte pokrm a potvrďte.
- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.


UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

1- První fáze výpočtu, ve které se trouba rozehřívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut.

 **DŮLEŽITÉ:** Ve fázi výpočtu **neotevírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů.**

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace .


2- Druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu vaření, Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace .

v zobrazené zbývající době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze.

Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste maso polili šťávou nebo otočili.

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. L)

Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stiskněte tlačítko  a nastavte nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného knoflíku. Trouba se vypne a spustí se později, aby pečení skončilo v požadovaný čas.



SEZNAM POKRMŮ



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza

(300 g do 1.2 kg)

- Čerstvá kupovaná pizza
- Pizza z kupovaného těsta
- Pizza z domácího těsta

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

Chcete-li mít těsto vláčné, položte pizzu na plech na pečení.



Kuře

- kuřata od 1.4 kg do 2,5 kg
- malé kachny, perličky

Pečení v nádobě: dejte přednost keramické nádobě na pečení, aby z masa nestříkal tuk.

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



Ryby

(400 g do 1 kg)

- celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
- vykostěné ryby
- není vhodné pro ploché ryby.

Tento program používejte pouze vařit celé ryby.

Použijte víceúčelový zásobník.



Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

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

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



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mražené koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zesponu křupavější.



Sušenky

- drobné pečivo: sušenky „cookies“, hranaté sušenky „financier“, croissanty, bochánky, rozinkové šneky, zapékané toasty

Jednotlivé pečivo vložte na plech na pečení a umístěte ho na rošt.

Upozornění: Odpalované těsto je třeba k dosažení dobrých výsledků péct pomocí režimu „DORT“.



QUELQUES RECETTES MODE

"CHEF"

Pizza nízká:

1 těsto na pizzu

*zeleninová : 6 polévkových lžic rajčatové šťávy + 100 g tykví nakrájených na kostky + 50 g

paprik nakrájených na kostky + 50 g baklažánu na kolečka + 2 malá rajčata na kolečka + 50 g nastrouhaného sýra ementálského typu + oregano + sůl + pepř.

*s rokfórem a uzeným : 6 polévkových lžic rajské šťávy + 100 g uzených prsíček + 100 g

rokfóru nakrájeného na kostky + 50 g ořechů + 60 g nastrouhaného sýra ementálského typu.

*s klobásou a tvarohovým sýrem typu žervé : 200 g okapaného tvarohového sýru typu žervé

namazaného na těsto + 4 klobásy nakrájené na kolečka + 150 g plátkové šunky + 5 oliv + 50 g nastrouhaného sýru ementálského typu + oregano + sůl + pepř

Slané koláče:

Základ: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm

1 rozválené máslové těsto připravené k použití

3 rozšlehaná vejce + 50 cl husté smetany
sůl, pepř, muškátový oříšek.

Různé náplně :

200 g slaniny.

nebo - 1 kg vařené čekanky + 200 g strouhaného sýru Gouda

nebo - 200 g brokolice + 100 g slaniny +

50 g plísňového sýra

nebo - 200 g lososa + 100 g okapaného vařeného špenátu

Kuře

Vložte do něj svazeček čerstvého estragonu a obložte směsí 6 stroužků rozmačkaného česneku se špetkou hrubé soli a několika zrníčky pepře

Jablkový koláč z listového těsta s mandlovou griliáží

1 rozválené listové těsto, propíchané vidličkou.

200 ml smetany uveďte do varu se stonkem vanilky.

2 vejce rozšlehejte s 30 g cukru, přidejte vychlazenou smetanu.

2 jablka nakrájená na kostky obalená v 70 g mandlové griliáže.

Naneste krém + jablka. Vložte do trouby.



RADY A TIPY

• Hovězí, vepřové, jehněčí maso

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

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

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

- Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.

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

• Ryby

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

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

• Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové

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

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

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

• Pizza

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



VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT (obr. A)

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

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT (obr. B)

(podle modelu)

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

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

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

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

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

ČIŠTĚNÍ OKEN DVEŘÍ (obr. C)

Výstraha

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

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

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

Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

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

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

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

Vyjměte plastovou zarážku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.

• 4 ÚDRŽBA



Demontáž a opětovná montáž desky "Sensor"(obr. D)

Desku „SENSOR“ ukazující na přítomnost čidla vlhkosti připojeného k režimu CHEF, které ale není pro provoz nezbytné, můžete demontovat. K demontáži skla dveří použijte dodaný plastový klín.

Demontáž:

Zasuňte plastový klín mezi desku "SENSOR" a horní část trouby a uvolněte ji pohybem dolů.

Opětovná montáž:

Uchopte desku „SENSOR“ a pevně zasuňte zářezy **A** do odpovídajících otvorů směrem nahoru.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk. Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, 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.

⚠ Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodící lišty.

PROVEDENÍ SAMOČIŠTĚNÍHO CYKLU

Dostupné cykly pyrolýzy:



PyroExpress – 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza ECO trvající 1 h 30 min.**



Pyrolýza – 2 h


Slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ (obr. E)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).

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

Na konci pyrolýzy proběhne chladicí fáze, během této doby zůstane vaše trouba nedostupná.



Po vychladnutí trouby seřete vlhkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znovu péct podle chuti.

• 4 ÚDRŽBA



ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. F)

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci a poté stisknutím tlačítka ⊖ nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy. Zobrazení bliká, nastavte čas konce pomocí tlačítek + a -. Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte volič funkcí do polohy 0.

VÝMĚNA ŽÁROVKY (obr. G)



Výstraha

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, jinak hrozí úraz elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne.

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu gumovou rukavici, která usnadní odmontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

• 5 PORUCHY A JEJICH ŘEŠENÍ



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

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

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

- **Neprobíhá čištění pyrolýzou.**

Zkontrolujte, zda jsou zavěšená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

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

Hałas wibracyjny.

Hluk vibrací.

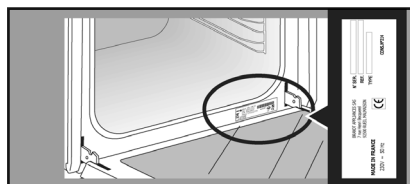
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. Na správné fungování spotřebiče to nemá žádný vliv, ale přesto může během provozu generovat vibrační hluk. Vyjměte troubu a napájecí kabel přesuňte. Vraťte troubu na místo.


• 6 POPRODEJNÍ SERVIS



OPRAVY

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



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

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

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



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

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INDHOLDSFORTEGNELSE

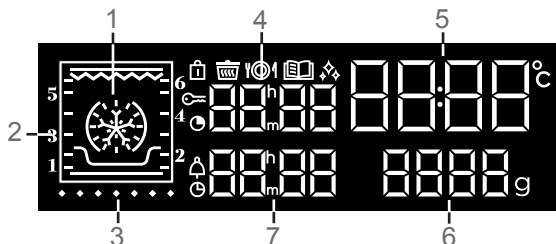
Præsentation af ovnen	3
Betjeningspanel	3
Lampe - Ribber - Tilbehør	4
Indstillinger	5
Indstilling af klokken	5
Ændring af klokken	5
Stopur	5
Låsning af betjeningerne	5
Menuindstillinger	5
Gennemføre en bagning/stegning	6
"EXPERT"-funktion	6
- Øjeblikkelig bagning	6
- Programmere temperaturen, varigheden	6
- Tilberedning med udskudt start	7
- Gemme en tilberedning	7
- Funktioner for tilberedning i "Expert"-funktion	8
"LAV TEMPERATUR"-funktion	11
"OPSKRIFTS"-funktion	12
"CHEF"-funktion	14
- Gode råd og tips	17
Vedligeholdelse	18
Indvendig overflade	18
Aftagning af ribberne	18
Montering og afmontering af skydeskiner	18
Rengøring af glasruderne indvendigt	18
Demontering og genmontering af "Sensor" -pladen	19
Selvrensning via pyrolyse	19
Udskiftning af pære	20
Fejl og afhjælpninger	21
Kundeservice	22

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE



1 BETJENINGSPANEL

• DISPLAY



- | | |
|---|---|
| 1 Visning af bagefunktioner | Indikator for låsning af betjeninger |
| 2 Indikator for ribbe | Indikator for funktionen "Lav temperatur" |
| 3 Indikator for temperaturstigning | Indikator for funktionen Chef |
| 4 Visning af tilberedningstiden | Indikator for funktionen "Opskrifter" |
| 5 Visning af uret og ovnsens temperatur | Indikator for selvrensning (pyrolyse) |
| 6 Visning af vægt | Indikator for låsning af låge |
| 7 Visning af stopur og klokken for tilberedningens afslutning | Indikator for bagningens varighed |
| | Indikator for stopur |
| | Indikator for slutning på bagning |

• TASTERNE



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

• BETJENINGSDREJEKNAPPEN

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

Drejeknappens design og funktioner er symboliseret på følgende måde:



DREJ drejeknappen.



TRYK på midten af drejeknappen for at godkende.

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE



2 LAMPEN

Se i kapitlet "Vedligeholdelse" for specifikationer og afmontering af lampen.

3 RIBBERNE

Denne ovn har 6 ribber til at placere tilbehør (rist, plade m.m.) i forskellige højde i forhold til den valgte bage/stege-funktion.

4 TILBEHØR (ifølge modellen)

Rist med sikkerhed mod vipning (fig. A).

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

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

Universalplade, bradepande 45 mm (fig. B).

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

Bageplade, 20 mm (fig. C).

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

Rist til at give mere smag (fig. D)

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


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


Glideskinnesystemet (fig E)

Takket være det nye system med glideskiner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladen kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet. Pladen kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

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

 **Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**

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

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

• 2 INDSTILLINGER




INDSTILLING AF KLOKKEN (fig. A)

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

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

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN (fig. B)

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

STOPUR (fig. C)

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

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

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




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

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

Uden godkendelse udføres registreringen automatisk efter få sekunder.

LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring (fig. D)

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


BEMÆRK: Kun tasten  forbliver aktiv.

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

forsvinder fra skærmen.


INDSTILLINGSMENU (fig. E)

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

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

Se tabellen herunder:

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

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

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

• 3 TILBEREDNING



GENNEMFØRE EN TILBEREDNING


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

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

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

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

Sélectionnez le mode **"CHEF"** pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

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

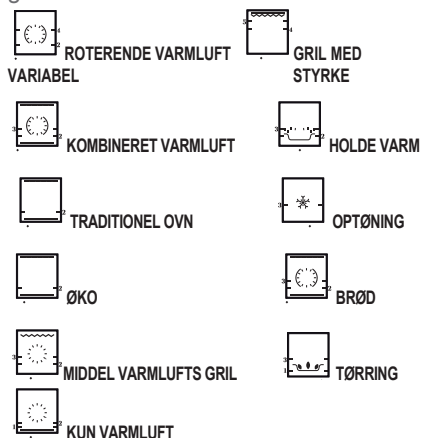
"EXPERT"-FUNKTION

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

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

tasterne eller .

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



ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (fig. A)

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

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

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

PROGRAMMERING AF TEMPERATUREN (fig. B)

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

• 3 TILBEREDNING



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

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN (fig. C)

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

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

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

Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START (fig. D)

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

Tryk på den for at godkende.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

GEMME EN TILBEREDNING

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

- Gemme et program i hukommelsen (fig. E):












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

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

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

- Vælg en af de 3 hukommelser, der allerede er registreret (fig. F):

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







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

• 3 TILBEREDNING








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

 Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

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

• 3 TILBEREDNING



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

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



Gode råd til energibesparelse.

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



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

• 3 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer.

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

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

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

Vejledende tabel for tørring af madvarer



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

• 3 TILBEREDNING

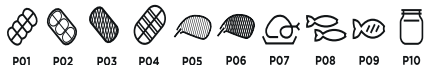


"LAV TEMPERATUR"-FUNKTION (ifølge modellen)

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

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

Ovnen foreslår et udvalg på 10 retter:



P01 - Kalvesteg (04:00)



P02 - Rødstegt oksesteg (3:00)



P03 - Gennemstegt oksesteg (4:00)



P04 - Svinesteg (05:00)



P05 - Lyserød lam (03:00)



P06 - Gennemstegt lam (4:00)



P07 - Kylling (6:00)



P08* - Små fisk (01:20)




P09* - Store fisk (2:10)



P10* - Yoghurt (3:00)

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (fig. G)

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

Symbolet  og "Lt" vises på skærmen.

- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen.

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


- Vælg din ret.

- Når du har valgt en ret, f.eks.: P01 (kalvesteg), sættes kødet på risten i den ribbe, der er angivet øverst på skærmen (ribbe 2), og bradepanden skubbes ind nedenunder (ribbe 1).

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

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

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

- Tryk på en tast  for at standse disse bip.

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

• 3 TILBEREDNING



TILBEREDNING MED UDSKUDT START (fig. H)

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, skal du trykke på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen.

Tryk på den for at godkende.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.




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

FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

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

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (fig. I)

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

Symbolet  vises og "Guide" ruller på skærmen.


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

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

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

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START (fig. J)

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

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



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

• 3 TILBEREDNING



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

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

* Ovnen skal forvarmes, før maden sættes i.

• 3 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "CHEF"


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

⚠ Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen for at bruge funktionen "KOK".

Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (fig. K)

- Drej knappen til madlavningsfunktionen "Chef".

Symbolet  "CHEF" vises på skærmen. Bekræft ved at trykke på joysticket. Kokken "1" blinker, du skal vælge din skål ved at dreje på drejeknappen.

Ovnen foreslår et udvalg af retter (se listen med retter i det følgende).

- Vælg din ret, og godkend.
- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen.

⚠ OBS:


Denne tilberedningsfunktion foregår i to faser:

1- En første fase med søgning, hvor ovnen begynder at varme op og beregner den ideelle tilberedningsvarighed. Denne fase varer mellem 5 og 40 minutter

afhængigt af retten.

⚠ VIGTIGT: Luk ikke ovnens dør op under denne fase for ikke at forstyrre beregning og indlæsning af data, da dette kan annullere tilberedningen.

Denne søgningsfase vises med en animation .


2- Et andet tilberedningstrin: Ovnen har indstillet den ønskede tilberedningstid, denne søgningsfase vises med en animation .

Den viste, resterende tid tager hensyn til tilberedningens varighed i den første fase.

Nu er det muligt at åbne ovnens dør, f.eks. for at overrisle eller vende en steg.

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START (fig. L)

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for slutning på tilberedningen ved at trykke på tasten  og få vist et nyt tidspunkt for slutning på tilberedningen. Godkend ved at trykke på drejeknappen. Ovnen slukker og starter senere, for at tilberedningen kan slutte på det ønskede tidspunkt.

• 3 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

(300 g til 1,2 kg)

pizza som færdigret - ikke dybfrosset
pizza-dej klar til brug
«hjemmelavet» pizza-dej

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

Stil den på bagepladen for at opnå en
blød dej.



Kylling (CHEF 2)

kylling (1,4 kg til 2,5 kg)

lille and, perlehøne

Læg kylling på risten, som sættes ove-
nover bradepanden.

Lav indsnit i skindet på fjerkræ før tilbe-
redningen for at undgå overstækninger.



Fisk (CHEF 3)

(400 g til 1 kg)

hele fisk (guldbrasen, kulmule,
ørred, makrel) fiskesteg. er ikke velegnet
til fladfisk.

Brug kun denne funktion til hele fisk.

Brug multifunktionsbakken.

Er ikke velegnet til fladfisk.



Tærter (salte) (CHEF 4)

friske quiches
dybfrosne quiches

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

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



Kagetærte (CHEF 5)

friske tærter
dybfrosne tærter

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



Småkager (CHEF 6)

små kager og tørkager: cookies,
financiers, croissants, små brød,
rosinbrød, croque-monsieur

Sæt de små kager individuelt på
kagepladen, og sæt kagepladen på
risten.

• 3 TILBEREDNING



QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza Bund:

1 pizzadej

*med grøntsager : 6 spiseskeer
tomatsovs + 100 g courgetter skåret i
tern + 50 g peberfrugt

skåret i tern + 50 g auberginer skåret i
skiver + 2 små tomater skåret i skiver +
50 g revet ost + oregano
+ salt og peber.

*med Roquefort, røget kyllingebryst : 6
spiseskeer tomatsovs + 100 g brystkød
+ 100 g Roquefort

i tern + 50 g valnødder + 60 g revet ost.

*med pølser, friskost : 200 g afdryppet
frisk ost fordeles på dejen + 4 pølser
skåret i skiver

+ 150 g skinke skåret i strimler + 5 oliven
+ 50 g revet ost + oregano + salt og
peber.

Quiche:

Bund: 1 aluminiumsform med en
diameter på 27-30 cm

1 mørdejsbund klar til brug

3 piskede æg + 5 dl fløde

salt, peber og revet muskatnød.

Forskelligt tilbehør :

200 g forkogt baconstykker,

eller -1 kg kogt julesalat + 200 g revet
ost

eller 200 g broccoli + 100 g bacon + 50
g blåskimmelost

eller 200 g laks + 100 g kogt og afdryppet
spinat

Kylling

Farseres med frisk estragon, eller med
en blanding af 6 hvidløgsgfed, lidt havsalt
og groft peber.

Butterdejsstårte med æbler:

1 butterdejsbund prikkes med gaffel.

200 ml fløde koges op med en
vanillestang.

2 æg piskes med 30 g sukker, og den
afkølede flødeblanding tilsættes.

2 æbler skåret i tern rulles i 70 g knuste
brændte mandler.

Tilsæt fløde + æbler. Sæt retten i ovnen.

• 3 TILBEREDNING



GODE RÅD OG TIPS

• Oksekød, svindkød, lammekød

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

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

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

- Det anbefales heller ikke at bruge en emaljeret bradepande.

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

• Fisk

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

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

• Tærter, quiches

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

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

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

• Pizza

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

• 4 VEDLIGEHOELSE



UDVENDIGE FLADER

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

UDTAGNING AF RIBBERNE (fig. A)

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.

MONTERING OG AFMONTERING AF SKYDESKINNER (fig. B)

(ifølge modellen)

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

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

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

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

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

RENGØRING AF GLASRUDERNE INDVENDIGT (fig. C)



Advarsel

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

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

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

Tag det første fastklipsede glas ud:

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

Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne. Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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

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

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

Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

• 4 VEDLIGEHOELSE



DEMONTERING OG GENMONTERING AF "SENSOR"-PLADEN (fig. D)

Du kan afmontere "SENSOR"-pladen, der angiver tilstedeværelsen af en fugtighedsføler, der er knyttet til CHEF-tilstand, men ikke nødvendig for betjening. Brug den medfølgende plastkile til at afmontere dørglasset.

Demontering:

Skub plastkilen mellem "SENSOR"-pladen og toppen af ovnen og lav en bevægelse nedad for at løsne den.

Genmontering:

Tag fat i "SENSOR"-pladen, og indsæt hakkene **A** i de tilsvarende åbninger opad.

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

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

Før du går i gang med en ovenrensning 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.

⚠ Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Foreslået pyrolyse-cyklus:



PyroExpress på 59 minutter
Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtig automatisk rensning af ovnens indre: Den rengør ovnens indre, når den kun er lidt tilsmudset, på mindre end en time.

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



Pyrolyse på 2 timer

for en mere dybdegående ovenrensning.

ØJEBLIKkelig RENSNING (fig. E)

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke. Drej funktionsvælgeren på en af funktionerne for selvrensning.


Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen (tryk på drejknappen).

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

Efter afslutningen af pyrolysen finder en kølefase sted, din ovn forbliver utilgængelig i løbet af dette tidsrum.

• 4 VEDLIGEHOLDELSE



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

RENSNING MED UDSKUDT START (fig. F)

Følg instruktionerne beskrevet i forrige afsnit, og indstil tidspunktet for afslutning af pyrolyse efter ønske ved at trykke på tasten ☹. Visningen blinker, indstil klokken for afslutning med tasten + eller -. Efter disse trin er pyrolysens start udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt. Når pyrolysen er afsluttet, sættes funktionsvælgeren tilbage på 0.

UDSKIFTNING AF PÆRE (fig.G)



Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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

• 5 FEJL OG AFHJÆLPNINGER



- "AS" vises (Auto Stop system).

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

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse. Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

- **Ovnen varmer ikke op.** Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).

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

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

- **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.

Tärinä-äänet

Tarkista, että virtajohto ei ole

Vibrationsstøj.

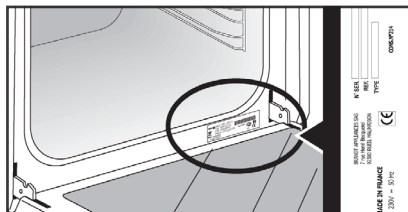
Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen. Dette har ingen indflydelse på, at din enhed fungerer korrekt, men kan alligevel generere en vibrationsstøj under ventilation. Fjern din enhed, og flyt ledningen. Udskift din ovn.

• 6 KUNDESERVICE



INDGREB




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



OPRINDELIGE RESERVEDELE

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



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

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

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

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



BYCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



INHALTSVERZEICHNIS

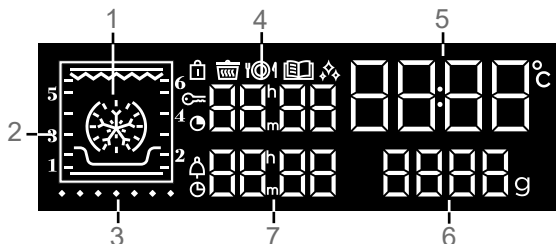
Beschreibung des Ofens	3
Bedienleiste	3
Lampe - Einschubleisten - Zubehör.....	4
Einstellungen	5
Einstellung der Uhrzeit	5
Änderung der Uhrzeit	5
Zeitschaltuhr	5
Sperrung der Bedienelemente.....	5
Menü Einstellungen.....	5
Garen	6
Funktion „EXPERT“	6
- Sofortiges Garen	6
- Programmierung der Temperatur, der Zeitdauer	6
- Startzeitvorwahl Garen.....	7
- Garmodus abspeichern.....	7
- Garfunktionen „Expert“	8
NIEDERTEMPERATUR-Programm	11
Funktion „REZEPTE“	12
Mode «CHEF».....	14
- Tipps und Tricks.....	17
Pflege.....	18
Außenfläche	18
Demontage der Einschubleisten.....	18
Einbau und Demontage der Auszugschienen	18
Reinigung der inneren Scheiben	18
Demontage und Montage der "Sensor" -Platte	19
Selbstreinigung durch Pyrolyse.....	19
Austausch der Lampe.....	20
Funktionsstörungen und Lösungen	21
Kundendienst.....	22

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



1 BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



- | | |
|---|---|
| 1 Anzeige der Garmethoden | 🔒 Anzeige Verriegelung der Bedienelemente |
| 2 Anzeige der Einschubleisten | 📖 Anzeige Funktion „Niedertemperatur“ |
| 3 Anzeige des Temperaturanstiegs | 👨‍🍳 Anzeige Funktion "Chef" |
| 4 Anzeige der Gardauer | 📖 Anzeige Funktion „Rezepte“ |
| 5 Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur | 🔥 Anzeige Selbstreinigung (Pyrolyse) |
| 6 Gewichtsanzeige | 🔑 Anzeige Verriegelung der Tür |
| 7 Anzeige der Zeitschaltuhr und Garzeitende | 🕒 Anzeige Gardauer |
| | 🔔 Anzeige Zeitschaltuhr |
| | 🕒 Anzeige Garzeitende |

• DIE TASTEN



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

• DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung. Die Zeichnungen des Bedienschalters sind folgendermaßen dargestellt:



Den Bedienschalter DREHEN.



Zur Bestätigung den Bedienschalter MITTIG drücken.

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



2 DIE LAMPE

Die technischen Merkmale und Hinweise zur Demontage der Lampe entnehmen Sie dem Kapitel „Pflege“.

3 DIE EINSCHUBLEISTEN

Dieser Herd verfügt über 6 Einschubleisten zur Anbringung des Zubehörs (Grillrost, Platte...) auf unterschiedlichen Höhen je nach ausgewählten Garstufen.

4 ZUBEHÖR (je nach Modell)

Rost mit Kippschutz (Abb. A).

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 Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen schieben.

Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm (Abb. B).

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

Backblech, 20 mm (Abb. C).

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

Grillpfannen „Feinschmecker“ (Abb. D)

Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“


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


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


Auszugschienen-System (Abb. E)

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

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

 **Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

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

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

• 2 EINSTELLUNGEN



EINSTELLUNG DER UHRZEIT (Abb. A)

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

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

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT (Abb. B)

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

ZEITSCHALTUHR (Abb. C)

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

Drücken Sie die Taste \odot .

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

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

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

Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung (Abb. D)

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten \updownarrow und \odot bis zur Anzeige des Symbols \mathbb{H} auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste \odot bleibt aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten \updownarrow und \odot , bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet. \mathbb{H}

MENÜ EINSTELLUNGEN (Abb. E)

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:

Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

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

Siehe folgende Tabelle:

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

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf \odot .

<p>Installierte Parameter Standardeinstellung</p>	<p>Lampe: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.</p>
	<p>Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.</p>
	<p>Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.</p>
	<p>DEMO-Modus: Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.</p>
	<p>Bildschirm-Timeout ON-Position: Bildschirm nach 90 Sekunden aus OFF-Position: reduzierte Helligkeit nach 90 Sekunden</p>



GAREN

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

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

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

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

Wählen Sie die Funktion „**CHEF**“ für ein Gericht, dessen Zubereitung der Backofen automatisch steuert. Wählen Sie aus einer Liste der gängigsten Gerichte das Gericht aus, das sie kochen möchten.

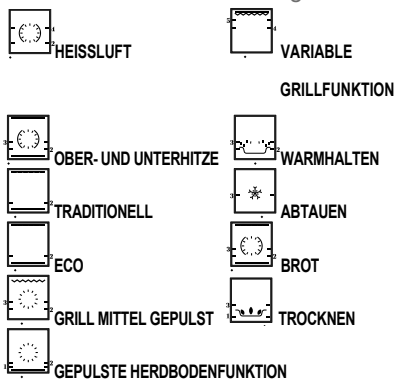
Q Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

FUNKTION „EXPERT“

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

- Zugang zum Display „Expert“ erhalten Sie durch Drücken oder Drehen des Bedienschalters oder durch Drücken einer der Tasten ① oder ≡.

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



SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

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

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

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

PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR (Abb. B)

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf ↓.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen



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

PROGRAMMIERUNG DER DAUER (Abb. C)

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

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

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

veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode. **Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.**

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. D)

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

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

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

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

- Eine Speicherung programmieren (Abb. E):












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

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen (Abb. F):







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

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



GARFUNKTIONEN „EXPERT“ (je nach Modell)

 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

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



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

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

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

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



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)		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



„NIEDERTEMPERATUR“-PROGRAMM (je nach Modell)

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

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

Der Backofen bietet Ihnen eine Auswahl von 10 Gerichten an:



P01 - Kalbsbraten (4h00)



P02 - Rinderbraten blutig (3h00)



P03 - Rinderbraten durchgebraten (4h00)



P04 - Schweinebraten (5h00)



P05 - Lamm rosa (3h00)



P06 - Lamm durchgebraten (4h00)



P07 - Hähnchen (6h00)



P08* - Kleine Fische (1h20)



P09* - Große Fische (2h10)



P10* - Joghurt (3h00)

SOFORTIGES GAREN (Abb. G)

- Den Bedienschalter bis zur Garfunktion „Niedertemperatur“ drehen.

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

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

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

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: P01 (Kalbsbraten), legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).

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

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

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

- Zum Ausschalten des Signaltons eine Taste drücken.

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



STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. H)

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

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

Zum Bestätigen die Taste drücken.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

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

FUNKTION „REZEPTE“

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

SOFORTIGES GAREN (Abb. I)

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

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

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

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

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

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

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. J)

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

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

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



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



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

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

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



FUNKTION «CHEF»


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

 Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich.

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

SOFORTIGES GAREN (Abb. K)

- Wählen Sie im allgemeinen Menü mit dem Bedienschalter die Funktion «CHEF» aus und bestätigen Sie dann.

Das Symbol  und «CHEF» erscheint auf dem Bildschirm. Überprüfen Sie das Manifest auf dem Controller. Chef "1" blinkt, Sie müssen Ihr Gericht durch Drehen des Knopfes auswählen.

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


- Wählen Sie Ihr Gericht aus und bestätigen Sie.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter.

 **ACHTUNG:**


Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1- Eine Suchphase, während der der

Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

 **WICHTIG:** Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht gestört werden, andernfalls wird der Garvorgang abgebrochen.

Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt .


2- Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt .

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.

Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen oder zu drehen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. L)

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes durch Drücken der Taste  und durch Anzeige des neuen Garzeitendes nach Einschalten des Backofens geändert werden.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

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



LISTE DER GERICHTE «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300 g bis 1,2 kg

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft,
Pizza aus Fertigteig,
Hausgemachter Pizzateig,

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

Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.



Hähnchen (CHEF 2)

Hähnchengewicht 1,4 kg bis 2,5 kg
Entchen, Perlhuhn

Den Hähnchen auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.

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



Fisch (CHEF 3)

400 g bis 1 kg

Ganze Fische (Dorade, Seehecht, Forellen, Makrele) Fischbraten.

Nicht für flache Fischarten geeignet.

Diese Funktion nur für ganze Fische
Verwenden Sie das Mehrzweckblech



Salzige Tarte (CHEF 4)

Frischer Speckkuchen
Tiefgekühlter Speckkuchen

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

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



Süße Tarte (CHEF 5)

Frische Tarte
Tiefgekühlte Tarte

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



Kleingebäck (CHEF 6)

Kleines Einzelgebäck: Cookies, Mandelbiskuit, Croissants, gefüllte Kuchen, Rosinenbrötchen, Croque-Monsieur

Legen Sie das Einzelgebäck auf das Backblech und stellen Sie dieses auf den Rost.



REZEPTE "CHEF"

Pizza Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse : 6 Suppenlöffel
Tomatensosse + 100 g Zucchini in
Würfel geschnitten + 50 g

Paprikaschote in Würfel geschnitten +
50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine
Tomaten in Scheiben +

50 g geriebener Greyerzer Käse +
Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem
Bauchfleisch : 6 Suppenlöffel
Tomatensosse + 100 g Räucherbrust +
100 g Roquefort in Würfeln + 50 g
Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer
Käse.

*mit Würstchen, Quark : 200 g
abgetropften Quark auf dem Teig
verteilen + 4 Würstchen in
Scheiben + 150 g Schinken in Streifen +
5 Oliven + 50 g geriebener Greyerzer +
Oregano + Salz + Pfeffer

Speckkuchen: Grundlage: 1 Alu-Form,
27 bis 30 cm Durchmesser

1 Portion gebrauchsfertiger Mürbeteig
3 verschlagene Eier + 50 cl Crème
fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedenartiger Belag :

200 g Speckwürfel, vorgebraten,
oder 1 kg gekochte Chicoree + 200 g
geriebener Gouda

oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel
+ 50 g Blaukäse

oder - 200 g Lachs + 100 g Spinat
gekocht und abgetropft

Hühnchen

Das Hähnchen mit einem schönen
Strauß frischem Estragon füllen oder mit
einer Mischung

aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen,
einer Prise Grobsalz und einigen
Pfefferkörnern bestreichen.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

1 Portion Blätterteig mit dem Blatt
ausbreiten und mit der Gabel einstechen.
200 ml Sahne mit einer Vanilleschote
aufkochen.

2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und
die abgekühlte Sahne hinzufügen.

2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat
wälzen.

Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In
den Backofen einschieben.



TIPPS UND TRICKS

• Rind, Schwein, Lamm

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

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

- Verwenden Sie Tongefäße zum Braten: Glas fördert Fettspritzer.

- Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

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

• Fisch

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

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

• Tartes, Speckkuchen

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

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

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

• Pizza

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



AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN (Abb. A)

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

EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN (Abb. B) (je nach Modell)

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

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

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

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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

REINIGUNG DER INNEREN SCHEIBEN (Abb. C)



Warnung

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

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

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

Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke. Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

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



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

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

DEMONTAGE UND MONTAGE DER "SENSOR" -PLATTE (fig. D)

Sie können die "SENSOR" -Platte zerlegen, um anzuzeigen, dass ein Feuchtigkeitssensor vorhanden ist, der mit dem CHEF-Modus verbunden ist, aber für den Betrieb nicht unbedingt erforderlich ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststoffkeil, um das Türglas zu zerlegen.

Demontage:

Schieben Sie den Kunststoffkeil zwischen die "SENSOR" -Platte und die Oberseite des Ofens und bewegen Sie ihn nach unten, um ihn zu lösen.

Zusammenbau:

Fassen Sie die "SENSOR" -Platte und setzen Sie die Kerben **A** fest in die entsprechenden Schlitze nach oben ein.


SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

Vor der 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.

 **Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Mögliche Pyrolysezyklen:



PyroExpress in 59 Minuten

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse ECO von 1,5 Stunden eingestellt.**



Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2h00


für die Tiefenreinigung des Garraums




SOFORTREINIGUNG (Abb. E)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf eine der Selbstreinigungsfunktionen.


Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt (Drücken des Bedienschalters).

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


Am Ende der Pyrolyse findet eine Abkühlphase statt, Ihr Ofen bleibt während dieser Zeit nicht verfügbar.

 **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 (Abb. F)

Befolgen Sie die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt und stellen Sie dann die gewünschte Uhrzeit für das Pyrolyseende ein, indem Sie die Taste  drücken. Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein. Nach diesen Schritten wird der Beginn der Pyrolyse zeitlich so versetzt, dass diese zu der programmierten Uhrzeit abgeschlossen ist. Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück, wenn Ihre Pyrolyse beendet ist.

AUSWECHSELN DER LAMPE (Abb. G)

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

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

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

• 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“. Ihr Herd hat eine Störung festgestellt.

Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz.

Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

- Der Backofen heizt nicht. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht. Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter. Das ist normal. Das Kühlgebläse kann zum Abkühlen des Ofens max. eine Stunde nach dem Abschalten weiter laufen. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt. Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

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

Vibrationsgeräusche.

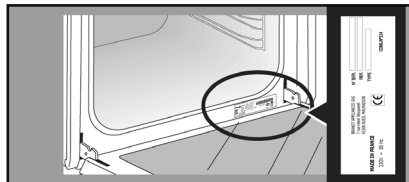
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat. Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung Vibrationsgeräusche erzeugen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.




• 6 KUNDENDIENST



REPARATURARBEITEN

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



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

ORIGINALERSATZTEILE

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



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

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BYCert.6011825

Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SPIS TREŚCI

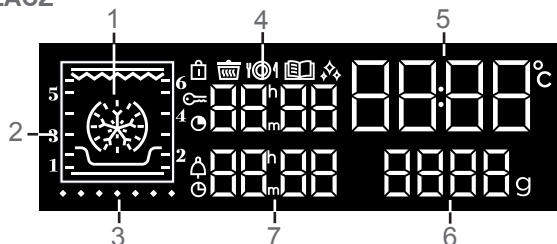
Prezentacja piekarnika	3
Pasek elementów sterowania.....	3
Lampka - Stopnie - Akcesoria	4
Ustawienia	5
Ustawienie godziny.....	5
Modyfikacja godziny	5
Minutnik	5
Blokada poleceń.....	5
Menu ustawień	5
Pieczenie	6
Tryb „EKSPERTA”	6
- Pieczenie natychmiastowe.....	6
- Programowanie temperatury i czasu.....	6
- Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem	7
- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci	7
- Funkcje pieczenia w trybie „eksperta”	8
Tryb „NISKA TEMPERATURA”	11
Tryb „PRZEPISY”	12
Tryb „CHEF”	14
- Porady i sztuczki	17
Konserwacja	18
Powierzchnia zewnętrzna.....	18
Demontaż stopni.....	18
Instalacja i demontaż szyn uchylnych	18
Czyszczenie szyb wewnętrznych	18
Demontaż i ponowny montaż płytki „Sensor”	19
Czyszczenie pirolizą	19
Wymiana lampki	20
Rozwiązywanie problemów	21
Serwis posprzedażny	22

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik poziomu półki | Wskaźnik funkcji „Niska temperatura” |
| 3 Wskaźnik wzrostu temperatury | Wskaźnik funkcji „Chef” |
| 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą) |
| 6 Wyświetlanie wagi | Wskaźnik blokowania drzwiczek |
| 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| | Wskaźnik zegara |
| | Wskaźnik zakończenia pieczenia |

• PRZYCISKI



- 1 Włączanie / Wyłączenie
- 2 Ustawienie temperatury
- 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika
- 4 Dostęp do MENU ustawień

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętło obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

Funkcje pokręta są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętło.



NACISNAĆ pokrętło, aby zatwierdzić.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



2 LAMPKA

Informacje dotyczące parametrów i demontażu lampki zostały zamieszczone w rozdziale „Konserwacja”.

3 STOPNIE

Piekarnik jest wyposażony w 6 stopni, umożliwiających ustawienie akcesoriów (ruszt, naczynie itp.) na różnej wysokości, w zależności od wybranych trybów pieczenia.

4 AKCESORIA (w zależności od modelu)

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się (rys. A).

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 element zabezpieczający przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.

Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm (rys. B).

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.

Forma do ciast, 20 mm (rys. C).

Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i ciasteczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu

zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.

Grille „smakowe” (rys. D)


Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.


Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.


System szyn uchylnych (rys. E)

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.**

 **Porada**
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.

 **Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.**

• 2 USTAWIENIA



USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY (rys. B)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony. Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi (rys. D)

Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk pozostaje

aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy symbol zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ (rys. E)

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo. W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

Parametry ustawione domyślnie 	Lampka: W pozycji ON (WŁ.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	Tryb DEMO: Włączenie / wyłączenie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	Wyświetlanie w trybie gotowości: Pozycja ON, wyświetlanie wyłączone po latach 90. Pozycja OFF, redukcja, jasność po latach 90.

• 3 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 3 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.

- Przepisy są wykonywane automatycznie przez piekarnik dzięki zastosowaniu specjalnego programu elektronicznego, umożliwiającego uzyskanie nadzwyczajnej miękkości mięsa i niezrównany smak - należy wybrać tryb „NISKA TEMPERATURA”.

- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”.

Wybierz tryb "CHEF" dla przepisu zarządzanego automatycznie przez piekarnik. Wybierz z listy najczęstszych potraw, które chcesz gotować



Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

TRYB „EKSPERTA”

Tryb Eksperta umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia,

czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętko lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków ① lub ≡.

- Następnie należy wybrać typ pieczenia z przedstawionej listy, przekręcając pokrętko i wcisnąć, aby zatwierdzić.



CIEPŁO OBROTOWE



GRILL ZMIENNY



CIEPŁO KOMBINOWANE



PODTRZYMYWANIE
CIEPŁA



PIECZENIE TRADYCYJNE



ROZMRAŻANIE



ECO



PIECZYWO



GRILL ŚREDNI PULSE



SUSZENIE



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. A)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręć pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

Temperatura zacznie rosnać natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(cie) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

MODYFIKACJA TEMPERATURY (rys. B)

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć ↓.

Ustawić temperaturę, przekręcając

• 3 UŻYTKOWANIE



pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

PROGRAMOWANIE CZASU (rys. C)

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk - czas pieczenia miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. D)

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętko. Wcisnąć, aby zatwierdzić. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci (rys. E):

W trybie Eksperta, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętko aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci (rys. F):

Przekręcić pokrętko i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętkła i zatwierdzić wybraną pozycję. Rozpocznie się pieczenie, można wówczas ustawić funkcję uruchamiania z opóźnieniem.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
CIEPŁO KOMBINOWANE	15 / 30 min.
PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
ECO	30 min.
GRILL IMPULSOWY	15 min.
PIECZENIE IMPULSOWE NA PLYCIE	30 min.
GRILL ZMIENNY	7 min.
PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
ROZMRAŻANIE	60 min.
CHLEB	40 min.
SUSZENIE	5 godzin







• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA”






(w zależności od modelu)

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.


Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obrotowe*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kombinowane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Pieczenie tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill impulsowy	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Pieczenie impulsowe na płycie	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

• 3 UŻYTKOWANIE



Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Podtrzymywanie ciepła	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczyno	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

 **Porada dotycząca oszczędności energii. Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.**

 **Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.**

• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów



Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 3 UŻYTKOWANIE



TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu)

Pieczenie z użyciem funkcji „NISKA TEMPERATURA” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.

Piekarnik zaproponuje wybór spośród 10 dań:



P01 - Pieczeń cielęca (4h00)



P02 - Pieczeń wołowa krwista (3h00)



P03 - Pieczeń wołowa dobrze wypieczona (4h00)



P04 - Pieczeń wieprzowa (5h00)



P05 - Jagnięcina krwista (3h00)



P06 - Jagnięcina dobrze wypieczona (4h00)



P07 - Kurczak (6h00)



P08* - Małe ryby (1h20)




P09* - Duże ryby (2h10)



P10* - Jogurt (3h00)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. G)

- Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia funkcji „Niska temperatura”.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Lt”.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.

- Miga symbol „P01” - należy wybrać danie, przekręcając pokrętkę.

- Wybierz danie.


- Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

***UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 10 minut.

Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe naciśnij stop.

 **Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.**

• 3 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. H)

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy poczekać na schłodzenie się piekarnika.

Tryb „PRZEPISY”

Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. I)

Wybrać na ekranie „Przewodnik”, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są symbole i „Przewodnik”.

Zaprogramowane jest 35 przepisów (lub 15 w zależności od modelu piekarnika). Należy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w 2 poniższych tabelach.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się wyłączy.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. J)

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę. Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.

• 3 UŻYTKOWANIE



Produkty	35 przepisów
Kurczak	P01
Kaczka	P02
Piersi z kaczki	* P03
Indyk	P04
Łopátka jagnięca wypieczona na różowo	P05
Wołowina krwista	P06
Wołowina à point	P07
Wołowina dobrze wypieczona	P08
Pieczeń wieprzowa	P09
Pieczeń cielęca	P10
Żeberka cielęce	* P11
Łosoś	P12
Pstrąg	P13
Paszтет rybny	P14
Lasagne	P15
Zapiekanka ziemniaczana	P16
Pomidory faszerowane	P17
Cale ziemniaki	P18
Ciasto francuskie	P19
Pizza	P20
Placek typu «quiche»	P21
Ciasto kruche	P22
Ciasto drożdżowe	P23
Tarta owocowa	P24
Kruszonka	P25
Tort biszkoptowy	P26
Ciastka cupcakes	P27
Krem karmelowy	P28
Małe ciasteczka	* P29
Keks	P30
Ciasto jogurtowe	P31
Ciasto czekoladowe	P32
Bułka	P33
Pieczyno	P34
Bagietka	P35

Produkty	15 przepisów
Kurczak	P01
Piersi z kaczki	* P02
Wołowina krwista	P03
Pizza	P04
Pieczeń wieprzowa	P05
Zapiekanka ziemniaczana	P06
Łopátka jagnięca wypieczona na różowo	P07
Pieczeń cielęca	P08
Łosoś	P09
Paszтет rybny	P10
Placek typu «quiche»	P11
Pomidory faszerowane	P12
Małe ciasteczka	* P13
Keks	P14
Bułka	P15

** Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.*

• 3 UŻYTKOWANIE




TRYB «CHEF»

Ten tryb pieczenia całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.

⚠ Do korzystania z funkcji „SZEK KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (fig. K)

- Obrócić pokrętkę na funkcję gotowania „Chef”.

Symbole  i „CHEF” pojawi się na ekranie. Potwierdź, naciskając joystick. Miga „1” szefa kuchni, musisz wybrać danie, obracając pokrętkę.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.
- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.


⚠ WAGA:


Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

1- Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać

i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.

⚠ UWAGA: w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych - w przeciwnym wypadku pieczenie zostanie anulowane.

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja .


2- Druga faza pieczenia: piekarnik określił konieczny czas. Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja .

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.

Teraz można otwierać drzwiczki, na przykład podać lub odwrócić mięso.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (fig. L)

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku  i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę. Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

• 3 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta „domowego”

Aby otrzymać chrupiące ciasto, ułóż ją na ruszcie (aby chronić piekarnik przed zalaniem stopionym serem możesz włożyć arkusz pergaminu między ruszt i pizzę)
Aby otrzymać pulchne ciasto, ułóż ją na blasze.



Kurczak (CHEF 2)

- kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg
- małe kaczki, perliczki

Połóż kurczak na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna
Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



Ryby (CHEF 3)

od 400 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela). Nie nadaje się w przypadku płastug.
 - pieczeń rybna
- Zarezerwuj tę funkcję dla całej ryby.
Użyj zasobnika uniwersalnego.



Tarta słona (CHEF 4)

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.
Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.



Tarta słodka (CHEF 5)

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.



Małe ciasteczka (CHEF 6)

- małe ciasteczka pojedyncze: cookies, babeczki, rogaliki, bułki, drożdżówki, tosty

Ułóż małe ciasteczka na tacy przeznaczonej na ciasta i ułóż tacę na ruszcie.

• 3 UŻYTKOWANIE



KILKA PRZEPISÓW "CHEF"

Pizza

Spód: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100 g cukinii pokrojonej w kostkę + 50 g papryki pokrojonej w kostkę + 50 g bakłażanów pokrojonych w plasterki + 2 małe pomidory pokrojone w plasterki + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

*z niebieskim pleśniowym serem i wędzonym boczkiem : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100 g boczku + 100 g niebieskiego sera pleśniowego pokrojonego w kostkę + 50 g orzechów + 60 g startego sera.

*z kielbasą i białym serem : 200 g wyciśniętego białego sera rozsmarowanego na cieście + 4 kielbasy pokrojone w plasterki + 150 g szynki pokrojonej w paseczki + 5 oliwek + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

Ciasta typu quiche:

Podstawa: 1 forma aluminiowa o średnicy od 27 do 30 cm

1 opakowanie gotowego kruchego ciasta
3 roztrzepane jajka + 50 cl gęstej śmietany

sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Farsz według uznania :

200 g wcześniej podsmażonego boczku,
lub - 1 kg ugotowanej cykorii + 200 g startego sera gouda

lub - 200 g brokułów + 100 g boczku + 50 g niebieskiego sera pleśniowego

lub - 200 g łososia + 100 g ugotowanego,

odcedzonego szpinaku

Kurczak

Nafaszerować go świeżym estragonem lub posmarować sosem z 6 ząbków czosnku rozgniecionych ze szczyptą gruboziarnistej soli i kilkoma ziarnkami pieprzu.

Pralinkowa tarta z ciasta francuskiego z jabłkami:

1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego rozłożone wraz z papierem pergaminowym i nakłute widelcem.

200 ml śmietany doprowadzonej do wrzenia wraz z laską wanilii.

2 jajka ubite z 30 g cukru, dodać ostudzoną śmietaną.

2 jabłka pokrojone w kostkę i obtoczone w 70 g pokruszonych pralinek.

Nałożyć krem + jabłka. Włożyć do piekarnika.

• 3 UŻYTKOWANIE



PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso w lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje twardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnątrz, czerwoną w środku i ciepłą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwracać mięso przy użyciu szpatułki: w razie nakłucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawiń je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawilży pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosjerce.

• Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzela błyszczące i wilgotne.

• Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekąc się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokuły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

• Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.



POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nablyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI (rys. A)

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.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH (rys. B) (w zależności od modelu)

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.

CZYSZCZENIE SZYB WEWNĘTRZNYCH (rys. C)

⚠ Ostrzeżenie
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku. Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach, a **A** by zwolnić zaczep szyby. Zdjąć szybę. Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

Nie zanurzać szyb w wodzie. Splukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.

Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

• 4 KONSERWACJA



DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR” (rys. D)

Można zdemontować płytkę „SENSOR” wskazującą na obecność czujnika wilgotności połączonego z trybem CHEF, ale nie niezbędnego do działania. Za pomocą dostarczonego plastikowego klina zdemontować szybę drzwi.

Demontaż:

Wsuń plastikowy klin między płytkę „SENSOR” a górę piekarnika i wykonaj ruch w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż:

Chwyć płytkę „SENSOR” i mocno włóż wycięcia **A** do odpowiednich otworów w górę.


CZYSZCZENIE PIROLIZA

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 rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.**

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:



Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.**




Piroliza w czasie 2 godz.,

zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. E)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego. Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętki).


Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy następuje faza

• 4 KONSERWACJA




chłodzenia, a w tym czasie piekarnik pozostaje niedostępny.

 Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. F)

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk ☹. Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.

WYMIANA LAMPKI (rys. G)

 **Ostrzeżenie** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- **Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- **Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- **Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.** Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- **Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

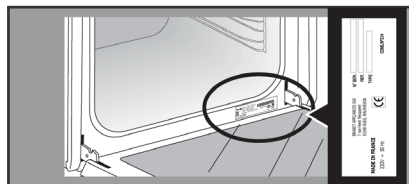
Hałas wibracyjny.


Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale może generować hałas wibracyjny podczas działania. Wyjmij piekarnik i przesuń przewód zasilający. Ustaw piekarnik w pierwotnej pozycji.

• 6 SERWIS POSPRZEDAZNY

NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



B: Odniesienie handlowe
C: Numer referencyjny usługi
H: Numer seryjny

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejšti. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



BV Cert. 6011825

Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledok nos v robku t m, e poskytuje jas a objektívny údaj o zdroji. Zna ka DE DIETRICH je hrdá na to, e túto zna ku mô e umiestni na v robky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

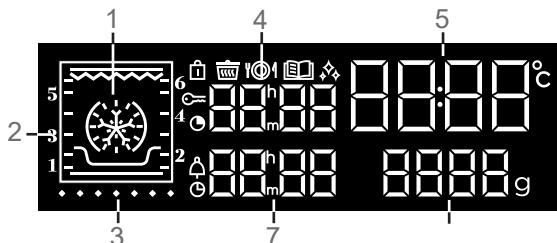
Popis rúry	3
Ovládací panel.....	3
Svetlo, stojany, doplnky.....	4
Nastavenia	5
Nastavenie času.....	5
Zmena času.....	5
Časovač.....	5
Zamknutie ovládacích prvkov.....	5
Menu nastavenia.....	5
Realizácia pečenia	6
Režim „EXPERT“.....	6
– Rýchle pečenie.....	6
– Naprogramovanie teploty, trvania.....	6
– Oneskorenie spustenia pečenia.....	7
– Uloženie pečenia do pamäte.....	7
– Funkcie pečenia v režime Expert.....	8
Režim „NÍZKA TEPLOTA“.....	11
Režim „RECEPTY“.....	12
Režim „Chef“.....	14
– Rady a tipy.....	17
Údržba	18
Vonkajší povrch.....	18
Demontáž stupňovitých držiakov.....	18
Čistenie vnútorných okien.....	18
Demontáž a montáž dosky "Sensor".....	19
Automatické čistenie pyrolýzou.....	19
Výmena svetla.....	20
Anomálie a riešenia	21
Oddelenie služieb zákazníkom	22

• 1 POPIS RÚRY



1 OVLÁDACÍ PANEL

• DISPLEJ



- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 | Obrazovka režimov pečenia | | Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov |
| 2 | Ukazovateľ držiaka | | Ukazovateľ funkcie „Nízka teplota“ |
| 3 | Ukazovateľ teploty | | Ukazovateľ funkcie „Chef“ |
| 4 | Zobrazenie trvania pečenia | | Ukazovateľ funkcie „Recepty“ |
| 5 | Zobrazenie času a teploty rúry
Zobrazenie hmotnosti | | Ukazovateľ automatického čistenia
(pyrolýza) |
| 6 | Zobrazenie minút a hodín do konca
pečenia | | Ukazovateľ zamknutia dveriek |
| 7 | | | Ukazovateľ trvania pečenia |
| | | | Ukazovateľ času |
| | | | Ukazovateľ konca pečenia |

• TLAČIDLÁ



- 1 Zapnutie/vypnutie
- 2 Nastavenie teploty
- 3 Nastavenie času, trvania a konca pečenia, časovača
- 4 Prístup do MENU nastavení

• OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač so stredovým tlačidlom, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

Nákres ovládača je zobrazený ďalej:



OTOČTE ovládač.



STLAČTE stredové tlačidlo ovládača na potvrdenie.



2 SVETLO

Vlastnosti a pokyny na demontáž svetelného zdroja nájdete v kapitole údržba.

3 DRŽIAKY

Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od zvoleného režimu pečenia.

4 PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu (obr. A)

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priam naň).

Vložte držadlo proti sklopeniu na dno rúry.

Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm (obr. B).

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.

Miska na pečivo, 20 mm (obr. C).

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie šťiav a tuku z grilovaného mäsa.

Mriežky pre „chut“ (obr. D)


Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.


Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.


Systém vodiacich drážok (obr. E)

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

 **Vyťahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou.**

 **Odporúčanie**
Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

 **Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.**


• 2 NASTAVENIA



NASTAVENIE ČASU (obr. A)

Pri zapnutí displeja bliká 12:00. Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením. V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU (obr. B)

Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

ČASOVAČ (obr. C)




Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.


Appuyez sur la touche .





Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Môžete upraviť alebo vynulovať naprogramovanie časovača. Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00. Bez overenia sa registrácia vykonáva automaticky po niekoľkých sekundách.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka (obr. D)

Súčasne stlačte tlačidlá  a , kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol. Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.



POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá   a , kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol.

MENU NASTAVENIA (obr. E)

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry:

svetlo, kontrast, zvuky a režim demo.

Na  tento účel stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo  na prístup k menu nastavení.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku:

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo .

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	LSvetlo:
	Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	CKontrast: Percento jasu displeja je nastavené na 10 zo 100 %.
	Režim DEMO: Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukázkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.
	Časový limit obrazovky Poloha ON: obrazovka vypnutá po 90 sekundách Poloha OFF: znížený jas po 90 sekundách



REALIZÁCIA PEČENIA

Táto rúra vám umožňuje vybrať si z troch rôznych programov, podľa toho, do akej miery poznáte svoj recept:

– pre recept, pri ktorom môžete nastaviť všetky parametre (sami si vyberiete typ pečenia, teplotu a trvanie pečenia), vyberte režim „**EXPERT**“;

– pre recept, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra pomohla (vyberiete si jednoducho typ potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov: teploty, času, typu pečenia), vyberte režim „**RECEPTY**“.

– pre recept, ktorý bude regulovať rúra úplne sama pomocou programu na získanie mimoriadne krehkého mäsa a výnimočnej chuti po upečení, vyberte režim „**ZÁKLADNÁ TEPLOTA**“.

Q Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

REŽIM „EXPERT“

Režim Expert vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia trvanie pečenia.

- Prejdete na obrazovku „Expert“ stlačením ovládača alebo otočením či zatlačením na tlačidlo alebo .

– Z nasledujúceho zoznamu vyberte potom typ pečenia otočením ovládača a stlačením na potvrdenie.



OKAMŽITÉ PEČENIE (obr. A)

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdte.

Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Vaša rúra vám umožňuje jednu (alebo dve) výšku držiaka a nastaviteľnú teplotu.

Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

NAPROGRAMOVANIE TEPLoty (obr. B)

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

NAPROGRAMOVANIE TRVANIA (obr. C)












Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie pečenia zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdte.

• 3 PEČENIE



Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min.
 KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	15/30 minút.
 TRADIČNÁ	30 min.
 ECO	30 min.
 IMPULZOVÝ GRIL	15 min.
 IMPULZNÁ DOSKA	30 min.
 NASTAVITELNÝ GRIL	7 min.
 UDRŽIAVANIE TEPLoty	60 min.
 ROZMRAZOVANIE	60 min.
 CHLIEB	40 min.
 SUŠENIE	5 hodín

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA (obr. D)

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo ☹. Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača.

Stlačením voľbu potvrdíte. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

–Naprogramovanie pamäte (obr. E):

V režime Expert vyberte pečenie, teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované (obr. F):

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Odložené pečenie vám umožní začatie pečenia.







• 3 PEČENIE



FUNKCIE PEČENIA V REŽIME „EXPERT“






(v závislosti od modelu)

 Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.


Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrievanie s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Ohrievanie kombinované	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Impulzový gril	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Impulzná doska	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.

• 3 PEČENIE



Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Použitvanie
 Nastaviteľný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, buchiet atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.

* Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1 : 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

 **Rady na úsporu energie.**
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

 **Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.**



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín



Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80°C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80°C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrújané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrújaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky



REŽIM „NÍZKA TEPLOTA“ (v závislosti od modelu)

Pečenie v režime „NÍZKA TEPLOTA“ sa musí začať od úplne studenej rúry.

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka pomalému pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

Rúra ponúka na výber 10 možností jedál:



P01 - Pečené teľacie (4:00)



P02 - Pečené hovädzie krvavé (3:00)



P03 - Pečené hovädzie dobre prepečené (4:00)



P04 - Pečené bravčové (5:00)



P05 - Jahňacie ružové (3:00)



P06 - Jahňacie dobre prepečené (4:00)



P07 - Kuracie (6:00)



P08* - Malé ryby (1:20)




P09* - Veľké ryby (2:10)



P10* - Jogurt (3:00)

OKAMŽITÉ PEČENIE (obr. G)

– Otočte ovládač až na funkciu pečenia „Nízka teplota“.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  a „Lt“.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

– Zabliká „P01“, je potrebné vybrať si jedlo a otočiť ovládač.

– Vyberte si svoje jedlo.


Po zvolení jedla, napríklad: P01 (pečené teľacie), dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (držiak 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (držiak 1).

***POZNÁMKA:** Mriežku nepoužívajte pre programy P08, P09 a P10. Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál na 10 minút.


– Stlačte tlačidlo na vypnutie pípania.

 **Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchlí zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.**




ONESKORENÝ ČAS PEČENIA (obr. H)

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po zvolení svojho programu stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača. Stlačením voľbu potvrdte.

Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.


 Ak je rúra príliš horúca na spustenie pečenia pri nízkej teplote, na obrazovke sa rozsvieti upozornenie „Hot“. Rúru nechajte vychladnúť.

REŽIM „RECEPTY“

Funkcia „Recepty“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE (obr. I)

Vyberte možnosť „Pomocník“ na obrazovke otočením tlačidla a potom ju potvrdte.


Na obrazovke sa zobrazí symbol  „Pomocník“. Naprogramovaných je 35 receptov (alebo 15, v závislosti od modelu vašej rúry). Pozrite si nasledujúce dve tabuľky.

Rozbaľte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdte svoj výber.

Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrdte.


Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA (obr. J)

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla  a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

 V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.



Potraviny	35 recepty
Kura	P01
Kačka	P02
Kačacie prsia	* P03
Morka	P04
Ružové jahňacie pliecko	P05
Krvavé hovädzie	P06
Hovädzie à point	P07
Dobre prepečené hovädzie	P08
Pečené bravčové	P09
Pečené teľacie	P10
Teľacie rebrá	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Terina z rýb	P14
Lazane	P15
Gratinované zemiaky	P16
Plnené paradajky	P17
Celé zemiaky	P18
Lístkové cesto	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Maslové cesto	P22
Kysnuté cesto	P23
Ovocný koláč	P24
Posýпка	P25
Piškótvý koláč	P26
Cup cakes	P27
Karamelový krém	P28
Sušienky	* P29
Koláč	P30
Jogurtová torta	P31
Čokoládový koláč	P32
Brioška	P33
Chlieb	P34
Bageta	P35

Potraviny	15 recepty
Kura	P01
Kačacie prsia	* P02
Krvavé hovädzie	P03
Pizza	P04
Pečené bravčové	P05
Gratinované zemiaky	P06
Ružové jahňacie pliecko	P07
Pečené teľacie	P08
Losos	P09
Terina z rýb	P10
Quiche	P11
Plnené paradajky	P12
Sušienky	* P13
Koláč	P14
Brioška	P15

* Pred vložením jedla rúru predhrejte.




REŽIM «CHEF»

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.

⚠ Pri používaní režimu „ŠÉFKUCHÁR“ nie je potrebné žiadne predhrievanie. Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.

RÝCHLE PEČENIE (fig. K)

Otočte gombík do polohy funkcie „Šéfkuchár“.

Symbol  a „CHEF“ sa premieta na obrazovku. Potvrďte na rukoväti. Šéfkuchár „1“ bliká, musíte si vybrať tanier, aby ste ho objavili.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si zoznam pokrmov uvedený ďalej).

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.


⚠ UPOZORNENIE:

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

1– Prvá fáza, počas ktorej sa rúra začne ohrievať a určí optimálne trvanie pečenia. Táto fáza trvá 5 až 40 minút v závislosti od pokrmu.

⚠ DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:
⚠ Počas tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou .


2– Druhá fáza varenia: Štyri roky upravili potrebný čas. Túto fázu výskumu predstavuje animácia .

Uvedený zostávajúci čas berie do úvahy čas varenia prvej fázy.

Teraz môžete otvoriť dvere, aby ste pokrm poliali alebo späť vložili mäso.

– Po dosiahnutí trvania pečenia sa rúra vypne. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA (obr. L)

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla  a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.



ZOZNAM POKRMOV «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

od 300 g do 1,2 kg

- hotová pizza – čerstvé cesto
- pizzové cesto pripravené na použitie
- pizzové cesto domáce

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Položte ju na plech na dosiahnutie mäkkého cesta.



Kura (CHEF 2)

- kura od 1,4 kg do 2,5 kg
- kačice, perličky

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou
Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.



Ryby (CHEF 3)

od 400 g do 1 kg

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba
- Nie je vhodné pre ploché ryby

Túto funkciu používajte na celé ryby.
Použite viacúčelový zásobník.



Slané koláče (CHEF 4)

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.
Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.



Sladký koláč (CHEF 5)

- čerstvé koláče
- mrazené koláče

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavejšie.



Malé koláčiky (CHEF 6)

- jednotlivé košíčky: koláčiky, krehké plnené koláčiky, rožky, žemle, koláč s hrozičkami, opekaný sendvič so šunkou a syrom

Položte malé košíčky na plech na pečivo a ten vložte na mriežku.



ZOPÁR RECEPTOV Z REŽIMU „CHEF“

Pizza

Základ: 1 korpus na pizzu

*so zeleninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100 g cukety nakrájanej na kocky + 50 g nakrájanej papriky + 50 g nakrájaného baklažánu + 2 malé nakrájané paradajky + 50g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

*s rokfortom a údenou slaninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100g údenej slaniny + 100g rokfortu v malých kúskoch + 50g vlašských orechov + 60g strúhaného ementálu.

*s klobásou a tvarohom: 200 g sušeného tvarohu rozotretého na cestu+ 4 párky nakrájané na plátky + 150 g šunkových kúskov+ 5 olív + 50 g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

Quiche:

Základ: 1 hliníková forma, priemer 27 až 30 cm

1 hotové krehké cesto

3 vyšľahané vajíčka + 50 cl smotany
soľ, korenie, muškátový orech.

Rôzne prílohy:

200g predvarenej slaniny

alebo 1 kg varenej čakanky+ 200 g strúhanej goudy

alebo 200 g brokolice + 100 g malých kúskov slaniny + 50 g plesňového syra

alebo 200 g lososa + 100 g špenátu, vareného a odkvapkaného

Kura

Naplňte ho dobrým buketom čerstvého estragónu alebo ho rozotrite zmesou 6 strúčikov cesnaku so štipkou hrubej soli a korením.

Pralinový koláč z lístkového cesta

1 lístkové cesto zrolované a prepichneté vidličkou.

200 ml krému zvarného s vanilkovým strukom.

2 vyšľahané vajcia s 30 g cukru, pridajte chladenú smotanu.

2 jablká nakrájané na kocky obalené v 70g drvených praliniiek.

Do cesta pridajte krém a jablká. Vložte do rúry.



TIPY A RADY PRE REŽIM „CHEF“

Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesolte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabaľte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekanie tuku.

Nevarte v smaltovanej odkvapkávacej miske.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripevnené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drvených drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.



VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV (obr. A)

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vyťahnite 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.

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK (obr. B) (v závislosti od modelu)

Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rámy, zarážka je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.

ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN (obr. C)

⚠ Upozornenie:
Na čistenie sklenených dvierok rámy nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) **A** zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo:

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.

Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípku nahor a vložte späť všetky sklá.

Vložte zadné sklo do kovových držiakov,

• 4 ÚDRŽBA



potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.

Odstráňte plastový klin.

Prístroj je znova pripravený na použitie.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DOSKY "SENSOR" (obr. D)

Dosku „SENSOR“ môžete demontovať, čo naznačuje prítomnosť senzora vlhkosti spojeného s režimom CHEF, ktorý však nie je pre prevádzku nevyhnutný. Na demontáž skla dverí použijete dodaný plastový klin.

Demontáž:

Zasuňte plastový klin medzi platňu "SENSOR" a hornú časť rúry a uvoľnite ju pohybom nadol.

Opätovná montáž:

Uchopte platňu „SNÍMAČ“ a zárezy **A** pevne zasunúte do príslušných otvorov smerom nahor.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je

teda nemožné dvierka odblokovať.



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Navrhované cykly pyrolýzy:



PyroExpress za 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyrolýza trvajúca 2,0 hodiny


na dôkladnejšie čistenie rúry.

OKAMŽITÉ ČISTENIE (obr. E)

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Prepnite volič funkcií na jednu z funkcií automatického čistenia.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie sa začne hneď po potvrdení (stlačení ovládača).


Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý



vám indikuje, že dvierka sú zamknuté. Na konci pyrolýzy sa uskutoční fáza ochladzovania a počas tejto doby zostane vaša rúra nedostupná.

Q Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM (obr. F)

Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcom odseku a potom nastavte požadovaný čas konca pyrolýzy stlačením tlačidla . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pomocou tlačidiel + alebo -. Po týchto krokoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Keď sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.

VÝMENA SVETLA (obr. G)

⚠ Upozornenie: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

– **Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).**

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– **Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.**

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené.

Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

– **Na obrazovke bliká symbol**

„zamknutie dvierok“. Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Hluk vibrácií.

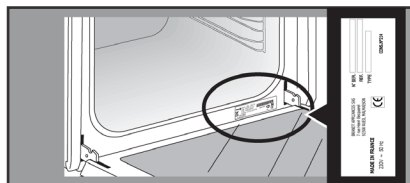
Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Na správne fungovanie spotrebiča to nemá žiadny vplyv, ale napriek tomu môže počas prevádzky generovať vibračné hluk. Vyberte rúru a napájací kábel presuňte. Vráťte rúru na miesto.




• 6 ODDELENIE SLUŽIEB ZÁKAZNÍKOM



ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



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

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.



- B: Obchodná referencia
- C: Referenčné číslo servisu
- H: Sériové číslo

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN
L'AUMÔNE. SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703926_00