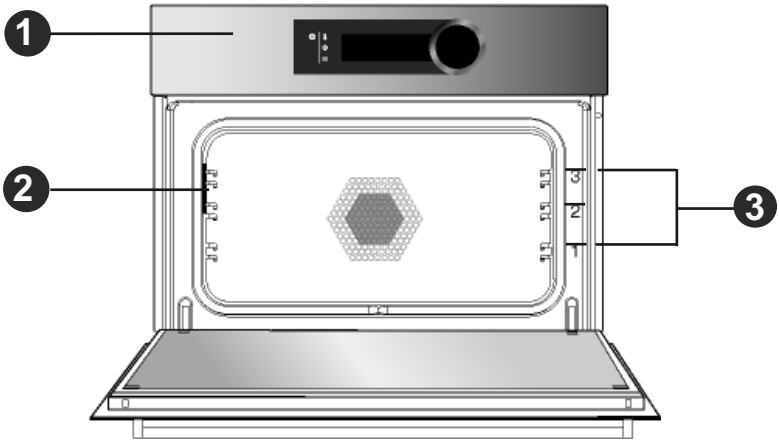
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGSANVISNING
EΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
SK NÁVOD NA POUŽITIE

TROUBA
OVN
ΦΟΥΡΝΟΣ
PIEKARNIK
ДУХОВОЙ ШКАФ
RÚRA

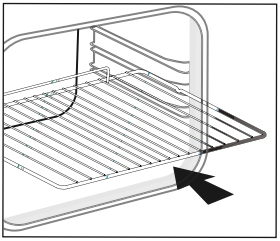
DKP7320

De Dietrich

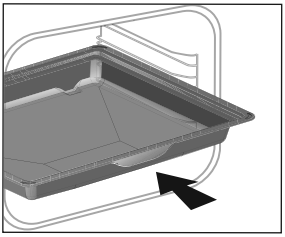


4

A

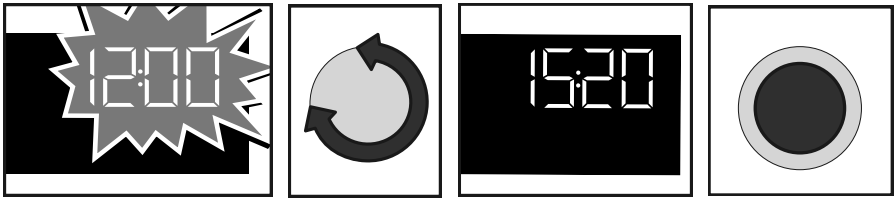


B

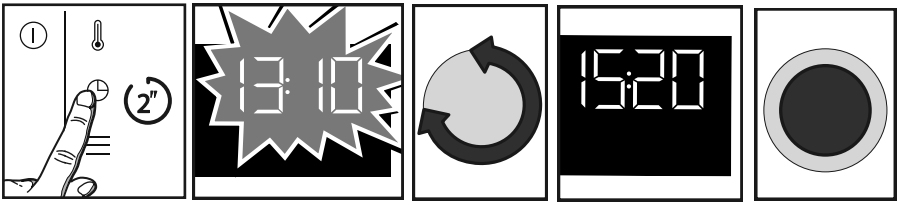


• 2

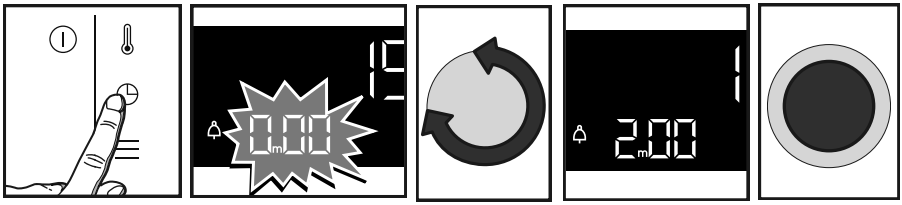
A



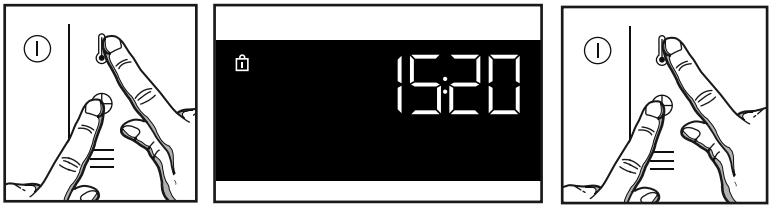
B



C

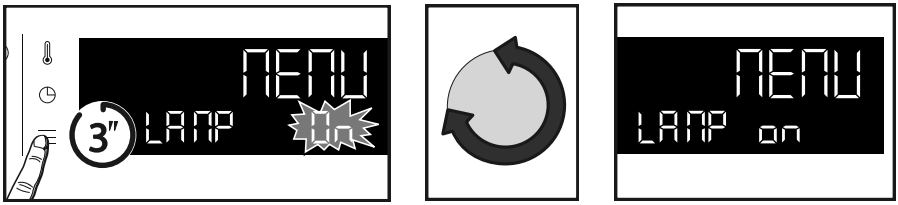


D



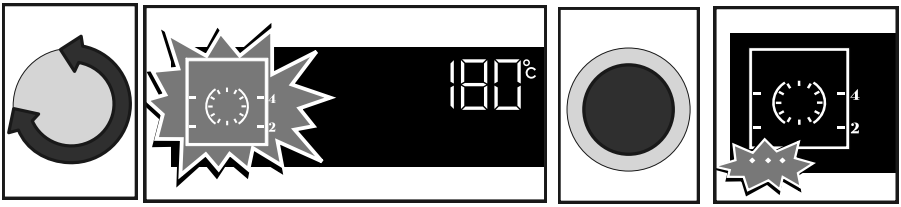
• 2

E

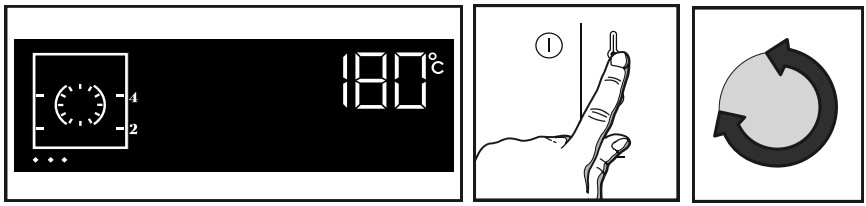


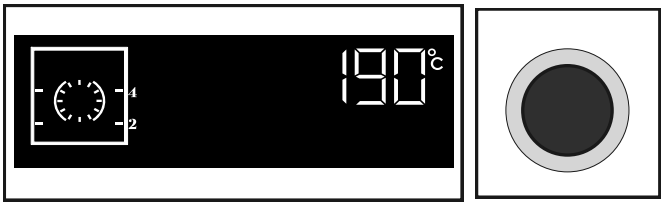
• 3

A

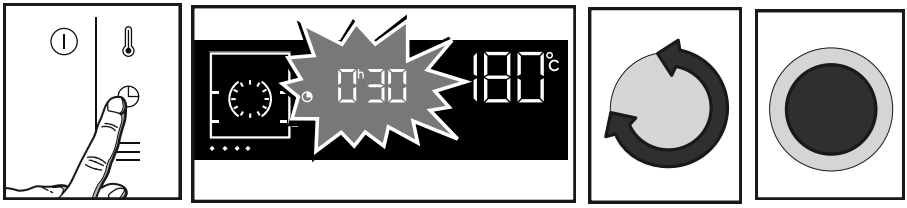


B

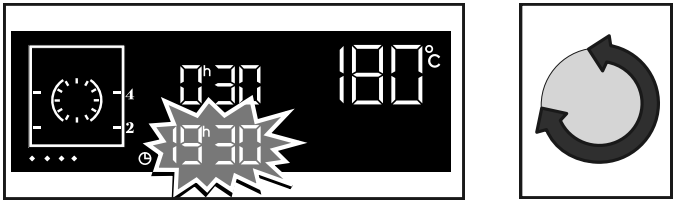




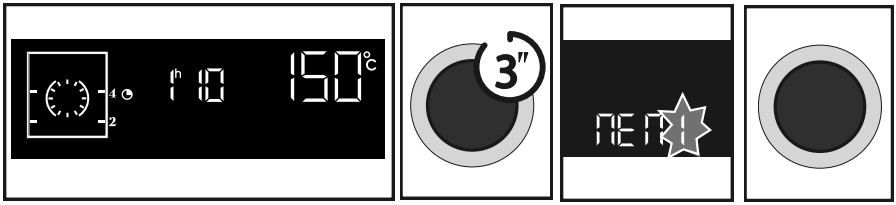
C



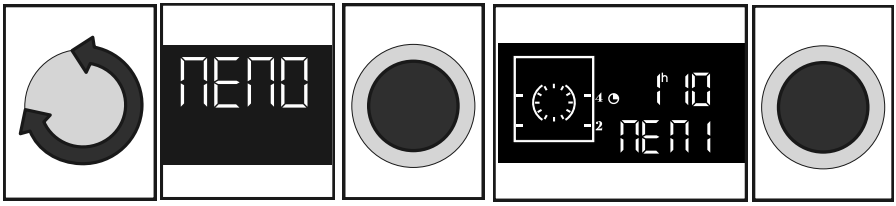
D



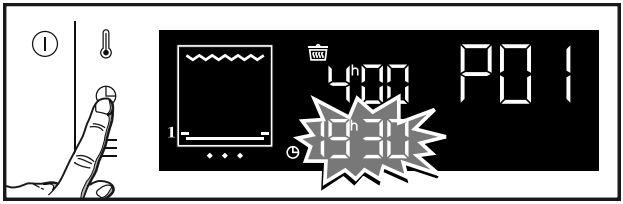
E



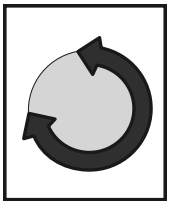
F

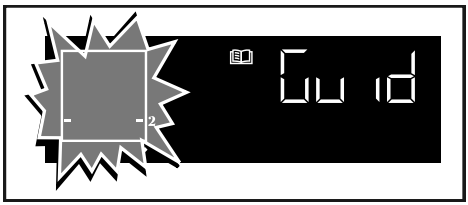


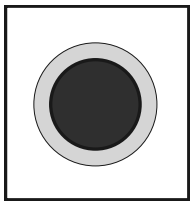
G

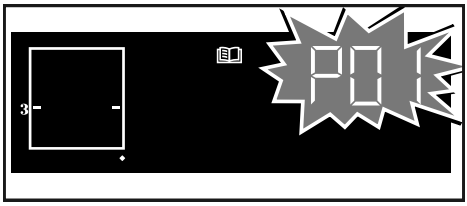


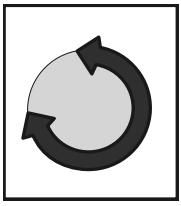
H

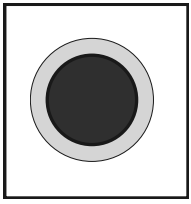




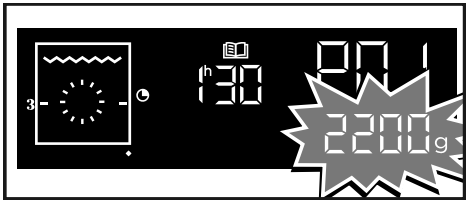


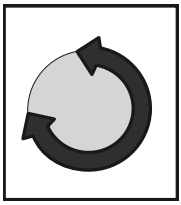


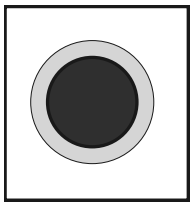




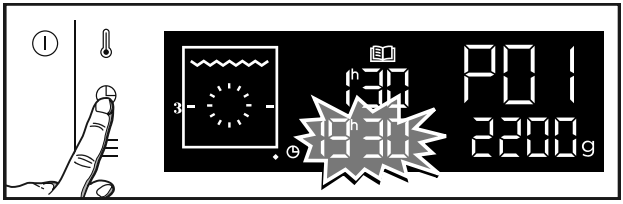
I



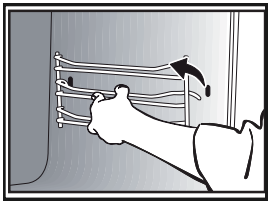


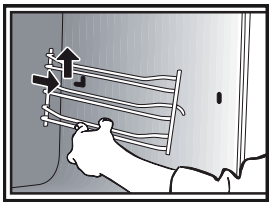


J

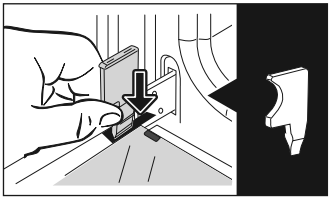


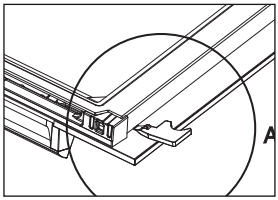
A

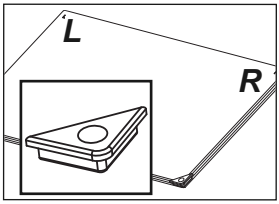


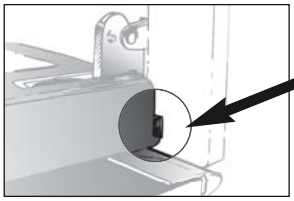


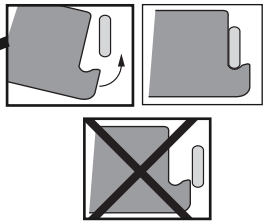
B

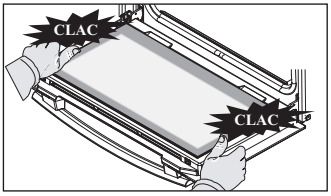




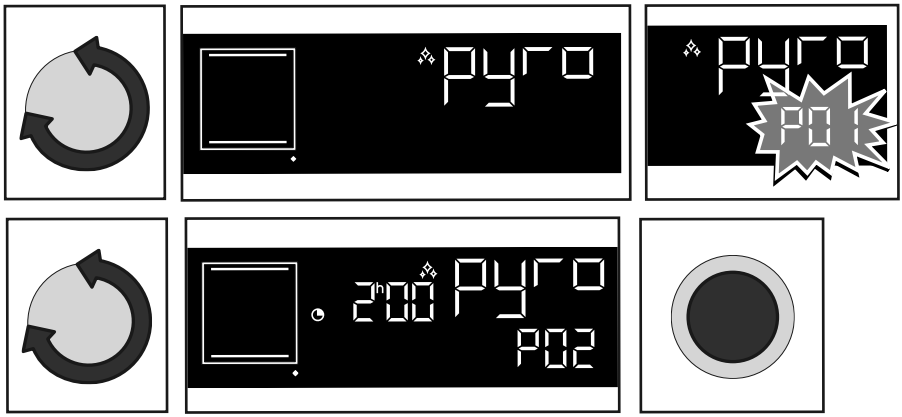




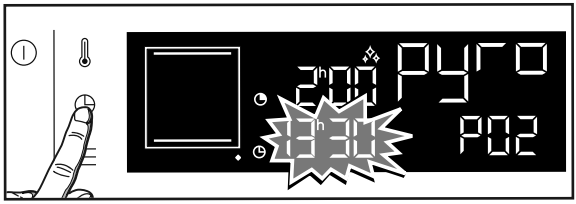




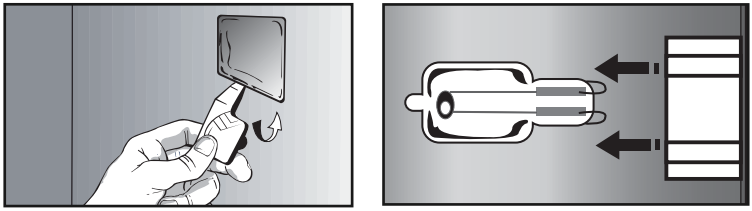
C



D



E



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 činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními. Poté přichází neodolatelná touha po dotyku. Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; 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 zařízení velmi spokojeni. Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

De Dietrich

OBSAH

CS

Popis trouby **3**
Ovládací panel 3
Příslušenství 4

Nastavení **5**
Nastavení času 5
Změna času 5
Minutka 5
Uzamčení ovládacích tlačítek 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 „RECEPTY“ 10
- Rady a tipy 11

Test funkční způsobilosti 12

Údržba **13**
Vnější povrch 13
Demontáž vodicích lišt 13
Čištění vnitřních ploch skel 13
Demontáž a opětovná montáž dvířek 13
Samočištění pyrolýzou 14
Výměna žárovky 15

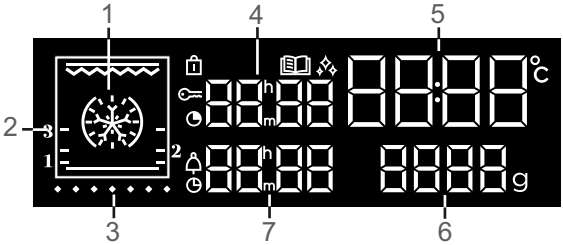
Řešení případných problémů **15**

Servisní oddělení **16**

• 1 POPIS TROUBY

1 OVLÁDACÍ PANEL

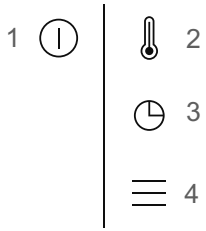
- **DISPLEJ**



1 Zobrazení režimů pečení
2 Ukazatel úrovně lišty
3 Ukazatel zvyšování teploty
4 Zobrazení doby pečení
5 Zobrazení hodin a teploty trouby
6 Zobrazení hmotnosti
7 Zobrazení minutky a času konce pečení

Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek
Ukazatel funkce „Recepty“
Ukazatel samočištění (pyrolýza)
Ukazatel uzamčení dvířek
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

- **OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK**

Tento otočný knoflík „push-pull“ 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.

❷ ŽÁROVKA

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

❸ VODICÍ LIŠTY

Trouba je vybavena 3 vodicími lištami sloužícími k umístění příslušenství (rošt, plech…) do různých výškových poloh v závislosti na zvolených režimech pečení.

❹ PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

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

Víceúčelový plech, plech pro zachytávání šťávy a tuku 45 mm (obr. B).
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

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

Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství.

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

• 2 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ ČASU (obr. A)

Po zapojení trouby 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.

ZMĚNA ČASU (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. Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.
Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál.
Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.
Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 00:00.

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: při pečení zůstane aktivní pouze tlačítko ⏻ .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka 🌡 a ◷, dokud symbol 🔒 z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ (obr. E)

Můžete měnit nastavení různých parametrů 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.

Standardně nainstalované parametry	
MENU LAMP on	**Žárovka**: Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu EKO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
MENU Snd On	**Zvuky – pípání**: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
MENU Lcd 50	**Kontrast**: Procento světelnosti displeje lze nastavit od 10 do 100 %.
MENU dEMO OFF	**Režim DEMO**: Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka ⏻.

• 3 PEČENÍ

PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 2 typy programových režimů podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného pokrmu:

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

- Pokud potřebujete, aby vám trouba s přípravou receptu pomohla (vyberete si pouze typ navrhované potraviny a její hmotnost

a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů: teploty, délky pečení i typu pečení); vyberte režim „**RECEPTY**“.

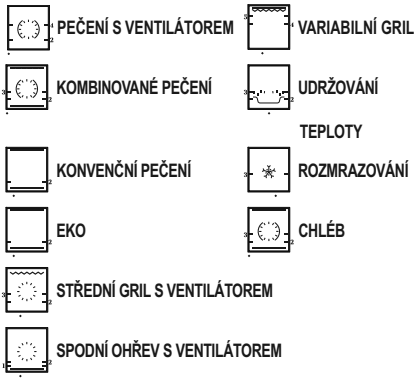
Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Ujistěte se, že je místnost dostatečně odvětraná.

Režim „EXPERT“

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

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

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



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.

NASTAVENÍ TEPLOTY (obr. B)

Po výběru požadované funkce pečení stiskněte tlačítko 🌡.
Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ(obr. C)

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ◷. Začne blikat doba pečení ◔, nyní je možné provést nastavení.

• 3 PEČENÍ

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.
Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.
Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. **Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.**

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
PEČENÍ S VENTILÁTOREM	30 min
KOMBINOVANÉ PEČENÍ	30 min
KONVENČNÍ PEČENÍ	30 min
EKO	30 min
GRIL S VENTILÁTOREM	15 min
SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM	30 min
VARIABILNÍ GRIL	7–10 min
UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY	60 min
ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
CHLÉB	40 min

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. D)

Postupujte stejně jako při nastavování délky programu. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ◷. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.
Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již nebliká.

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.

Pozn.: 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. Spustí se pečení, ale máte možnost nastavit pečení s odloženým startem (2x stiskněte tlačítko ◷, nastavte čas konce pečení a volbu potvrďte).

• 3 PEČENÍ

FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
Pečení s ventilátorem*	190°C 35°C – 250°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
Kombinované pečení	180°C 35°C – 230°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
Konvenční pečení	200°C 35°C – 275°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
EKO*	190°C 35°C – 275°C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
Gril s ventilátorem	190°C 100°C – 250°C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Do nejspodnější vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
Spodní ohřev s ventilátorem	180°C 75°C – 250°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

• 3 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
Silný gril	4 1–4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
Udržování teploty	60°C 35°C – 100°C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
Rozmrazování	35 °C 35°C – 75°C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50°C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
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 zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.

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

Doporučení 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.

REŽIM „RECEPTY“

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. H)

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

Zobrazí se symbol a na displeji běží nápis „Guide“ (Průvodce).

15 přednastavených receptů. Viz tabulka vedle.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.
Nabízená hmotnost bliká na displeji. 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 nelze nastavit odložený start pečení.

Pokrmy	15 Receptů
Kachní prsa	P01*
Pečené kuře	P02
Jehněčí plec	P03
Hovězí pečeně	P04
Telecí žebra	P05
Vepřová pečeně	P06
Podkovy z lososa	P07*
Pstruh	P08
Lasagne	P09
Plněná rajčata	P10
Pizza	P11*
Lotrinský koláč	P12
Koláče	P13
Jogurtový dort	P14
Předpečené bagety	P15

**** U těchto pokrmů je nutné troubu předehřát.***

Vložte pokrm do trouby až na konci předehřevu; od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

• 3 PEČENÍ

RADY A TIPY

• Hovězí, vepřové, jehněčí maso

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

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

- K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.
- Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.
- Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýty a před koncem pečení je najemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak přeceďte a podávejte horkou v omáčníku.

• 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 zespodu křupavé.
- U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdrcených 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.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

Zkouška	Program pe ení	Te-plota (°C)	Úrove vodicí lišty	Doba	Poznámky
Sušenky (8.4.1)	Pe ení s ventilátorem	165°C	2.	18/20 min	Cukrá ský plech
	Konven ní pe ení	200°C	2.	20/23 min	Cukrá ský plech Lissium
	Pe ení s ventilátorem	165°C	3./1.	22/25 min	P edeh átá trouba: - Cukrá ský plech - Glazovaná miska
ajové pe ivo (8.4.2)	Pe ení s ventilátorem	165°C	2.	22/25 min	Cukrá ský plech
	Pe ení s ventilátorem	160°C	3./1.	22 min	P edeh átá trouba: - Cukrá ský plech - Glazovaná miska
Piško-tový dort (8.5.1)	Pe ení s ventilátorem	170°C	1.	35/40 min	P edeh átá trouba, forma na roštu + 5 min ve vypnuté troub bez p edeh evu
	Konven ní pe ení	175°C	1.	45 min	2 úrovn N.A
Jable ný kolá (8.5.2)	Kombinované pe ení	180°C	1.	50/55 min	Forma 20 cm na roštu
	Pe ení s ventilátorem	180°C	3./1.	50/55 min	P edeh átá trouba: - Glazovaná miska – 1. úrove
Plocha roštu (9.1)	Silný gril	P4	2.	2/3 min	P edeh átí 5 min Chléb na roštu Zav ená dví ka

VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT (obr. A)

Důležité upozornění
Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.
Než zahájíte demontáž, nechte spotřebič zchladnout a ujistěte se, že je odpojen od napájení.

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

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

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

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

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK (obr. B)

Otevřete dvířka úplně a zajistěte je pomocí dvou červených zarážek.
Jsou přiloženy v umělohmotné kapse vašeho přístroje.
- Rám se sklem odstraníte takto:
Vložte další dvě červené zarážky do míst A vyhrazených k tomuto účelu.
- Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem.
- Vyjměte rám se sklem.
- Vyjměte sestavu vnitřních skel z dvířek jejich otočením.
Tuto sestavu tvoří 2 skla, přičemž první sklo má 2 pryžové zarážky ve 2 předních rozích.
- Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.
Neponořujte sklo do vody.
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.
- Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek.
Nasaďte zpět 2 černé pryžové zarážky na přední rohy 2. skla a pečlivě sledujte značení na skle:
Vlevo nahoře **L**
Vpravo nahoře **R**
Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.
- Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.
- Přitiskněte rám k dvířkům, uslyšíte cvaknutí. Netlačte na samotný rám.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

• 4 ÚDRŽBA

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 čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství.
Je-li vaše trouba vybavena smaltovanými vodicími lištami , není nutné je při provádění pyrolýzy odstraňovat.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

K dispozici jsou 2 cykly pyrolýzy:

Pyro EKO – 1:30 h

Pyrolýza – 2:00 h

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ (obr. C)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.
Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.
Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby začne ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).
Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.
Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znovu libovolně péct.

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. D)

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.

• 4 ÚDRŽBA

VÝMĚNA ŽÁROVKY
(obr. E)

Upozornění
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. Nejprve odstraňte levou boční vodicí lištu. Žárovka je přístupná zevnitř trouby.
- Vyviňte na ochranné sklo páku pomocí nástroje s červenou zarážkou, abyste ho sundali.
Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nacvakněte.

• 5 PORUCHY A JEJICH ŘEŠENÍ

- 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. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. Pokud se po hodině ventilace nevypne, kontaktujte servisní oddělení.

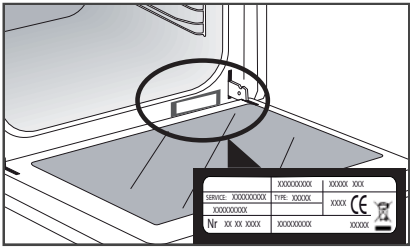
- Neprobíhá čištění pyrolýzou.
Zkontrolujte zavření dvířek. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, kontaktujte servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol „uzamčení dvířek“. Jde-li o poruchu blokování dveří, kontaktujte servisní oddělení.

• 6 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



B: Obchodní označení
C: Servisní údaje
H: Výrobní číslo

DK

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 priviligerede. 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.

De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

DK

Præsentation af ovnen 3
Betjeningspanel 3
Tilbehør 4

Indstillinger 5
Indstilling af klokken.....5
Ændring af klokken 5
Minutur.....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
”OPSKRIFTS”-funktion 10
- Gode råd og tips 11
Præstationsprøvning 12

Vedligeholdelse 13
Udvendige flader 13
Aftagning af ribberne 13
Rengøring af glasruderne indvendigt.....13
Aftagning og isætning af lågen 13
Selvrensning via pyrolyse 14
Udskiftning af pære 15

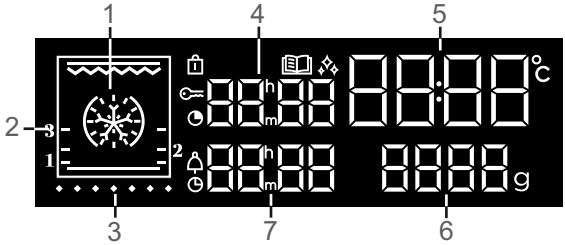
Fejl og afhjælpninger 15

Eftersalgsservice.....16

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

1 BETJENINGSPANEL

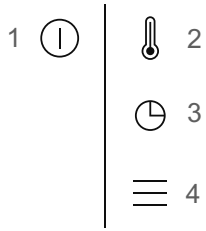
• DISPLAY



1 Visning af bagefunktioner
2 Indikator for ribbe
3 Indikator for temperaturstigning
4 Visning af tilberedningstiden
5 Visning af uret og ovnens temperatur
6 Visning af vægt
7 Visning af minutur og klokken for tilberedningens afslutning

Indikator for låsning af betjeninger
Indikator for funktionen "Opskrifter"
Indikator for selvrensning (pyrolyse)
Indikator for låsning af låge
Indikator for bagningens varighed
Indikator for minutur
Indikator for slutning på bagning

• TASTERNE



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

• BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med tryk/træk-funktion; 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.

❷ LAMPEN

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

❸ RIBBERNE

Denne ovn har 3 ribber til at placere tilbehør (rist, plade m.m.) i forskellige højde i forhold til den valgte bage/stege-funktion.

❹ 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.

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.

Tag tilbehøret ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.

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.

MINUTUR (fig. C)

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten ◷.
0:00 blinker. Indstil minuturet 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 minuturet.
For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 00:00.

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 under en tilberedning.
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.

Indstillinger, der er valgt som standard	
MENU LAMP on	**Lampe**: Position ON, lampen forbliver tændt under tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion). Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.
MENU Snd On	**Lyde - bip**: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
MENU Lcd 50	**Kontrast**: Belysningsgraden af displayet kan indstilles fra 10 til 100 %.
MENU dEMO OFF	**DEMO-funktion**: Aktiver/deaktiver "DEMO"-funktionen. Demonstrationstilstand som anvendes, når ovnen udstilles i butikken. Demo-funktionen skal deaktiveres, for at du kan bruge ovnen.

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

• 3 TILBEREDNING

GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Denne ovn giver adgang til 2 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 fødevare og dens vægt, og dernæst vælger ovnen de mest velegnede indstillinger: temperatur, varighed, type af tilberedning). Så vælg funktionen "**RECETTES**".

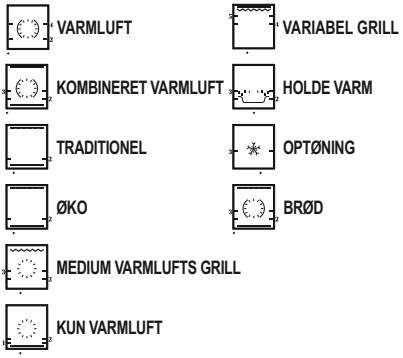
Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den tomme ovn, og lade den varme op i ca. 30 minutter til maksimal temperatur. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.

"EXPERT"-FUNKTION

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

- Du åbner skærmen "Expert" ved at trykke på 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. Ovnen 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 🌡.
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.
Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder.
Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNINGS FUNKTION	ANBEFALINGER AF VARIGHED
VARMLUFT	30 min.
KOMBINERET VARME	30 min.
TRADITIONEL	30 min.
ØKO	30 min.
VARMLUFTS GRILL	15 min.
KUN VARMLUFT	30 min.
VARIABEL GRILL	7-10 min.
HOLDE VARM	60 min.
OPTØNING	60 min.
BRØD	40 min.

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. Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. 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.
- Vælge 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, men du har mulighed for at indstille en forsinket start (2 tryk på ◷, indstilling af klokken for hvornår tilberedningen skal være færdig og godkendelse).

• 3 TILBEREDNING

FUNKTIONER FOR TILBEREDNING I ”EXPERT”-FUNKTION

Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
Varmluft	190 °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.
Varmluft	180 °C 35 °C - 230 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
ØKO*	190 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
Varmlufts grill	190 °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
Stærk grill	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, 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 35 °C - 75 °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.

*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.

FUNKTIONEN ”OPSKRIFTER”

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

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING (fig. H)

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

Symbolet vises og ”Guide” ruller på skærmen.

Der er 15 forudprogrammerede opskrifter. Se tabellen her ved siden af.
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.**

Madvarer	15 Opskrifter
Andebryst	P01*
Kyllingesteg	P02
Lammebov	P03
Oksekødsteg	P04
Kalvekotelet	P05
Svinesteg	P06
Laks i skiver	P07*
Ørred	P08
Lasagner	P09
Farserede tomater	P10
Pizza	P11*
Quiche	P12
Cakes	P13
Yoghurtkage	P14
Forbagte flûtes	P15

**** Forvarmning er nødvendig for disse retter.***

Sæt først rette i ovnen, når forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

• 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 udtørrer 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 udadbuet, 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 majsmel.

• Pizza

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

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN EN 60350:

Prøv-ning	Tilbered-ningssek-vens	T °C	Ribbe	Tid	Observationer
Sand-kage (8.4.1)	Varmluft	165 °C	2.	18/20 min.	Bageplade
	Traditionel	200 °C	2.	20/23 min.	Bageplade i lissium
	Varmluft	165 °C	3./1.	22/25 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Små kager (8.4.2)	Varmluft	165 °C	2.	22/25 min.	Bageplade
	Varmluft	160 °C	3./1.	22 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Savoie småkage (8.5.1)	Varmluft	170 °C	1.	35/40 min.	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min. i slukket ovn uden forvarmning
	Traditionel	175 °C	1.	45 min.	2 niveauer I.R
Æble-tærte (8.5.2)	Kombineret	180 °C	1.	50/55 min.	20 cm form på rist
	Varmluft	180 °C	3./1.	50/55 min.	Forvarmet ovn: -Emaljeret plade 1. ribbe
Grillens over-flade (9.1)	Stærk grill	P4.	2.	2/3 min.	Forvarmning 5 min. Brød på rist Lågen lukket

• 4 VEDLIGEHOLDELSE

UDVENDIGE FLADER

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

UDTAGNING AF RIBBERNE (fig. A)

Vigtigt
Ovnen skal være slukket, før enhver rengøring af ovnkammeret.
Før afmontering skal apparatet køle ned, og man skal sikre sig, at det er frakoblet strømforsyningen.

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

RENGØRING AF GLASRUDERNE INDVENDIGT

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

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

AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN(fig. B)

Luk ovndøren helt op, og fastgør den ved hjælp af de to røde stop.

Det er leveret sammen med apparatet i den lille plasticpose.
- For at udtage hele rammen plus glasset gås frem på følgende måde:
Indsæt de to andre røde endestop i indhakkene A, der er beregnet hertil.
- Løft det hele samlet for at afklipse rammen og glasset.
- Udtag rammen og glasset.
- Udtag hele det indvendige glasmodul i lågen ved at dreje det.
Dette modul består af 2 glas hvor af det 1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste hjørner.
- Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.
Glasset må ikke lægges i vand.
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.
- Efter rengøringen, sættes 1. glas i lågen.
Placer igen 2. glas' 2 sorte gummiendestop i hjørnerne foran, idet man er opmærksom på, at følgende er angivet på glasset:
Øverst til venstre: **L**
Øverst til højre: **R**
Sæt derefter dette 2. glas i lågen ved at placere det på det første.
Sæt rammemodulet for de udvendige glas i lågen.
- Vær omhyggelig med at indsætte rammen i tapperne ved siden af hængslet.
- Klips rammen vend at holde den stramt ind til lågen. Tryk ikke på rammen alene.
Nu er apparatet klar til brug igen.

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 ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.
Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

Tag tilbehøret ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.
Ovnen har emaljerede ribber : Det er ikke nødvendigt at tage dem ud før der udføres pyrolyse.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

2 pyrolyse-cyklusser tilbydes:

Pyro ECO i 1 time og 30 min.

Pyrolyse på 2 timer

ØJEBLIKKELIG RENSNING (fig. C)

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.
Drej funktionsvælgeren på en af cyklusserne for selvrensning.
Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen (tryk på drejeknappen).
Under pyrolysen vises symbolet i betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst.
Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

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. D)

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.

• 4 VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF PÆRE
(fig. E)

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. Afmonter først venstre sideribbe.
Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen.
Brug det røde værktøj som vægtstang til at tage lampeglasset af.
Udskift pæren (brug en gummihandske, det gør det lettere at afmontere den), klips derefter lampedækslet på igen, og tilslut ovnen igen.

• 5 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- Ovnen varmer ikke op.
Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontroller, om ovnen er indstillet til ”DEMO”-funktion (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. Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maksimalt én time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

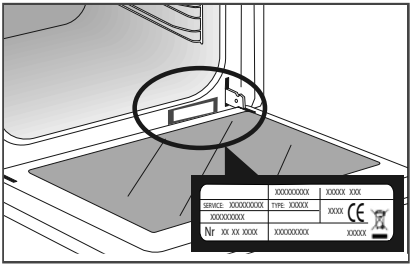
- Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.
Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

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

• 6 KUNDESERVICE

REPARATIONER

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



B: Forhandlingsreference
C: Servicereference
H: Serienummer

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.
Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ
τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.
Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά
και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση.
Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία
με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος
που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.
Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

De Dietrich

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΛ

Παρουσίαση του φούρνου 3
Πίνακας χειρισμού 3
Εξαρτήματα 4

Ρυθμίσεις 4
Ρύθμιση της ώρας 4
Τροποποίηση της ώρας.....4
Χρονοδιακόπτης 5
Κλείδωμα των εντολών 5
Μενού ρυθμίσεων 5

Μαγείρεμα 6
Λειτουργία «ΕΞΠΕΡ».....6
- Άμεσο μαγείρεμα 6
- Προγραμματισμός θερμοκρασίας, διάρκειας 6
- Μαγείρεμα με καθυστερημένη έναρξη 7
- Αποθήκευση μαγειρέματος στη μνήμη 7
- Λειτουργίες μαγειρέματος στη λειτουργία «Εξπέρ» 8
Λειτουργία «ΣΥΝΤΑΓΕΣ».....10
- Συμβουλές και μυστικά 11
Δοκιμή επίδοσης 12

Συντήρηση 13
Εξωτερική επιφάνεια 13
Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης.....13
Καθαρισμός των εσωτερικών τζαμιών 13
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναμολόγηση της πόρτας.....13
Αυτόματος καθαρισμός με πυρόλυση 14
Αντικατάσταση της λυχνίας 15

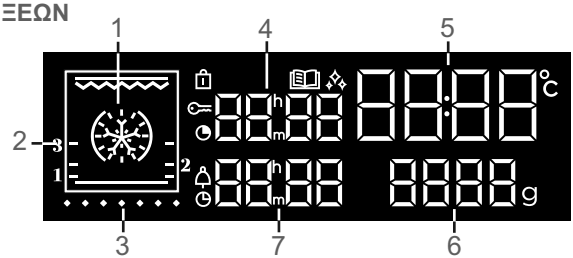
Προβλήματα και λύσεις.....16

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 16

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

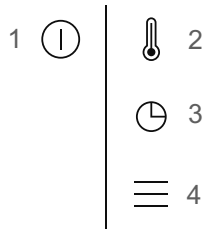
• ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



1 Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος
2 Ένδειξη ραγών στήριξης
3 Ένδειξη αύξησης της θερμοκρασίας
4 Εμφάνιση της διάρκειας μαγειρέματος
5 Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας φούρνου
6 Εμφάνιση βάρους
7 Εμφάνιση χρονοδιακόπτη και ώρας τερματισμού του μαγειρέματος

Ένδειξη κλειδώματος των εντολών
Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές»
Ένδειξη αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση)
Ένδειξη κλειδώματος πόρτας
Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
Ένδειξη χρονοδιακόπτη
Ένδειξη τέλους μαγειρέματος

• ΠΛΗΚΤΡΑ



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

• ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη «push-pull» (ώθησης/έλξης), που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση.

Οι εικόνες του περιστρεφόμενου διακόπτη αντιστοιχούν στα εξής:

ΣΤΡΕΨΤΕ τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

ΠΑΤΗΣΤΕ στο κέντρο του περιστρεφόμενου διακόπτη για επιβεβαίωση.

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

❷ ΛΥΧΝΙΑ

Για τα χαρακτηριστικά και την αποσυναρμολόγηση της λυχνίας, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση».

❸ ΡΑΓΕΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει 3 ράγες στήριξης για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων (σχάρα, ταψί...) σε διαφορετικό ύψος, ανάλογα με τους επιλεγμένους τρόπους μαγειρέματος.

❹ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm (εικ. B).
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Συμβουλή
Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέτετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο βάθος του ταψιού συλλογής ζωμών.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.

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

• 2 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ (εικ. A)

Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.
Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ (εικ. B)

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

• 2 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (εικ. Γ)

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

Πατήστε το πλήκτρο ◷.
Η ένδειξη 00:00 αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.
Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – Σύστημα ασφάλειας για παιδιά (εικ. Δ)

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα 🌡 και ◷ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο 🔒 στην οθόνη. Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο το πλήκτρο ⏻ παραμένει ενεργοποιημένο κατά το μαγείρεμα.
Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα 🌡 και ◷ έως ότου το σύμβολο 🔒 εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (εικ. Ε)

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας:
λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.
Για να το κάνετε αυτό, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο για να προσπελάσετε το μενού ρυθμίσεων.
Βλ. παρακάτω πίνακα:
Για να αλλάξετε τις διάφορες παραμέτρους, εφόσον είναι απαραίτητο, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	
MENU LAMP on	**Λυχνία**: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO). Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
MENU Snd On	**Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι**: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
MENU Lcd 50	**Αντίθεση**: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.
MENU dEMO OFF	**Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ**: Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποιήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε .

• 3 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προσπελάζετε 2 διαφορετικά είδη προγραμματισμού, ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας:

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

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

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

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

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (εικ. Α)

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.
Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος συνιστά να χρησιμοποιήσετε μία (ή δύο) θέση(εις) ραγών στήριξης και μία θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε.
Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (εικ. Β)

Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε 🌡.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ (εικ. Γ)

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε ◷, η διάρκεια μαγειρέματος ◔ αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.
Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.
Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος. Η εγγραφή του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. **Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.**

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ	30 λεπτά
ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	30 λεπτά
ΚΛΑΣΙΚΟ	30 λεπτά
ECO	30 λεπτά
ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 λεπτά
ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	30 λεπτά
ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ	7-10 λεπτά
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 λεπτά
ΞΕΠΑΓΩΜΑ	60 λεπτά
ΨΩΜΙ	40 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ (εικ. Δ)

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Η εγγραφή τέλους μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τέλους μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.
- Προγραμματισμός μνήμης **(εικ. Ε)**:
Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε μαγείρεμα, θερμοκρασία και διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MEM 1». Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και επιβεβαιώστε για να αποθηκευτεί στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

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

- Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες που έχουν ήδη εγγραφεί **(εικ. ΣΤ)**:
Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα ξεκινά, αλλά έχετε τη δυνατότητα να προβείτε σε καθυστερημένη έναρξη (πατήστε 2 φορές , ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος και επιβεβαιώστε).

• 3 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
Θερμός αέρας*	190°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
Συνδυαστική θερμότητα	180°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
ECO*	190°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
Γκριλ με αέρα	190°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.

• 3 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
Δυνατό γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε κοτολέτες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
Διατήρηση θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, τσουρέκι, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
Ξεπάγωμα	35°C 35°C - 75°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

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

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (εικ. Η)

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

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

15 συνταγές έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Εμφανίστε τα τρόφιμα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος. Υποδείξτε το πραγματικό βάρος του τροφίμου, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα την ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, την εμφανίζει στην οθόνη και τίθεται σε λειτουργία.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ (εικ. Ι)

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

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Ο φούρνος σταματά και θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την επιθυμητή ώρα.

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

Τρόφιμα	15 Συνταγές
Φιλέτο στήθος πάπιας	P01*
Ψητό κοτόπουλο	P02
Ώμος αρνιού	P03
Ψητό Βοδινό	P04
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	P05
Ψητό χοιρινό	P06
Φιλέτο σολομού	P07*
Πέστροφα	P08
Λαζάνια	P09
Ντομάτες γεμιστές	P10
Πίτσα	P11*
Κις	P12
Κέικ	P13
Κέικ γιαουρτιού	P14
Προψημένες μπαγκέτες	P15

**** Για αυτά τα φαγητά, απαιτείται προθέρμανση.***

Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο μόνον αφότου ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

• 3 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΜΥΣΤΙΚΑ

• Βοδινό κρέας, χοιρινό, αρνί

- Πρέπει οπωσδήποτε να βγάζετε το κρέας από το ψυγείο αρκετή ώρα πριν από το μαγείρεμα: η διαφορά από το κρύο στη ζέστη σκληραίνει το κρέας. Έτσι, το ψητό βοδινό ροδίζει και μαγειρεύεται ομοιόμορφα, χωρίς να παραψήνεται.

Μην αλατίζετε πριν από το μαγείρεμα: το αλάτι απορροφά τα υγρά και το κρέας στεγνώνει. Γυρίζετε το κρέας χρησιμοποιώντας σπάτουλες: εάν το τσιμπάτε, χάνει τα υγρά του. Μετά το μαγείρεμα, να αφήνετε πάντα το κρέας να «ξεκουραστεί» για 5-10 λεπτά. Τυλίγετέ το με αλουμινόχαρτο και τοποθετείτε το στην είσοδο του ζεστού φούρνου. Έτσι, τα υγρά που βγήκαν προς τα έξω κατά το μαγείρεμα θα επανέλθουν και θα απλωθούν σε όλο το ψητό.

- Χρησιμοποιείτε κεραμικά ταψιά: το γυαλί αυξάνει την πιθανότητα να δημιουργηθούν πιτσιλιές από λίπη.
- Μην μαγειρεύετε στο εμαγιέ ταψί συλλογής ζωμών.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε τρύπες στο μπούτι αρνιού για να βάλετε μέσα σκελίδες σκόρδου, γιατί χάνει τα υγρά του. Είναι προτιμότερο να βάζετε το σκόρδο ανάμεσα στο κρέας και στο κόκαλο. Εναλλακτικά, ψήστε τις σκελίδες σκόρδο, χωρίς να τις καθαρίσετε, δίπλα στο ψητό και λιώστε τις στο τέλος του μαγειρέματος, για να πάρει γεύση η σάλτσα. Στη συνέχεια, σουρώστε και σερβίρετέ την πολύ ζεστή σε σαλτσιέρα.

• Ψάρια

- Όταν τα αγοράζετε, πρέπει να έχουν ευχάριστη, ελαφριά μυρωδιά θάλασσας.
- Το σώμα τους πρέπει να είναι σκληρό και άκαμπτο, τα λέπια να είναι κολλημένα, τα μάτια να γυαλίζουν και να είναι εξογκωμένα, τα βράγχια να είναι λαμπερά και υγρά.

• Τάρτες, κις

- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε γυάλινα ή πορσελάνινα ταψιά: λόγω του πάχους τους, αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος και το κάτω μέρος της ζύμης δεν είναι τραγανιστό.
- Όταν χρησιμοποιείτε φρούτα, το κάτω μέρος της τάρτας μπορεί να μαλακώσει υπερβολικά από τα υγρά: σε αυτή την περίπτωση, προσθέστε απλώς μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, τριμμένο μπισκότο, αμυγδαλόσκονη ή ταπιόκα, ώστε, κατά το ψήσιμο, να απορροφηθούν τα υγρά.
- Όταν χρησιμοποιείτε υγρά ή κατεψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολο ή ντομάτες), μπορείτε να πασπαλίζετε με μία κουταλιά της σούπας άνθος αραβοσίτου.

• Πίτσα

- Προκειμένου να μην τρέξει το τυρί ή η σάλτσα ντομάτας μέσα στον φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε την πίτσα πάνω σε ένα φύλλο λαδόκολλας, προτού την βάλετε στη σχάρα.

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN 60350:

Δοκιμή	Πρόγραμμα μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση	Χρόνος	Παρατηρήσεις
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)	Θερμός αέρας	165°C	2η	18/20 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Κλασικό	200°C	2η	20/23 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής lissium
	Θερμός αέρας	165°C	3η/1η	22/25 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Μικρά γλυκάκια (8.4.2)	Θερμός αέρας	165°C	2η	22/25 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Θερμός αέρας	160°C	3η/1η	22 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Κέικ Σαβοΐας (8.5.1)	Θερμός αέρας	170°C	1η	35/40 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος, φόρμα πάνω στη σχάρα + 5 λεπτά σε σβησμένο φούρνο χωρίς προθέρμανση
	Κλασικό	175°C	1η	45 λεπτά	Δεν ισχύουν τα 2 επίπεδα
Μηλόπιτα (8.5.2)	Συνδυαστικό	180°C	1η	50/55 λεπτά	Φόρμα 20 cm πάνω στη σχάρα
	Θερμός αέρας	180°C	3η/1η	50/55 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Εμαγιέ ταψί στο 1ο επίπεδο
Επιφανειακό ψήσιμο (9.1)	Δυνατό γκριλ	P4	2η	2/3 λεπτά	Προθέρμανση 5 λεπτά Ψωμί πάνω στη σχάρα Πόρτα κλειστή

• 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ (εικ. A)

Προσοχή
Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στον θάλαμο, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.
Πριν από την αποσυναρμολόγηση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από την τροφοδοσία ρεύματος.

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης και σπρώξτε τη ράγα για να αποσυνδεθεί το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά τη ράγα προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 πλαϊνές ράγες στήριξης ταψιών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ

Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Προειδοποίηση
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (εικ. B)

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με τα δύο κόκκινα στοπ.
Θα τα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.
- Προκειμένου να αφαιρέσετε το συγκρότημα του πλαισίου μαζί με το τζάμι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:
Εισαγάγετε τα άλλα δύο κόκκινα στοπ στις ειδικές υποδοχές A.
- Ασκήστε πίεση στο συγκρότημα, ώστε να απασφαλίσετε το πλαίσιο μαζί με το τζάμι του.
- Αφαιρέστε το πλαίσιο και το τζάμι του.
- Αφαιρέστε το συγκρότημα των εσωτερικών τζαμιών από την πόρτα, ανασηκώνοντάς τα.
Το συγκρότημα αποτελείται από 2 τζάμια, εκ των οποίων το 1ο διαθέτει 2 στοπ από καουτσούκ στις 2 εμπρός γωνίες.
- Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό.
Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές κρέμες καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγάρια. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.
- Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το πρώτο τζάμι στην πόρτα.

• 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τοποθετήστε τα δύο μαύρα στοπ από καουτσούκ στις γωνίες πριν τοποθετήσετε το 2ο τζάμι, ελέγχοντας τις ενδείξεις πάνω στο τζάμι:

επάνω αριστερά: **L**

επάνω δεξιά: **R**

Στη συνέχεια τοποθετήστε το δεύτερο τζάμι στην πόρτα, πάνω από το πρώτο.

Επανατοποθετήστε το συγκρότημα του πλαισίου με τα εξωτερικά τζάμια στην πόρτα.

- Φροντίστε να ασφαλίσετε σωστά το πλαίσιο κάτω από τη γλωττίδα, δίπλα στην άρθρωση.
- Στερεώστε το πλαίσιο ώστε να «κουμπώσει» στην πόρτα. Μην πιέζετε μόνο πάνω στο πλαίσιο.

Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση:

Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών.

Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με εμαγιέ ράγες στήριξης ταψιών , τις οποίες δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε για να πραγματοποιήσετε πυρόλυση.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Συνιστώνται 2 κύκλοι πυρόλυσης:

Pyro ECO με διάρκεια 1 ώρας και 30 λεπτών

Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (εικ. C)

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

Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν από τους κύκλους αυτοκαθαρισμού.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση μέχρι την ολοκλήρωση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση (πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη).

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00.

Ενώ ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη

στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να ψήσετε ό,τι θέλετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ (εικ. Δ)

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης πιέζοντας το πλήκτρο ◷. Η ένδειξη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού με τα πλήκτρα + ή -. Μετά από αυτές τις ενέργειες, η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού. Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, επαναφέρετε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη θέση 0.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ (εικ. Ε)

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

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

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλαϊνή ράγα στήριξης.
Η λυχνία είναι προσπελάσιμη στο εσωτερικό του φούρνου.
Ανασηκώστε το κάλυμμα με τη βοήθεια του κόκκινου μυτερού εργαλείου και αφαιρέστε το.
Αλλάξτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε γάντι από καουτσούκ, θα σας διευκολύνει στην αποσυναρμολόγηση) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα και επανασυνδέστε τον φούρνο σας.

• 5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

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

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

- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί. Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και 1 ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

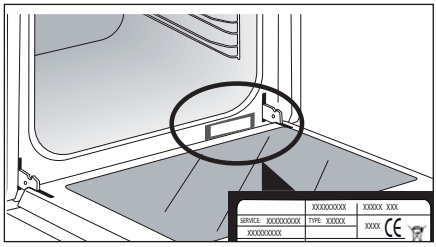
- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.
Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας ή του αισθητήρα θερμοκρασίας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

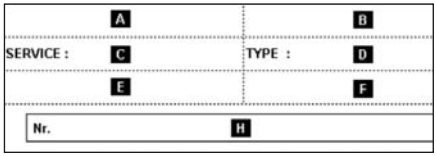
-Το σύμβολο «κλείδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη. Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

• 6 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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





Β: Εμπορικός κωδικός
Γ: Κωδικός σέρβις
Η: Σειριακός αριθμός

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.

De Dietrich

SPIS TREŚCI

PL

Prezentacja piekarnika 3
Pasek elementów sterowania 3
Akcesoria 4

Ustawienia 5
Ustawienie godziny 5
Modyfikacja godziny 5
Minutnik 5
Blokada poleceń 5
Menu ustawień.....5

Pieczenie 6
Tryb „EKSPERT” 6
- Pieczenie natychmiastowe 6
- Programowanie temperatury i czasu 6
- Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem 7
- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci.....7
- Funkcje pieczenia w trybie „Ekspert” 8
Tryb „PRZEPISY” 10
- Porady i sztuczki.....11
Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji 12

Konserwacja.....13
Powierzchnia zewnętrzna 13
Demontaż stopni 13
Czyszczenie szyb wewnętrznych 13
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek 13
Czyszczenie pirolizą 14
Wymiana lampki 15

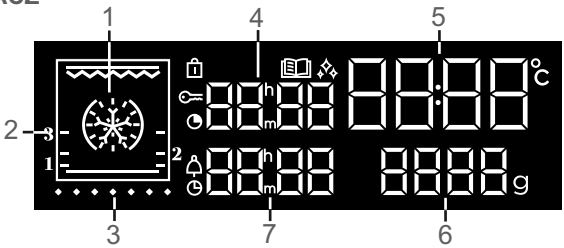
Rozwiązywanie problemów 15

Serwis po sprzedaży 16

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

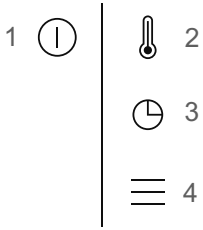
- **WYŚWIETLACZ**



1 Wyświetlanie trybów działania
2 Wskaźnik poziomu półki
3 Wskaźnik wzrostu temperatury
4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia
5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku
6 Wyświetlanie wagi
7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia

Wskaźnik blokowania poleceń sterowania
Wskaźnik funkcji „Przepisy”
Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą)
Wskaźnik blokowania drzwiczek
Wskaźnik czasu trwania pieczenia
Wskaźnik zegara
Wskaźnik zakończenia pieczenia

- **PRZYCISKI**



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

- **POKRĘTŁO POLECEŃ**

Jest to pokrętło obrotowe „wciskane”, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

Funkcje pokrętła są określone następującymi symbolami:

PRZEKRĘCIĆ pokrętło.

NACISNĄĆ pokrętło, Aby zatwierdzić.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

❷ LAMPKA

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

❸ STOPNIE

Piekarnik jest wyposażony w 3 stopnie, umożliwiające ustawienie akcesoriów (ruszt, naczynie itp.) na różnej wysokości, w zależności od wybranych trybów pieczenia.

❹ 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 ogranicznik 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 kąpieli wodnej.

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria.

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

• 2 USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.
Ustawić godzinę, przekręcając pokrętło, 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 pokrętło, 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 pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.
Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

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 podczas pieczenia.
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 pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Parametry ustawione domyślnie	
MENU LAMP on	**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.
MENU Snd On	**Krótkie sygnały dźwiękowe**: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
MENU Lcd 50	**Kontrast**: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
MENU dEMO OFF	**Tryb DEMO**: Włączanie / wyłączanie trybu „DEMO" - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.

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

• 3 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 2 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**".

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

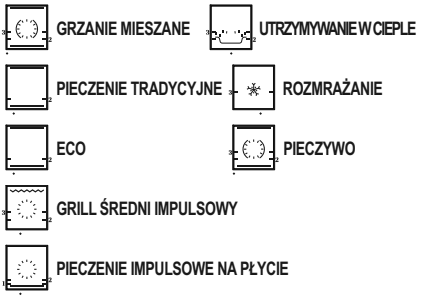
Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

TRYB „EKSPERT"

Tryb Ekspert umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert" należy wcisnąć pokrętło lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków ⓘ lub ☰.

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



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. A)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.
Przekręcić pokrętło aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(ci) 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 temperaturą , przekręcając pokrętło, 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 pokrętło, 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.
Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. **Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.**

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
TERMOOBIEG	30 min.
GRZANIE MIESZANE	30 min.
PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
ECO	30 min.
GRILL IMPULSOWY	15 min.
PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYCIE	30 min.
GRILL ZMIENNY	7-10 min.
UTRZYMYWANIE W CIEPLE	60 min.
ROZMRAŻANIE	60 min.
PIECZYWO	40 min.

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 pokrętło.
Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. 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 Ekspert, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętło aż do wyświetlenia „MEM 1". Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętło, 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 pokrętło i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się, ale można również ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem (należy wcisnąć 2 razy przycisk ◷, ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić).

FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERT”

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
Ciepło obiegowe*	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
Ciepło kombino-wane	180°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*	190°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	190°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 mocny	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.
Utrzymywanie w cieple	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
Rozmrażanie	35°C 35°C - 75°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).
Pieczywo	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.

*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.

Tryb „PRZEPISY”

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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. H)

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

Na ekranie wyświetlane są symbole i „Przewodnik”.

W urządzeniu dostępne jest 15 zapamiętanych przepisów. Patrz w tabeli obok.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję.
Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.
Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się włączy.

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 pokrętło.
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.

Produkty	15 Przepisy
Piersi z kaczki	P01*
Kurczak pieczony	P02
Łopatka jagnięca	P03
Pieczeń wołowina	P04
Żeberka cielęce	P05
Pieczeń wieprzowa	P06
Steki z łososia	P07*
Pstrąg	P08
Lasagne	P09
Pomidory faszerowane	P10
Pizza	P11*
Placek typu «quiche»	P12
Ciastka	P13
Ciasto jogurtowe	P14
Bagietki wstępnie wypieczone	P15

**** W przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne.***

Należy włożyć danie do piekarnika dopiero po zakończeniu rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso z lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje stwardnienie 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.

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA EN 60350:

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopie	Czas	Uwagi
Kruche ciasto (8.4.1)	Ciepło obiegowe*	165°C	2-gi	18/20 min.	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200°C	2-gi	20/23 min.	Foremki do ciasta gładkie
	Ciepło obiegowe*	165°C	3-ci / 1-szy	22/25 min.	Piekarnik wst pnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Małe ciasta (8.4.2)	Ciepło obiegowe*	165°C	2-gi	22/25 min.	Foremki do ciasta
	Ciepło obiegowe*	160°C	3-ci/1-szy	22 min.	Piekarnik wst pnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Ciasto biszkoptowe (8.5.1)	Ciepło obiegowe*	170°C	1-szy	35/40 min.	Piekarnik wst pnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min. w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wst pnego
	Pieczenie tradycyjne	175°C	1-szy	45 min.	2 poziomy
Tarta jabłkowa (8.5.2)	Tryb kombinowany	180°C	1-szy	50/55 min.	Forma 20 cm na kratce
	Ciepło obiegowe*	180°C	3-ci/1-szy	50/55 min.	Piekarnik wst pnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
Powierzchnia kratki (9.1)	Grill mocny	P4:	2-gi	2/3 min.	Rozgrzewanie wst pne przez 5 min. Pieczywo na kratce Drzwiczki zamkni te

POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

DEMONTAŻ STOPNI (rys. A)

Uwaga
Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.
Przed przystąpieniem do demontażu należy zaczekać do wystygnięcia urządzenia i upewnić się, że jest odłączone od zasilania.

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.

CZYSZCZENIE SZYB WEWNĘTRZNYCH

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

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

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK (rys. B)

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą dwóch czerwonych ograniczników.
Są one dostarczane w plastikowym woreczku wraz z urządzeniem.
- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:
Włożyć dwa inne ograniczniki w kolorze czerwonym w miejscach A przeznaczonych do tego celu.
- Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę.
- Zdjąć ramę i szybę.
- Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.
Zespół ten obejmuje 2 szyby - pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.
- Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.
Nie zanurzać szyby w wodzie.
Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.
Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.
- Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.
Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w przednich narożnikach drugiej szyby w taki sposób, aby oznaczenia były ustawione w następujący sposób:
U góry z lewej strony: **L**
U góry z prawej strony: **R**
Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.
- Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo

włożyć ramę pod kołek, który znajduje się z boku zawiasów.
- Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.
Urządzenie może być używane ponownie.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

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 pirolizą należy wyjąć akcesoria. Piekarnik jest wyposażony w emaliowane stopnie druciane : nie muszą one być zdejmowane w celu wykonania czyszczenia pirolizą.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są 2 cykle czyszczenia pirolizą:

Pyro ECO - 1,5 godziny

Piroliza w czasie 2 godz.,

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. C)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.
Ustawić pokrętło wyboru funkcji na jednym z cykli czyszczenia automatycznego.
Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętła).
Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.
Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

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

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. D)

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 pokrętło wyboru funkcji w pozycji 0.

• 4 KONSERWACJA

WYMIANA LAMPKI
(rys. E)

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

Specyfikacje żarówki:
25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.
Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.
Użyć efektu dźwigni za pomocą narzędzia czerwonego ogranicznika na szybie, aby ją wyjąć.
Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej wyjście), a następnie ponownie zamontować szybę i podłączyć piekarnik.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- 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 - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

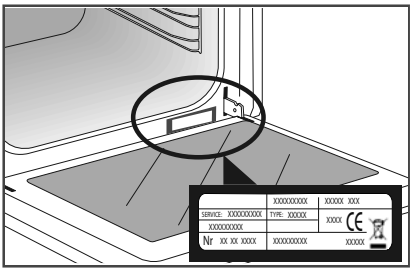
- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.
Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek lub czujnika temperatury, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

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

• 6 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.
Наша продукция понравится вам с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и изысканным в совершенной гармонии одних
с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.
Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные,
высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов
и применение передовой технологии гарантируют высокое качество продукции De Dietrich
, которая не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.
Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

RU

Описание духового шкафа.....3
Панель управления 3
Принадлежности 4

Настройки 5
Установка времени 5
Изменение времени.....5
Таймер 5
Блокировка панели управления 5
Меню настроек.....5

Выполнить приготовление 6
Режим «СПЕЦИАЛИСТ» 6
- Обычный режим приготовления 6
- Запрограммировать температуру, длительность 6
- Приготовление с отложенным стартом.....7
- Сохранить программу приготовления 7
- Функции приготовления в режиме «Специалист» 8
Режим «РЕЦЕПТЫ».....10
- Рекомендации и хитрости
Тесты рабочей пригодности 12

Техническое обслуживание 13
Внешняя поверхность 13
Демонтаж проволочных решеток 13
Очистка внутренних стекол.....13
Снятие и установка дверцы 13
Самоочистка при помощи пиролиза 14
Замена лампочки 15

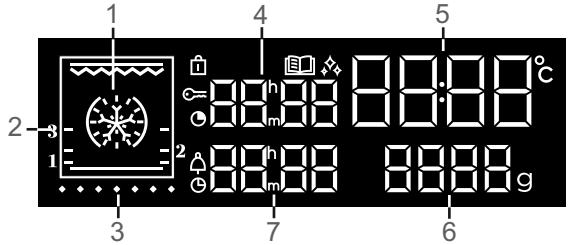
Неисправности и способы их устранение 15

Служба послепродажного обслуживания.....16

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

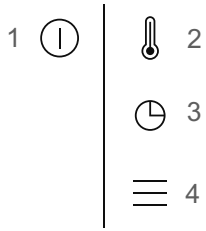
• ДИСПЛЕЙ



1 Отображение режимов приготовления
2 Индикатор выбора уровней
3 Индикатор повышения температуры
4 Отображение длительности приготовления
5 Отображение времени и температуры духового шкафа
6 Отображение веса
7 Отображение таймера и времени окончания приготовления

Индикатор блокировки панели управления
Индикатор функции «Рецепты»
Индикатор самоочистки (пиролиз)
Индикатор блокировки дверцы
Индикатор длительности приготовления
Индикатор таймера
Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



1 Работа / останов
2 Настройка температуры
3 Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера
4 Доступ к МЕНЮ настроек

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:

ПОВЕРНИТЕ ручку.

Для подтверждения выбора НАЖМИТЕ на центр ручки.

❷ ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Техническое обслуживание».

❸ НА ПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 3 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, блюда и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

❹ ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис. A).
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).
Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.

Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм (рис. B).
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.

Рекомендация
Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности.

Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

• 2 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. A)

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.
Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.
В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. B)

Нажмите на кнопку ◷ в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. C)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку ◷.
0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет.
По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.
Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Защита от детей (рис. D)

Нажмите одновременно на кнопки 🌡 и ◷ до отображения символа 🔒 на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка ⏻ остается активной во время приготовления.
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки 🌡 и ◷ до исчезновения символа 🔒 с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. E)

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа: освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.
С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку ☰, чтобы

Установленные параметры по умолчанию	
MENU LAMP on	**Лампочка**: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления.
MENU Snd On	**Звуковые сигналы**: Положение ВКЛ., звуковые сигналы
MENU Lcd 50	**Контрастность**: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до
MENU dEMO OFF	**ДЕМО-режим** : Включите / отключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Отключите его, чтобы ваш духовой

войти в меню настроек.
См. таблицу ниже:
При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 2 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «**СПЕЦИАЛИСТ**».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа,(вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления); выберите режим «**РЕЦЕПТЫ**».

Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и длительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ⏲ или ☰.

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. A)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.
Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.
Температура сразу же начинает подниматься Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.
После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. B)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на 🌡.
Настройте температуру ,поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

З А П Р О Г Р А М М И Р О В А Т Ь ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (рис. C)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ◷, длительность приготовления ◔ мигает, настройка возможна.
Поверните ручку, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите ее для подтверждения.
Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования длительности вам посоветует длительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.
Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. **Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

ФУНКЦИЯ ПРИГО ТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАН НОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	30 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ЭКО	30 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 - 10 мин
ПОДОГРЕВ	60 мин
РАЗМОРОЗКА	60 мин
ХЛЕБ	40 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как для программирования длительности. После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку ◷. Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.
Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.
- Программирование **(рис. E)** :
В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и длительность, затем поворачивайте ручку до «MEM 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из трех запомненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую. Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ **(рис.F)**:
Поверните ручку до MEMO, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную. Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на ◷, настройка времени окончания приготовления и подтверждение).

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая T°C минимальная - максимальная	Применение
Конвектор *	190°C 35°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
Комбинированный нагрев	180°C 35°C - 230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
Конвекционный режим	200°C 35°C - 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
ЭКО*	190°C 35°C - 275°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
Турбо гриль	190°C 100°C - 250°C	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
Верхний нагрев	180°C 75°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
Сильный гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая T°C минимальная - максимальная	Применение
Подо-грев	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
Разморозка	35°C 35°C - 75°C	Идеально подходит для деликатесов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте м поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиями энергетического этикетирования по регламенту Европейской Комиссии (ЕК) 65/2014.

Рекомендации в отношении экономии энергии.
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.

Ни в коем случае на кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

РЕЖИМ «РЕЦЕПТЫ»

Функция «Рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его массы.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. H)

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 15 рецептов. Обратитесь к таблице напротив.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии.
Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.
Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную длительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. J)

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на ◷ и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.
Подтвердите выбор нажатием на ручку.
Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

⚠ Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отсроченным началом.

Продукты	15 Рецепты
Утиное филе	P01*
Жаренный цыпленок	P02
Баранья лопатка	P03
Жаркое Говядина	P04
Телячьи ребрышки	P05
Жаркое свинина	P06
Куски лосося	P07*
Форель	P08
Лазанья	P09
Фаршированные томаты	P10
Пицца	P11*
Запеканка	P12
Кексы	P13
Йогуртовый пирог	P14
Полуфабрикат багета	P15

**** Для этих блюд необходим предварительный нагрев.***

Поставьте ваше блюдо только в конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина, свинина, баранина

- Обязательно вынимайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красной внутри и горячей в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей: таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из нее вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, запеканки

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размягчиться. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырыми или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

- Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей.

ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350 :

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Печенье (8.4.1)	Конвек-тор Конвекционный режим Конвек-тор	165°C 200°C 165°C	2-ой 2-ой 3-ий/1-ый	18/20 мин 20/23 мин 22/25 мин	Противень для выпечки Противень для выпечки lissium Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвек- тор Конвек-тор	165°C 160°C	2-ой 3-ий/1-ый	22/25 мин 22 мин	Противень для выпечки Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский торт (8.5.1)	Конвек-тор Конвекционный режим	170°C 175°C	1-ый 1-ый	35/40 мин 45 мин	Предварительно нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи без предварительного нагрева 2 уровня N.A
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев Конвек-тор	180°C 180°C	1-ый 3-ий/1-ый	50/55 мин 50/55 мин	Форма 20 см на гриле Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Сильный гриль	P4	2-ой	2/3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК (рис. A)

Внимание
Для выполнения очистки внутренней камеры духовой шкаф необходимо выключить.
Перед тем как приступить к снятию, дайте ему остыть и убедитесь, что он отключен от сети питания.

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

Предупреждение
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические губки и скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. B)

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью двух красных упоров.
Они поставляются в пластмассовом кармашке вашего прибора.
- Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:
Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места A.
- Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.
- Вытащите каркас со стеклом.
- Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.
Сюда входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 каучуковых упора на 2 передних углах.
- Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.
Не опускайте стекло в воду.
Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.
- После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.
Снова установите 2 каучуковых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:
Вверху слева: **L**
Вверху справа: **R**
Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.
Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.
- Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.
- Защелкните каркас, придавив его

дверцей. Не нажимайте только на каркас.
Ваш прибор снова готов к работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:
Пиролиз - это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания.
Перед тем как приступить к очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.
Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности. Ваш духовой шкаф оснащен эмалированными проволочными решетками : нет необходимости вынимать их перед выполнением пиролиза.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются 2 цикла пиролиза:

режим Pyro ECO на 1 час 30 минут;

пиролиз на 2 часа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА (рис. C)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.
Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.
Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.
Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.
По окончанию пиролиза мигает индикатор 0:00.

После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза , нажав на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. E)

Предупреждение
Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:
25 Вт, 220-240 В~, 300°С, G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.
Доступ к лампочке внутри печи.
Приподнимите при помощи приспособления красный упор на стекле, чтобы снять его.
Замените лампочку (используйте каучуковую перчатку, которая облегчит процесс снятия) , затем вновь зажмите стекло и подключите ваш духовой шкаф.

• 5 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Духовой шкаф не греет.
Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель.
Проверьте правильность подключения духового шкафа.

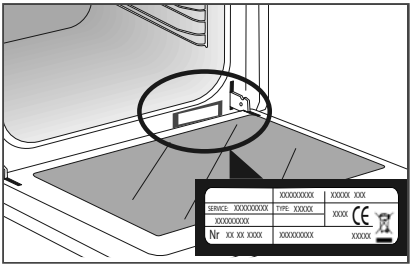
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа. Это нормально, для снижения внутренней и внешней температуры шкафа вентиляция после приготовления может работать до 1 часа максимум. После одного часа обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.
Проверьте, закрыта ли дверца. Если это связано с неисправностью блокировки дверцы или с температурным датчиком, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее. Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его полные идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



B Коммерческие реквизиты
C Эксплуатационные данные
H Номер серии

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 autentickosti. 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.

De Dietrich

OBSAH

SK

Popis rúry **3**
Ovládací panel 3
Príslušenstvo 4

Nastavenia **5**
Nastavenie času 5
Zmena času 5
Časovač 5
Zamknutie ovládacích prvkov 5
Menu nastavenia 5

Pečenie **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 „RECEPTY“ 10
– Rady a tipy 11
Test vhodnosti na daný účel 12

Údržba **13**
Vonkajší povrch 13
Demontáž stupňovitých držiakov 13
Čistenie vnútorných okien 13
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok 13
Automatické čistenie pyrolýzou 14
Výmena svetla 15

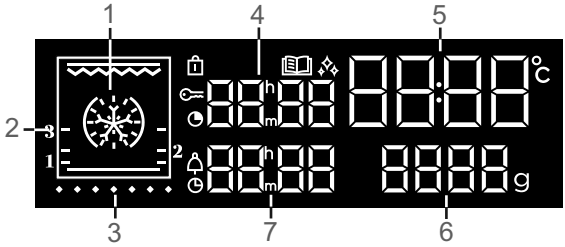
Anomálie a riešenia **15**

Popredajný servis **16**

• 1 POPIS RÚRY

1 OVLÁDACÍ PANEL

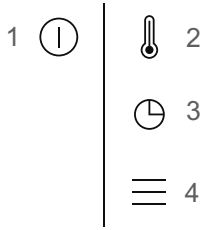
- **DISPLEJ**



1 Obrazovka režimov pečenia
2 Ukazovateľ držiaka
3 Ukazovateľ teploty
4 Zobrazenie trvania pečenia
5 Zobrazenie času a teploty rúry
6 Zobrazenie hmotnosti
7 Zobrazenie minút a hodín do konca pečenia

Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov
Ukazovateľ funkcie „Recepty“
Ukazovateľ automatického čistenia (pyrolýza)
Ukazovateľ zamknutia dvierok
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 „push-pull“, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

Nákres ovládača je zobrazený ďalej:

OTOČTE ovládač.

STLAČTE stredové tlačidlo ovládača na potvrdenie.

❷ SVETLO

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

❸ DRŽIAKY

Táto rúra má 3 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od zvoleného režimu pečenia.

❹ 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 priamo na ňu).
Vložte zarážku 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.

Odporúčania
Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

Vytiahnite príslušenstvo pred začatím čistenia pyrolýzou.

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 potvrďte 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 potvrďte ho zatlačením.

ČASOVAČ (obr. C)

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

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

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.
Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

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: Počas pečenia zostane aktívne 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.

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	
MENU LAMP on	**Svetlo**: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
MENU Snd On	**Zvuky – pípnutia**: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky.
MENU Lcd 50	**Kontrast**: Percento jasu displeja je nastavené na 10 zo 100 %.
MENU dEMO OFF	**Režim DEMO**: Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukážkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo ⏻.

• 3 PEČENIE

PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje vybrať si z dvoch 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**“.

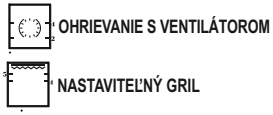
Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

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 potvrďte.
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 potvrďte 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 potvrďte.
Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.
Čas pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**

FUNKCIA PEČENIA	ODPO-RÚČANIE ČASU
OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min.
KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	30 min.
TRADIČNÁ	30 min.
ECO	30 min.
IMPULZOVÝ GRIL	15 min.
IMPULZNÁ DOSKA	30 min.
NASTAVITEĽNÝ GRIL	7 – 10 min
UDRŽIAVANIE TEPLOTY	60 min.
ROZMRAZOVANIE	60 min.
CHLIEB	40 min.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA (obr. D)

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo ◷. Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača. Koniec pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. 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 potvrďte 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 potvrďte svoj výber. Spustí sa pečenie, no môžete odložiť štart (2 stlačenia tlačidla ◷, nastavenie času skončenia pečenia a overenie).

• 3 PEČENIE

FUNKCIE PEČENIA V REŽIME „EXPERT“

Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
Ohrievanie s ventilátorom*	190°C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
Ohrievanie kombinované	180 °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*	190°C 35 °C – 275°C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
Impulzový gril	190°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	Používanie
Silný 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.
Údržbaza 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 35 °C – 75 °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.

*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.

REŽIM „RECEPTY“

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

OKAMŽITÉ PEČENIE (obr. H)

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

Na obrazovke sa zobrazí symbol a „Pomocník“.

Naprogramovaných je 15 receptov. Pozrite si tabuľku ďalej.

Rozbaľte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrďte svoj výber. Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrďte.
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 potvrďte 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	15 Recepty
Kačacie prsia	P01*
Pečené kurča	P02
Jahňacie pliecko	P03
Pečené hovädzie	P04
Teľacie rebrá	P05
Pečené bravčové	P06
Steaky z lososa	P07*
Pstruh	P08
Lazane	P09
Plnené paradajky	P10
Pizza	P11*
Slaný koláč	P12
Koláče	P13
Smotanový koláč	P14
Predpečené bagety	P15

***** *Na prípravu týchto pokrmov je potrebné rúru predhriať.*

Jedlo vložte do rúry až na konci predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

• 3 PEČENIE

RADY A TIPY

• Hovädzie, bravčové, jahňacie

– Dostatočne včas pred pečením je potrebné vybrať všetko mäso z chladničky: v dôsledku šoku zmeny teploty zo studenej na teplú mäso stvrdne, hovädzí steak tak bude opečený na povrchu, vnútri červený a v strede studený.

Pred pečením nesoľte: soľ pohlcuje krv a vysušuje mäso. Mäso otočte pomocou varešky: keď ho zdvihnete, budete vidieť krv. Vždy po pečení nechajte mäso postáť 5 až 10 minút: zabaľte ho do obalu a dajte do ústia horúcej rúry: takto bude unikajúca krv vychádzať počas pečenia von a navlhčovať pečené mäso.

– Používajte taniere z pálenej hliny: na skle zostáva viditeľná mastnota.

– Nevarte v smaltových nádobách.

– Nešpikujte jahňacie cesnakom, inak môže stratiť krv, cesnak dajte radšej medzi mäso a kosť, prípadne uvarte neolúpaný cesnak a dajte ho vedľa nohy a rozdrvte ho na konci pečenia, aby ním nasiakla šťava. preceďte a podávajte veľmi horúce v nádobe na omáčku.

• Ryby

– Pri nákupe musia mať príjemnú a čerstvú vôňu.

– Telo má byť pevné a tuhé, šupiny majú priliehať ku koži, oči svetlé a vypuklé, mokré a svetlé žiabre.

• Koláče, slaný koláč

– Nepoužívajte sklenené, porcelánové misky: sú príliš husté a predlžujú trvanie pečenia a v spodnej časti cesto nie je chrumkavé.

– Spodok koláča s ovocím môže navlhnúť: jednoducho dajte pár lyžíc jemnej krupice, sušienok, strúhanky, drveného prášku z mandlí alebo tapioky, ktoré budú pri pečení absorbovať šťavy.

– V prípade mokrej alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať lyžicou kukuričného kvetu.

• Pizza

– Ak chcete zabrániť pretečeniu syra alebo paradajkovej omáčky do rúry, môžete medzi mriežku a pizzu vložiť papier.

SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA EN 60350:

Skúška	Sekvencia pe enia	T°C	Držiak	asy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrievanie s ventilátorom	165 °C	2.	18/20 min	Plechy na pe enie
	Tradícia	200 °C	2.	20/23 min	Plechy na pe enie Lissium
	Ohrievanie s ventilátorom	165 °C	3./1.	22/25 min	Predhriata rúra: – Plechy na pe enie – Smaltovaný plech
Malé zákusky (8.4.2)	Ohrievanie s ventilátorom	165 °C	2.	22/25 min	Plechy na pe enie
	Ohrievanie s ventilátorom	160 °C	3./1.	22 min.	Predhriata rúra: – Plechy na pe enie – Smaltovaný plech
Savojské sušienky (8.5.1)	Ohrievanie s ventilátorom	170 °C	1.	35/40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175 °C	1.	45 min.	2 úrovne N.A
Jablkový kolá (8.5.2)	Kombinované	180 °C	1.	50/55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrievanie s ventilátorom	180 °C	3./1.	50/55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Silný gril	P4	2.	2/3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere

• 4 ÚDRŽBA

VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV (obr. A)

⚠ Upozornenie
V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra musí byť rúra vypnutá.
Pred demontážou nechajte rúru vychladnúť a uistite sa, že spotrebič je odpojený od zdroja napájania.

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.

ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

⚠ Upozornenie:
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

ROZOBRATIE A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK (obr. B)

Úplne otvorte dvere a zablokujte ich pomocou dvoch červených pätiek.
Sú vybavené plastovým krytom pre váš prístroj.
– Na zloženie zostavy skla postupujte takto:
Vložte dve červené pätky na príslušné miesta A určené na tento účel.
– Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla.
– Zložte rám a sklo.
– Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.
Táto zostava pozostáva z dvoch skiel, z ktorých jedno má dve gumené zarážky na dvoch predných rohoch.
– Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.
Sklo neponárajte do vody.
Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.
– Po vyčistení nasaďte späť 1. sklo.
Znova nasaďte 2 čierne gumené pätky na predné rohy druhého skla a zároveň dbajte na značku na skle.
Vľavo hore: **L**
Vpravo hore: **R**
Potom vráťte do dvierok toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.
Potom vráťte do dvierok celú zostavu vonkajšieho skla.
– Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.
– Zacvaknite rám utiahnutím s dvierkami.
Nezatláčajte samotný rám.
Prístroj je znova pripravený na použitie.

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 pred začatím čistenia pyrolýzou.
Rúra je vybavená smaltovými držiakmi : nie je potrebné vyberať ich pred vykonaním paralýzy.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporúčajú sa 2 cykly pyrolýzy:

Pyro ECO trvajúce 1:30 hodiny,

pyrolýza trvajúca 2:00 hodiny.

OKAMŽITÉ ČISTENIE (obr. C)

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.
Prepnite volič funkcií na jeden z cyklov 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 otvorené.
Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

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. D)

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.

• 4 ÚDRŽBA

VÝMENA SVETLA
(obr. E)

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. Najprv vyberte držiak na ľavej strane.
Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.
Vyberte ju pomocou červenej zarážky na dvierkach.
Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž) potom kryt vráťte naspäť a zapnite znova rúru.

• 5 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

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. Je to normálne, ventilátor sa môže otáčať ešte hodinu po pečení, aby sa postupne znížila teplota vnútri aj na povrchu rúry. Ak to trvá dlhšie, obráťte sa na popredajný servis.

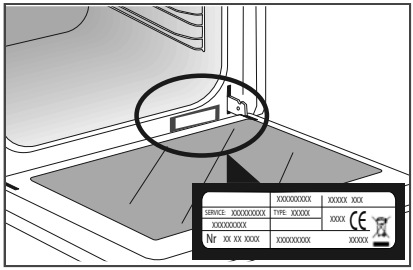
– Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.
Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak sa vyskytne chyba zamknutia dvierok alebo teplotného snímača, zavolajte popredajný servis.

– Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“. Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

• 6 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



B: Údaje o obchode
C: Údaje o servise
H: Sériové číslo