

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR

CZ2100046_02

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.



BVCert.6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque DE DIETRICH est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



SOMMAIRE

Sécurité et précautions importantes	4
1/ Installation.....	6
2 / Environnement	7
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur	9
Les accessoires.....	10
Premiers réglages - mise en service	12
4 / Les modes de cuisson	13
Mode «Expert»	13
◦ Fonctions de cuisson.....	14
◦ Séchage	17
◦ Favoris (cuissons mémorisées).....	18
Mode «Recettes»	18
Mode «Chef»	20
Mode «Basse température»	26
Mode «Pâtisserie».....	28
5 / Réglages.....	29
◦ Heure.....	29
◦ Langue	29
◦ Son	29
◦ Mode Démo.....	29
◦ Gestion de la lampe	29
Verrouillage des commandes	30
6 / Minuterie.....	30
7 / Nettoyage - Entretien	31
Surface extérieure	31
Démontage des gradins	31
Nettoyage des vitres de porte.....	31
Démontage et remontage de la plaque «Sensor».....	32
Fonction nettoyage par pyrolyse	33
Remplacement de la lampe.....	34
8 / Anomalies et solutions	35
9 / Service Après-Vente.....	36
Relations consommateurs France.....	36
Interventions France.....	36
11 / Aide à la cuisson	37
Tableaux de cuissons	37
Essais d'aptitude a la fonction	38
Recettes avec levure	38

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

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



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être

revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

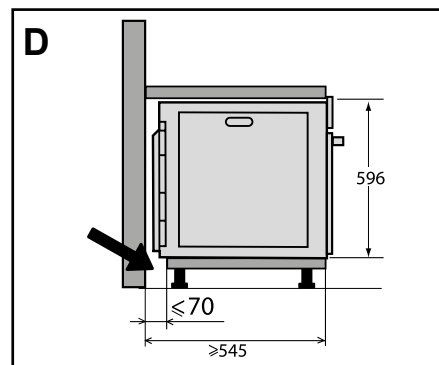
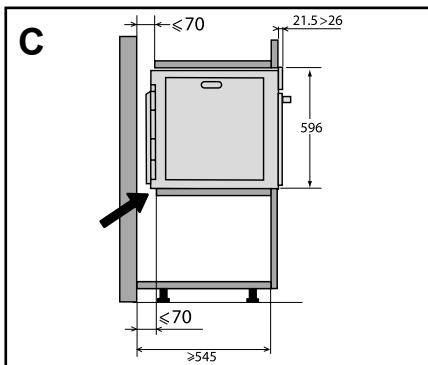
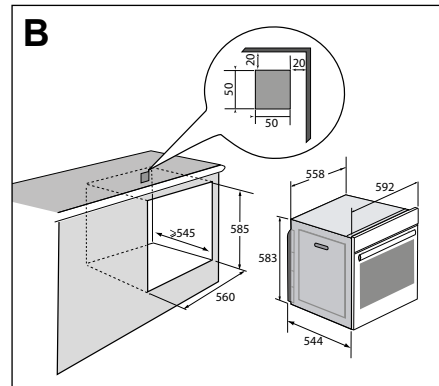
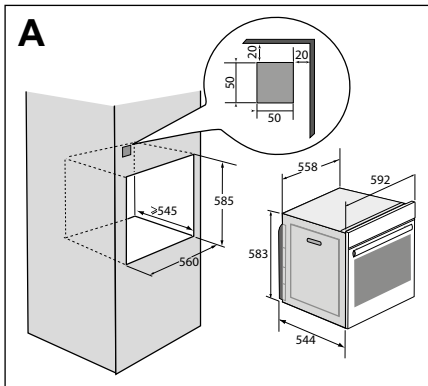
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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



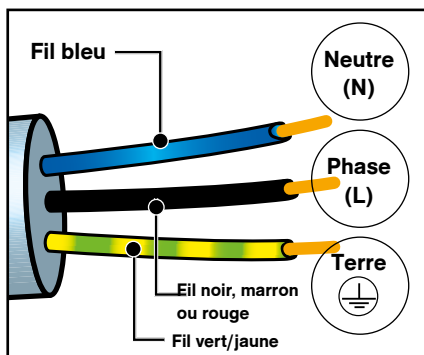
• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



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

mélangés avec d'autres déchets.

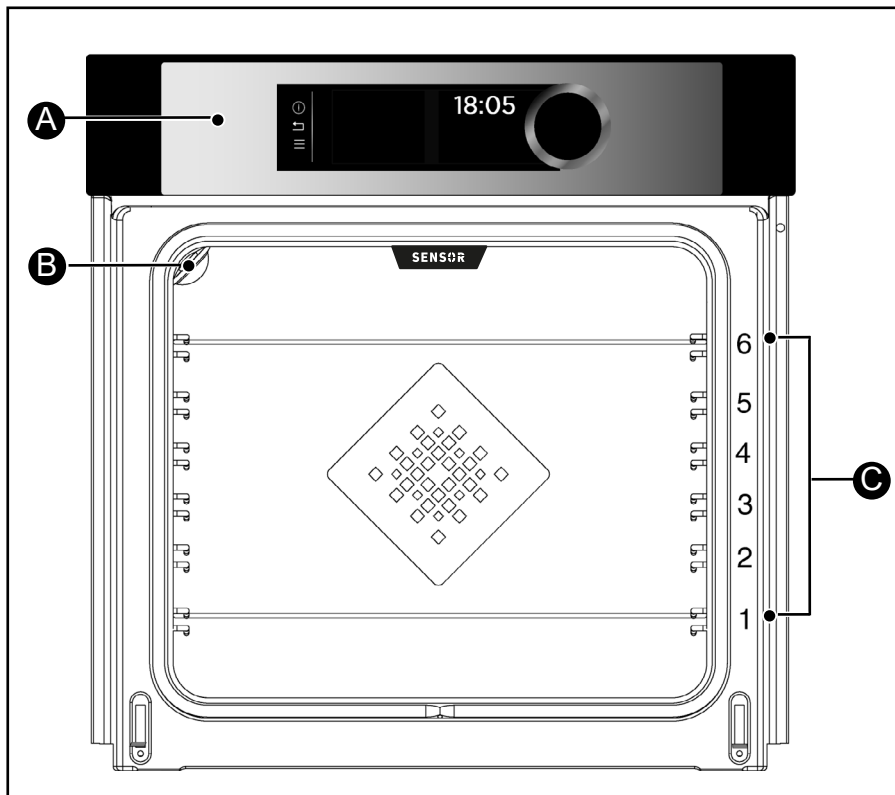
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

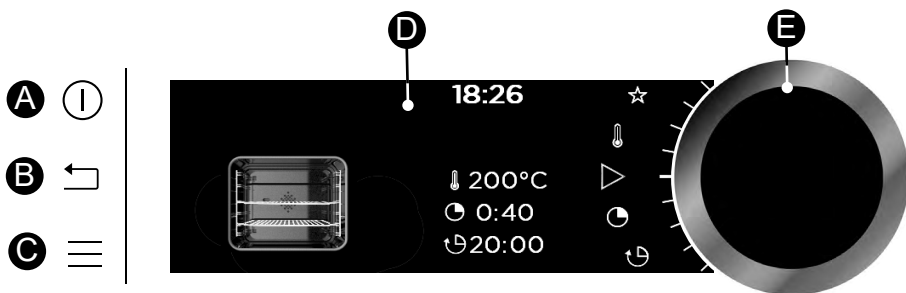
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(valide en recherche de programmation, hors cuisson)

C Touche d'accès au MENU
(cuissons, réglages, minuterie, nettoyage)

D Afficheurs

E Manette rotative avec appui central (non démontable) :

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.


- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

SYMBOLES DES AFFICHEURS


 Démarrage de la cuisson

 Mémorisation de cuissons


 Arrêt de la cuisson

 Indicateur de verrouillage du clavier

 Degrés de température

 Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse

 Durée de cuisson

 Heure de fin de cuisson (départ différé)



Indicateur de hauteurs de gradins préconisées pour enfourner les plats

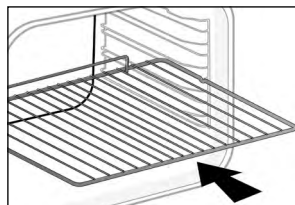
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

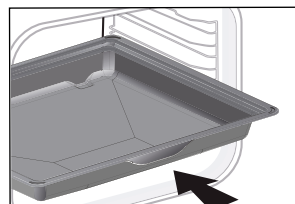
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

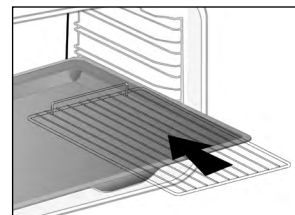
Inseré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Grilles «saveur»

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

- Système de rails coulissants

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

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

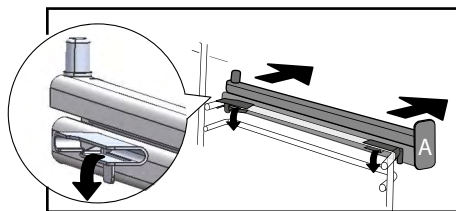
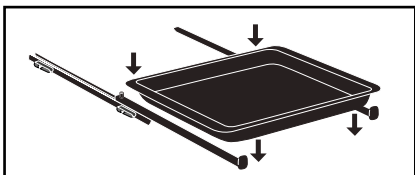
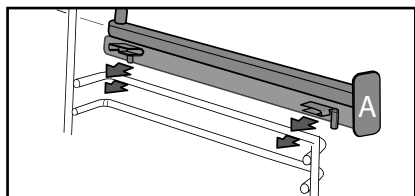
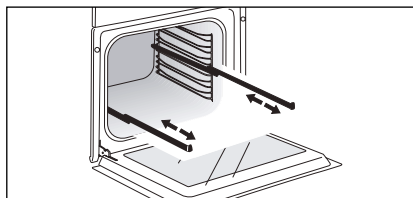
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

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

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



Conseil
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

Conseil
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.


- Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.

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

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

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

- Démarrage - Menu général



Appuyez sur la touche MENU ≡ pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.

Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .

• 4 CUISSON

LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode **«EXPERT»** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson.

2



Sélectionnez le mode **«RECETTES»** pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

3



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

4



Sélectionnez le mode **«BASSE TEMPERATURE»** pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

5



Sélectionnez le mode **«PATISSERIE»** pour réussir des recettes spécialement dédiées à l'art culinaire français grâce à l'assistance du four.



LE MODE «EXPERT»

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



Chaleur combinée



Chaleur tournante



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Shabbat (fonction spéciale, selon modèle)



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)







• 4 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.






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

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



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

• 4 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.
 Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.



Conseil économie d'énergie.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

• 4 CUISSON



CUISSON IMMEDIATE (mode Expert)

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfourez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débuter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

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

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.


Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une

programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

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

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin. Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

Le four indique un message :

«Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».

Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.

• 4 CUISSON



FONCTION SECHAGE

Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais.
Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles

• 4 CUISSON







FAVORIS (dans le mode Expert)

- Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.

L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée.

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez. Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.



LE MODE "RECETTES"

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

CUISSON IMMEDIATE

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

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (35 ou 50 selon modèle voir liste ci-après) :

- Sélectionnez la catégorie, exemple «Le poissonnier» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «truite» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfourez votre plat et validez.



Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

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

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS (selon modèle)



LE VOLAILLER

Poulet
Canard
Magrets de canard *
Cuisse de dinde
Dinde
Oie



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Roti de Porc
Porc échine
Jarret de porc
Roti de veau
Côtes de Veau *
Terrine de viande



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Homard
Terrine de poisson
Bar



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza
Tarte au fromage
Quiche
Tourte à la viande
Soufflé



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Moussaka
Gratin de légumes
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte brisée
Pâte levée
Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble de fruits
Pâte à chou
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt
Meringues
Kouglof

*** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**




Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez. Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez.




Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.

• 4 CUISSON



LE MODE «CHEF»

Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter four froid.

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «CHEF» avec la manette puis validez.


Le four propose un choix de plats (voir la liste des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

 **ATTENTION :**

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

1- Une première phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

 **IMPORTANT :** ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données sinon la cuisson sera annulée.

Cette phase de recherche est représentée par une animation ◇◇◆◇◇◇ .

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, l'animation disparaît.

La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.


Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson puis validez.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS



Pizza

300 g à 1,2 kg

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).



Rôti de Boeuf (3 cuissons) : (800 g à 1,6 kg)

- boeuf saignant 
- boeuf à point 
- boeuf bien cuit 

Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.



Posez le rôti sur la lèche-frite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.



Gigot d'agneau sans os (2 cuissons) :

1,4 kg à 1,8 kg

- Gigot d'agneau sans os rosé 
- Gigot d'agneau sans os bien cuit 



Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le gigot sur la lèche-frite.

Laissez reposer après la cuisson.



Gigot d'agneau avec os (2 cuissons) :

2 kg à 2,8 kg

- Gigot d'agneau avec os rosé 
- Gigot d'agneau avec os bien cuit 

Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le gigot sur la lèche-frite.

Laissez reposer après la cuisson.



Rôti de Porc

700 g à 1,4 kg

échine, filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande avant de la trancher. Salez en fin de cuisson.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS



Poulet

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Tarte salée

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Poisson

de 400 g à 1 kg

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux, rôti de poisson).
Ne convient pas aux poissons plats.
Réservez cette fonction pour les poissons entiers.
Utilisez le plat multi-usages.



Tarte sucrée

tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



Légumes farcis

tomates farcies, poivrons farcis
brandade.
Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.



Gâteau

de 500 g à 1 kg
gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.
Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS



Petits biscuits

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.

Attention : La pâte à choux doit être cuite sur la position "GATEAU" pour obtenir de bons résultats.



Soufflé

utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm

Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts sinon le soufflé ne montera pas.

CONSEILS ET ASTUCES MODE "CHEF"

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches

Évitez les plats en verre, en porcelaine trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Bœuf / Porc / Agneau

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire; le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la

• 4 CUISSON

viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôti en terre : le verre favorise les projections de gras.

Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives

+ 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons préculés,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

• 4 CUISSON

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.

2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)

Gâteau : 4 œufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop. Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

12 ramequins individuels en aluminium

60 g de beurre

200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)

100 g de sucre en poudre

4 œufs

1 sachet de levure chimique

70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez la farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure.

• 4 CUISSON

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins en aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie, sélectionnez "PETITS BUISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

Soufflés

Base de la béchamel :

1/2 litre de lait

60g de farine

100g de beurre

4 jaunes d'œufs+ les blancs battus en neige

Sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère râpé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.




LE MODE "BASSE TEMPERATURE"

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson **lente** associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter froid.

 Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

• 4 CUISSON

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt (ⓘ).

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».

Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson (🕒). L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



LISTE DES PLATS



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



NOTA: Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants : petits poissons - grand poisson et yaourts.

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

• 4 CUISSON



LE MODE «PATISSERIE»

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de la pâtisserie choisie.

CUISSON IMMEDIATE


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

- Sélectionnez votre plat, exemple «Tarte Tatin» puis validez.

Pour certains aliments la taille doit être renseignée.

- Choisissez la taille correspondante et validez ; le four affiche la durée de cuisson.

Certaines pâtisseries nécessitent un préchauffage avant d'enfourner le plat.

 Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

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



LISTE DES PATISSERIES



Macarons



Cannelés



Fondant au chocolat



Tarte Tatin



Gâteau Basque



Madeleines



Clafoutis



Baba au rhum



Galette des rois



Kouign Amann



Far Breton



Meringues



Financiers



Crèmes brûlées

• 5 REGLAGES



• FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :
- l'heure, la langue, le son, le mode démo et la gestion de la lampe.

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



• L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



• La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



• Le son

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



• Le mode DEMO

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

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

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



• La gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés :



Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO).

Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.



Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).




Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.

• 5 REGLAGES







VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  à l'écran.

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

NOTA : seule la touche arrêt  reste active.

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

• 6 MINUTERIE



FONCTION MINUTERIE

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

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

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

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

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

• 7 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

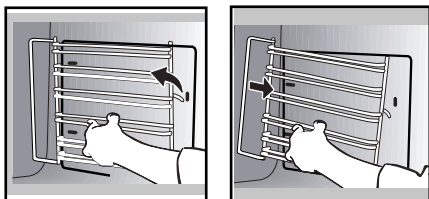
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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



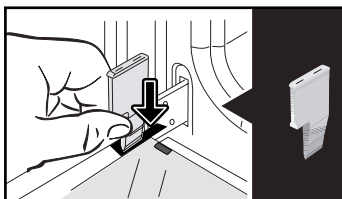
NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

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

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

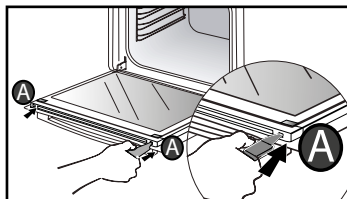
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

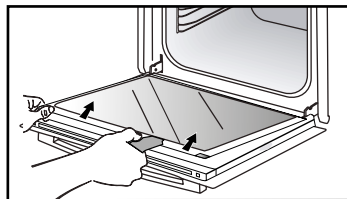


Retirez la première vitre clipée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de décliper la vitre.

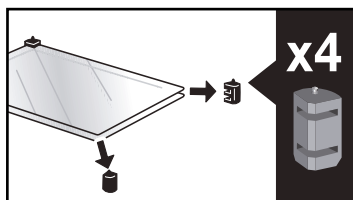


Retirez la vitre.



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

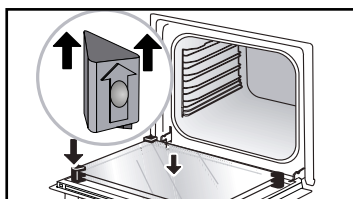
• 7 ENTRETIEN



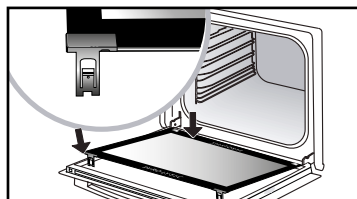
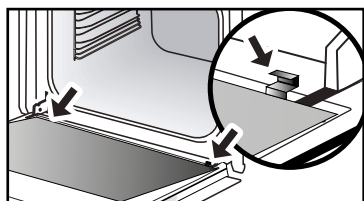
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

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



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

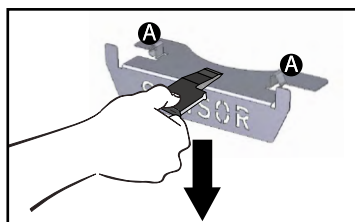


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la câble plastique fournie pour le démontage de la porte.



Démontage :

Glissez la câble entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.


Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

• 7 ENTRETIEN



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)

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

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

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

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

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

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

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

Pyro Express: en 59 minutes



Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo: en 2h00


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

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

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


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

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

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


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

• 7 *ENTRETIEN*

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

AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.
- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche ①.



REPLACEMENT DE LA LAMPE

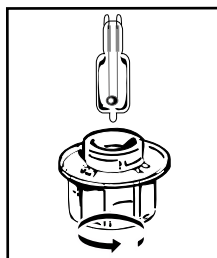


Mise en garde

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

• 8 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation.

Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

• 9 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

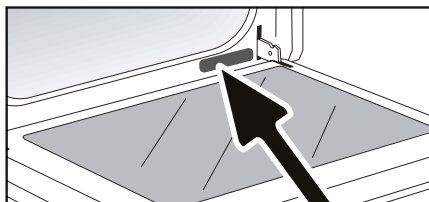
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.


NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



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







B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série


Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

PLATS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Temps de cuisson en minutes	
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU		
															°C
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60	
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40	
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Cuisses de poulet			220	3			210	3						20-30
	Côtes de porc / veau			210	3										20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3						20-30
	Côtes de mouton			210	3										20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20	
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35	
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20	
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30	
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45	
	Lasagnes	200	3									180	3	45	
	Tomates farcies	170	3									170	3	30	
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise									180	3	180	4	35	
	Biscuit roulé	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhöp									180	2			40-45	
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3									210	3	5-10	
	Pâtes à choux	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Petits fours feuilletés	220	3									200	3	5-10	
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarte pâte brisée	200	1									200	1	30-40	
	Tarte pâte feuilletée fine	215	1									200	1	20-25	
DIVERS	Pâté en terrine	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Tourte	200	2									190	2	40-45	
	Pain	220	2									220	2	30-40	
	Pain grillé			275	4-5										2-3

N.B : Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

* Selon modèle

 Toutes les températures et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

EQUIVALENCE : CHIFFRES		→ TEMPÉRATURE °C								
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9	maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275	

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

Recette avec levure (selon modèle)

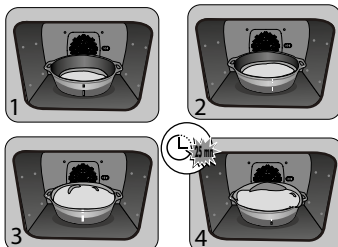
Ingrédients:

• Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixeur et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.



FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

TROUBY

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.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnost a důležitá opatření	4
1 / Instalace	6
2 / Životní prostředí	7
3 / Prezentace trouby	8
Ovládací prvky a displej	9
Příslušenství	10
První nastavení - uvedení do provozu	12
4 / Režimy střelby	13
Režim "Expert"	13
° Funkce vaření	14
° Sušení	17
Oblíbené (uložené vaření)	18
Režim receptů	18
Režim šéfkuchaře	20
Režim nízké teploty	26
Režim pečiva	28
5 / Nastavení	29
° Čas	29
Jazyk	29
° Zvuk	29
Demo režim	29
° Správa světelných zdrojů	29
Uzamčení ovládacích prvků	30
6 / Časovač	30
7 / Čištění - údržba	31
Vnější povrch	31
Odstranění úrovní	31
Čištění oken dveří	31
Demontáž a zpětná montáž desky "Senzor"	32
Funkce čištění pyrolýzou	33
Výměna svítilny	34
8 / Závady a řešení	35
9 / Poprodejní servis	36
10 / Pomůcky pro vaření	37
Stoly na pečení	37
Testy funkčnosti	38
Recepty s droždím	38

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



Důležité upozornění:

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

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

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Ukon provedte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

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

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které

zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (**obr. A**) nebo vertikálně (**obr. B**).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (**obr. C, D**).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech

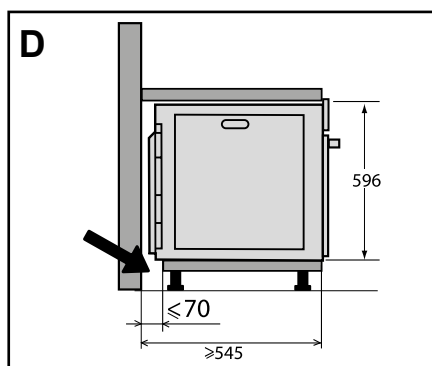
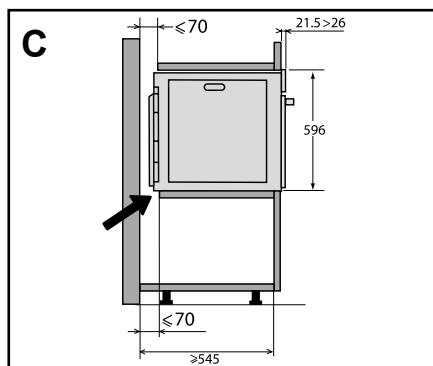
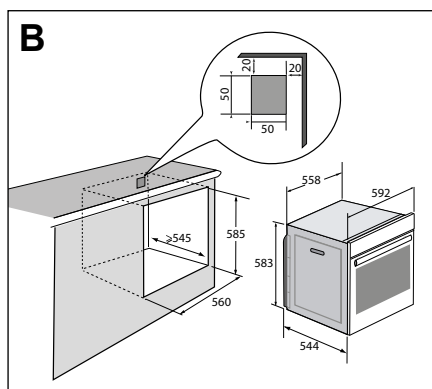
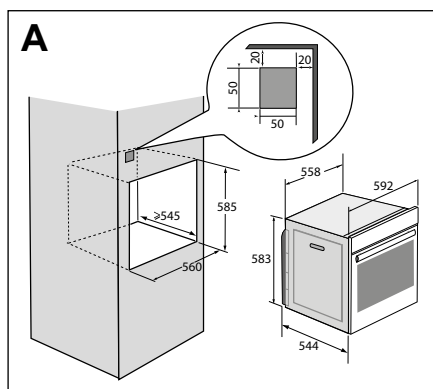
50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrťte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



Doporučení

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



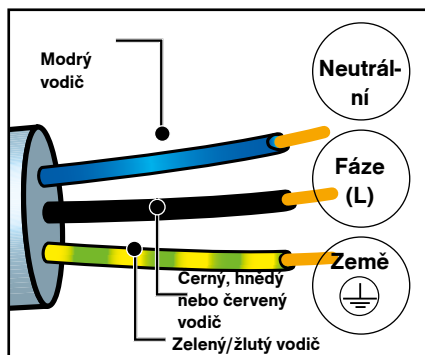
• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.



Upozornění:

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomu účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným

typem odpadů.

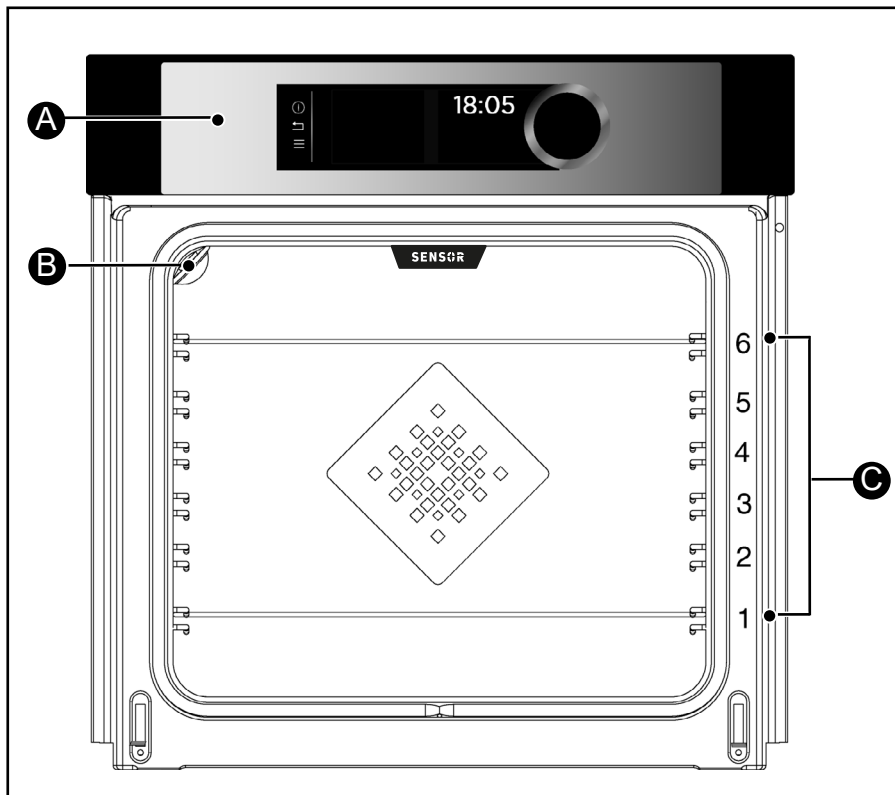
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 1 POPIS TROUBY

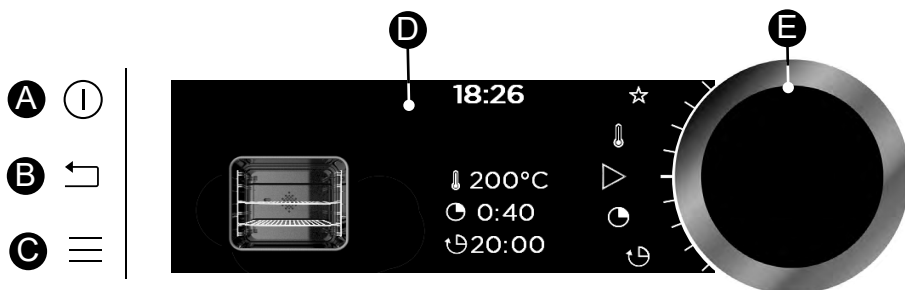
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodící lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 1 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)

B Tlačítko pro návrat zpět
(platí při vyhledávání programu,
vyjma pečení)

C Tlačítko pro přístup do MENU
(pečení, nastavení, minutka,
čištění)

D Displeje


E Otočný knoflík s tlačítkem
uprostřed (nelze odmontovat):
- umožňuje volit programy, jeho
otáčením lze zvyšovat či snižovat
hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon
stisknutím uprostřed.


SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

 Zahájení pečení


 Vypnutí pečení


 Teplota

 Doba pečení

 Čas konce pečení
(odložený start)

 Uložení pečení do paměti

 Ukazatel uzamčení tlačítek

 Ukazatel uzamčení dvířek
během pyrolýzy



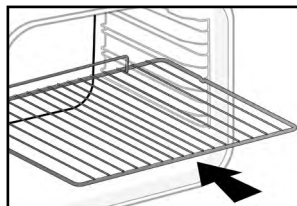
Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro
vkládané pokrmy

• 1 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

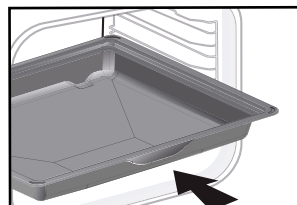
Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech

45 mm

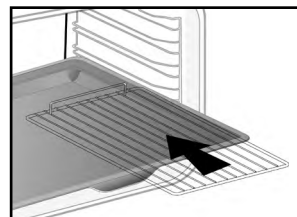
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Rošty pro šťavnatost

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

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• 1 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

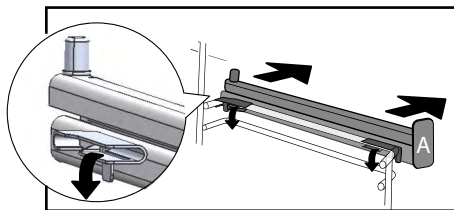
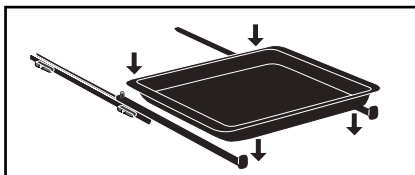
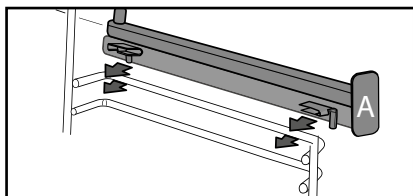
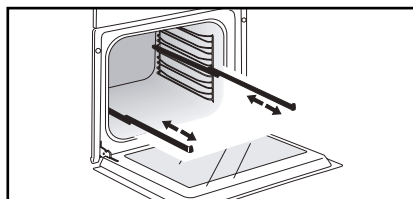
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do ráku. Stejným způsobem nasadte pravou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

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

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

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

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



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

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

• 1 POPIS TROUBY

PRVNÍ NASTAVENÍ - UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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


- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.


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

Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.

 Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

- Spuštění - Hlavní menu



Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU .

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:



Požadovaný režim potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat  a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund  tlačítko vypnutí .

• 2 PEČENÍ

REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim „**RECEPTY**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potravin, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

3



Režim „**ŠÉF**“, pokud chcete, aby trouba automaticky zajistila přípravu pokrmu podle daného receptu. V seznamu nejběžnějších pokrmů si vyberte ten, který chcete připravit.

4



Režim „**NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé pečení).

5



Režim „**PEČIVO**“, pokud chcete, aby vám trouba pomohla úspěšně připravit recepty speciálně určené pro francouzské kulinářské umění.



REŽIM „EXPERT“

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko **MENU** pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte..

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Kombinované pečení



Pečení s ventilátorem



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Sabat (speciální funkce)



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)







• 2 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.


Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýty 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.

* 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.



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

• 2 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Variabilní 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 30 °C – 50 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Sabat	90°C	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

• 2 PEČENÍ



OKAMŽITÉ PEČENÍ (režim Expert)

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: spodní ohřev s ventilátorem, vám trouba doporučí jednu nebo dvě úrovně vodících lišt.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

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


ÚPRAVA TEPLOTY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty  a poté potvrďte.

- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrďte.


Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení. Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva: „Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrďte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.

• 2 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

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

Používejte pouze čerstvé suroviny.
Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny. Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

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

Orientační tabulka pro sušení potravin

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

• 2 PEČENÍ



OBLÍBENÉ (v režimu Expert)

- Uložení nastavení pečení do paměti

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení.

Poté otáčením knoflíku zvolte symbol a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti

nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“ .

- Zvolte některou z již uložených pamětí nebo a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „RECEPTY“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (35 nebo 50 podle modelu, viz následující seznam):

- Vyberte si kategorii, např. „Prodavač ryb“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „pstruh“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodicí lišty.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu predehřát.

Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

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

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ

(podle modelu)



DRŮBEŽAŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krutí stehna
Krůta
Husa



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Vepřová krkoviče
Vepřové koleno
Telecí pečeně
Telecí žebra *
Masová terina



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Humr
Rybí terina
Morčák



LAHŮDKAŘ

Lasagne
Pizza
Sýrový koláč
Lotrinský koláč
Masový nákyp
Suflé



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
MUSAKA
Gratinovaná zelenina
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Brioška
Chléb
Bagety



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový ovocný koláč
Odpalované těsto
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta
Sněhové pečivo
Bábovka

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**




Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení,  zvolte symbol konce pečení a potvrďte. Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.



U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 2 PEČENÍ



REŽIM „ŠÉF“

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

⚠ V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívát.

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).

- Zvolte pokrm a potvrďte.

- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

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

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

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace◊◊◊◊◊◊◊◊.

2- Druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu pečení a animace zmizí.

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


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

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Než vložíte pokrm do trouby na lištu na doporučené úrovni, můžete upravit čas konce pečení.

Chcete-li nastavit odložený start, postupujte takto:

- Vyberte symbol konce pečení, upravte  čas konce pečení a potvrďte.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Pizza

300 g do 1,2 kg




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

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



Hovězí pečeně (3 typy pečení):

(800g do 1,6 kg)

- málo propečený steak 
- středně propečený steak 
- hodně propečený steak 

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

Umieść pieczeń na blasze ociekowej. Po upečeniu a nechte je před krájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.



Jehněčí kýta bez kostí(2

typy pečení):

kýta od 1,4 kg do 1,8 kg

- narůžovělé jehněčí bez kostí



- dobře propečené jehněčí bez kostí



Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

- Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého.

- Nechte ji odpočinout.



Jehněčí kýta s kostí(2 typy

pečení):

kýta od 2 kg do 2,8 kg

- narůžovělé jehněčí s kostí



- narůžovělé jehněčí s kostí



Vepřová pečeně

700 g do 1,4 kg

- krkoviče
- panenka

Nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Kuře

- kuřata od 1,4 kg do 2,5 kg
- malé kachny, perličky

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

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



Ryby

(400 g do 1 kg)

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

Tento program používejte pouze vařit celé ryby.

Použijte víceúčelový zásobník.



Nadívaná zelenina

- plněná rajčata, plněné papriky
- masové a rybí nákypy

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



Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

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

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



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mražené koláče

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



Dort

(500 g do 1 kg)

- rodinné dorty: dort (slaný a sladký), čtyři čtvrtiny dort
- dorty z prášku

Buchty z litého těsta pečené ve formě na biskupský chlebiček, dortové formě, čtvercové formě; formu vždy pokládejte na rošt.

Lze péct ve 2 formách položených vedle sebe.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Sušenky

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

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

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



Suflé

• použijte formu s vysokými okraji o průměru 21 cm,

• vymažte formu máslem a nesahejte na střed suflé, jinak nenaskočí.

TIPY A RADY PRO REŽIM „CHEF“

Pizza

Aby vám sýr a tomat nekapal do trouby, můžete mezi rošt a pizzu vložit list pečicího papíru.

Koláče/Quiche

K pečení nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby. Tyto materiály jsou příliš silné, prodlužují čas pečení a spodní část koláče se v nich neupeče dokřupava. Pokud pečete koláč s ovocem, pak by jeho spodní část mohla být rozmočená. Jestliže tomu chcete předejít, přidejte na dno formy několik lžic krupice, nadrobených sušenek, mandlového prášku nebo tapioky, které během pečení přebytečnou šťávu z ovoce absorbují. Jestliže používáte zeleninu s vysokým obsahem tekutin nebo zmrazenou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete koláč před pečením poprášit lžící kukuřičné mouky.

Ryby

Při nákupu ryb vybírejte takové kousky, které příjemně voní a nejsou přespříliš cítit rybinou. Tělo ryby by mělo být pevné, s šupinami přiléhajícími ke kůži. Oči by měly být jasné a kulaté a žábry by měly být lesklé a vlhké.

Hovězí, vepřové a jehněčí

Veškeré maso je třeba dostatečně dlouho před pečením vytáhnout z chladničky a nechat při pokojové teplotě. Pokud byste do trouby dali

• 2 PEČENÍ

maso přímo z chladničky, prodělalo by teplotní šok a bylo by tuhé. Když ho necháte aklimatizovat, bude následně zvenku upečené dozlatova a uvnitř teplé a červené. Maso před pečením nesolte. Sůl absorbuje šťávu a vysušuje maso. Maso otáčejte pomocí stěrky nebo kleštěmi. Pokud byste maso propíchlí, šťáva by vytekla ven. Po upečení nechejte maso vždy 5 až 15 minut odpočinout. Zabalte ho do alobalu a vložte do přehřáté trouby. To umožní šťávě, která se během pečení dostala směrem k povrchu, vrátit se do středu masa. Pečeně tak bude šťavnatější. Používejte kameninové zapékací mísy. Ve skleněných nádobách má tuk tendenci prskat.

K pečení nepoužívejte smaltované nádoby.

Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česnekem – ztratila by šťávu. Místo toho česnek vsuňte pod kůži nebo ho neoloupaný upečte uvnitř kýty a následně ho rozdrťte a ochuťte jím výpek. Výpek následně přecedte a servírujte horký v omáčnicku.

NĚKOLIK RECEPTŮ PRO REŽIM „CHEF“

Pizza

Základ: 1 pizza korpus

* se zeleninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g cukety na kostky + 50 g sladké papriky na kostky + 50 g lilku na plátky + 2 malá rajčata na plátky + 50 g strouhaného sýra Gruyére + oregano + sůl + pepř

* se sýrem Roquefort a uzenou slaninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g uzené slaniny + 100 g sýra Roquefort na malé kostky + 50 g vlašských ořechů + 60 g strouhaného sýra Gruyére

* s klobásou a sýrem Cottage: 200 g okapaného sýra Cottage na korpus + 4 klobásky na kolečka + 150 g krájené šunky + 5 oliv + 50 g strouhaného sýra Gruyére + oregano + sůl + pepř

Quiche

Základ: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm

1 linecké těsto

3 rozšlehaná vejce + 500 ml šlehačky
sůl, pepř, muškátový oříšek

Oblaha dle libosti:

200 g předvařené špikované slaniny
nebo 1 kg vařené čekanky + 200 g
strouhaného sýra Gouda

nebo 200 g brokolice + 100 g slaniny
na malé kostičky + 50 g sýra s modrou
plísní

nebo 200 g lososa + 100 g uvařeného
a slitého špenátu

• 2 PEČENÍ

Rostbíf

Petrželová omáčka s vínem Sauternes a sýrem Roquefort:

Na másle nechejte zesklivatět 2 polévkové lžíce krájené šalotky. Přidejte 100 ml vína Sauternes a nechejte ho vyvařit. Přidejte 100 g sýra Roquefort a nechejte ho pozvolna roztopit. Přidejte 200 ml smetany ke šlehání, sůl a pepř. Přiveďte k varu.

Vepřová pečeně

Vepřové se sušenými švestkami
Požádejte řezníka, aby vám vyřízl kapsu po celé délce pečeně. Do vzniklé kapsy napěchujte 20 sušených švestek. Hotovou pečení podávejte nakrájenou ve vlastní šťávě nebo vychlazenou s čekankovým salátem..

Kuřecí

Vnitřek kuřete vyložte čerstvým estragonem nebo vytřete směsí z 6 rozdrcených stroužků česneku, špetky hrubozrnné soli a několika kuliček celého pepře.

Jehněčí

Ančovičková omáčka:
Připravte pyré ze 100 g černých oliv, 50 g kapary, 3 ančovičky, 1/2 stroužku česneku a 100 ml olivového oleje. Přidejte 100 ml crème fraîche nebo smetany ke šlehání. Podávejte s jehněčí kýtou nakrájenou na plátky.

Plněná zelenina

Skvělý základ můžete vytvořit tak, že nejmenno nakrájíte a smícháte zbytky z vývaru, jehněčí kýty, vepřové pečeně nebo pečené drůbeže.

Jablečný koláč z listového těsta s praženými ořechy

1 listové těsto rozválené a propíchané vidličkou

200 ml smetany ke šlehání přivedené k varu spolu s vanilkovým luskem

2 vejce vyšlehaná s 30 g cukru; vmíchejte zchladlou smetanu

2 jablka nakrájená na kostičky a obalená v 70 g drcených pražených ořechů

Na listové těsto nalijte směs smetany a vajec a přidejte jablka. Upečte v troubě.

Pound cake s citrusy

Karamel: 20 kostek cukru (cca 200 g)

Korpus: 4 vejce

200 g cukru krystal

200 g mouky

200 g kvalitního másla

2 čajové lžičky prášku do pečiva

Ovoce: 1 malá plechovka citrusového ovoce v nálevu

Slijte nálev z ovoce. Připravte karamelovou polevu. Jakmile karamel začne hnědnout, přelijte ho do formy a rovnoměrně rozetřete. Nechejte vychladnout. Pomocí elektrického mixéru v nádobě vyšlehejte povolené máslo s cukrem. Po jednom přidejte celá vejce a poté přisypte prosetou mouku. Nakonec přidejte prášek do pečiva. Kousky citrusových plodů vyskládejte do tvaru květu na karamelovou polevu. Přelijte těstem. Vložte do trouby a pečte na nastavení „MOUČNÍK“. Koláč vyklopte na pěkný servis a podávejte vychlazený. Můžete použít také jiné ovoce jako například jablka, hrušky nebo meruňky.

• 2 PEČENÍ

Jednotlivé čokoládové koláčky

12 jednotlivých hliníkových formiček
60 g másla
200 g hořké čokolády (s obsahem více než 50 % kakaa)
100 g cukru krupice
4 vejce
1 prášek do pečiva
70 g proseté mouky

Pozvolna rozpusťte čokoládu s máslem. Vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence. Přidejte mouku, čokoládu rozpuštěnou s máslem a nakonec přisypte prášek do pečiva. Vyšlehejte bílky do tuhého sněhu a jemně ho vmíchejte do směsi. Hliníkové formičky vytřete lehce máslem, vysypte moukou a nalijte do nich těsto (dejte pozor, abyste nepotřísnili okraje). Naskládejte formičky na plech a zvolte režim „SUŠENKY“. Po upečení koláčky vyklopte z formiček a nechejte vychladnout na roštu. Podávejte s vanilkovým krémem nebo kokosovou zmrzlinou.

Soufflé

Základ z bešamelové omáčky:
500 ml mléka
60 g mouky
100 g másla
4 žloutky + sníh z bílků
Sůl, pepř, muškátový oříšek

Podle typu soufflé přidejte 150 g strouhaného sýra Gruyère / 1 kg uvařeného a nakrájeného špenátu / 1 kg uvařeného a nakrájeného kvěťáku / 150 g nakrájené vařené ryby / 150 g nakrájené šunky.



REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

! V režimu „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu předehřívát.

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

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu zvolte otáčením knoflíku režim „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

- Po zvolení pokrmu, např. telecí pečeně, položte maso na rošt na nejvyšší úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na nejnižší úroveň zasuňte plech pro zachytávání tuku (úroveň 1).

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

• 2 PEČENÍ

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.

- Stiskněte tlačítko zastavení (⏸).

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu „Nízkoteplotní pečení“ můžete nastavit pečení s odloženým startem.

Po výběru programu zvolte symbol konce pečení (🕒). Zobrazení bliká; otočným knoflíkem nastavte čas konce pečení a potvrďte.

Zobrazení konce pečení již neblíká.



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečený – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



POZNÁMKA: Rošt nepoužívejte u těchto programů: malé ryby – velké ryby a jogurty.

Pokrm položte přímo na plech pro zachytávání tuku na úroveň zobrazenou na displeji.

• 2 PEČENÍ



REŽIM „PEČIVO“

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pečivu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ


- V hlavním menu vyberte režim „PEČIVO“ a potvrďte.

- Zvolte pokrm, např. „Koláč Tatin“, a potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat velikost.

- Zvolte odpovídající velikost a potvrďte; trouba začne zobrazovat dobu pečení.

U některého pečiva je nutné před jeho vložením do trouby ji předehřát.

 Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

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



SEZNAM PEČIVA



Makronky



Bábovičky Cannelé



Čokoládový fondán



Koláč Tatin



Baskický dort



Madlenky



Třešňová bublanina



Bábovka „Baba au rhum“



Tříkrálový koláč



Kouign Amann



Bretaňský far



Sněhové pečivo



Sušenky „Financier“



Pálený krém

• 3 NASTAVENÍ



FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

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



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim

výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení: Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.



Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).




Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět ↩ nebo tlačítka menu ≡ se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.

• 3 NASTAVENÍ






UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud symbol  z displeje nezmizí.

• 4 MINUTKA



FUNKCE MINUTKA

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

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.

• 5 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

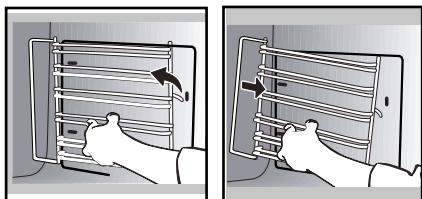
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

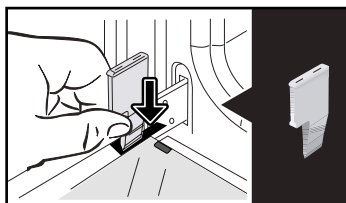


Upozornění

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

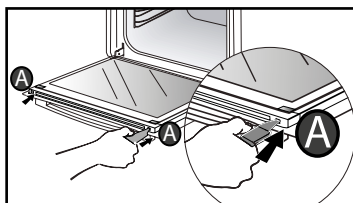
Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

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

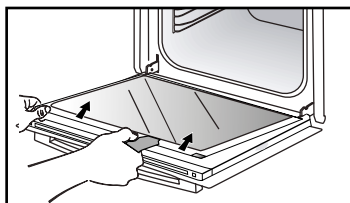


Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

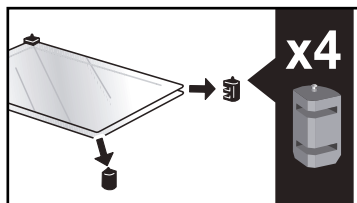


Vyjměte sklo.



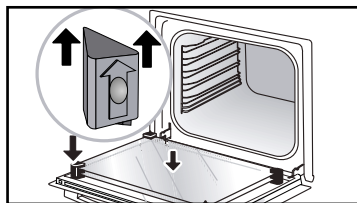
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

• 5 ÚDRŽBA

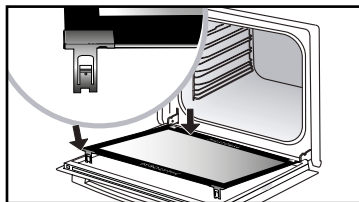
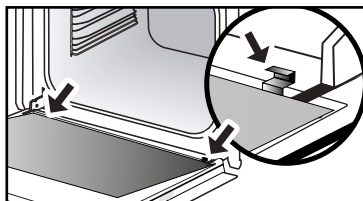


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



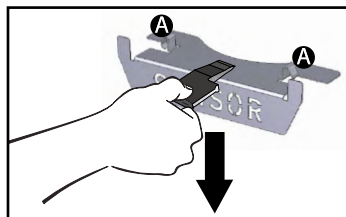
Poslední sklo nasadte na kovové zářezky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.



Vyjměte plastovou zářezku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESKY "SENSOR"

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



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

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

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)

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

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

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

Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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



Pyro Express: do 59 minut

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

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



Pyro Auto: v rozmezí
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

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

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

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


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

• 5 ÚDRŽBA


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

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.
- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .



VÝMĚNA ŽÁROVKY

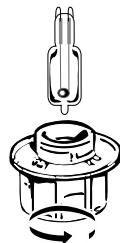


Upozornění

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne.

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



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

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

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

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

- Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

- Nepochází čištění pyrolýzou.

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

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

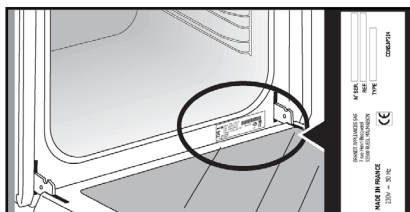
- Hluk vibrací.




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

• 7 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.









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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje


H: Výrobní číslo

POKRMY														Doba Přípravy
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telečí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3									20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
RYBY	Skopové kotlety			210	3									20-30
	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
ZELENINA	Ryby smažené v papiloté (v papíře)	220	3									200	3	15-20
	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
PEČIVO	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
	Savojský – Janovský piškot							180	3	180	4			35
	Svinutý piškot	220	3						180	2	190	3		5-10
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3						180	3	180	3		45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf								180	2				40-45
	Sněhové pusinky	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleinky	220	3									210	3	5-10
	Pálené těsto	200	3						180	3	200	3		30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3	5-10
	Savarín	180	3						175	3	180	3		30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1	30-40
Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1	20-25	
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Nákyp									180	2			50
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45
	Chleba	220	2									220	2	30-40
	Topinky			275	4-5									2-3

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméní 1 hodinu na okolní teplotě.

* podle modelu

 PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŮEJTE

EKVIVALENCE : ĚISLA  °C									
ĚISLA	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehřívání
Sušenky (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	ploché 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	ploché 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

POZNÁMKA: Při ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

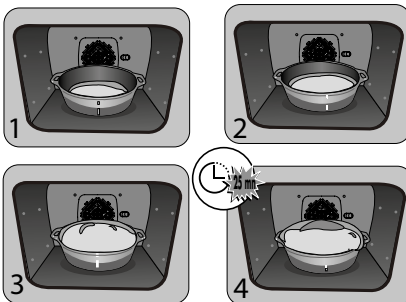
Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sól 40 g • 4 balení sušeného droždí
- Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těstý z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdušnou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojit. Využíváte zbylého tepla.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

BRUGSANVISNING

OVN

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

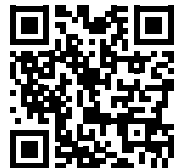
Tak for din tillid.



BYCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhed og vigtige forholdsregler	4
1 / installation	6
2 / Miljø	7
3 / Præsentation af ovnen	8
Betjeningselementer og display	9
Tilbehør	10
Første indstillinger - ibrugtagning	12
4 / Affyringsformer	13
Ekspert"-tilstand	13
° Madlavningsfunktioner	14
° Tørring	17
° Favoritter (gemt madlavning)	18
Opskriftstilstand	18
Kok-tilstand	20
Tilstand med lav temperatur	26
Konditori	28
5 / Indstillinger	29
° Tid	29
° Sprog	29
° Lyd	29
° Demo-tilstand	29
° Styring af lamper	29
Låsning af betjeningselementer	30
6 / Timer	30
7 / Rengøring - vedligeholdelse	31
Udvendig overflade	31
Fjernelse af niveauerne	31
Rengøring af dørvinduer	31
Afmontering og genmontering af "Sensor"-pladen	32
Pyrolyse-rengøringsfunktion	33
Udskiftning af lampen	34
8 / Fejl og løsninger	35
9 / Eftersalgsservice	36
10 / Hjælpe midler til madlavning	37
Bageborde	37
Funktionalitetstest	38
Opskrifter med gær	38

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



Vigtigt:

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

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

ADVARSEL:

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstækninger.

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.



Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

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

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

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

ovnen fastgøres i møblet med de 2 skrue gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.

På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

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

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

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

Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

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

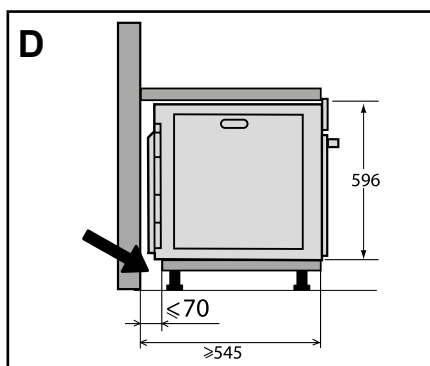
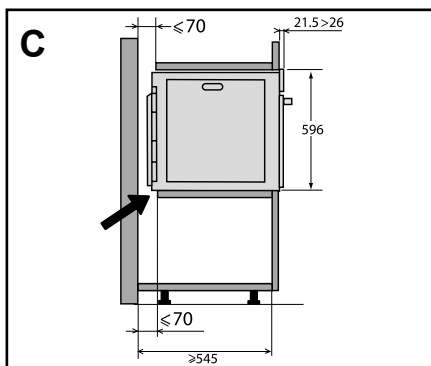
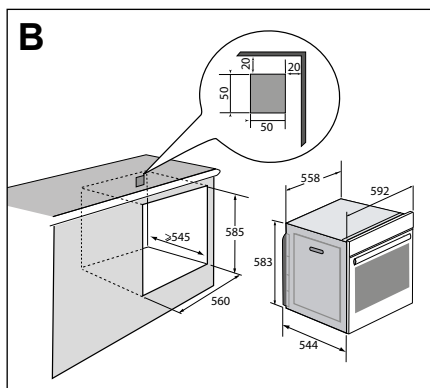
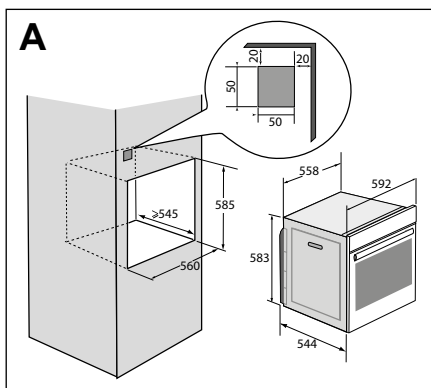
Når møblet er lukket bagpå, skal der

laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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

Godt råd

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



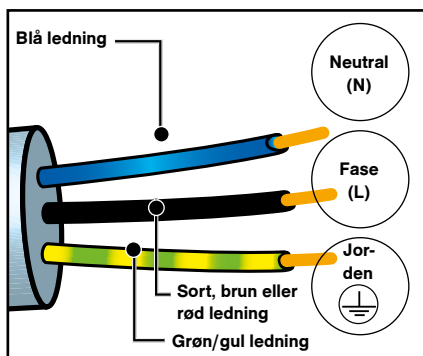
• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standardiseret forsyningkabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

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

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



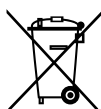
OBS:

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

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



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke

må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

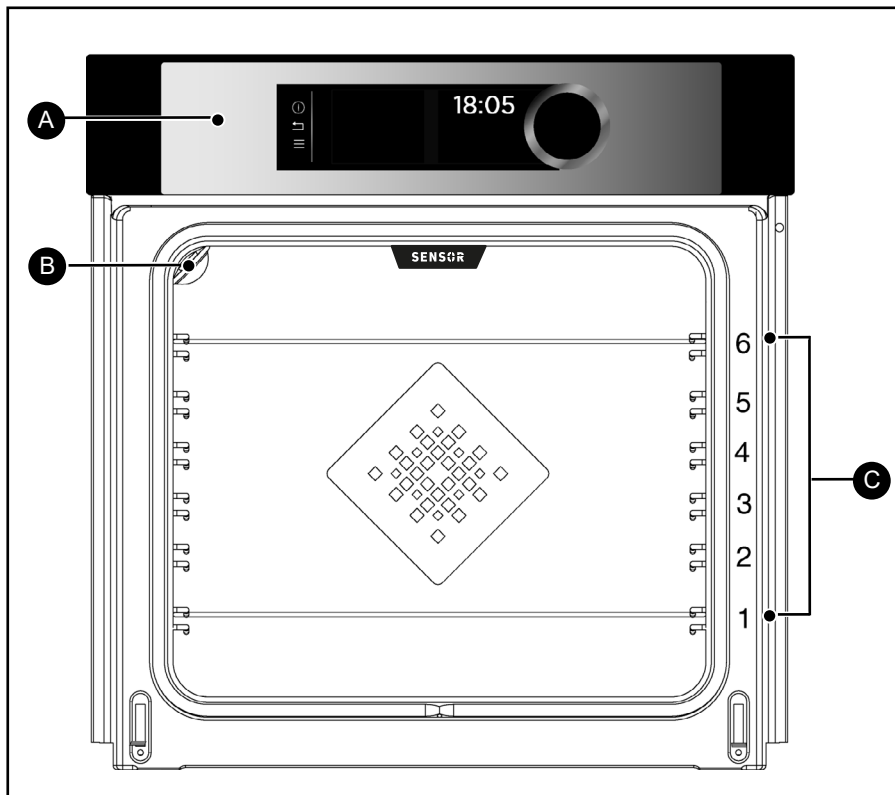
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

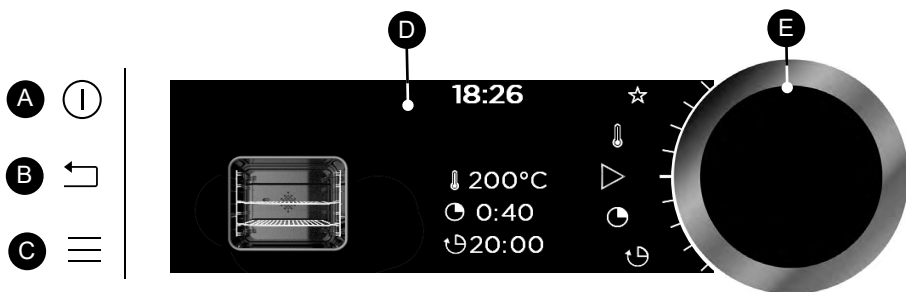
PRÆSENTATION AF OVNEN



- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (6 disponible højder)

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Tast Stop**
(langt tryk)

B **Tasten Tilbage**
(godkender ved at søge programmering, uden tilberedning)


C **Tasten MENU**
(tilberedninger, indstillinger, minurur, rengøring)

D **Displays**

E **Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):**
- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.
- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.


DISPLAYETS SYMBOLER


 Start på tilberedning

 Sluk for tilberedning


 Temperatur i grader

 Tilberedningstid

 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse



Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

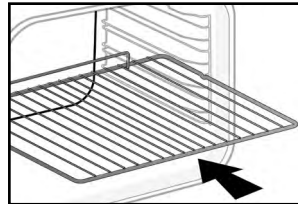
• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

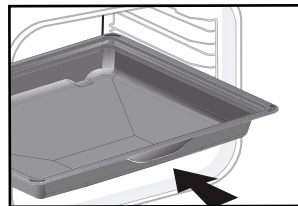
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



- Universalplade, bradepande 45 mm

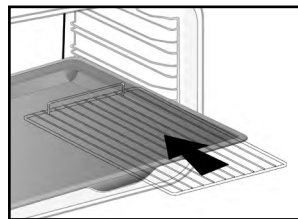
Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



- Riste "for mere smag"

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

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



• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

- System med glideskinner

Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

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

MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

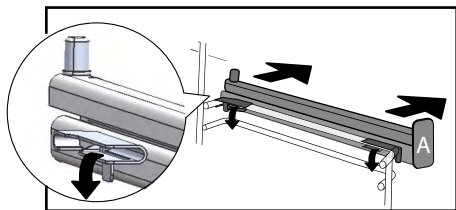
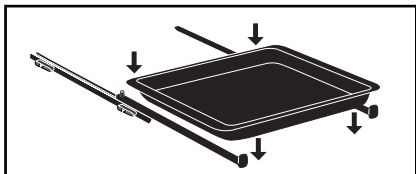
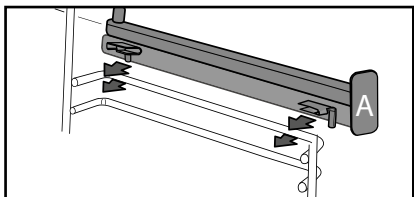
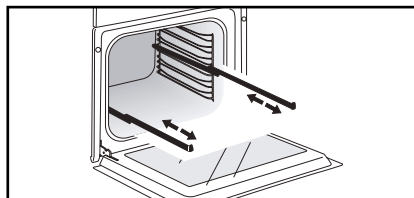
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

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

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

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

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



Gode råd

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



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

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

DE FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

Ved første ibrugtagning eller efter en strømafbrydelse, skal du vælge sproget ved at dreje på knappen, og derefter godkende dit valg.


- Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.


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

Ovnens viser klokken.

NB: For at ændre indstillingen af uret skal du gå til kapitlet "Indstillinger".

 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.

- Start - Generel menu



Tryk på tasten MENU  for at åbne den generelle menu, når ovnen kun viser klokken.

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer :



Du åbner den valgte funktion ved at trykke på midten af drejeknappen for godkende.

Tryk på tasten Tilbage for at gå tilbage  (undtagen under en tilberedning), og tryk nogle sekunder på tasten Stop  for at stoppe ovnen.

• 2 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Du kan vælge forskellige funktioner i forhold til, hvor godt du kender tilberedningen af din opskrift:

1



Du kan vælge **“PROGRAM VALG”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger tilberedningstypen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge funktionen **«OPSKRIFTER»** for en opskrift, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

3



Du kan vælge funktionen **“KOK”** for en opskrift, der styres automatisk af ovnen. Vælg på en liste med almindelige retter, den ret som du ønsker at tilberede.

4



Vælg funktionen **“LAV TEMPERATUR”** for en opskrift, der styres helt af ovnen takket være et specifikt elektronisk program (langtids tilberedning).

5




Vælg funktionen **“KAGER”** for at din specielle franske kagekunst skal lykkes takket være assistance fra ovnen.



FUNKTIONEN ”PROGRAM VALG”

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed.

Når ovnen kun viser klokken, trykkes på tasten MENU  for at komme til den generelle menu, derefter godkendes funktionen ”Program valg”.

- Drej drejeknappen, for at vælge den tilberedningsfunktion på listen, du ønsker, og godkend:



Kombineret varme



Varmluft



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Pause indstilling (special funktion)



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)







• 2 TILBEREDNING



TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.







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

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



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

• 2 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsiver, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.
 P a u s e indstilling	90 °C	Special sekvens: Ovnen fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.

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

• 2 TILBEREDNING



ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (Funktionen Program valg)

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, f.eks.: Ventilert undervarme, anbefaler ovnen dig en eller to ribbehøjder.


- Stil retten ind på den anbefalede højde.
- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen. Temperaturstigningen starter straks.

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


ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

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

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge symbolet for tilberedningsvarighed , og derefter godkende.


Vælg tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend DEREFTER.

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

Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan ændre tidspunktet for tilberedningens afslutning, hvis ønsker at udskyde tilberedningen.

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

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

NB: Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt. I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnen viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

Bekræft ved at vælge "Jeg accepterer", og godkend, eller vælg "Jeg accepterer ikke", og godkend for at fortsætte tilberedningen.

• 2 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer.

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

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

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

Vejledende tabel for tørring af madvarer

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

• 2 TILBEREDNING



FAVORITTER (i funktionen Program valg)

- Gemme en tilberedning

Med funktionen "Favoritter" kan der gemmes 3 retter, som du laver tit, i funktionen "Program valg".

I funktionen program valg, skal du først vælge en tilberedning, derefter dens temperatur og varighed.

Vælg derefter symbolet ved at dreje på drejeknappen for at gemme denne tilberedning, og godkend derefter.

Displayet foreslå så at gemme disse indstillinger i en hukommelse eller . Vælg en af dem, og godkend derefter. Din tilberedning er nu gemt. Godkend igen for at starte tilberedningen.

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

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

- Brug af en hukommelse, der allerede er gemt i "Favoritter"

Gå til menuen "Program valg", godkend. Gennemgå funktionerne ved at dreje på drejeknappen, indtil symbolet "Favoritter" vises.

- Vælg en af hukommelserne, der allerede er gemt eller , og tryk på godkend. Ovnens starter.



FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

Denne funktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Vælg funktionen «OPSKRIFTER», når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnens foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (35 eller 50 alt efter modellen, se liste i det følgende):

- Vælg kategorien, f.eks. "Fiskehandleren", og godkend derefter.

- Vælg den præcise ret, som du vil tilberede, f.eks. "ørred", og godkend.

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

- I så tilfælde foreslås en vægt. Indfør vægten og godkend. Ovnens beregner automatisk varigheden og viser den sammen med ribbehøjden.

- Sæt retten i ovnen, og godkend.



For visse opskrifter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.

Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

Ovnens stopper, når tilberedningens varighed er slut, og displayet angiver, at retten er klar.

• 2 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER
(ifølge modellen)



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
And
Andebryst *
Kalkunlår
Kalkun
Gås



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Rød bøf
Rosa bøf
Gennemstegt bøg
Svinesteg
Svinekam
Skinke
Kalvesteg
Kalverib *
Kødpaté



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Hummer
Fisketerrin
Havaborre



**LEVERANDØR AF
FÆRDIGRETTER**

Lasagner
Pizza
Ostekage
Quiche
Kødpie
Soufflé



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Moussaka
Vegetabilsk gratin
Hele kartofler



BAGEREN

Butterdej
Mørdej
Hævet dej
Brioche
Brød
Flute



KONDITOREN

Frugttærte
Frugt crumble
Vandbakkelser
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Chokoladekage
Småkager *
Cake
Yoghurtkage
Marengs
Kuglof

*** For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.**




Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

**TILBEREDNING MED UDSKUDT
START**

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at vælge symbolet for tilberedningens afslutning  og derefter godkende. Godkend, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.




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

• 2 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "KOK"

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

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

Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- I den generelle menu vælger du tilberedningen «KOK» med drejeknappen, og du godkender derefter.


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

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

 **OBS:**

Denne tilberedningsfunktion foregår i to faser:

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

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

Denne søgningsfase vises med en animation ◊◊◊◆◊◊◊.

2- En fase nummer to med tilberedning: Ovnen har indstillet den nødvendige tilberedningstid, animationen forsvinder.

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


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

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan ændre tidspunkt for slutning på tilberedningen, før du stiller retten ind på den anbefalede ribbe.

Sådan programmeres en udskudt start:

- Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og ændr sluttidspunktet for tilberedningen, og godkend.

• 2 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



Pizza

(300 g til 1,2 kg)

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

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



Oksesteg (3 tilberedninger):

(800 g til 1,6 kg)

• meget rød
oksesteg



• rosa oksesteg



• gennemstegt
oksesteg



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

Lad stegen hvile efter slutningen af ste-
gningen i 7 til 10 minutter.

Placer stegen på drypskålen.



Lammekølle uden ben(2

tilberedninger):

lammekølle på 1,4 kg til 1,8 kg

lyserød lammekølle uden ben



gennemstegt lammekølle uden ben



Vælg en rund og kraftig lammekølle frem
for en lang og mager lammekølle.

Lad lammekøllen hvile efter stegningen.
Læg stegen på risten, som sættes ove-
nover bradepanden.



Lammekølle med ben(2

tilberedninger):

lammekølle på 2 kg til 2,8 kg

lyserød lammekølle med ben



gennemstegt lammekølle med ben



Svinesteg

(700 g til 1,4 kg)

kam
bryst

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

Lad stegen hvile efter slutningen af ste-
gningen i 7 til 10 minutter. Drys salt på i
slutningen af stegningen.

• 2 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



Kylling

kylling (1,4 kg til 2,5 kg)
lille and, perlehøne

Læg kylling på risten, som sættes ovenover bradepanden.

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



Fisk

(400 g til 1 kg)

hele fisk (guldbrasen, kulmule, ørred, makrel)
fiskesteg

Er ikke velegnet til fladfisk.

Brug kun denne funktion til hele fisk.

Brug multifunktionsbakken.



Farserede grønsager

farserede tomater, peberfrugter, torskemos...

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



Tærter (salte)

friske quiches
dybfrosne quiches

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

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



Kagetærte

friske tærter
dybfrosne tærter

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



Kage

(500 g til 1 kg)

sandkager: cake (salt eller sød), pund-til-pund
tilberedninger klar til brug i poser.

Kager tilberedt i sandkageform, rund form, firkantet form og altid sat ind på risten.

Det er muligt at bage 2 sandkageformer ved siden af hinanden.

• 2 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



Småkager

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

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

OBS: Vandbakkelsedej skal bages på positionen "KAGE" for at opnå et godt resultat.



Soufflé

brug en form med høj kant og en diameter på 21 cm

Smør formen og rør ikke ved dens inderside med fingrene, da det vil forhindre souffléen i at hæve.

GODE RÅD OG TIP TIL "KOK"

Pizza

For at undgå, at osten eller tomatsovsen løber ud i ovnen, kan du anbringe et stykke pergamentpapir mellem grillen og pizzaen.

Tærter/Quiche:

Undgå at bruge fade af glas eller porcelæn, der er for tykke. De forlænger bagetiden, og bunden bliver ikke sprød. Frugttærter kan blive for bløde. Hvis du drysser lidt mel, rasp eller kartoffelmel eller lignende i bunden, bliver den overskydende saft opsuget. Fugtige eller frosne grøntsager (porrer, spinat, broccoli eller tomater) kan overstrøs med en spiseske majsmeel.

Fisk:

Når du køber fisk, skal den lugte svagt og behageligt af havvand. Fisken skal være fast i kødet, skællene skal sidde godt fast på skindet, øjnene skal være klare og fremspringende, og gællerne skal være skinnende og fugtige.

Oksekød/svinekød/lam

Tag alt kød ud af køleskabet i god tid før tilberedningen: Kødet kan ikke tåle chokket fra kulde til varme og bliver hårdt. Samtidig får du en oksesteg, som er gylden udenpå, rød inden i og varm i midten. Salt ikke kødet før stegning: Saltet absorberer blodet og udtørre kødet. Vend kødet ved hjælp af spatler. Hvis du prikker i kødet, løber der blod fra. Lad altid kødet hvile i 5-10 minutter efter stegningen i sølvpapir, og læg den lige inden for den åbne ovnlåge, så det

• 2 TILBEREDNING

blod, der under stegningen løb ud mod overfladen, igen trænger ind i kødet og holder stegen saftig.

Brug stegefade af keramik, da stegefade af glas fremmer sprødt fra stegefedt.

Undgå at prikke skindet på lammekøllen for at gøre plads til hvidløgssfeddene, da køllen derved mister blod. Pres hellere hvidløgssfeddene mellem kødet og benet, eller steg evt. de hele hvidløgssfed med skal ved siden af lammekøllen, og mos dem efter endt tilberedning for at give sovsen smag. Filtrér derefter sovsen, og hæld den over i en sovseskål.

OPSKRIFTER TIL FUNKTIONEN "KOK"

Pizza

Bund: 1 pizzadej

*med grøntsager: 6 spiseskeer tomatsovs + 100 g courgetter skåret i tern + 50 g spansk peber skåret i tern + 50 g aubergine skåret i skiver + 2 små tomater skåret i skiver + 50 g revet ost. + oregano + salt + peber.

*med Roquefort, røget kyllingebryst: 6 spiseskeer tomatsovs + 100 g brystkød + 100 g Roquefort i tern + 50 g valnødder + 60 g revet ost.

*med pølser, friskost: 200 g afdryppet frisk ost fordeles på dejen + 4 pølser skåret i skiver + 150 g skinke skåret i strimler + 5 oliven + 50 g revet ost + oregano + salt og peber.

Quiche

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

1 mørdejsbund klar til brug.

3 piskede æg + 5 dl fløde.

Salt, peber og revet muskatnød.

Forskellig garniture:

200 g forkogt baconstykker,

eller 1 kg kogt julesalat + 200 g revet ost

eller 200 g broccoli + 100 g bacon +

50 g blåskimmelost

eller 200 g laks + 100 g kogt spinat, hvor vandet er siet fra

• 2 TILBEREDNING

Oksessteg

SAUTERNES sauce MED PERSILLE og ROQUEFORT:

2 spiseskefulde skalotteløg steges i smør. Tilsæt 1 dl Sauternes, og lad det koge ind. Tilsæt 100 g Roquefort, og lade den smelte ved svag varme. Tilsæt 2 dl fløde, salt og peber. Lad blandingen koge op.

Flæskesteg

Flæskesteg med svesker

Bed slagteren om at lave et udsnit langs hele stegen, og anbring 20 svesker inden i udhulningen. Skæres i skiver og serveres med saften varmt eller koldt med en endiviesalat.

Kylling

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

Lam

Sauce med ansjoser:

Bland 100 g sorte oliven med 50 g kapers og 3 ansjoser, 1/2 hvidløgsfed og 10 cl olivenolie. Tilsæt 1 dl creme fraiche. Skær lammekøllen i skiver og server.

Farserede grøntsager

Rester fra suppekød, køller, stege og hvidt kød eller stegt fjerkræ, som hakkes fint, kan blive til glimrende retter.

Butterdejstærte med æbler:

1 butterdejsbund prikkes med gaffel.

200 ml fløde koges op med en vanillestang.

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

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

Tilsæt fløde + æbler. Sæt retten i ovnen.

Bradepandekager med citrusfrugter.

Karamel: 20 sukkerknalder (200 g).

Kage: 4 æg.

200 g melis.

200g mel.

200 g godt smør.

2 ts. Bagepulver.

Frugter: 1 lille dåse syltede citrusfrugter.

Lad frugten dryppe godt af. Tilbered karamellen ved at brænde sukkeret af.

Når den har fået farve, skal den hældes i en form. Hæld formen i alle retninger for

at fordele karamellen. Lad karamellen køle af. Bland smør blødgjort med sukker

i food processoren. Tilsæt hele æg, et ad gangen, og tilsæt derefter den sigtede

mel. Til sidst tilsættes bagepulver. Anbring kvarte citrusfrugter i roset oven

på karamellen. Hæld blandingen i en form. Sæt formen i ovnen på "KAGER".

Tag kagen ud af formen. Serveres koldt. Frugterne kan være æbler, pærer eller

abrikoser.

• 2 TILBEREDNING

Brownies

12 små aluminiumsforme.
60 g smør.
200 g mørk chokolade (mere end 50% kakao).
100 g melis.
4 æg.
1 pose tørgær.
70 g sigtet mel.

Chokoladen smeltes med smør over meget svag varme. Æggeblommer piskes med sukker, indtil blandingen er jævn. Tilsæt mel, den smeltede chokoladeblanding og endelig bagepulver. Pisk æggehviderne luftigt, og rør dem forsigtigt i blandingen. Smør aluminiumsformene, og drys lidt mel i dem, og hæld blandingen heri. Pas på, at der ikke løber noget ud over formens kant. Anbring formene på bagepladen og vælg "SMÅKAGER". Tag chokoladekagerne ud af formene og lad dem køle af på grillpladen. Serveres med vanillecreme eller kokosis.

Souffleer


Bechamelsovs:
1/2 l mælk.
60 g mel.
100 g smør.
4 æggeblommer + piskede æggehvider.
Salt, peber og revet muskatnød.


Du kan f.eks. tilsætte 150 g revet ost eller 1 kg kogt og hakket spinat eller 1 kg kogt og hakket blokål eller 150 g kogt og hakket fisk eller 150 g hakket skinke.



FUNKTIONEN "LAV TEMPERATUR"

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

 **Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen for at bruge funktionen "LAV TEMPERATUR". Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**

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

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- I den generelle menu vælger du tilberedningen «Lav temperatur» med drejeknappen, og du godkender derefter. Ovnens foreslår et udvalg af retter (se listen med retter i det følgende).

- Vælg din ret.

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


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

• 2 TILBEREDNING

Ved slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og udsender et lydssignal.

- Tryk på tasten Stop ①.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, vælges symbolet for tilberedningens afslutningstid . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen, og godkend.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.



LISTER OVER RETTER



Kalvesteg (4 t)



Oksesteg:



meget rød (3 t)



gennemstegt (4 t)



Svinesteg (5 t)



Lam:



lyserødt (3 t)



gennemstegt (4 t)



Kylling (6 t)



Små fisk (1 t 20 min.)



Store fisk (2 t 10 min.)



Yoghurt (3 t)



BEMÆRKNING: Risten skal ikke bruges til følgende programmer: Små fisk - store fisk og yoghurt.

Sæt dem direkte i bradepanden på den ribbe, der er angivet på skærmen.

• 2 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "KAGEDEJ"

Denne funktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den kage, der skal tilberedes.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING


- Vælg funktionen «KAGEDEJ», når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

- Vælg din ret f.eks. "Tatintærte, og godkend.

For visse madvarer skal størrelsen oplyses.

- Vælg kagens størrelse, og godkend. Ovnens viser tilberedningstiden.

Nogle kager kræver, at ovnen forvarmes, før de sættes i.

 Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

Ovnens stopper, når tilberedningens varighed er slut, og displayet angiver, at retten er klar.



LISTER OVER KAGER



Makroner



Cannelé



Kage med flydende chokolade



Tatintærte



Baskertærte



Madeleinekager



Clafoutis



Babar m/rom



Galette des rois



Kouign Amann



Far Breton



Marengs



Financier



Crème brûlée

• 3 INDSTILLINGER



FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen «INDSTILLINGER» med drejknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- **ur, sprog, lyd, demotilstand og styring af lampen.**

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



Ur

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen.



Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



Lyden

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



Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis ovnen er indstillet i tilstanden DEMO

(position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.



Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder:

Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).

Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.

Væg din position, og godkend.






Hvis brugeren ikke foretager noget i 90 sekunder, vil displayets lys blive mindsket for at begrænse energiforbruget, og lampen i ovnen slukker (når den er i funktionen "AUTO").

Et enkelt tryk under tilberedningen på tasten Tilbage ↩ eller Menu ≡ er nok til at genetablere belysningen på displayet og aktivere lampen, hvis det er nødvendigt.

• 3 *INDSTILLINGER*



LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet for hængelås  vises på skærmen.

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

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet hængelås  forsvinder fra skærmen.

• 4 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

I den generelle menu vælger du funktionen «MINUTUR» med drejeknappen, og du godkender derefter.

0m00s vises på skærmen.

Indstil minuturet ved at dreje på 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 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

• 5 VEDLIGEHOELDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOELDELSE

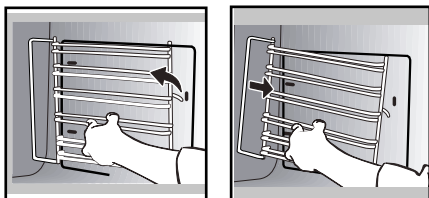
UDVENDIGE FLADER

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

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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

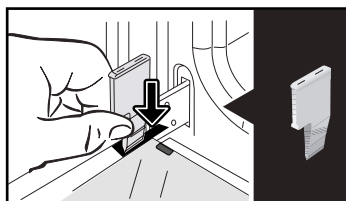


GLASRUDERNE INDVENDIGT

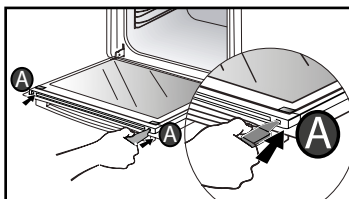
⚠ Advarsel
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovenlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

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

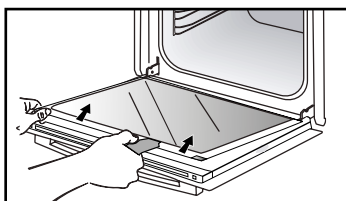
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



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

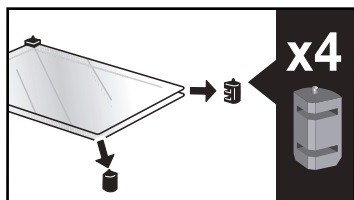


Tag glasset ud.



Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.

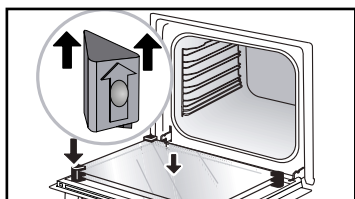
• 5 VEDLIGEHOJDELSE



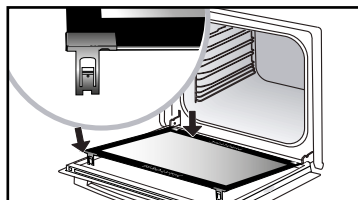
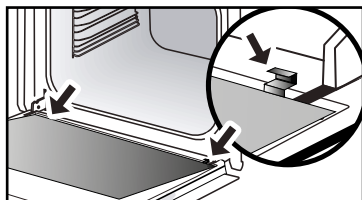
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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

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



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

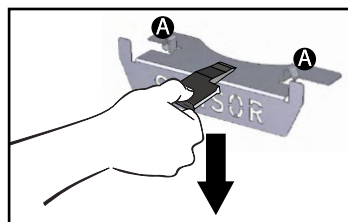


Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

DEMONTERING OG GENMONTERING AF "SENSOR" -PLADEN

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



Demontering:

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


Genmontering:

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

• 5 VEDLIGEHOJDELSE



FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)

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

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.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

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



Pyro Express: tager 59 minutter

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

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



Pyro Auto: tager mellem 1 time og 30 min. - 2 timer og 15 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer


for en mere dybdegående ovnrensning.

AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

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


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

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

• 5 VEDLIGEHOLDELSE

Ved afslutningen af pyrolyse, en afkøling fase opstår, din ovn forbliver utilgængelig i denne periode.

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


AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for sluttidspunkt (udskudt start) , og godkend.

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

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

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



UDSKIFTNING AF PÆRE

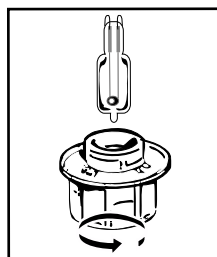


Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

• 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- "AS" vises (Auto Stop system).

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

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut.

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen.

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

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

- **Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.** Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

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

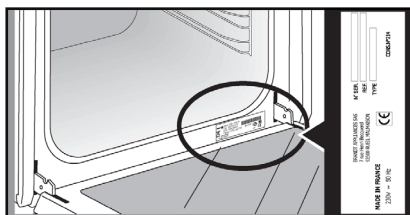
- Vibrationsstøj.




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

• 7 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.








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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		STEGE / BAGE TIDER	
		°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN		
KØD	Svinesteg (1 kg)	200	2							190	2	60	
	Kalvesteg (1 kg)	200	2							190	2	60-70	
	Oksesteg	240	2							200	2	30-40	
	Lam (lammekølle, lammebov 2,5 kg)	220	2	220	2		200	2		210	2	60	
	Kyllingeår	200	3	220	3		210	3		185	3	60	
	Stort fjerkræ			220	3		210	3				20-30	
	Svine- kalvekoteletter			210	3							20-30	
	Højreb (1 kg)			210	3		210	3				20-30	
	Fårekoteletter			210	3							20-30	
FISK	Grillet fisk			275	4							15-20	
	Fisk i fad (guldblassen)	200	3							190	3	30-35	
	Fisk i papillote	220	3							200	3	15-20	
GRØNTSAGER	Gratin (kogte ingredienser)			275	2							30	
	Kartoffelgratin	200	3							180	3	45	
	Lasagnes	200	3							180	3	45	
	Færserede tomater	170	3							170	3	30	
BAGNING	Sukkerbrødsrand								180	3	180	4	35
	Roulade	220	3						180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25	
	Cake - Sandkage	180	3						180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3							190	3	30-35	
	Cookies - Småkager	175	3							170	3	15-20	
	Kugelhøpf								180	2			40-45
	Marengs	100	4					100	4	100	4	60-70	
	Madeleinekage	220	3							210	3	5-10	
	Vandbakkelsesdej	200	3					180	3	200	3	30-40	
	Små butterdejskager	220	3							200	3	5-10	
	Savarin	180	3					175	3	180	3	30-35	
	Tærte i mørdej	200	1							200	1	30-40	
	Tærte i butterdej	215	1							200	1	20-25	
DIVERSE	Dej i postejform	200	2							190	2	80-100	
	Pizza					240	1					15-18	
	Æggekage	190	1			180	1			190	1	35-40	
	Soufflé								180	2		50	
	Pie	200	2							190	2	40-45	
	Brød	220	2							220	2	30-40	
Ristet brød			275	4-5								2-3	

* afhængig af model

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.



Ovnen foropvarmes til temperaturen anført

ÆKVIVALENS: TAL → °C									
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTIONER *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist		25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

Opskrift med gær (afhængig af model)

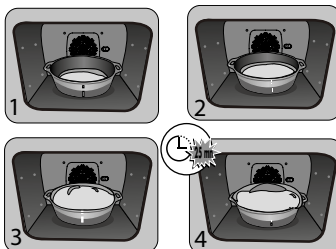
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær
- Rør dejen med miksere og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde:

For dejkulinarisk guide med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmlufffunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden. Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien ; Authentizität steht dabei an erster Stelle.

Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.

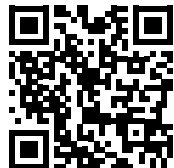
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Einbau	6
2 / Umwelt	7
3 / Präsentation des Ofens	8
Die Bedienelemente und das Display.....	9
Das Zubehör	10
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	12
4 / Feuerungsarten	13
Modus "Experte"	13
◦ Kochfunktionen	14
◦ Trocknung	17
◦ Favoriten (gespeichertes Kochen)	18
Rezeptmodus	18
Kochmodus	20
Niedrigtemperatur-Modus	26
Modus Gebäck	28
5 / Einstellungen	29
◦ Uhrzeit	29
◦ Sprache	29
◦ Ton	29
◦ Demo-Modus	29
◦ Lampenmanagement	29
Verriegelung der Bedienelemente	30
6 / Zeitschaltuhr	30
7 / Reinigung - Wartung	31
Äußere Oberfläche	31
Entfernen der Etagen	31
Reinigung der Türfenster	31
Abnehmen und Anbringen der Platte "Sensor"	32
Pyrolyse-Reinigungsfunktion	33
Auswechseln der Lampe	34
8 / Fehler und Lösungen	35
9 / Kundendienst	36
10 / Hilfsmittel zum Kochen	37
Backtische	37
Funktionstests	38
Rezepte mit Hefe	38

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



Wichtig:

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

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

WARNUNG:

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

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



WARNUNG:
Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

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

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

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es

muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

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

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

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

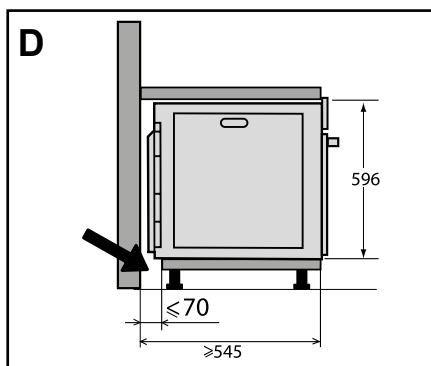
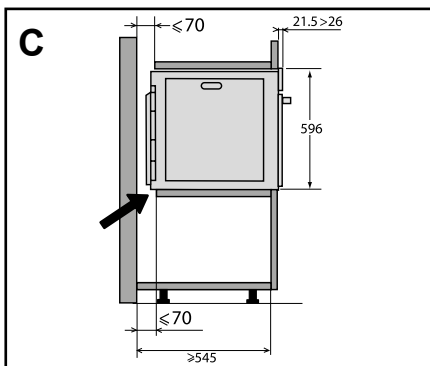
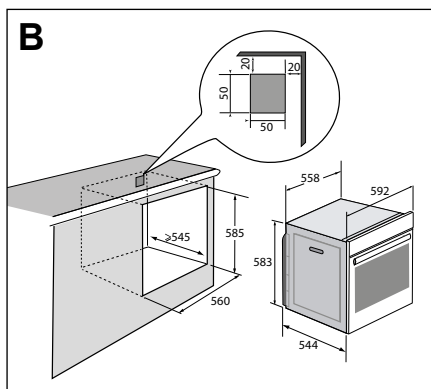
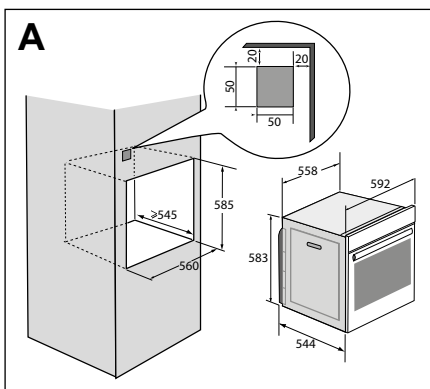
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm

betragen* (**Abb. C, Abb. D**).

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

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.



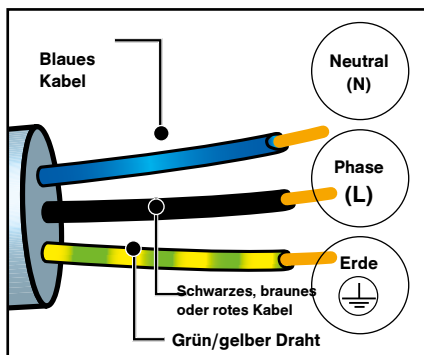
• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



Achtung:

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

dürfen.

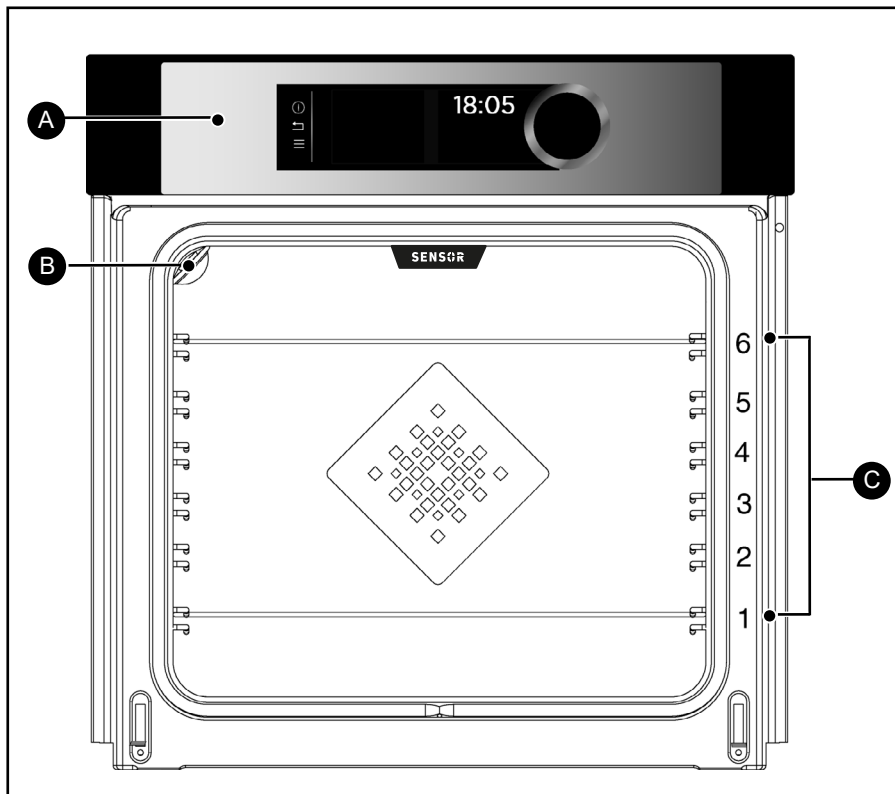
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

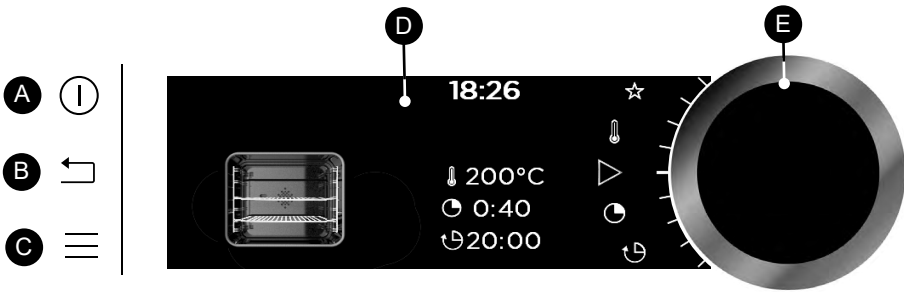
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)

B Taste zurück
(verwendbar bei
Programmsuche, kein GAREN)

C Taste Zugang MENÜ
(Gararten, Einstellungen,
Zeitschaltuhr, Reinigung)


D Anzeigen


E Drehschalter für mittig
ausgeübten Druck (nicht
abnehmbar):

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

ANZEIGESYMBOLE

 Start des Garvorgangs

 Ausschalten des
Garvorgangs


 Temperaturstufen

 Garzeit

 Ende der Garzeit

 (Startzeitvorwahl)
Speicherung der Gararten

 Anzeige Verriegelung
der Tastatur

 Anzeige Verriegelung
der Tür während der
Pyrolyse



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen zum
Einschieben der Bleche

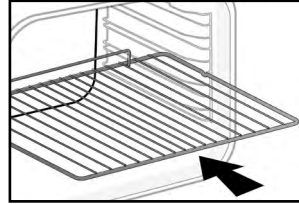
• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Sicherheitsrost mit Kippschutz

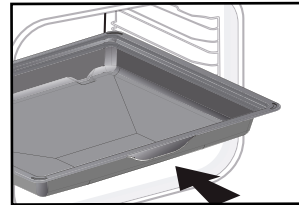
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

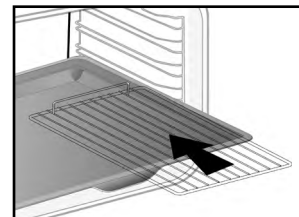
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Grillpfannen „Feinschmecker“

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

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



• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

- Auszugschienensystem

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

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

EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

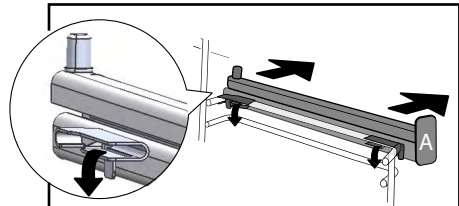
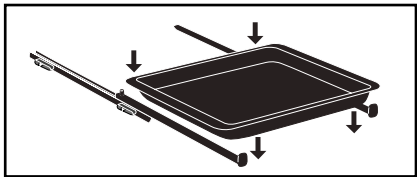
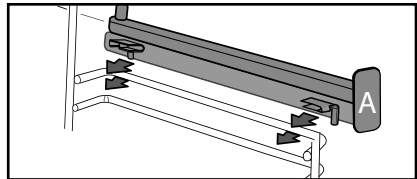
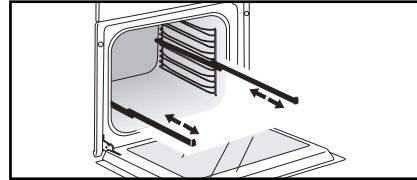
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

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

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


Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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



Empfehlung

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

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

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus


Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

- Einstellung der Uhrzeit


Die Anzeige blinkt auf 12:00.

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken. Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

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

- Start - Allgemeines Menü



Drücken Sie die Taste MENÜ,  um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste  und zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste einige Sekunden lang .

• 2 GAREN

GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1



Wählen Sie die Funktion **„EXPERTE“** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2



Wählen Sie die Funktion **„REZEPTE“** zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

3



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

4



Wählen Sie die Funktion **„NIEDERTEMPERATURPROGRAMM“** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langames Garen).

5



Wählen Sie die Funktion **„BACKEN“**, zur Zubereitung von speziellen französischen Backrezepten mit Unterstützung des Backofens.



FUNKTION „EXPERTE“

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste, ≡ um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:



Ober- und Unterhitze



Heißluft



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Sabbat-Einstellung (Sonderfunktion)



Favoriten (Speicherung von 3 Gararten)

• 2 GAREN



GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor.

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


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



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

• 2 GAREN

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gughupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.
 S a b b a t - Einstellung	90°C	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 Stunden oder 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.

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

• 2 GAREN



SOFORTIGES GAREN (Funktion Experte)

Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, der Backofen schlägt Ihnen eine oder zwei Einschubhöhen vor.


- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

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


ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

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

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols  ein und bestätigen Sie.

Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.


Ihr Backofen ist mit der Funktion

„SMART ASSIST“ ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

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

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten. Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.

• 2 GAREN



FUNKTION TROCKNEN

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).

Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

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

• 2 GAREN







FAVORITEN (In der Funktion „Experte“)

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschalters  und bestätigen Sie dann.


Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher   oder  abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert.




Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- **Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden**

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen. Durch Drehen des Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“  durchscrollen; bestätigen.

- **Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur**

Bestätigung drücken.

Der Backofen geht in Betrieb.



FUNKTION „REZEPTE“

Die Funktion Rezepte wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Garart «REZEPTE» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (35 oder 50 je nach Modell, siehe nachfolgende Liste):

- Wählen Sie die Kategorie, zum Beispiel „Fischhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Forelle“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.



Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschleiben des Gerichts vorgeheizt werden.

Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

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

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE (je nach Modell)



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Ente
Entenbrust *
Putenschenkel
Truthahn
Gans



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rindfleisch Englisch
Rindfleisch Medium
Rindfleisch durch
Schweinebraten
Schweinekamm
Schweinshaxe
Kalbsbraten
Kalbskotelett *
Fleischkäse



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Hummer
Fischterrine
Wolfsbarsch



DER CATERER

Lasagne
Pizza
Käsetorte
Quiche
Fleischpastete
Soufflé



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Moussaka
Gemüsegratin
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER


Blätterteig
Mürbeteig
Hefeteig
Brioche
Brot
Baguettes



DER KONDITOR


Obstkuchen
Streuselkuchen
Windbeutel
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Schokoladenkuchen
Mürbegebäck / Cookies *
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen
Baisers
Gugelhupf


*** Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.**

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat. Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Gericht auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende verändern,  anschließend bestätigen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

 **Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.**

• 2 GAREN



FUNKTION „CHEF“

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



Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich.

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

SOFORTIGES GAREN

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

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

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



ACHTUNG:

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1- Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.



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

Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt ◊◊◊◆◊◊◊.

2- Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, die Animation erlischt.

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.


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

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird.

Für das zeitversetzte Garen,

- Symbol Ende des Garvorgangs  auswählen und Ende der Garzeit ändern, dann bestätigen.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Pizza

300 g bis 1,2 kg

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft
Pizza aus Fertigteig
Hausgemachter Pizzateig

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



Rinderbraten (3 Gararten):

800 g bis 1,6 kg

- Rinderbraten Englisch



- Rinderbraten Medium



- Rinderbraten durch



Entfernen Sie Speck so gut wie möglich:
Er verursacht Rauchbildung
Nach dem Garvorgang den Braten 7
bis 10 Minuten, bevor er aufgeschnitten
wird.

Legen Sie den Braten auf die Auffan-
gwanne.



Lammkeule ohne Knochen

(2 Gararten):

Keule 1,4 kg bis 1,8 kg

- Lammkeule rosa ohne Knochen



- Lammkeule durchgebraten ohne Knochen



Eher eine runde und pralle Keule als eine
lange und dünne wählen.
Nach dem Garvorgang ruhen lassen.
Den Braten auf das Gitter mit der Fett-
pfanne darunter legen.



Lammkeule mit Knochen

(2 Gararten):

Keule 2 kg bis 2,8 kg

- Lammkeule rosa mit Knochen



- Lammkeule durchgebraten ohne Knochen



Schweinebraten

700 g bis 1,4 kg

Schweinekamm

Filet

Den Braten auf das Gitter mit der Fett-
pfanne darunter legen.

Nach dem Garvorgang den Braten 7
bis 10 Minuten, bevor er aufgeschnitten
wird. Am Ende der Garzeit salzen.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Hähnchen

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

Den Hähnchen auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.
Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Garen die Haut des Geflügels einstechen.



Fisch

400 g bis 1 kg

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

Nicht für flache Fischarten geeignet.
Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden.
Verwenden Sie das Mehrzweckblech.



Gefülltes Gemüse

Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten
Hackfleisch mit Kartoffelbrei.

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



Salzige Tarte

Frischer Speckkuchen
Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knusprig.
Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.



Süße Tarte

Frische Tarte
Tiefgekühlte Tarte

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



Gebäck

500 g bis 1 kg

Kuchen für die ganze Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen
Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.

In Kastenform, in runder, eckiger Kuchenform zubereitete Kuchen, immer auf dem Rost.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Plätzchen

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

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

Achtung: Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf "GEBÄCK" gebacken werden.



Soufflé

- Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21 cm Durchmesser wählen

Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

TIPPS UND TRICKS FÜR „CHEF“

Pizza

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

Tarte/Speckkuchen

Glas- und Porzellangeschirr vermeiden: Es ist zu dick, verlängert die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig. Bei Obst kann der Tortenboden aufweichen: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen. Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

Fisch:

Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen. Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

Rind / Schwein / Lamm

Fleisch unbedingt lange vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen: Das Fleisch wird durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbaton außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte. Nicht vor dem Braten salzen: Das Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Spateln umdrehen: Wenn es eingestochen wird,

• 2 GAREN

läuft das Blut aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: in Aluminiumfolie eingewickelt vorne in den heißen Backofen legen: Das während des Bratens nach außen gezogene Blut fließt somit wieder nach innen und zieht durch den Braten.

Bratgeschirr aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.

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

EINIGE „CHEF“ REZEPTE

Pizza

Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g gewürfelte Zucchini + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine Tomaten in Scheiben + 50 g geriebener Greyerzer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem Bauchfleisch: 6 EL Tomatensauce + 100 g geräuchertes Bauchfleisch + 100 g Roquefortwürfel + 50 g Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer.

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

Speckkuchen

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

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

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedenartiger Belag:

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

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

oder - 200 g Lachs + 100 g gekochten und abgetropften Spinat

• 2 GAREN

Rinderbraten

SAUTERNES Sauce mit PETERSILIE und ROQUEFORT:

2 EL feingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen. 10 cl Sauternes hinzufügen, verdampfen lassen. 100 g Roquefort hinzufügen, langsam zergehen lassen. 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer hinzufügen. Aufkochen.

Schweinebraten

Schwein mit Backpflaumen

Den Metzger bitten, ein Loch über die ganze Länge des Bratens zu machen, ca. zwanzig Backpflaumen einschieben. In Scheiben geschnitten mit dem Saft oder kalt mit Chikoreesalat servieren.

Hähnchen

Das Hähnchen mit einem schönen Strauß frischem Estragon füllen oder mit einer Mischung aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen, einer Prise Grobsalz und einigen Pfefferkörnern bestreichen.

Lamm

Sardellensauce:

100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, 1/2 Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl in den Mixer geben. 10 cl Crème fraîche hinzufügen. Mit der Lammkeule in Scheiben servieren.

Gefülltes Gemüse

Die Reste von einem Eintopf, Lamm, hellem Braten, gebratenes Geflügel, das alles fein gehackt, sind ausgezeichnete Grundlagen.

Blätterteigarte mit Nugat und Äpfeln:

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

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

2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat wälzen.

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

Sandkuchen mit Zitrusfrüchten

Karamell: 20 Zuckerstücke (200g).

Kuchen: 4 Eier.

200 g Streuzucker.

200g Mehl.

200 g gute Butter

2 TL Hefe.

Früchte: 1 kleine Dose Zitrusfrüchte in Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Karamell zubereiten. Wenn der Karamell Farbe angenommen hat, in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen; Form schwenken, um die Karamellmasse gleichmäßig zu verteilen. Abkühlen lassen. Weiche Butter und Zucker in der Küchenmaschine verschlagen. Die ganzen Eier nacheinander einarbeiten, dann das gesiebte Mehl. Zum Schluss die Hefe einarbeiten. Die Zitrusfrüchte in Vierteln blütenartig auf dem Karamell verteilen. Den Teig übergießen. In den Backofen auf "GEBÄCK" geben. Auf einen hübschen Teller geben und kalt servieren. Das Obst können Äpfel, Birnen, Aprikosen sein.

• 2 GAREN

Kleine Schokoladenkuchen

12 einzelne Schälchen aus Aluminium.
60 g Butter.
200 g Bitterschokolade (über 50% Kakaoanteil).
100 g Puderzucker.
4 Eier.
1 Tüte Backpulver.
70 g gesiebtes Mehl.

Die Schokolade mit der Butter auf sehr kleiner Flamme zum Schmelzen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker verarbeiten, bis die Mischung glatt wird. Mehl, geschmolzene Schokolade und Butter und zum Schluss Hefe hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Alu-Schälchen mit Butter bestreichen, leicht mit Mehl bestäuben, den Teig hineingießen (dabei auf saubere Ränder achten). Die Schälchen auf das Backblech stellen und "PLÄTZCHEN" einstellen. Aus den Schälchen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Dazu Eier-Milch-Creme mit Vanille oder Kokoseis reichen.

Soufflés

Basis der Béchamel-Sosse:
1/2 Liter Milch.
60 g Mehl.
100g Butter.
4 Eigelbe + zu Schnee geschlagene Eiweiß.
Salz, Pfeffer, Muskat.

Je nach Art des Soufflés 150 g geriebener Greyerzer Käse oder 1 kg gekochten, zermahlenden Spinat oder 1 kg gekochten, zermahlenden Blumenkohl oder 150 g zerdrückte Fischreste oder 150 g gehackten Schinken hinzufügen.



FUNKTION NIEDERTEMPERATUR

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



Für die Funktion

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM ist kein Vorheizen erforderlich. Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.



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


SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Garart „Niedertemperatur-Programm“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.
- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: Kalbsbraten. Legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).
- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.


• 2 GAREN

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste Stopp 

STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Auswahl Ihres Programms wählen Sie das Symbol Kochzeitende . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie die Eingabe.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



LISTE DER GERICHTE



Kalbsbraten (4h00)



Rinderbraten:



Englisch (3h00)



durch (4h00)



Schweinebraten (5h00)



Lamm:



rosa (3h00)



durch (4h00)



Hähnchen (6h00)



Kleine Fische (1h20)



Großer Fisch (2h10)



Joghurt (3h00)



HINWEIS: Die Grillfunktion nicht für folgende Programme verwenden: Kleine Fische - große Fische und Joghurt.

Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

• 2 GAREN



FUNKTION „FEINGEBÄCK“

Diese Funktion wählt für sie die geeigneten Parameter je nach gewählter Gebäckart aus.

SOFORTIGES GAREN


- Wählen Sie die Funktion «FEINGEBÄCK» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie Ihr Gericht aus, zum Beispiel „Tarte Tatin“ und bestätigen Sie dann.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss die Größe eingegeben werden.

- Wählen Sie die entsprechende Größe aus und bestätigen Sie; der Backofen zeigt die Garzeit an.

Bestimmte Gebäckarten erfordern ein Vorheizen, bevor das Backblech in den Ofen gestellt wird.

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Backblech erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

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



FEINGEBÄCK-LISTE



Makronen



Cannelés



Schokofondant



Tarte Tatin



Baskischer Kuchen



Madeleines



Clafoutis



Baba au rhum



Königskuchen



Kouign Amann (Bretonischer Butterkuchen)



Far Breton (Bretonischer Backpflaumenkuchen)



Baisers



Mandelbiskuit



Crème brûlée

• 3 *EINSTELLUNGEN*



FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus und Bedienung der Lampe.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie. Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



Signalton

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



Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt. Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.

Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.



Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:



Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO).

Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).




Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.

• 3 EINSTELLUNGEN






SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Rücktaste  und Menütaste,  bis zur Anzeige des Vorhängeschloss-Symbols  auf dem Bildschirm.

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

HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv.

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

• 4 ZEITSCHALTUHR



FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

• 5 WARTUNG

REINIGUNG UND PFLEGE:

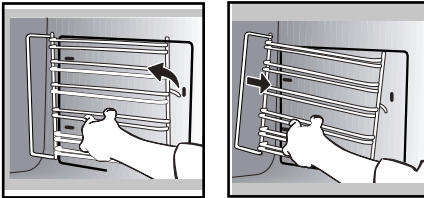
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN



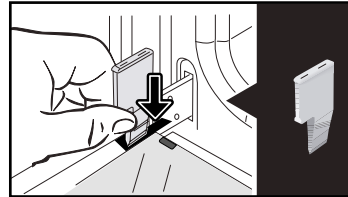
Warnung

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

Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett

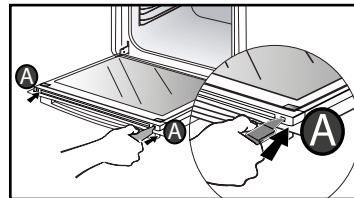
auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

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

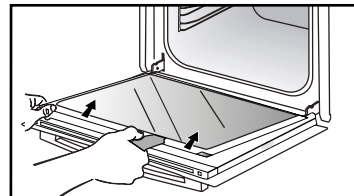


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

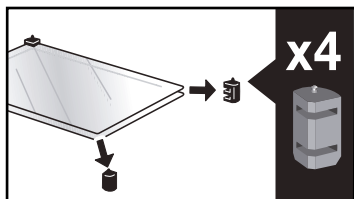


Entfernen Sie die Scheibe.



Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.

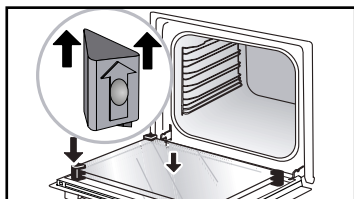
• 5 WARTUNG



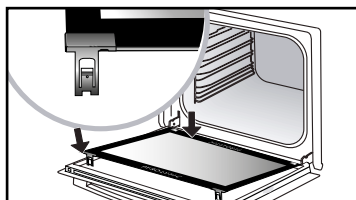
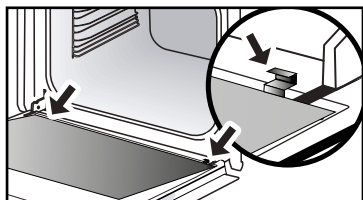
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

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



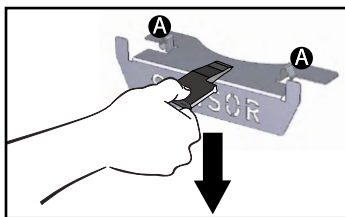
Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift, „PYROLYTIC“ lesbar sein.



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

DEMONTAGE UND MONTAGE DER "SENSOR" -PLATTE

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



Demontage:

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

Zusammenbau:

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

• 5 WARTUNG



FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



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

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

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

Vor der Pyrolyse-Reinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

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



Pyro-Expres: 59 Minuten

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

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse von 1,50 Stunden eingestellt.**



Pyro Auto: Zwischen
1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinigung bei
gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h


für die Tiefenreinigung des Garraums

SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG


- Wählen Sie die Funktion «REINIGUNG» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

• 5 WARTUNG

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


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

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

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


SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen  und bestätigen.

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

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

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



AUSWECHSELN DER LAMPE

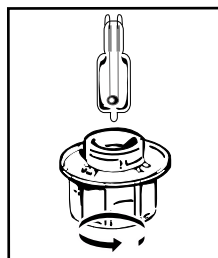


Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

• 6 *FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN*

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

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

- **Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.**

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Vibrationsgeräusche.**

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

• 7 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



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

GERICHTE														Gardauer
		°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Hühnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3									20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammbraten			210	3									20-30
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarnte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits								180	3	180	4		35
	Gerollte Biskuits	220	3						180	2	190	3		5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake	180	3						180	3	180	3		45-50
	Obstauflauf	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf								180	2				40-45
	Eiweißgebäck	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleines	220	3								210	3		5-10
	Teig	200	3						180	3	200	3		30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3									200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1									200	1	30-40
	Blätterteigboden, dünn	215	1									200	1	20-25
DIVERSES	Pastete in der Schale	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé								180	2				50
	Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
Toast Brot			275	4-5										2-3

* Modellabhängig

Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich der Raumtemperatur anpassen kann.

⚠ Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.

ÜBERSICHT: POSITION → °C									
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR		DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

* Modellabhängig

HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.

REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)

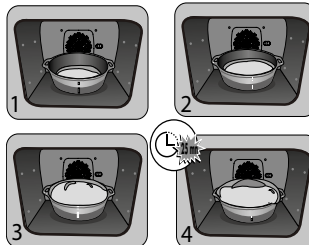
Zutaten:

- 2 kg Mehl • 1 240 ml Wasser • 40 g Salz • 4 Päckchen Trockenhefe

DEN TEIG MIT DER KÜCHENMASCHINE DURCHKNETEN UND IN EINER OFENFESTEN FORM AUF DEN BODEN DES OFENS STELLEN.

Verfahren: Mengenrezepte für Brot oder Gebäck mit Hefe. Die Mischung in eine ofenfeste Form füllen und das Gitterrost aus dem Ofen nehmen, um die Form auf den Ofenboden stellen zu können.

Den Ofen mit der Umluft Funktion 5 Minuten lang auf 40-50°C vorwärmen. Ofen ausschalten und den Teig bei Restwärme 25-30 Minuten im Ofen gehen lassen.



FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ

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 προσεγγμένων 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.



Η ετικέτα «Origine France Garantie» εξασφαλίζει στον καταναλωτή την ανιχνευσιμότητα ενός προϊόντος δίνοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της πηγής. Η μάρκα DE DIETRICH είναι υπερήφανη για την τοποθέτηση αυτής της ετικέτας στα προϊόντα των γαλλικών μας εργοστασίων με έδρα την Ορλεάνη και το Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
1 / Εγκατάσταση	6
2 / Περιβάλλον	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου	8
Τα χειριστήρια και η οθόνη	9
Τα αξεσουάρ	10
Πρώτες ρυθμίσεις - θέση σε λειτουργία	12
4 / Λειτουργίες πυροδότησης	13
Λειτουργία «Expert»	13
° Λειτουργίες μαγειρέματος	14
° Στέγνωμα	17
° Αγαπημένα (αποθηκευμένο μαγείρεμα)	18
Λειτουργία συνταγής	18
Λειτουργία σεφ	20
Λειτουργία χαμηλής θερμοκρασίας	26
Λειτουργία ζαχαροπλαστικής	28
5 / Ρυθμίσεις	29
° Χρόνος	29
° Γλώσσα	29
° Ήχος.....	29
° Λειτουργία επίδειξης	29
° Διαχείριση λαμπτήρων	29
Κλείδωμα των χειριστηρίων	30
6 / Χρονοδιακόπτης	30
7 / Καθαρισμός - Συντήρηση	31
Εξωτερική επιφάνεια	31
Αφαίρεση των επιπέδων	31
Καθαρισμός των παραθύρων της πόρτας	31
Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πλάκας «Αισθητήρας»	32
Λειτουργία καθαρισμού πυρόλυσης	33
Αντικατάσταση του λαμπτήρα	34
8 / Βλάβες και λύσεις	35
9 / Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	36
10 / Βοηθήματα μαγειρικής	37
Τραπέζια ψησίματος	37
Δοκιμές λειτουργικότητας.....	38
Συνταγές με μαγιά	38

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.

Σημαντικό:

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

— Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το

σκοπό αυτό.

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

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

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

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

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

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

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

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

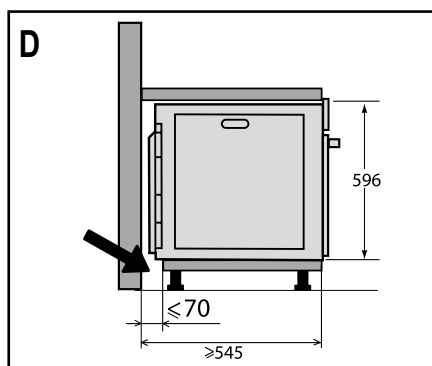
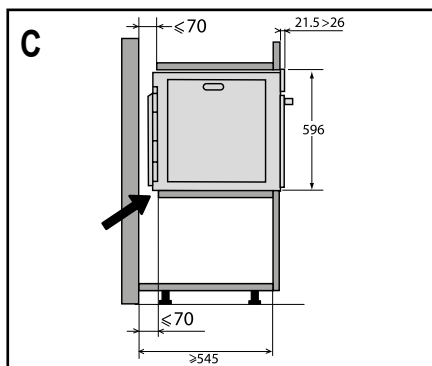
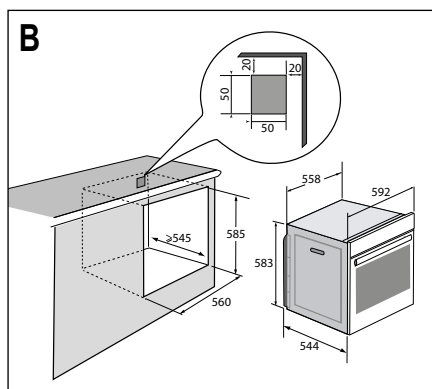
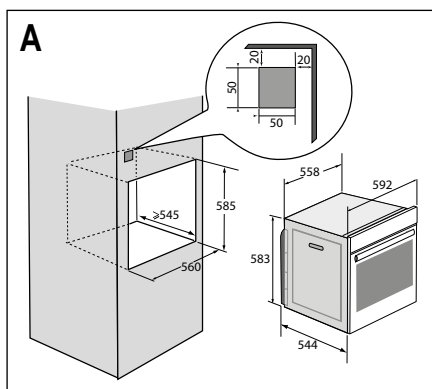
Εάν το επίπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

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



Συμβουλή

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



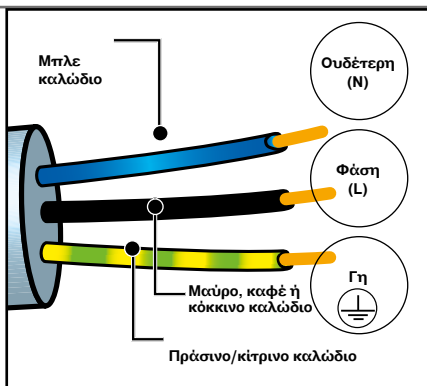
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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

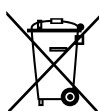


Προσοχή:

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

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



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

συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

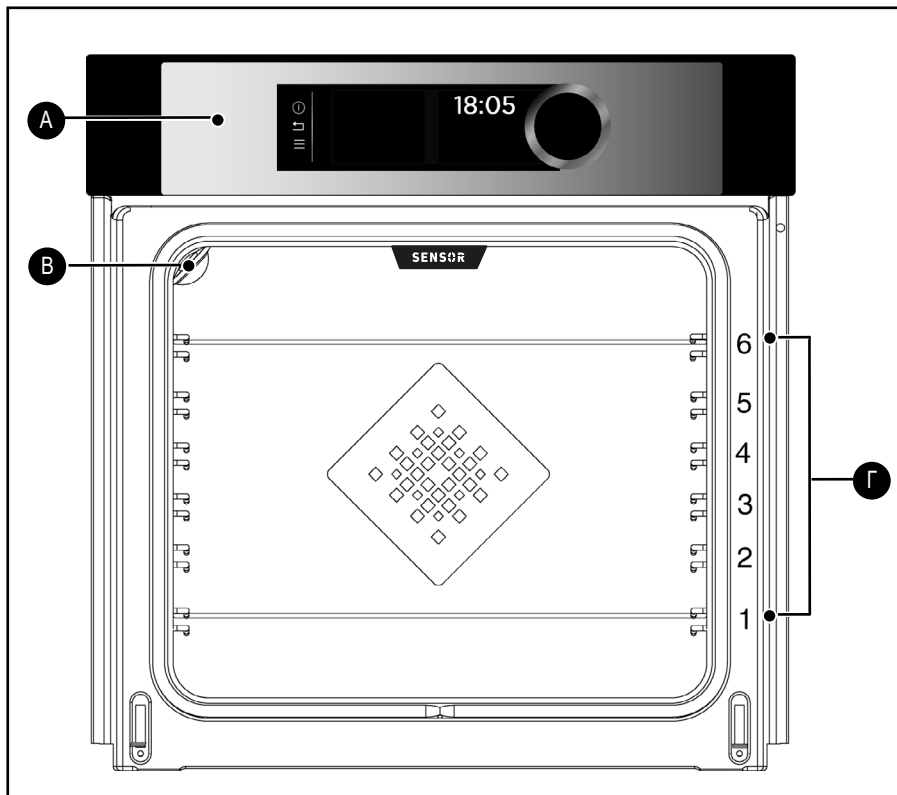
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

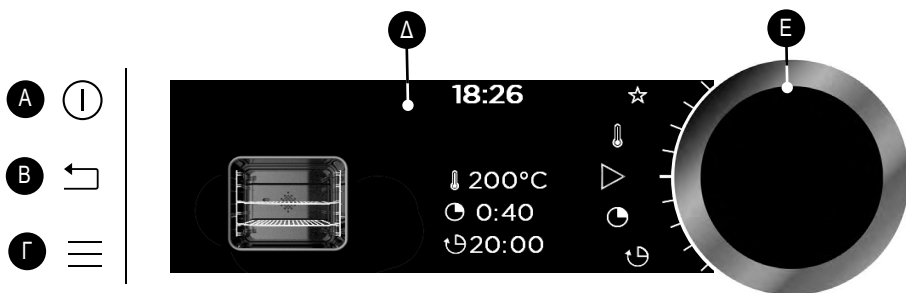
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Α Πίνακας χειρισμού
- Β Λυχνία
- Γ Ράγες στήριξης τασιών (6 διαθέσιμα ύψη)

1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



- A** Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)
- B** Πλήκτρο επιστροφής (μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά τον προγραμματισμό, όχι κατά το μαγείρεμα)
- Γ** Πλήκτρο πρόσβασης στο ΜΕΝΟΥ (τρόποι μαγειρέματος, ρυθμίσεις, χρονοδιακόπτης, καθαρισμός)

- Δ** Οθόνες
- E** Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):
 - Στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.
 - Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΣΤΙΣ ΟΘΟΝΕΣ

-  Έναρξη μαγειρέματος
-  Αποθήκευση τρόπων μαγειρέματος στη μνήμη
-  Διακοπή μαγειρέματος
-  Βαθμοί θερμοκρασίας
-  Ένδειξη κλειδώματος των πλήκτρων
-  Διάρκεια μαγειρέματος
-  Ένδειξη κλειδώματος της πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης
-  Ωρα τερματισμού μαγειρέματος (καθυστερημένη έναρξη)



Ένδειξη συνιστώμενου ύψους των ραγών στήριξης για την τοποθέτηση ταψιών στον φούρνο

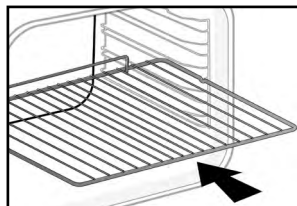
• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

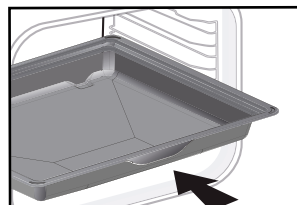
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

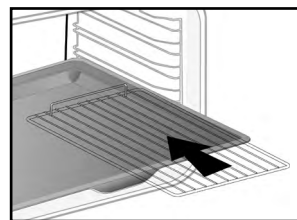
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα η μια από την άλλη, αλλά πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή στραμμένη προς το βάθος του φούρνου.

Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σύστημα συρόμενων ραγών

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

Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

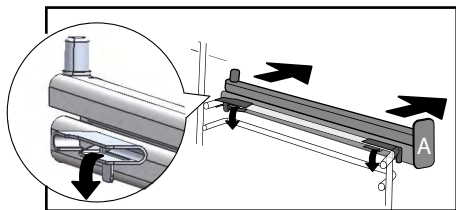
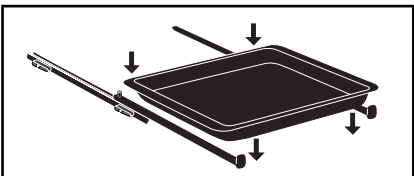
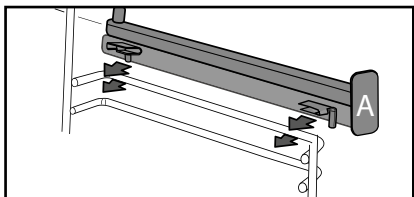
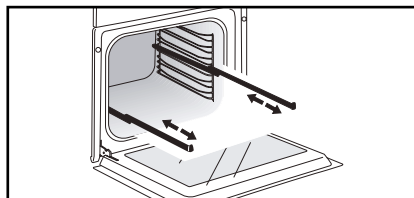
Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλιστούν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την δεξιά συρόμενη ράγα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το стоп **A** βρίσκεται απέναντί σας.

Τοποθετήστε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών στη θέση τους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ταψί στις 2 συρόμενες ράγες: το σύστημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.

Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέσετε ξανά τις ράγες στήριξης ταψιών.

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



🔍 Συμβουλή

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



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

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ – ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας ή μετά από διακοπή ρεύματος, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.


- Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε διαδοχικά την ώρα και τα λεπτά, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε ξανά την ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

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

- Έναρξη - Γενικό μενού



Πατήστε το πλήκτρο MENOY ≡ για πρόσβαση στο γενικό μενού, όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα.

Φτάνετε στον πρώτο τρόπο μαγειρέματος: στη λειτουργία Εξπέρ.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν τα διάφορα προγράμματα:



Για να μεταβείτε στην επιλεγμένη λειτουργία, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Για επιστροφή (εφόσον το μαγείρεμα δεν είναι σε εξέλιξη), πατήστε το πλήκτρο επιστροφής  και για να σταματήσετε τον φούρνο, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας, επιλέξτε μία από τις παρακάτω λειτουργίες:

1



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο του μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.

2



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**» εάν πρόκειται για συνταγή σε σχέση με την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

3



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΕΦ**» προκειμένου ο φούρνος να λειτουργήσει εντελώς αυτόματα.

Επιλέξτε από μια λίστα συνηθισμένων φαγητών εκείνο που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

4



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**» για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα (αργό μαγείρεμα).

5



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**» για να εκτελέσετε με επιτυχία συνταγές της γαλλικής κουζίνας, με τη βοήθεια του φούρνου.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα, πατήστε το πλήκτρο **MENΟΥ** για να φτάσετε στο γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τη λειτουργία «Εξπέρ».

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιλέξετε από την παρακάτω λίστα τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Συνδυαστική θερμοότητα



Θερμός αέρα



Κλασικό



Μαγείρεμα Eco



Γκριλ με αέρα



Κάτω επιφάνεια με αέρα



Μεταβαλλόμενο γκριλ



Διατήρηση θερμοότητας



Ξεπάγωμα



Ψωμί



Αποξήρανση



Shabbat (ειδική λειτουργία, ανάλογα με το μοντέλο)



Αγαπημένα (επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 τρόπων μαγειρέματος)







• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.







Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 Θερμός αέρας*	180°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	200°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να σιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπουτία 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.

*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.



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

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, σπόροι, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα για την αποξήρανση.
 Shabbat	90°C	Ειδικό πρόγραμμα: ο φούρνος λειτουργεί αδιάκοπα για 25 ή 75 ώρες, αποκλειστικά στους 90°C.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

(Λειτουργία Εξπρέ)

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε (π.χ. Κάτω επιφάνεια με αέρα), ο φούρνος σας προτείνει μία ή δύο θέσεις (σε διαφορετικό ύψος) για τη ράγα στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν, προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ


Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε το σύμβολο της θερμοκρασίας  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος για το φαγητό σας, επιλέγοντας το σύμβολο της διάρκειας μαγειρέματος  στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.


Εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

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 αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

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

-Επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού. Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος εμφανίζει ένα μήνυμα:

«Θέλετε να διακόψετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη;».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «Δέχομαι» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «Αρνούμαι» και επιβεβαιώστε, για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιτρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.
Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοίμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

Ενδεικτικός πίνακας για την αποξήρανση των τροφίμων

Φρούτα, λαχανικά και μυρωδικά	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε ώρες	Εξαρτήματα
Φρούτα με κουκούτσια (σε κομμάτια πάχους 3 mm, 200 g ανά σχάρα)	80°C	5-9	1 ή 2 σχάρες
Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)	80°C	8-10	1 ή 2 σχάρες
Τριμμένες βρώσιμες ρίζες (καρότα, παστινάκια) που έχουν ζεματιστεί	80°C	5-8	1 ή 2 σχάρες
Μανιτάρια σε λωρίδες	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Ντομάτα, μάνγκο, πορτοκάλι, μπανάνα	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Κόκκινα παντζάρια σε λωρίδες	60°C	6	1 ή 2 σχάρες
Μυρωδικά	60°C	6	1 ή 2 σχάρες

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ




ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ




(στη λειτουργία Εξπέρ)

- Αποθήκευση ενός τρόπου μαγειρέματος στη μνήμη

Η λειτουργία «Αγαπημένα» επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 συνταγών της λειτουργίας «Εξπέρ» που εκτελείτε συχνά.

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε πρώτα τρόπο μαγειρέματος, θερμοκρασία και διάρκεια.

Στη συνέχεια, επιλέξτε το σύμβολο  στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, για να αποθηκευτεί αυτός ο τρόπος μαγειρέματος στη μνήμη και επιβεβαιώστε.

Τότε, στην οθόνη προτείνεται η καταχώριση αυτών των παραμέτρων στη μνήμη   ή . Επιλέξτε μία από αυτές και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Ο τρόπος μαγειρέματος αποθηκεύεται στη μνήμη.


Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.




ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και οι 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

- Χρησιμοποιήστε μια μνήμη που έχει ήδη καταχωριστεί στη λειτουργία «Αγαπημένα».

Μεταβείτε στο μενού «Εξπέρ», επιβεβαιώστε.

Εμφανίστε τις λειτουργίες έως ότου φτάσετε στο σύμβολο «Αγαπημένα », στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Επιλέξτε μία από τις μνήμες που έχουν ήδη καταχωριστεί   ή  και πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

Αυτή η λειτουργία επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΣΥΝΤΑΓΕΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει πολλές κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν πολλά φαγητά (35 ή 50 ανάλογα με το μοντέλο, βλ. παρακάτω λίστα):

- Επιλέξτε κατηγορία, π.χ. «Ψαράς» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε συγκεκριμένα το πιάτο που θέλετε να ετοιμάσετε, π.χ. «πέστροφα» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε το βάρος (ή το μέγεθος).

- Προτείνεται ένα βάρος. Εισαγάγετε το βάρος και επιβεβαιώστε. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τη διάρκεια μαγειρέματος, καθώς και το ύψος των ραγών στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο και επιβεβαιώστε.



Για ορισμένες συνταγές, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ
(ανάλογα με το μοντέλο)



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
Κοτόπουλο
Πάπια
Φιλέτο στήθους πάπιας *
Μπουτί γαλοπούλας
Γαλοπούλα
Χήνα



ΚΡΕΑΤΙΚΑ
Ωμος αρνιού μέτρια ψημένο
Βοδινό σενιάν
Βοδινό μέτρια ψημένο
Βοδινό καλοψημένο
Ψητό χοιρινό
Χοιρινός λαιμός
Κότσι χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Μοσχαρίσιες μπριζόλες *
Τερίνα από κρέας



ΨΑΡΙΚΑ
Σολωμός
Πέστροφα
Αστακός
Τερίνα ψαριού
Λαυράκι



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ
Λαζάνια
Πίτσα
Τάρτα με τυρί
Κις
Κρεατόπιττα
Σουφλέ



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Πατάτες ογκρατέν
Ντομάτες γεμιστές
Μουσακάς
Λαχανικά ογκρατέν
Πατάτες με τη φλούδα



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
Σφολιάτα
Τραγανή ζύμη
Ζύμη που φουσκώνει
Μπριός
Ψωμί
Μπαγκέτες



ΓΛΥΚΑ
Τάρτα φρούτων
Κραμπλ φρουτων
Σουδάκια
Αφράτο κέικ
Κατκέικ
Κρέμα καραμελέ
Κέικ σοκολάτας
Σαμπλέ / Μπισκότα *
Κέικ
Κέικ με γιαιούρι
Μαρέγκες
Κέικ (κουγκλόφ)

* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.




Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος: επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε.



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

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΕΦ»

Αυτή η λειτουργία μπορεί να σας διευκολύνει σημαντικά, διότι ο φούρνος θα υπολογίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος σε συνάρτηση με το επιλεγμένο φαγητό (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, τύπος μαγειρέματος), χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες που βρίσκονται στον φούρνο και μετρούν διαρκώς τον βαθμό υγρασίας και τη μεταβολή της θερμοκρασίας.

 Δεν απαιτείται προθέρμανση για τη χρήση της λειτουργίας «ΣΕΦ».

Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Από το γενικό μενού, με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «ΣΕΦ» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή φαγητών (βλ. παρακάτω λίστα φαγητών).

- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.


- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος περιλαμβάνει δύο φάσεις:

1- Μια πρώτη φάση αναζήτησης στη διάρκεια της οποίας ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται και θα προσδιορίσει τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος. Αυτή η φάση διαρκεί από 5 έως 40 λεπτά, ανάλογα με το φαγητό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μην ανοίγετε την πόρτα σε αυτή

 τη φάση, για να μην διαταράξετε τον υπολογισμό και την καταχώριση των δεδομένων, διαφορετικά το μαγείρεμα θα ακυρωθεί.

Αυτή η φάση αναζήτησης υποδεικνύεται με μια κινούμενη εικόνα ◊◊◊◆◊◊◊◊.

2- Μια δεύτερη φάση μαγειρέματος: ο φούρνος προσαρμόσε τον απαιτούμενο χρόνο, η κινούμενη εικόνα εξαφανίζεται.

Η εναπομένουσα διάρκεια που εμφανίζεται συνοπολογίζει και τη διάρκεια μαγειρέματος της πρώτης φάσης.


Μπορείτε πλέον να ανοίξετε την πόρτα, για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό ή να γυρίσετε το κρέας.

- Ο φούρνος σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος πριν βάλετε το ταψί σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

Για να προβείτε σε καθυστερημένη έναρξη:

- Επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και αλλάξτε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Πίτσα

300 κιλό έως 1,2 κιλά

- έτοιμη πίτσα – φρέσκια ζύμη
- πίτσα με ζύμη έτοιμη προς χρήση
- πίτσα με «σπιτική» ζύμη




Τοποθετήστε την στη σχάρα για να πετύχετε τραγανή ζύμη (μπορείτε να τοποθετήσετε φύλλο λαδόκολλας ανάμεσα στη σχάρα και στην πίτσα για να προστατέψετε τον φούρνο από το λιωμένο τυρί που μπορεί να στάξει).

Τοποθετήστε την στο ταψί ζαχαροπλαστικής για να πετύχετε αφράτη ζύμη.



Ψητό βοδινό (3 τρόποι μαγειρέματος):

800 κιλό έως 1,6 κιλά

- βοδινό σενιάν 
- βοδινό μέτρια ψημένο 
- βοδινό καλοψημένο 

Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο λαρδί: αυτό προκαλεί καπνό.

Στο τέλος του μαγειρέματος, αφήστε το κρέας να μείνει για περίπου 7 έως 10 λεπτά. Τοποθετήστε το ψητό στο ταψί.



Αρνισιο μπουτι χωρίς κοκαλο (2

τρόποι μαγειρέματος):

μπούτι από 1,4 κιλά κιλό έως 1,8 κιλά

- ροζε αρνισιο μπουτι χωρίς κοκαλο 

- καλοψημενο αρνισιο μπουτι χωρίς κοκαλο 

Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα και από κάτω το ταψί συλλογής ζωμών.

Επιλέξτε ένα μπούτι που να είναι στρογγυλό και φουσκωτό και όχι μακρόστενο.

Αφήστε το κρέας να μείνει μετά το ψήσιμο.



Αρνισιο μπουτι με κοκαλο (2

τρόποι μαγειρέματος):

μπούτι από 2 κιλά έως 2,8 κιλά

- ροζε αρνισιο μπουτι με κοκαλο 

- καλοψημενο αρνισιο μπουτι με κοκαλο 



Ψητό χοιρινό

700 κιλό έως 1,4 κιλά

- λαιμός
- φιλέτο

Στο τέλος του μαγειρέματος, αφήστε το κρέας να μείνει για περίπου 7 έως 10 λεπτά. Προσθέστε αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Κοτόπουλο

- κοτόπουλα από 1,4 κιλό έως 2,5 γρ.
- μικρή πάπια, φραγκόκοτα

Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα και από κάτω το ταψί συλλογής ζυμών.

Τρυπάτε το δέρμα των πουλερικών πριν από το μαγείρεμα, για να αποφύγετε τα πιπίλισματα.



Ψάρια

400 κιλό έως 1 κιλά

- ολόκληρα ψάρια (τσιπούρα, μπακαλιάρος, πέστροφα, σκουμπρί)
- ψητό ψάρι

Δεν είναι κατάλληλος για πλατύψαρα

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ολόκληρα μαγειρεμένα ψάρια.

Χρησιμοποιήστε τον δίσκο πολλαπλών χρήσεων.



Γεμιστά λαχανικά

- ντομάτες και πιπεριές γεμιστές
- hachis parmentier (κιμάς με πουρέ πατάτας), μπραντάδα

Φροντίστε το μέγεθος του σκεύους να είναι κατάλληλο για την ποσότητα που θέλετε να μαγειρέψετε, για να αποφύγετε τις υπερχειλίσεις.



Αλμυρή τάρτα

- φρέσκια κίς
- κατεψυγμένη κίς

Χρησιμοποιήστε αντικολλητική αλουμινένια φόρμα, έτσι η ζύμη θα είναι τραγανή στο κάτω μέρος.

Αφαιρέστε τη συσκευασία των κατεψυγμένων κίς προτού τις τοποθετήσετε στη σχάρα.



Γλυκιά τάρτα

- φρέσκοι τάρτες
- κατεψυγμένες τάρτες

Χρησιμοποιήστε αντικολλητική αλουμινένια φόρμα, έτσι η ζύμη θα είναι πιο τραγανή στο κάτω μέρος.



Γλυκά

500 κιλό έως 1 κιλά

- οικογενειακά γλυκά: κέικ (αλμυρά, γλυκά)
- έτοιμα παρασκευάσματα που πωλούνται σε φακελάκι.

Γλυκά που ετοιμάζονται σε φόρμα για κέικ, στρογγυλή ή τετράγωνη, και τοποθετούνται πάντα στη σχάρα.

Μπορείτε να ψήσετε 2 κέικ, σε φόρμες, το ένα δίπλα στο άλλο.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Μικρά μπισκότα

- μικρά ατομικά γλυκά: μπισκότα, φινανσιέ, κρουασάν, ψωμάκια, κρουασάν με σταφίδες, κροκ-μεσιέ

Τοποθετήστε τα μικρά ατομικά γλυκά στο ταψί ζαχαροπλαστικής, το οποίο θα τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα.

Προσοχή: Τα σουδάκια πρέπει να ψηθούν στη θέση «ΓΛΥΚΑ» για να έχετε καλά αποτελέσματα.



Σουφλέ

- χρησιμοποιήστε φόρμα με ψηλά ίσια τοιχώματα διαμέτρου 21 εκ.

Αλείψτε με βούτυρο τη φόρμα και μην αγγίζετε το εσωτερικό της με τα δάχτυλά σας διότι το σουφλέ δεν θα φουσκώσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "CHEF"

Πίτσα

Για να μην στάζει τυρί ή σάλτσα ντομάτας στο φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα κομμάτι λαδόκολλας μεταξύ του πλέγματος και της πίτσας.

Τάρτες/Κις

Αποφύγετε τα πιάτα από γυαλί και πορσελάνη: καθώς είναι πολύ παχιά, επεκτείνουν τον χρόνο μαγειρέματος και το κάτω μέρος της κρούστας δεν θα είναι τραγανό. Αν βάλετε φρούτα, το κάτω μέρος της τάρτας μπορεί να γίνει υγρό: απλώς προσθέστε μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, θρυμματισμένα ψίχουλα μπισκότων, σκόνη αμυγδάλου ή ταπίοκα, τα οποία θα απορροφήσουν το χυμό κατά το ψήσιμο. Με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό ή κατεψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολο ή ντομάτα) μπορείτε να πασπαλίσετε μια κουταλιά της σούπας καλαμποκάλευρο.

Ψάρια

Κατά την αγορά, θα πρέπει να μυρίζουν ευχάριστα και να μην έχουν πολλή «ψαρίλα». Το σώμα πρέπει να είναι σταθερό και άκαμπτο και τα λέπια να είναι τοποθετημένα στο δέρμα. Τα μάτια πρέπει να είναι φωτεινά και στρογγυλεμένα και τα βράγχια να φαίνονται λαμπερά και υγρά.

στεγνώνει το κρέας. Γυρίστε το κρέας χρησιμοποιώντας σπάτουλες: εάν τρυπήσετε το κρέας, το αίμα στάζει. Αφήνετε πάντα το κρέας να καθίσει μετά το μαγείρεμα για 5 έως 15 λεπτά: τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτο και

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

τοποθετήστε το μέσα σε έναν ζεστό φούρνο: Αυτό επιτρέπει στο αίμα που τραβιέται προς τα έξω κατά τη διάρκεια του ψησίματος να επιστρέψει στη μέση και να υγραίνει το ψητό. Χρησιμοποιήστε πήλινα σκεύη ψησίματος: το γυαλί προκαλεί πιπίλισμα των λιπών.

Αποφύγετε να τρυπήσετε το πόδι του αρνιού με σκελίδες σκόρδου καθώς το αρνί θα χάσει τους χυμούς του. Αντί αυτού, σύρετε το σκόρδο κάτω από το δέρμα ή ψήστε το σκόρδο που δεν έχει αποφλοιωθεί δίπλα στο πόδι και συνθλίψτε το όταν έχει τελειώσει το μαγείρεμα για να αρωματίσει το ζωμό. Κοσκινίστε και σερβίρετε πολύ ζεστό σε σαλσιέρα.

Μοσχάρι/Χοιρινό/Αρνί

Πρέπει να αφαιρέσετε όλο το κρέας από το ψυγείο πριν το μαγειρέψετε: τα θερμικά σοκ κρύου-ζεστού σκληραίνουν το κρέας. Με αυτόν τον τρόπο θα μαγειρέψετε ένα ροσμπίφ που θα είναι χρυσό από έξω, κόκκινο στο εσωτερικό και ζεστό στη μέση. Μην αλατίζετε πριν το μαγείρεμα: το αλάτι απορροφά το αίμα και

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "CHEF"

Πίτσα

Βάση: 1 κρούστα πίτσας

*με λαχανικά: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας + 100 γραμμάρια κολοκυθάκια σε κύβους + 50 γραμμάρια πιπεριές σε κύβους + 50 γραμμάρια μελιτζάνα σε φέτες + 2 μικρές ντομάτες σε φέτες + 50 γραμμάρια γραβιέρα + ρίγανη + αλάτι + πιπέρι.

*με ροκφόρ και καπνιστό μπέικον: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας + 100 γραμμάρια καπνιστό μπέικον + 100 γραμμάρια ροκφόρ σε μικρά κομμάτια + 50 γραμμάρια καρύδια + 60 γραμμάρια τριμμένη γραβιέρα.

*με λουκάνικο και τυρί cottage: 200 γραμμάρια στραγγισμένο τυρί cottage απλωμένο στην κρούστα + 4 λουκάνικα, σε φέτες + 150 γραμμάρια ζαμπόν + 5 ελιές + 50 γραμμάρια γραβιέρα + ρίγανη + αλάτι + πιπέρι.

Κις:

Βάση: 1 φόρμα αλουμινίου, διαμέτρου 27 έως 30 cm

1 ζύμη ζαχαροπλαστικής έτοιμη προς χρήση

3 χτυπημένα αυγά + 50 cl κρέμα σαντιγί αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Διάφορες γαρνιτούρες:

200 γραμμάρια προμαγειρεμένο μπέικον λαρδί

ή - 1 κιλό μαγειρεμένα αντίδια + 200 γραμμάρια τριμμένο γκούντα

ή - 200 γραμμάρια μπρόκολο + 100 γραμμάρια κομμάτια μπέικον + 50 γραμμάρια μπλε τυρί

ή - 200 γραμμάρια σολομού + 100 γραμμάρια σπανάκι, μαγειρεμένα και στραγγισμένα

Ροσμπίφ

Σάλτσα ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΜΕ ΣΩΤΕΡΝ και ΡΟΚΦΟΡ:

Μαγειρέψτε 2 κουταλιές της σούπας εσαλότ σε φέτες σε βούτυρο μέχρι να γίνουν ημιδιαφανή. Προσθέστε 10 cl σωτέρν και αφήστε το να εξατμιστεί. Προσθέστε 100 γραμμάρια ροκφόρ και αφήστε το να λιώσει αργά. Προσθέστε 20 cl υγρή κρέμα, αλάτι, πιπέρι. Φέρτε το σε σημείο βρασμού.

Ψητό χοιρινό

Χοιρινό με δαμάσκηνα

Ζητήστε από τον χασάπη να χαράξει μια τρύπα κατά μήκος του ψητού. Τοποθετήστε μέσα 20 δαμάσκηνα. Σερβίρετε σε φέτες

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

με τους χυμούς του ή κρύα με μια σαλάτα αντιδίων.

Κοτόπουλο

Γεμίστε το με ένα γεμάτο μπουκέτο φρέσκο εστραγκόν ή τρίψτε το με ένα μείγμα από 6 θρυμματισμένες σκελίδες σκόρδου με μια πρέζα χοντρού αλατιού και μερικούς κόκκους πιπεριού.

Αρνί

Σάλτσα αντζούγιας:

Πολτός από 100 γρ. μαύρες ελιές, 50 γρ. κάρπαρ και 3 αντσούγιες, 1/2 σκελίδα σκόρδο και 10 cl ελαιόλαδο. Προσθέστε 10 cl crème fraîche. Σερβίρετε με πόδι αρνιού σε φέτες.

Γεμιστά λαχανικά

Μπορείτε να φιλοκόψετε τα περισσεύματα από το γαλλικό ποτ-ο-φε, το πόδι του αρνιού, το ψητό χοιρινό και τα ψητά πουλερικά για μια εξαιρετική βάση.

Τάρτα μήλου με νιφάδες πραλίνας

1 σφολιάτα ζαχαροπλαστικής τυλιγμένη και τρυπημένη με πιρούνι.

200 ml κρέμα που βράζει με έναν λοβό βανίλιας.

2 χτυπημένα αυγά με 30 γραμμάρια ζάχαρη, προσθέστε την κρύα κρέμα.

2 μήλα κομμένα σε κύβους και τυλιγμένα σε 70 γραμμάρια θρυμματισμένες πραλίνες.

Προσθέστε την κρέμα και τα μήλα στην κρούστα. Τοποθετήστε στο φούρνο.

Κέικ με εσπεριδοειδή

Καραμέλα: 20 σβόλοι ζάχαρης (200g).

Κέικ: 4 αυγά.

200 γραμμάρια κοκκοποιημένης ζάχαρης.

200 γραμμάρια αλεύρι.

200 γραμμάρια καλό βούτυρο.

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ.

Φρούτα: 1 μικρή κονσέρβα εσπεριδοειδών σε σιρόπι.

Στραγγίστε τα φρούτα. Προετοιμάστε ένα γλάσο καραμέλας. Όταν έχει πάρει χρώμα, μεταφέρετέ το σε μια φόρμα για κέικ και περιστρέψτε το για να πάει παντού η καραμέλα. Αφήστε να κρυώσει. Στο μπολ ενός ηλεκτρικού μπλέντερ, ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέστε ολόκληρα τα αυγά ένα κάθε φορά και μετά το κοσκινισμένο αλεύρι. Τελειώστε με το μπέικιν πάουντερ. Τοποθετήστε τα εσπεριδοειδή σε μοτίβο λουλουδιών στο γλάσο καραμέλας. Ρίξτε το μείγμα. Τοποθετήστε στο φούρνο σε λειτουργία "KEIK". Βγάλτε το από τη φόρμα σε ένα όμορφο πιάτο και σερβίρετέ το κρύο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλα φρούτα, όπως μήλα, αχλάδια ή βερίκοκα.

Ατομικά κέικ σοκολάτας

12 ατομικά φορμάκια αλουμινίου.

60 γραμμάρια βούτυρο.

200 γραμμάρια πικρή σοκολάτα (πάνω από 50% κακάο).

100 γραμμάρια ζάχαρη άχνη.

4 αυγά.

1 πακέτο μπέικιν πάουντερ.

70 γραμμάρια κοσκινισμένο αλεύρι.

Λιώστε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ»

πολύ χαμηλή φωτιά. Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη έως ότου το μείγμα να γίνει λείο. Προσθέστε το αλεύρι, τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο και τελειώστε με το μπέικιν πάουντερ. Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, διαμορφώστε άκαμπτες κορυφές και ρίξτε τα απαλά στο μείγμα. Βουτυρώστε και αλευρώστε ελαφρώς τα φορμάκια αλουμινίου και ρίξτε το μείγμα σε αυτά (χωρίς να στάζει στις άκρες). Τοποθετήστε τα φορμάκια στο ταψί και επιλέξτε τη λειτουργία "ΜΙΚΡΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ". Βγάλτε τα από τη φόρμα και αφήστε τα να κρυώσουν σε μια σχάρα. Σερβίρετε με κρέμα anglaise βανίλιας ή παγωτό καρύδα.

Σουφλέ

Βάση σάλτσας μπεσαμέλ:

1/2 λίτρο γάλα.

60 γραμμάρια αλεύρι.

100 γραμμάρια βούτυρο.

4 κρόκοι + ασπράδια αυγών χτυπημένα σε άκαμπτες κορυφές.

Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ανάλογα με τον τύπο του σουφλέ, θα προσθέσετε 150 γραμμάρια τεμαχισμένη γραβιέρα ή 1 κιλό μαγειρεμένο, ψιλοκομμένο σπανάκι ή 1 κιλό μαγειρεμένο, ψιλοκομμένο κουνουπίδι ή 150 γραμμάρια ψάρια ψιλοκομμένα ή 150 γραμμάρια ψιλοκομμένο ζαμπόν.

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο **αργό** μαγείρεμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Επιτυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.



Δεν απαιτείται προθέρμανση για τη χρήση της λειτουργίας ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.



Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία απαιτεί τη χρήση εξαιρετικά φρέσκων τροφίμων. Όσον αφορά τα πουλερικά, είναι πολύ σημαντικό να τα ξεπλένετε καλά εσωτερικά και εξωτερικά με κρύο νερό και να τα στεγνώνετε με απορροφητικό χαρτί, πριν από το μαγείρεμα.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «Χαμηλή θερμοκρασία», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή φαγητών (βλ. παρακάτω αναλυτικά τα φαγητά).

- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

- Μόλις επιλέξετε το φαγητό (π.χ. ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα, στο υψηλότερο επίπεδο που εμφανίζεται στην οθόνη (αρ. 2) και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζωμών στο χαμηλότερο επίπεδο (αρ. 1).

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.


• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη, ενώ μαγειρεύετε σε «χαμηλή θερμοκρασία».

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η ένδειξη τερματισμού του μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Ψητό μοςχαράκι (4 ώρες)



Ψητό βοδινό:



σενιάν (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Ψητό χοιρινό (5 ώρες)



Αρνί:



μέτρια ψημένο (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Κοτόπουλο (6 ώρες)



Μικρά ψάρια (1 ώρα και 20 λεπτά)



Μεγάλο ψάρι (2 ώρες και 10 λεπτά)



Γιαούρτια (3 ώρες)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα για τα εξής προγράμματα: μικρά ψάρια, μεγάλο ψάρι και γιαούρτια.

Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζωμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ»

Αυτή η λειτουργία επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του γλυκού που επιλέξατε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε το γλυκό που θέλετε να ετοιμάσετε (π.χ. «ταρτ τατέν») και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε το μέγεθος.

- Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος και επιβεβαιώστε. Ο φούρνος εμφανίζει τη διάρκεια μαγειρέματος.

Για ορισμένα γλυκά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το ταψί στο φούρνο.



Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.



ΛΙΣΤΑ ΓΛΥΚΩΝ



Μακαρόν



Κανελέ



Φοντάν σοκολάτας



Ταρτ τατέν



Γλυκό των Βάσκων



Μαντλέν



Κλαφουτί



Μπαμπάδες με ρούμι



Βασιλόπιτα



Κουιγν Αμανν



Φαρ μπρετόν



Μαρέγκες



Φινανσιέ



Κρεμ μπρουλέ

• 3 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις:

- την ώρα, τη γλώσσα, τον ήχο, τη λειτουργία επίδειξης και τη ρύθμιση της λυχνίας.

Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.



Ωρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά.



Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.



Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ

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

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

Για να τεθεί σε κανονική λειτουργία, επιλέξτε τη

θέση OFF και επιβεβαιώστε.



Ρύθμιση της λυχνίας

Υπάρχουν δύο επιλογές ρύθμισης:



Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO).

Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.



Εάν περάσουν 90 δευτερόλεπτα χωρίς να υπάρξει κάποια ενέργεια από τον χρήστη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται, προκειμένου να περιοριστεί η κατανάλωση ενέργειας, και η λυχνία του φούρνου σβήνει (όταν έχει επιλεγεί η λειτουργία «AUTO»).




Ένα απλό πάτημα των πλήκτρων επιστροφής  ή μενού  αρκεί για να επανέλθει η φωτεινότητα της οθόνης και να ενεργοποιηθεί η λυχνία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εφόσον είναι απαραίτητο.

• 3 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ




Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιστροφής  και διακοπής λειτουργίας  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο του λουκέτου  στην οθόνη.

Το κλειδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας

 παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιστροφής  και διακοπής λειτουργίας  έως ότου το σύμβολο του λουκέτου  εξαφανιστεί από την οθόνη.

• 4 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s.

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

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

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

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 0m00s. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

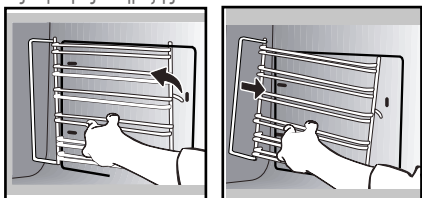
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΘΥΡΩΝ ΠΟΡΤΩΝ



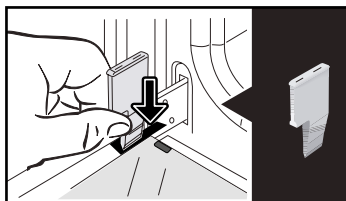
Προειδοποίηση

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.

Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

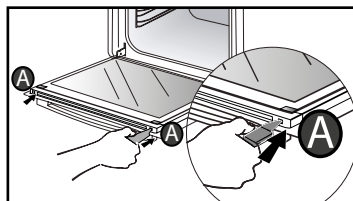
Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην

πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

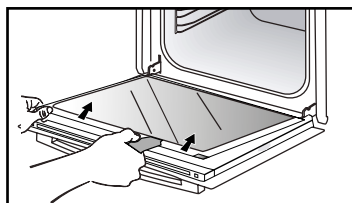


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατασβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A**, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

Αφαιρέστε το τζάμι.

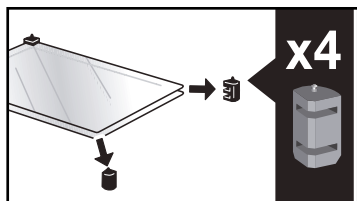


Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.



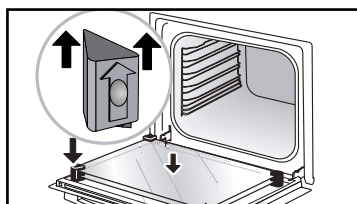
• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

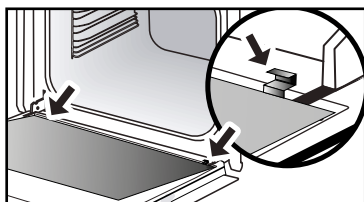


Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

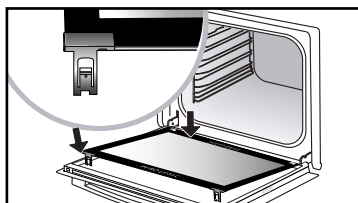
Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στοπ από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.



Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «PYROLYTIC» στραμμένη προς το μέρος σας, με τρόπο ώστε να μπορεί να διαβαστεί.

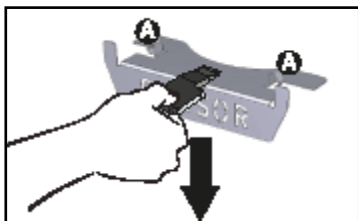


Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.
Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.



ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ «SENSOR»

Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το «SENSOR» που δείχνει την παρουσία υγρασίας που συνδέεται με τη λειτουργία CHEF, αλλά δεν είναι απαραίτητη για την λειτουργία. Χρησιμοποιήστε την πλαστική σφήνα που παρέχεται για να αποσυναρμολογήσετε την γυάλινη πόρτα.



Αποσυναρμολόγηση:
Σύρετε την πλαστική σφήνα ανάμεσα στο «SENSOR» και την κορυφή του φούρνου και κάντε μια κίνηση προς τα κάτω για να την αποσυνδέσετε.

Επανασυναρμολόγηση:
Πιάστε το «SENSOR» και στερεώστε τις εγκοπές **A** στις αντίστοιχες υποδοχές προς τα πάνω.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (του θαλάμου)



Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, επιχρωμιωμένες σχάρες) καθώς και όλα τα σκεύη.

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 ξεχειλίσματα φαγητών.

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

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

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκεια τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:



Pyro Express: σε 59 λεπτά

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, **θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.**



Pyro Auto: κυμαίνεται από

1 ώρα και 30 λεπτά έως 2 ώρες και 15 λεπτά

Για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.



Pyro Turbo: σε 2 ώρες

Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού (π.χ. Pyro Turbo) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση.


Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο



εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.


Στο τέλος της πυρόλυσης, λαμβάνει χώρα μια φάση ψύξης, ο φούρνος σας παραμένει μη διαθέσιμος κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

 Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.


ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε το σύμβολο της ώρας τερματισμού (καθυστερημένη έναρξη)  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

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



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

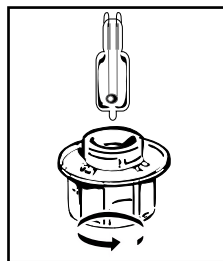


Προειδοποίηση

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. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

• 6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- **Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).**

Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

- **Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».** Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα.

Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

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

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

- **Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.** Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- **Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.** Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

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

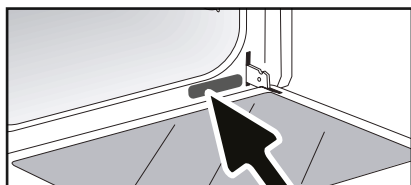
- **Θόρυβος κραδασμών.**




Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τον πίσω τοίχο. Αυτό δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί παρά ταύτα να δημιουργήσει θόρυβο λόγω κραδασμών κατά τον αερισμό. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.

• 7 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.









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

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
		°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2									190	2	60
	Ψητό μοσχαρί (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Ψητό βοδινό	240	2									200	2	30-40
	Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Μπούτια κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μοσχαρισίες μπριζόλες			210	3									20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
ΨΑΡΙΑ	Αρνιαία παιδάκια			210	3									20-30
	Ψάρια αλάς			275	4									15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3									190	3	30-35
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψάρια παηγιότ	220	3									200	3	15-20
	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2									30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3									180	3	45
	Λαζάνια	200	3									180	3	45
ΓΛΥΚΑ	Ντομάτες γεμιστές	170	3									170	3	30
	Biscuit de Savoie - Ζευουάζ							180	3	180	4			35
	Κέικ ρολό	220	3					180	2	190	3			5-10
	Τσουρέκι	180	3			200	3	180	3	180	3			35-45
	Μπράουνις	180	2							180	2			20-25
	Κέικ	180	3					180	3	180	3			45-50
	Κλαφουτί	200	3							190	3			30-35
	Κουάκις - Μπισκότα σαμπλέ	175	3							170	3			15-20
	Kugelhorph							180	2					40-45
	Μαρέγκες	100	4					100	4	100	4			60-70
	Μαντιλέν	220	3							210	3			5-10
	Σουδάκια	200	3					180	3	200	3			30-40
	Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3							200	3			5-10
	Σαβαρέν	180	3					175	3	180	3			30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1							200	1			30-40
	Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1							200	1			20-25
ΔΑΦΟΡΑ	Πατέ σε τερίν	200	2									190	2	80-100
	Πίσα					240	1							15-18
	Κίς	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ							180	2					50
	Πίτα	200	2							190	2			40-45
	Ψωμί	220	2							220	2			30-40
Ψωμί στο γκριλ			275	4-5									2-3	

* Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



Όλες οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ↔ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C

Αριθμοί	1	2	3	4	5	6	7	8	9 μέγιστο
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναι
Γκραπνarisμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τα ψησίματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

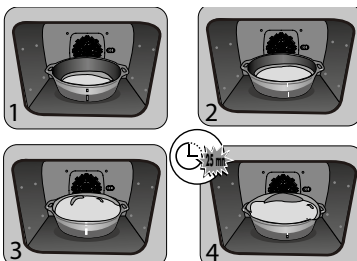
Συστατικά:

• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

Ζυμώστε τη ζύμη στο μίξερ και αφήστε την να φουσκώσει μέσα στο φούρνο.

Διαδικασία: Για τις συνταγές ζύμης με μαγιά. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ράγες στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος στον πυθμένα του φούρνου.

Προθερμάνετε το φούρνο στον αέρα στους 40-50 °C για 5 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 25-30 λεπτά χάρη στην υλοποιημένη θερμότητα.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

USER GUIDE

OVEN

EN

DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BVCert.6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

CONTENTS

Safety and important precautions	4
1 / Installation	6
2 / Environment	7
3 / Presentation of the oven	8
The controls and display	9
The accessories	10
First settings - commissioning	12
4 / Firing modes	13
Expert» mode	13
° Cooking functions	14
° Drying	17
° Favourites (stored cooking)	18
Recipe mode	18
Chef mode	20
Low temperature mode	26
Pastry mode	28
5 / Settings	29
° Time	29
° Language	29
° Sound	29
° Demo Mode	29
° Lamp Management	29
Locking the controls	30
6 / Timer	30
7 / Cleaning - Maintenance	31
Exterior surface	31
Removing the tiers	31
Cleaning the door windows	31
Removing and refitting the «Sensor» plate	32
Pyrolysis cleaning function	33
Replacing the lamp	34
8 / Faults and solutions	35
9 / After-sales service	36
10 / Cooking aids	37
Baking tables	37
Functionality tests	38
Recipes with yeast	38

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



Important:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to

cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

WARNING :

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as :
Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.
Farms. Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

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

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

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

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



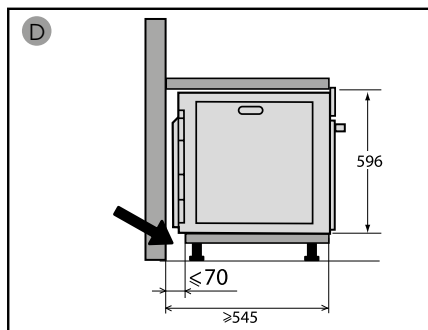
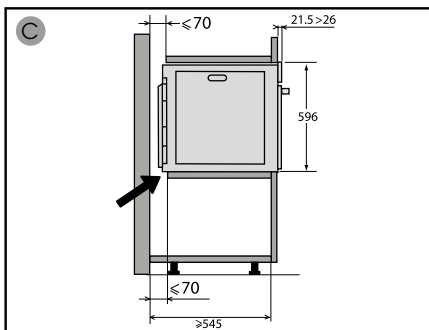
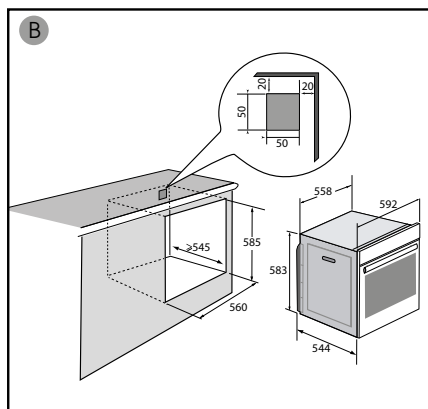
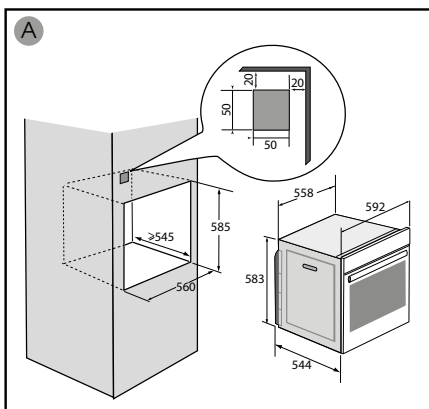
Tip

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



Warning :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

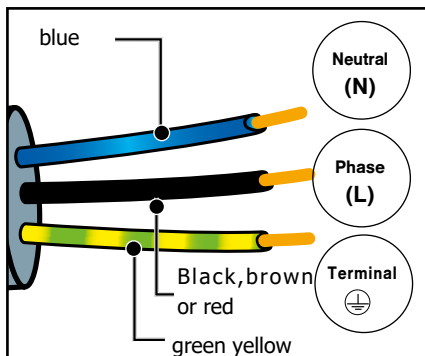


• 1 INSTALLATION


ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.



Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials.

It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste.

This way, the appliance recycling

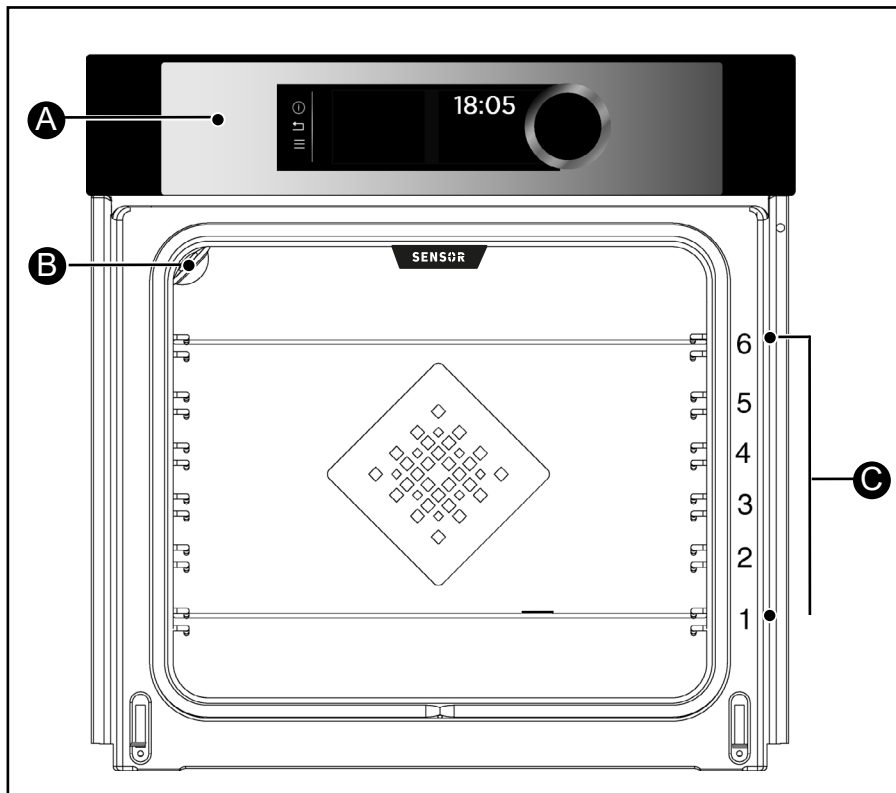
organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

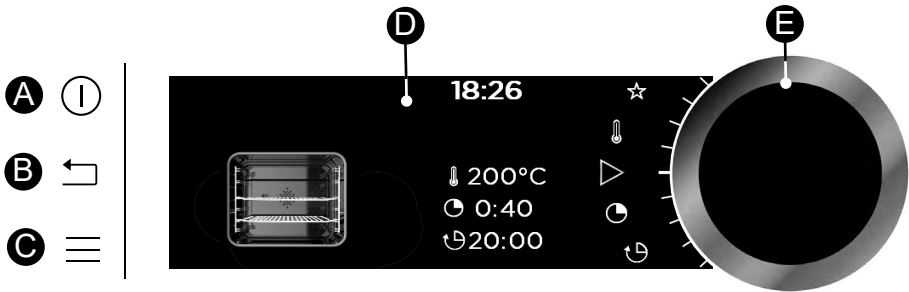
DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Lamp
- C** Shelf runners (6 heights available)

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



A **Oven off touch control**
(press and hold)

B **Go back touch control**
(active in programming search, not cooking)

C **MENU access touch control**
(cooking, settings, minute minder, cleaning)

D **Displays**


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

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


DISPLAY SYMBOLS


 Start a cooking programme

 Stop a cooking programme

 Temperature degrees

 Cooking time

 Cooking end time
(delayed start function)

 Saved cooking programmes

 Keypad locked indicator

 Door locked indicator during pyrolysis



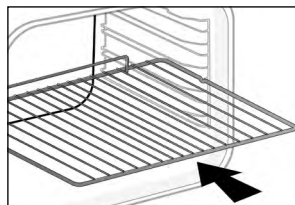
Recommended shelf height indicator for placing dishes

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

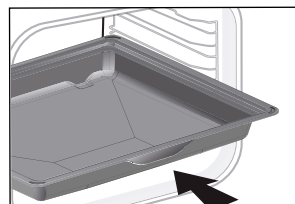
- Anti-tip safety rack

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



Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

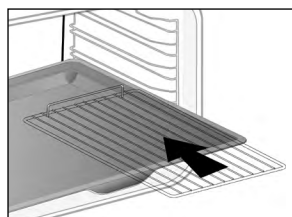
When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



- «Flavour» grills

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven.

By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

- Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.

Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

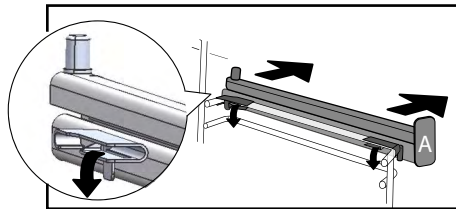
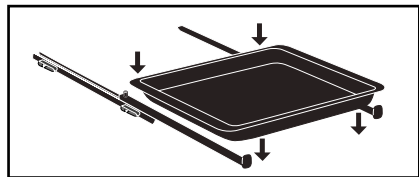
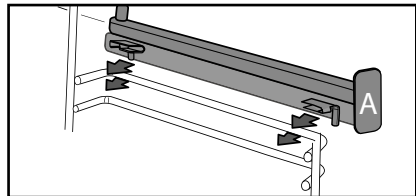
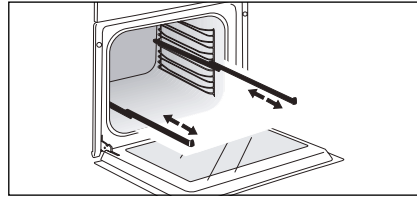
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

To remove the rails, remove the shelf runners again.

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



Tip
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

INITIAL SETTINGS -

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

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


- Set the time

The displays flashes 12:00.


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

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the «Settings» chapter.

 Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

- Starting - General menu



Press the MENU key  key to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes :



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

• 2 COOKING

THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:



Select **“EXPERT”** mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.



Select **«RECIPES»** mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.



Select **“CHEF”** mode for a recipe managed automatically by the oven. Select the dish you want to cook from a list of the most common dishes.



Select **“LOW TEMPERATURE”** mode for a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme (slow cooking).




Select **“PASTRY”** mode to produce perfect French culinary specialties with assistance from the oven.



«EXPERT» MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

When the oven is only displaying the time, press the MENU key  to access the general menu then confirm «Expert» mode.

- Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm:



Combined heat



Fan cooking



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Shabbat (special function)



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)







• 2 COOKING



COOKING FUNCTIONS (depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.


Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Combined heat	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Fan cooking*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Traditional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Grill ventilated	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Ventilated floor	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

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



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

• 2 COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.
 Shabbat	90°C	Special sequence: the oven operates uninterrupted for 25 or 75 hours at 90°C only.



Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

• 2 COOKING



IMMEDIATE COOKING (Expert mode)

When you have selected and validated your cooking function, example: Bottom heat ventilated, the oven recommends one or two shelf heights.


- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

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


CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

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

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a

cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

DELAYED START COOKING

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

-Select the end of cooking symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the «Stopping cooking in progress» chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRESS

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

The oven displays a message:

«Do you want to stop the cooking in progress?».

Confirm by selecting «I agree» then validate or select «I refuse» and validate to continue cooking.

• 2 COOKING



DRYING FUNCTION

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

• 2 COOKING



FAVOURITES (in Expert mode)

- Memorise a cooking

The «Favourites» function lets you save 3 recipes in «Expert» mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then validate.

The screen then suggests saving these parameters in a memory , or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are already used, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the «Favourites » function by turning the control knob.

- Select one of the memories already saved , or and press to confirm. The oven starts.



«RECIPES» MODE

This mode selects for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared.

IMMEDIATE COOKING

- Select «RECIPES» mode when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a range of dishes (35 or 50 depending on the model, see list below):

- Select the category, example «The fishmonger», then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example «trout», and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.

- Place your dish in the oven and confirm.



For certain recipes the oven must be warmed up before you place your dish in it.

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

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

• 2 COOKING



LIST OF DISHES

(depending on model)



THE POULTERER

Chicken
Duck
Duck breast *
Turkey leg
Turkey
Goose



THE BUTCHER

Rosé shoulder of lamb
Rare beef
Beef medium done
Well-cooked beef
Roast pork
Pork loin
Pork shank
Roast veal
Veal rib *
Meat terrine



THE FISHMONGER

Salmon
Trout
Lobster
Fish terrine
Bass



THE CATERER

Lasagne
Pizza
Cheese tart
Quiche
Meat pie
Soufflé



THE GREENGROCER

Potato gratin
Stuffed tomatoes
Moussaka
Vegetable gratin
Jacket potatoes



THE BAKER


Puff pastry
Shortcrust pastry
Leavened dough
Brioche
Bread
Baguettes



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Fruit crumble
Pâte à choux
Sponge cake
Cupcakes
Crème caramel
Chocolate cake
Short bread / Cookies *
Cake
Yoghurt cake
Meringues
Kouglof


*** For these dishes, the oven must be warmed up before you place your disk in it.**


 The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the end of cooking  symbol and confirming. Once you have set the cooking end time, confirm.

 **For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.**

• 2 COOKING



«CHEF» MODE

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



No preheating is required when using the «CHEF» mode.

Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.

IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «CHEF» cooking mode with the control knob and confirm.

The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish and confirm.
- Confirm with the control knob again to start cooking.



CAUTION:

This cooking mode takes place in two phases:

1- A first information gathering phase during which the oven starts heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.



IMPORTANT: do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data and the cooking will be cancelled.

This information gathering phase is represented by an animation ◊◊◊◆◊◊◊.

2- A second cooking phase: the oven has adjusted the time needed and the animation disappears.

The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase.

You can now open the door, to baste a roast or turn over your meat.

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

DELAYED START COOKING

You can change the cooking finish time before putting your dish into the oven at the recommended shelf level.

To program a delayed start,

- Select the cooking end symbol, change the cooking end time and confirm.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES



Pizza

(300 gr à 1,2 kg)

Store-bought pizza - fresh pasta
Ready-to-use pizza dough
Home-made pizza dough

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



Roast beef (3 cooking modes):

(800 gr to 1.6 kg)

- Beef rare



- Beef medium



- Beef well done



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

Place the roast on the drip tray assembly.

At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes.



Boneless leg of lamb

(2 cooking modes):

(1,4 kg to 1.8 kg)

- Boneless pink leg of lamb



- Well done boneless leg of lamb



Select a leg that is round and plump rather than long and lean.

Place the roast on the drip tray assembly.



Leg of lamb on the bone

(2 cooking modes):

(2kg to 2,8 kg)

- Pink leg of lamb on the bone



- Well done leg of lamb on the bone



Select a leg that is round and plump rather than long and lean.

Place the roast on the drip tray assembly.



Roast pork

(700 gr to 1.4 kg)

Loin

Tenderloin

Place the roast on the grill using the grill + drip tray assembly.

At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes before carving. Add salt when cooking is finished.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES



Chicken

Chickens (1,4 kg to 2.5 kg)
Duck, guinea fowl

Place the chicken on the grill using the grill + drip tray assembly. Pierce the skin of poultry to avoid splat-tering.



Fish

(400 gr to 1 kg)
Whole fish (bream, hake, trout, mackerel)
Roast fish, not suitable for flat fish.

Use this function only for whole fish.
Use the Multi-purpose tray.



Stuffed vegetables

Stuffed tomatoes, stuffed peppers
Lasagne (fresh or frozen)
Shepherd's pie, brandade

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



Savoury tart

Fresh quiches
Frozen quiches

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom. Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.



Sweet tarts

Fresh tarts
Frozen tarts

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



Cake

(500 gr to 1 kg)
Home-style cakes: cake (savoury, sweet), pound cake
Ready-to-mix batters in packets.

Cakes made in a cake mould, round, square and always placed on the grill. It is possible to place 2 cake moulds side by side.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES



Small biscuits

Small individual cakes : cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.

Place the small individual cakes on a pastry tray, itself placed on the grill.

Caution: Puff pastry must be cooked on "CAKE" to achieve good results.



Soufflé

Use a tall mould with straight edges and a diameter of 21 cm.

Butter the mould and do not touch the inside with your fingers or the soufflé will not rise.

TIPS AND HINTS FOR "CHEF" MODE

Pizza

To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the grid and the pizza.

Tarts / Quiches

Avoid glass and porcelain dishes: because they are too thick, they extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy. With fruit, the bottom of the tart risks becoming soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking. With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

Fish

When buying it, it should smell pleasant and not too "fishy". The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

Beef / Pork / Lamb

You must take all meet out of the refrigerator well before cooking it: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle. Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and

• 2 COOKING

dries out the meat. Turn the meat using spatulas: if you pierce the meat the blood drips out. Always let meat sit after cooking for 5 to 15 minutes: wrap it in a sheet of aluminium and place it just inside a warm oven: This allows the blood drawn toward the outside during cooking to return to the middle and moisten the roast.

Use earthenware roasting dishes: glass promotes grease splattering.

Avoid piercing the leg of lamb with cloves of garlic as the lamb will lose its juices; instead, slide the garlic in underneath the skin, or bake the unpeeled garlic beside the leg and crush it when it has finished cooking to flavour the gravy; sieve it and serve very hot in a gravy boat.

SOME "CHEF" MODE RECIPES

Pizza

Base: 1 pizza crust

*with vegetables: 6 tablespoons tomato sauce + 100g diced courgettes + 50g diced bell peppers + 50g sliced aubergine + 2 small sliced tomatoes + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

*with roquefort and smoked bacon: 6 tablespoons tomato sauce + 100g smoked bacon + 100g roquefort in small chunks + 50g walnuts + 60g grated gruyere.

*with sausage and cottage cheese: 200g drained cottage cheese spread on the

crust + 4 sausages, sliced + 150g ham slivers + 5 olives + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

Quiches:

Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm

1 ready-to-use short crust pastry
3 beaten eggs + 50 cl heavy cream
salt, pepper, nutmeg.

Various garnishes:

200g precooked larding bacon
or - 1 kg cooked endives + 200g grated gouda
or - 200g broccoli + 100g small bacon pieces + 50g blue cheese
or - 200g salmon + 100g spinach, cooked and drained

Roast beef

PARSLEY SAUTERNES Sauce with ROQUEFORT:

Cook 2 tablespoons of sliced shallots in butter until translucent. Add 10 cl Sauternes, let it evaporate. Add 100g Roquefort, let it melt slowly. Add 20 cl liquid cream, salt, pepper. Bring to a boil.

Roast pork

Pork with prunes

Ask the butcher to carve a hole through the length of the roast. Stuff 20 prunes inside. Serve sliced with its juices or cold with an endive salad.

• 2 COOKING

Chicken

Stuff it with a good bouquet of fresh tarragon or rub it with a mixture of 6 crushed cloves of garlic with a pinch of coarse salt, and some peppercorns.

Lamb

Anchovy sauce:

Puree 100g black olives, 50g capers and 3 anchovies, 1/2 clove of garlic and 10 cl olive oil. Add 10 cl crème fraîche. Serve with sliced leg of lamb.

Stuffed vegetables

Leftovers from pot au feu, leg of lamb, pork roasts, and roasted poultry can be finely chopped for an excellent base.

Flaky praline apple tart

1 flaky pastry crust rolled and pricked with a fork.

200 ml cream brought to a boil with a vanilla pod.

2 beaten eggs with 30g sugar, add the cooled cream.

2 apples cut into cubes rolled in 70g crushed pralines.

Add cream and apples to crust. Place in the oven.

Pound cake with citrus fruits

Caramel: 20 lumps of sugar (200g).

Cake: 4 eggs.

200g granulated sugar.

200g flour.

200g good butter.

2 teaspoons baking powder.

Fruits: 1 small tin of citrus fruits in syrup.

Drain the fruit. Prepare a caramel icing. When it has taken on colour, turn it out into a cake pan; tip it around to distribute the caramel. Let cool. In the bowl of an electric blender, mix the softened butter with the sugar. Add the whole eggs one at a time, then the sifted flour. Finish with the baking powder. Place the citrus sections in a flower pattern on the caramel icing. Pour in the batter. Place in the oven on the "CAKE" setting. Unmould in a pretty dish and serve cold. Other fruits can be used, such as apples, pears or apricots.

Individual chocolate cakes

12 individual aluminium ramekins.

60g butter.

200g bitter chocolate (more than 50% cocoa).

100g caster sugar.

4 eggs.

1 packet of baking powder.

70g sifted flour.

Melt the chocolate with the butter over very low heat. Work the egg yolks into the sugar until the mixture becomes smooth. Add the flour, melted chocolate with butter and finish with the baking powder. Beat the egg whites into stiff peaks and gently fold them into the mixture. Lightly butter and flour the aluminium ramekins

• 2 COOKING

and pour the batter into them (without dripping any on the edges). Place the ramekins on the baking tray and choose the “SMALL BISCUITS” mode. Unmould and let cool on a grid. Serve with vanilla crème anglaise or coconut ice cream.

Soufflés

Béchamel sauce base:

1/2 litre milk.

60g flour.

100g butter.

4 egg yolks + whites beaten into stiff peaks.

Salt, pepper, nutmeg.

Depending on the type of soufflé, you will add 150g shredded gruyere or 1 kg cooked, chopped spinach or 1 kg cooked, chopped cauliflower or 150g shredded leftover cooked fish or 150g chopped ham.



«LOW TEMPERATURE” mode

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to **slow cooking** at low temperature.

Cooking quality is optimal.



No preheating is required when using LOW TEMPERATURE mode.

Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.



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

IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «Low Temperature” cooking mode with the control knob and confirm your choice.

The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish.

- Once you have selected your dish for example: roast veal, put your meat on the grill pan in the upper level (No. 2) and slide the drip pan onto the shelf below (No. 1).

- Confirm the selection by pressing the control knob. Cooking starts.


• 2 COOKING

When cooking is complete, the oven switches off automatically and a signal sounds.

Press the stop key ①.

DELAYED START COOKING

You can choose a delayed «low temperature» start.

Once you have selected your programme, select the cooking end symbol . The display flashes; set the cooking end time by turning the knob then confirm.

The cooking end time display stops flashing.



LIST OF DISHES



Roast veal (4h00)



Roast beef:



rare (3h00)



well done (4h00)



Roast pork (5h00)



Lamb:



rare (3h00)



well done (4h00)



Chicken (6h00)



Small fish (1h20)



Large fish (2h10)



Yoghurts (3h00)



NOTE: Do not use the grill for the following programmes: small fish - large fish and yoghurts.

Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

• 2 COOKING



«PASTRY» MODE

This mode selects for you the appropriate cooking parameters based on the pastry selected.

IMMEDIATE COOKING

- Select «PASTRY» mode when you are in the general menu then confirm.
- Select your dish, for example «Tatin Tart» and confirm.

The size must be entered for certain food.

- Choose the corresponding size and confirm; the oven displays the cooking time.

Certain pastries require preheating before placing the dish in the oven.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

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



LIST OF PASTRIES



Macaroons



Canneles



Chocolate fondant



Tatin tart



Basque cake



Madeleines



Clafoutis



Rum baba



Galette des rois



Kouign Amann



Far Breton



Meringues



Financiers



Crèmes brûlées

• 3 SETTINGS



SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the «SETTINGS» function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- The time, the language, the sound, demo mode and lamp management.

Select the function you want by turning the control knob and then confirm. Then set your parameters and confirm them.



Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



Language

Choose your language and confirm.



Sound

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



DEMO mode

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

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

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



Lamp management

Two setting options are proposed:



Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.



After 90 seconds without any action by the user, the display brightness decreases to limit energy consumption and the oven light goes off (when it is in «AUTO» mode).




Press the back  or menu  keys once to restore the display's brightness and activate the light during cooking if necessary.

• 3 *SETTINGS*







LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  is displayed on the screen.

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

NOTE: only the stop  key remains active.

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

• 4 *MINUTE MINDER*



MINUTE MINDER FUNCTION

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

In the general menu, select the «MINUTE MINDER» function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

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

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

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

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

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

• 5 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

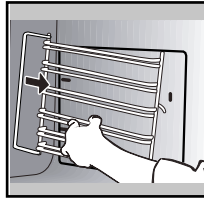
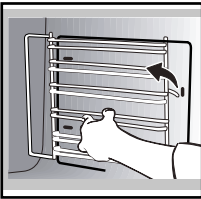
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

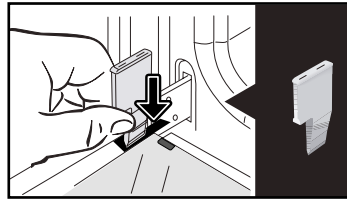
Side liners with shelf runners:

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

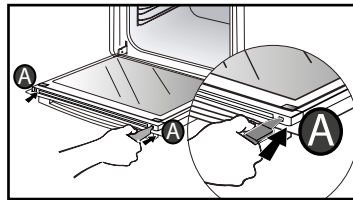


To clean the different inner glass, disassemble them as follows :

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



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



Remove the glass panel.

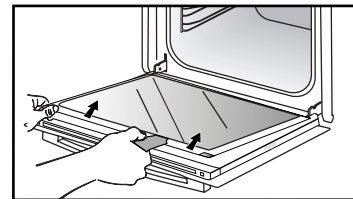
CLEANING THE DOOR GLASS



Warning

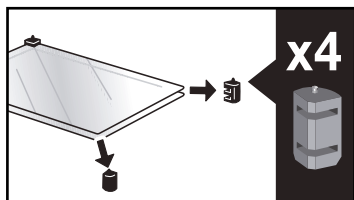
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

First of all remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



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

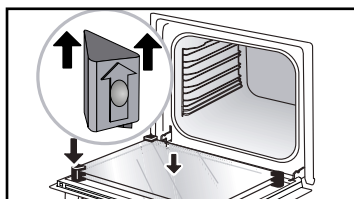
• 5 CARE



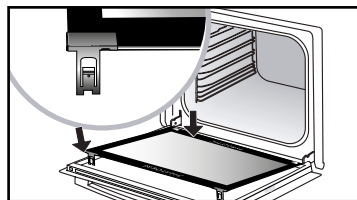
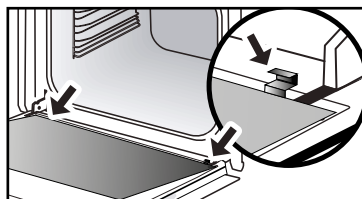
If necessary, remove them to clean them.

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

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



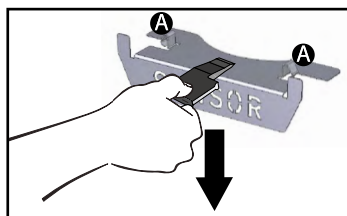
Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the side with «PYROLYTIC» facing you and legible.



Remove the plastic wedge. Your appliance is now ready for use again.

DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE "SENSOR" PLATE

You can dismantle the "SENSOR" plate indicating the presence of a humidity sensor linked to the CHEF mode as it is not essential for operation. Use the plastic wedge supplied to dismantle the door glass.



Disassembly :
Slide the plastic wedge between the "SENSOR" plate and the top of the oven and make a downward movement to unclip it.

Reassembly :
Grasp the "SENSOR" plate and firmly insert the notches **A** into the corresponding slots upwards.

• 5 CARE



“CLEANING” FUNCTION (the cavity)



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

PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

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

Express Pyro: in 59 minutes

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically



clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute pyrolysis cycle will automatically begin.**



Auto Pyro: between
1:30 and 2:15

for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE SELF CLEANING


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

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

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


At the end of pyrolysis, a cooling phase takes place and your oven remains unavailable during this time.

• 5 CARE


 When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)  and confirm.
- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm.

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

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



REPLACING THE LIGHT BULB

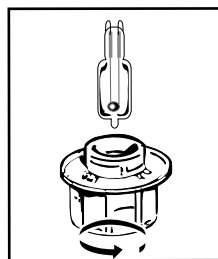


Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port.

• 6 ANOMALIES AND SOLUTIONS

- **«AS» is displayed (Auto Stop system).**

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with «F».** Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

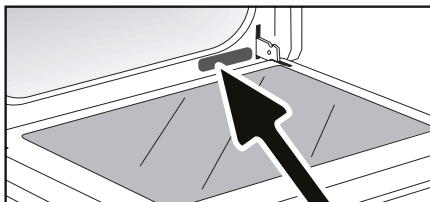
Vibration noise.



Check that the power cord is not coming in contact with the rear wall. This has no impact on the proper operation of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.

• 7 AFTER-SALES SERVICE

SERVICING AND REPAIRS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

DISHES														Cooking time
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Chicken thighs			220	3			210	3					20-30
	Pork/veal chops			210	3									20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Lamb chops			210	3									20-30
FISH	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35
	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20
VEGETABLES	Gratins (cooked foods)			275	2									30
	Potato gratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
PASTRIES	Sponge cake									180	3	180	4	35
	Swiss roll	220	3							180	2	190	3	5-10
	Buns	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Pound cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Choux pastry	200	3							180	3	200	3	30-40
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35
	Shortcrust tart	200	1									200	1	30-40
	Thin flaky crust tart	215	1									200	1	20-25
OTHER	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pies	200	2									190	2	40-45
	Bread	220	2									220	2	30-40
	Toast bread			275	4-5									2-3

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model

All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE → °C / °F									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

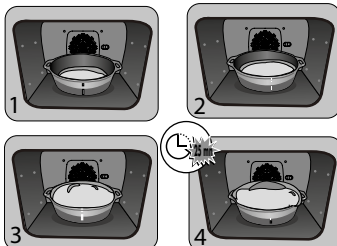
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

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

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



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

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOP8785*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,4
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GUÍA DEL USUARIO

HORNO

ES

ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.



BY Cert.6011825

La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	4
1 / Instalación	6
2 / Medio ambiente	7
3 / Presentación del horno	8
Los mandos y la pantalla	9
Los accesorios	10
Primeros ajustes - puesta en marcha	12
4 / Modos de disparo	13
Modo «experto»	13
° Funciones de cocción	14
° Secado	17
° Favoritos (cocina almacenada)	18
Modo receta	18
Modo Chef	20
Modo de baja temperatura	26
Modo pastelería	28
5 / Ajustes	29
° Tiempo	29
° Lengua	29
° Sonido	29
° Modo Demo	29
° Gestión de lámparas	29
Bloqueo de los mandos	30
6 / Temporizador	30
7 / Limpieza - Mantenimiento	31
Superficie exterior	31
Eliminación de los niveles	31
Limpieza de los cristales de las puertas	31
Desmontaje y montaje de la placa «Sensor»	32
Función de limpieza por pirólisis	33
Sustitución de la lámpara	34
8 / Fallos y soluciones	35
9 / Servicio postventa	36
10 / Ayudas para cocinar	37
Mesas de cocción	37
Pruebas de funcionalidad	38
Recetas con levadura.....	38

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Importante:

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

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

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA:

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

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución,

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través

de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

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

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

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

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

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo en columna (**fig. A**) o una encimera (**fig. B**)

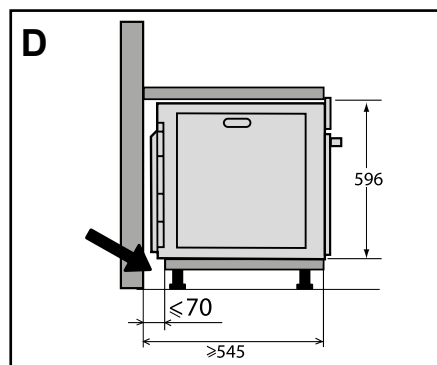
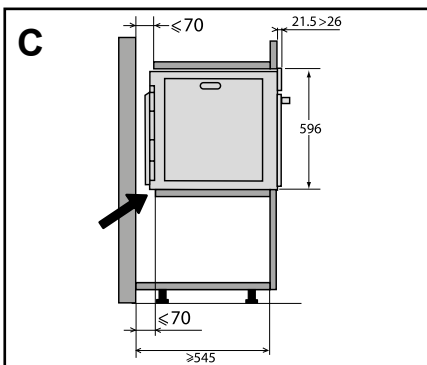
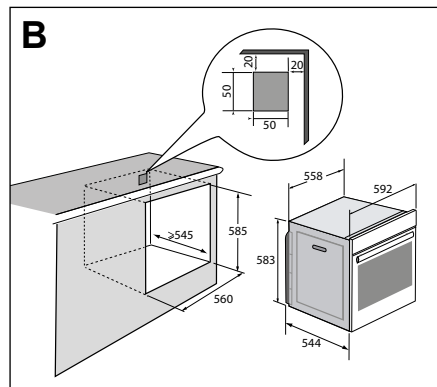
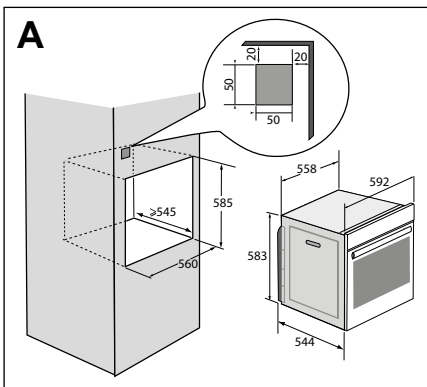
Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. C**).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para

el paso del cable eléctrico.

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

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



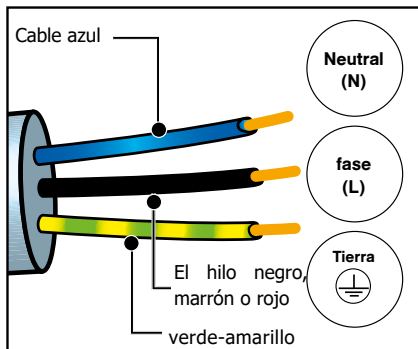
• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

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

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



Atención:

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

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse

con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

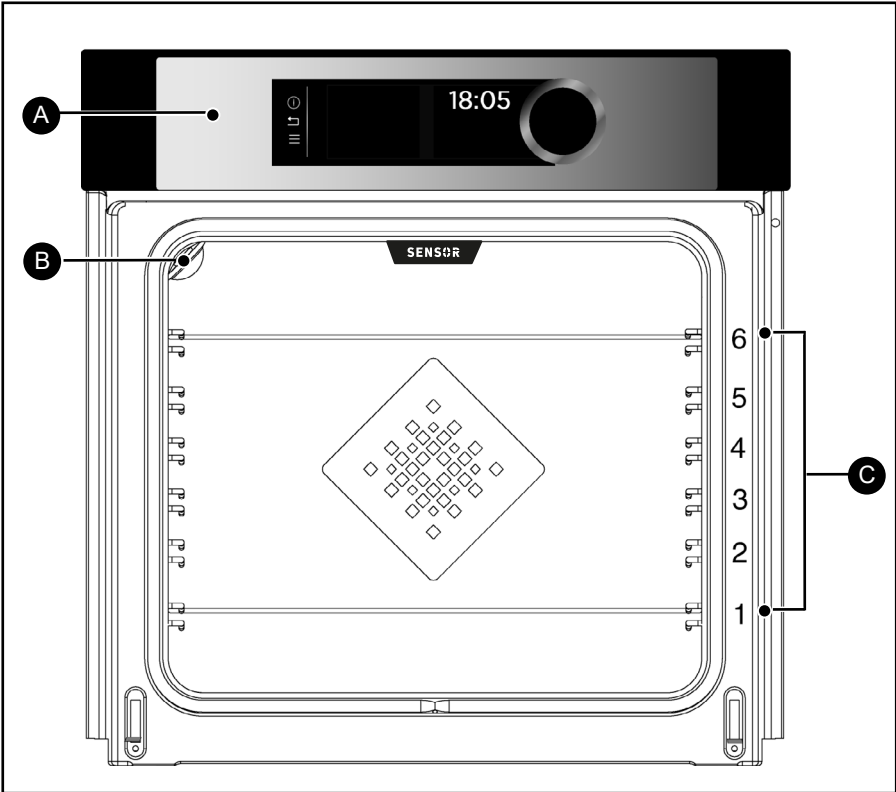
ENVASES



® - Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

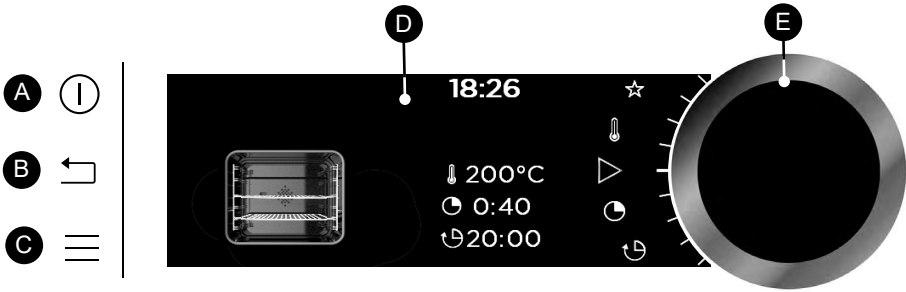
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Luz
- C** Niveles (6 alturas disponibles)

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón retorno (válido para buscar programación sin cocción)
- C** Botón de acceso al MENÚ (cocciones, ajustes, avisador, limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):
 - permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
 - permite validar cada acción pulsando en el centro

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA



Inicio de cocción



Memorización de cocciones



Parada de cocción



Indicador de bloqueo del teclado



Grados de temperatura



Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis



Tiempo de cocción



Hora de fin de cocción (inicio diferido)



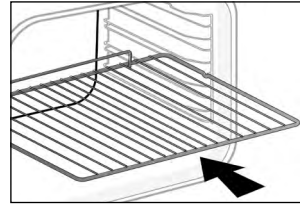
Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

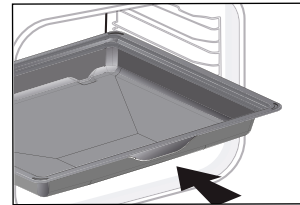
- Parrilla de seguridad antivuelco

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



- Bandeja multiusos, grasera 45 mm

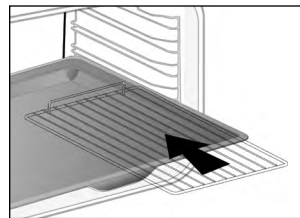
Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



- Parrillas «sabor»

Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total.

Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

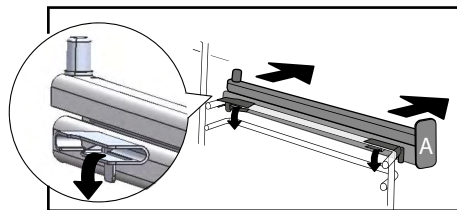
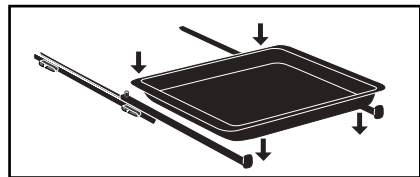
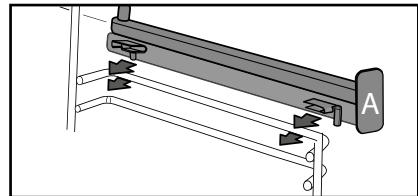
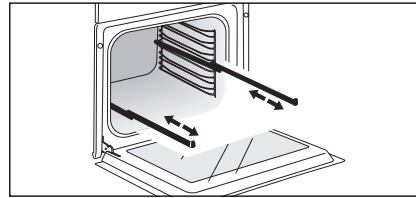
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda del mismo modo para la guía derecha.

NOTA: la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope **A** orientado hacia usted.

Coloque los dos niveles y luego la placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.


Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



Consejo

Para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasa.

 Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.


- Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.


Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

 Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.

- Inicio - Menú general



Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón «Retorno»  y pare el horno pulsando unos segundos el botón  de parada .

• 3 COCCIÓN

LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:

1



El modo «**EXPERTO**» para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

2



El modo «**RECETAS**» para una receta para la que necesita la ayuda del horno.

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

3



El modo «**CHEF**» para una receta gestionada automáticamente por el horno.

Seleccione en una lista de platos los más habituales, aquellos que quiere cocinar.

4



El modo «**BAJA TEMPERATURA**» para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico (cocción lenta).

5




El modo «**REPOSTERÍA**» para preparar con éxito recetas especialmente dedicadas a la cocina francesa con ayuda del horno.



EL MODO «EXPERTO»

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU  para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



Calor combinado



Calor giratorio



Tradicional



Cocción Eco



Grill ventilado



Solera ventilada



Grill variable



Mantener caliente



Descongelación



Pan



Secado



Sabbat (función especial, según modelo)



Favoritos (permite memorizar 3 cocciones)







• 3 COCCIÓN



MODOS DE COCCIÓN (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Calor giratorio*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

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



No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

• 3 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.
 Sabbat	90°C	Secuencia especial: el horno funciona 25 o 75 horas de forma continua solo a 90°C.

 Consejo de ahorro de energía.

Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

• 3 COCCIÓN



COCCIÓN INMEDIATA (modo Experto)

Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, p. ej.: Solera ventilada, el horno le recomendará una o dos alturas para colocar la bandeja.


- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

Nota: Algunos parámetros se pueden modificar antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.


AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione el símbolo temperatura  y valide.
- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción  y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.


Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST», que durante la

programación del tiempo le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

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

- Seleccione el símbolo fin cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, confírmela.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin. En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo «Parar una cocción en curso»).

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.

• 3 COCCIÓN



FUNCIÓN DE SECADO

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos para conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, escúrralos y séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas

• 3 COCCIÓN







FAVORITOS (modo Experto)

- Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suele cocinar.


En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.




Luego seleccione el símbolo  girando el mando para memorizar esta cocción y valide.

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria   o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada. Valide de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide. Gire el mando y haga desfilas las funciones hasta el símbolo  «Favoritos».

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar. El horno se pondrá en marcha.



EL MODO «RECETAS»

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar.

COCCIÓN INMEDIATA

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

El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada abajo):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pescatero» y valide.

- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «trucha» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).

- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.

- Introduzca el plato en el horno y valide.



Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.

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

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

• 3 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS

(según modelo)



EL POLLERO

Pollo
Pato
Magret de pato *
Muslo de pavo
Pavo
Oca



EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco echa
Roast beef poco hecho
Roast beef al punto
Roast beef bien hecho
Asado de cerdo
Lomo de cerdo
Jarrete de cerdo
Ternera asada
Costillas de ternera *
Pastel de carne



EL PESCATERO

Salmón
Trucha
Langosta
Pastel de pescado
Lubina



EL TRAITEUR

Lasaña
Pizza
Tarta de queso
Quiche
Empanada de carne
Soufflé



EL FRUTERO

Gratinado de patatas
Tomates rellenos
Moussaka
Gratinado de verduras
Patatas rellenas



EL PANADERO

Masa de hojaldre
Masa quebrada
Masa crecida
Brioche
Pan
Baguette



EL PASTELERO

Pastel de frutas
Crumble de frutas
Masa de buñuelos
Bizcocho genovés
Cupcakes
Flan
Pastel de chocolate
Galletas/Cookies *
Pastel
Pastel de yogur
Merengues
Kouglof

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.




Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndote de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin cocción  y valide. Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide.



Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.

• 3 COCCIÓN



EL MODO «CHEF»

Este modo le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

⚠ El modo «Chef» no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.

COCCIÓN INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «CHEF» con la rueda y valide.

El horno ofrece varios platos distintos (ver lista detallada abajo).

- Seleccione su plato y valide.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción.

⚠ ATENCIÓN:

Este modo de cocción se efectúa en dos fases:

1- Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determina el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

⚠ IMPORTANTE: no abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos, ya que se anularía la cocción.

Esta fase de búsqueda está representada con una animación .◊◊◊◆◊◊◊

2- Una segunda fase de cocción: el horno ha ajustado el tiempo requerido y la animación desaparece.

El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase.

Ahora ya se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar o dar la vuelta al asado.

- El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede modificar la hora de fin de cocción antes de introducir el plato en el horno al nivel indicado.

Para efectuar un inicio de cocción aplazado,

- Seleccione el símbolo fin cocción  y cambie la hora de fin de cocción y valide.

• 3 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



Pizza

(300 gr a 1,2 kg)

pizzas preparadas - pasta fresca
masas de pizza listas para usar
masas de pizza «caseras»

Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).



Roast beef (3 cocciones):

(800 g a 1,6 kg)

- roast beef poco hecho



- roast beef al punto



- roast beef muy hecho



Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda, ya que provoca humo.

Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min.

Coloque el asado en la bandeja de goteo.



Pierna de cordero sin hueso (2 cocciones):

pierna de cordero (1,4 kg a 1.8 kg)

- Pierna de cordero al punto sin hueso



- Pierna de cordero bien cocida sin hueso



Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada.

Coloque la pierna en la bandeja de goteo.

Después de la cocción, déjela reposar envuelta en papel de aluminio.



Pierna de cordero con hueso (2 cocciones):

pierna de cordero (2kg a 2,8 kg)

- Pierna de cordero al punto con hueso



- Pierna de cordero bien cocida con hueso



Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada.

Coloque la pierna en la bandeja de goteo.

Después de la cocción, déjela reposar envuelta en papel de aluminio.

• 3 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



Asado de cerdo

(700 g à 1,4 kg)

Lomo

Filete

Utilice una fuente de barro. Añada 1 o 2 cucharadas soperas de agua.

Al finalizar la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min con la carne envuelta en papel de aluminio antes de cortarla. Sale al finalizar la cocción.



Pollo

Pollos de 1,4 kg à 2,5 kg

Pato joven, pularda

Cocción: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.

Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.



Pescado

(400 g a 1 kg)

pescados enteros (dorada, merluza, trucha, caballa)

Pescado asado, no apto para peces planos

Reserve esta función para los pescados enteros.

Utiliza la bandeja multiusos.



Verduras rellenas

Tomates y pimientos rellenos, brandada

Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar para evitar desbordamientos de jugo.



Tartas saladas

Quiches frescas

Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.

Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.



Tarta dulce

Tartas frescas

Tartas congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.



Pastel

(500 g a 1 kg)

Pasteles familiares: pastel (salados y dulces), bizcocho

Preparaciones listas presentadas en bolsas

Pasteles preparados en un molde redondo, cuadrado... y colocados siempre sobre la parrilla.

Posibilidades de cocer 2 pasteles, uno al lado del otro.

• 3 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



Galletas

repostería individual: cookies, financiers, croissants, panecillos, caracolas, sándwiches de jamón y queso.

Coloque la repostería individual sobre la placa de repostería, encima de la parrilla.

Atención: la masa de buñuelos se debe cocer en la posición "PASTEL" para obtener buenos resultados.



Soufflé

Utilice un molde alto con bordes rectos y 21 cm de diámetro

• Unte el molde con mantequilla y no toque el interior con los dedos, de lo contrario el soufflé no subirá.

Pizza

Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

Tartas / Quiches

No utilice fuentes de cristal ni de porcelana: al ser demasiado gruesas prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente. Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo. Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

Pescados

Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar. El cuerpo firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

Buey / Cerdo / Cordero

Saque siempre la carne del frigorífico bastante antes de prepararla: el choque frío-calor endurece la carne, así conseguirá un asado de buey dorado alrededor, rojo por dentro y caliente en

• 3 COCCIÓN

toda la masa. No sale antes de cocer: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne con espátulas: si la pincha, perdería la sangre. Después de la cocción, deje siempre reposar la carne 5 ó 10 minutos: envuélvala en papel de aluminio y póngala en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre, atraída hacia el exterior durante la cocción, refluye e irriga el asado.

Utilice fuentes de barro para asar: el cristal favorece las salpicaduras de grasa.

Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; páselo y sívalo muy caliente en salsera.

ALGUNAS RECETAS MODO "CHEF"

Pizza

Base: 1 masa para pizza

*con verduras: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

*con roquefort, panceta ahumada: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyere rallado.

*con salchichas, queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

Quiches

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa quebrada lista para usar.

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa. sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios:

200 g de torreznos precocinados,
o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado.

o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul.

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas.

Asado de buey

Salsa SAUTERNES EMPEREJILADO con ROQUEFORT:

Pochar 2 cucharadas de chalotas finamente picadas con mantequilla.

Añadir 10 cl de vino Sauternes y dejar que se evapore. Añadir 100 g de Roquefort, dejar que se funda lentamente. Añadir 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Hervir.

Asado de cerdo con ciruelas pasas

Pida al carnicero que haga un agujero en toda la longitud del redondo e introduzca en su interior veinte ciruelas pasas. Sívalo cortado en lonchas con el jugo, o frío con una ensalada de endibias.

• 3 COCCIÓN

Pollo

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

Cordero Salsa de anchoas

Mezcle 100 g de aceitunas negras con 50 g de alcaparras y 3 anchoas, 1/2 diente de ajo y 10 cl de aceite de oliva. Añada 10 cl de nata. Sírvalo con la pierna de cordero fileteada.

Verduras rellenas

Los restos del cocido, de la pierna de cordero, de los asados de carnes blancas y de aves asadas finamente picados son excelentes bases.

Tarta hojaldrada praliné con manzanas:

1 masa de hojaldre extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.

200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.

2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir a la nata enfriada.

2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.

Disponer la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.

Bizcocho a los cítricos

Caramelo: 20 terrones de azúcar (200g)

Pastel: 4 huevos

200 g de azúcar en polvo

200g de harina

200 g de buena mantequilla

2 cucharaditas de levadura

Frutas: 1 lata pequeña de cítricos en almíbar.

Escorra las frutas. Prepare un caramelo. Cuando haya cogido color, viértalo al molde para bizcocho, inclínelo para que el caramelo quede bien repartido. Déjelo enfriar. Mezcle en el recipiente de un robot eléctrico, la mantequilla reblandecida con el azúcar. Incorpore los huevos enteros uno a uno y, después, la harina tamizada. Termine con la levadura. Disponga los cuartos de los cítricos en forma de rosetón sobre el caramelo. Vierta la masa. Hornee en la posición "PASTEL". Desmolde en una fuente bonita y sírvalo frío. Las frutas pueden ser manzanas, peras o albaricoques.

Pastillitos de chocolate

12 moldes individuales de aluminio.

60 g de mantequilla.

200 g de chocolate amargo (más del 50% de cacao).

100 g de azúcar en polvo.

4 huevos.

1 sobre de levadura química.

70 g de harina tamizada.

Fundir el chocolate con la mantequilla a fuego muy lento. Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla se vuelva lisa. Añadir la harina, el chocolate fundido con la mantequilla y, después, la levadura. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado a la preparación. Untar con mantequilla y enharinar ligeramente los moldes individuales de aluminio, verter la mezcla dentro (sin que gotee en los bordes). Colocar los moldes individuales

• 3 COCCIÓN

en la placa de repostería y seleccionar “GALLETAS”. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Acompañar con crema inglesa a la vainilla o helado de coco.

Suflés

Base de bechamel:

1/2 litro de leche.

60g de harina.

100g de mantequilla.

4 yemas de huevo + las claras batidas a punto de nieve.

Sal, pimienta y nuez moscada.

Según el tipo de suflé, hay que añadir 150 g de gruyer rallado, o 1 kg de espinacas cocidas trituradas, o 1 kg de coliflor cocida triturada, o 150 g de restos de pescado cocido machacado, o 150 g de jamón picado.



EL MODO «BAJA TEMPERATURA»

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción **lenta** asociada a temperaturas poco elevadas.

La calidad de cocción es óptima.



El modo BAJA TEMPERATURA no requiere ningún precalentamiento.

La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.



Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

COCCIÓN INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «Baja temperatura» con la rueda y valide.

El horno ofrece varios platos distintos (ver lista detallada abajo).

- Seleccione su plato.

- Una vez seleccionado el plato, p. ej.: ternera asada, coloque la carne en el nivel superior indicado en la pantalla (n.º 2) y ponga la grasera en el nivel inferior (n.º 1).

- Confirme la selección pulsando la rueda. Se inicia la cocción.


• 3 COCCIÓN

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

- Pulse el botón de parada ①.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a «baja temperatura».

Una vez elegido el programa, seleccione el símbolo fin cocción . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda y valide.

La pantalla fin cocción deja de parpadear.



LISTA DE PLATOS



Ternera asada (4h)



Roast beef:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Asado de cerdo (5h)



Cordero:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Pollo (6h)



Pescado pequeño (1h20)



Pescado grande (2h10)



Yogur (3h)



NOTA: no utilice la parrilla para los siguientes programas: pescados pequeños, pescados grandes y yogures.

Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la pantalla.

• 3 COCCIÓN



EL MODO «REPOSTERÍA»

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función de la repostería que vaya a preparar.

COCCIÓN INMEDIATA

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

- Seleccione un plato, por ejemplo, «Tarta Tatin» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el tamaño.

- Seleccione el tamaño correspondiente y valide; el horno indica en pantalla el tiempo de cocción.



Para algunas reposterías hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.

Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndole de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

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



LISTA DE REPOSTERÍA



Macarons



Cannelés



Fondant de chocolate



Tarta Tatin



Pastel vasco



Magdalenas



Tarta de cerezas



Borracho



Roscón de Reyes



Kouign Amann



Far bretón



Merengues



Financiers



Flan

• 4 AJUSTES



FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:

- **hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes luz.**

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



Idioma

Seleccione el idioma y valide.



Sonido

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



El modo DEMO

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

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

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles:



Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.

Seleccione la posición y valide.



Si pasan 90 segundos sin que el usuario realice ninguna acción, el brillo de la pantalla disminuye para limitar el consumo de energía y la luz del horno se apaga (cuando está en modo «AUTO»).

Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede restaurar el brillo de la pantalla y activar la luz durante la cocción en caso necesario.


• 4 AJUSTES






BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad niños

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

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

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

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

• 5 AVISADOR



FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

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

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

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

• 6 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

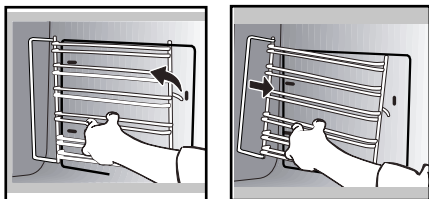
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

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

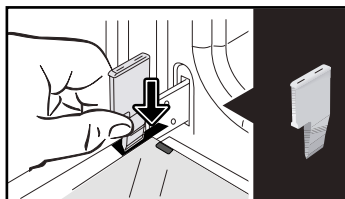


LOS CRISTALES DE LA PUERTA

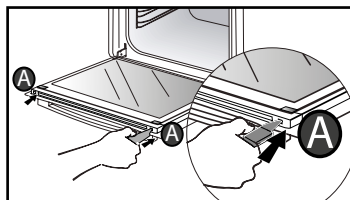
⚠ Advertencia
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

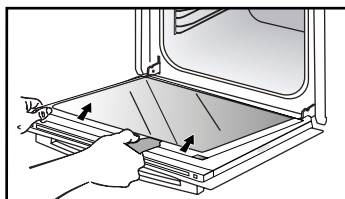
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



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

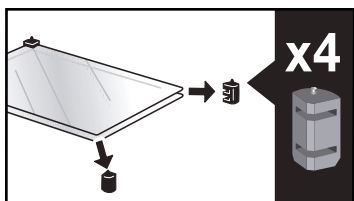


Quite el cristal.



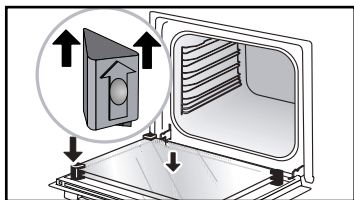
La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

• 6 MANTENIMIENTO

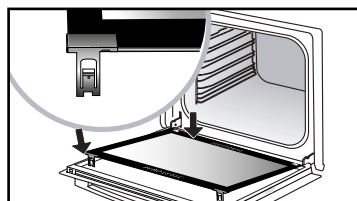
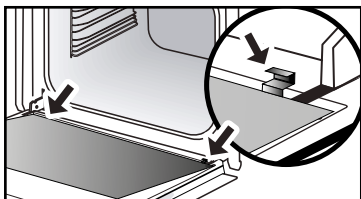


Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

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



Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica «PIROLÍTICO» orientada hacia usted y legible.

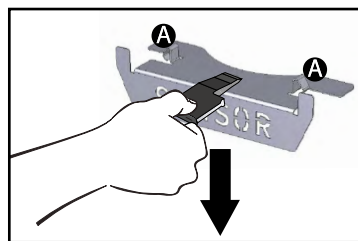


Retire la cuña de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PLACA "SENSOR"

Puede desmontar la placa "SENSOR" que indica la presencia del sensor de humedad que está vinculado al modo CHEF pero que no es esencial para el funcionamiento normal del horno. Use la cuña de plástico suministrada para desmontar el vidrio de la puerta.



Desmontaje:

Deslice la cuña de plástico entre la placa "SENSOR" y la parte superior del horno y haga un movimiento hacia abajo para soltarla.

Reensamblaje:

Sujete la placa "SENSOR" e inserte firmemente las muescas **A** en las ranuras correspondientes hacia arriba.

• 6 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)



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

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

La pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

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

EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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



Pyro Express: 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis de 1h30 automáticamente.**



Auto Pyro: entre
1h30 y 2h15

para una limpieza con la que se ahorra energía.




Turbo Pyro: 2 horas

para una limpieza más profunda del interior del horno.

AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

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

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

Durante la pirólisis, el símbolo  en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, tiene lugar una fase de enfriamiento, su horno no

• 6 MANTENIMIENTO

estará disponible durante este tiempo.

Q Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.


AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide.

Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que termine a la hora de fin programada.

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



AJUSTES LUZ

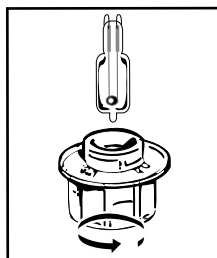


Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

• 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- **La pantalla indica «AS» (parada automática)**

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.

- **El código de fallo comienza por «F».** El horno ha detectado una anomalía.

Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

- **La lámpara del horno no funciona.**

Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- **El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.** Es normal,

puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

- **La limpieza por pirólisis no se realiza.**

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo

de la puerta. Contacte con el servicio posventa.

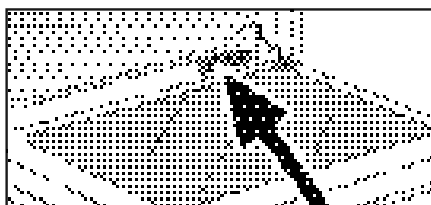
Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.







• 8 *SERVICIO TÉCNICO*

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



- B: Referencia comercial
- C: Referencia de servicio
- H: Número de serie

PLATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		TIEMPO DE COCCION	
		°C	GALTRIA	°C	GALTRIA	°C	GALTRIA	°C	GALTRIA	°C	GALTRIA	°C	GALTRIA		
CARNIE	Asado de cerdo (1kg)	200	2									190	2	60	
	Asado de ternera (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Asado de buey	240	2									200	2	30-40	
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Muslos de pollo			220	3			210	3						20-30
	Costillas de cerdo / ternera			210	3										20-30
	Costillas de buey (1kg)			210	3			210	3						20-30
Costillas de cordero			210	3										20-30	
VERDURAS	Pescados asados			275	4									15-20	
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35	
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20	
	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30	
	Gratenes «dauphinois»	200	3									180	3	45	
Lasañas	200	3									180	3	45		
Tomates rellenos	170	3									170	3	30		
PASTELES	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35	
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Tarta de cerezas	200	3									190	3	30-35	
	Galletas - Polvorones	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2			40-45	
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10	
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Pastas hojaldradas	220	3									200	3	5-10	
	Pastel Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarta de masa quebrada	200	1									200	1	30-40	
Tarta de hojaldre fino	215	1									200	1	20-25		
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100	
	Pizza masa quebrada					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufié									180	2			50	
	Empanadas	200	2									190	2	40-45	
	Pan	220	2									220	2	30-40	
Pan tostado			275	4-5										2-3	

* según modelo

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.

EQUIVALENCIA : CIFRAS → °C									
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	ACCESORIOS	°C	TIEMPO min.	
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	

* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

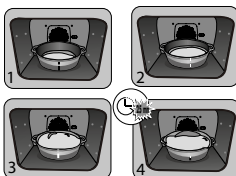
Receta con levadura (según el modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1.240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada. Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

Procedimiento: Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Pre caliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

KÄYTTÖOHJE

UUNI

FI

HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista eleganteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!
Kiitämme luottamuksestanne!



BYCert.6011825

Etiketti «Origine France Garantie» varmistaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman ilmoituksen alkuperästä. DE DIETRICH-tuotemerkki on ylpeä siitä, että se kiinnittää tämän etiketin ranskalaisten tehtaiden tuotteisiin, jotka sijaitsevat Orléans ja Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuus ja tärkeät varotoimet	4
1 / Asennus	6
2 / Ympäristö	7
3 / Uunin esittely	8
Hallintalaitteet ja näyttö	9
Tarvikkeet	10
Ensimmäiset asetukset - käyttöönotto	12
4 / Laukaisutilat	13
Asiantuntija»-tila	13
° Keittotoiminnot	14
° Kuivaus	17
° Suosikit (tallennettu ruoanlaitto)	18
Reseptitila	18
Kokki-tila	20
Matalan lämpötilan tila	26
Leivonnaiset	28
5 / Asetukset	29
° Aika	29
° Kieli	29
° Ääni	29
° Demo-tila	29
° Lampun hallinta	29
Hallintalaitteiden lukitseminen	30
6 / Ajastin	30
7 / Puhdistus - Huolto	31
Ulkopinta	31
Tasojen poistaminen	31
Ovi-ikkunoiden puhdistaminen	31
Anturilevyn irrottaminen ja asentaminen takaisin paikalleen	32
Pyrolyysin puhdistustoiminto	33
Lampun vaihtaminen	34
8 / Viat ja ratkaisut	35
9 / Myynnin jälkeinen palvelu	36
10 / Ruoanlaittovälineet	37
Leivontapöydät	37
Toiminnalliset testit	38
Reseptit hiivan kanssa	38

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tärkeää:

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.

VAROITUS:

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

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



VAROITUS:

Varmista ennen lampun vai-

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

htamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä lampun suojalasin irrottamiseen.



Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan

kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentamisen ehkäisemiseksi.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maataloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

• 1 ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laite voidaan asentaa joko työtason alle (kuva A) tai kalusteisiin (kuva B).

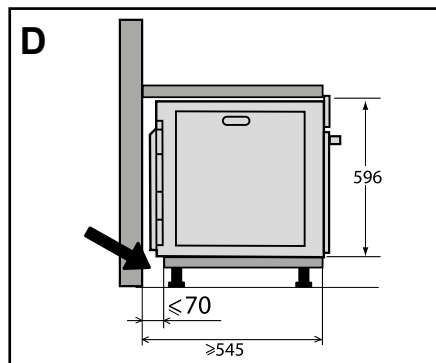
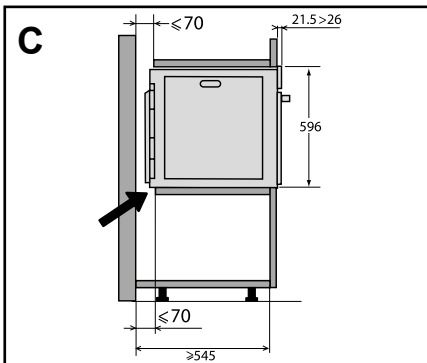
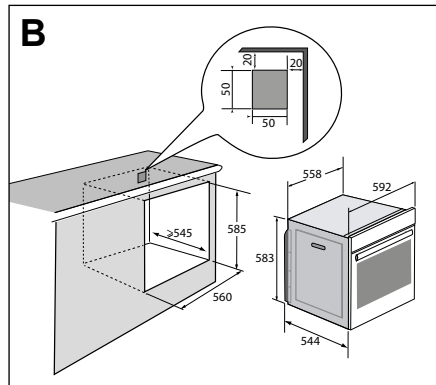
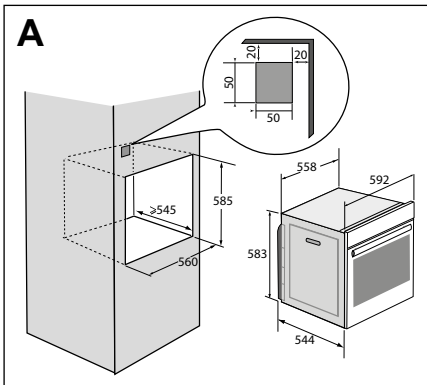
Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva C).

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

Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät $\varnothing 2$ mm kalusteiden seiiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.



Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.



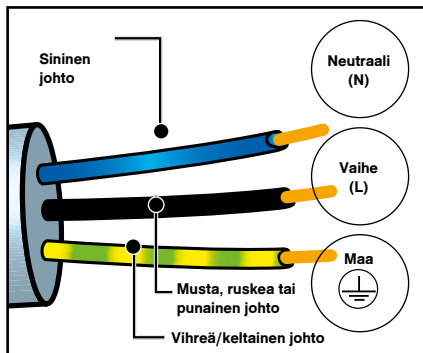
• 1 ASENNUS

SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohtolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitântään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



Varoitus:

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja

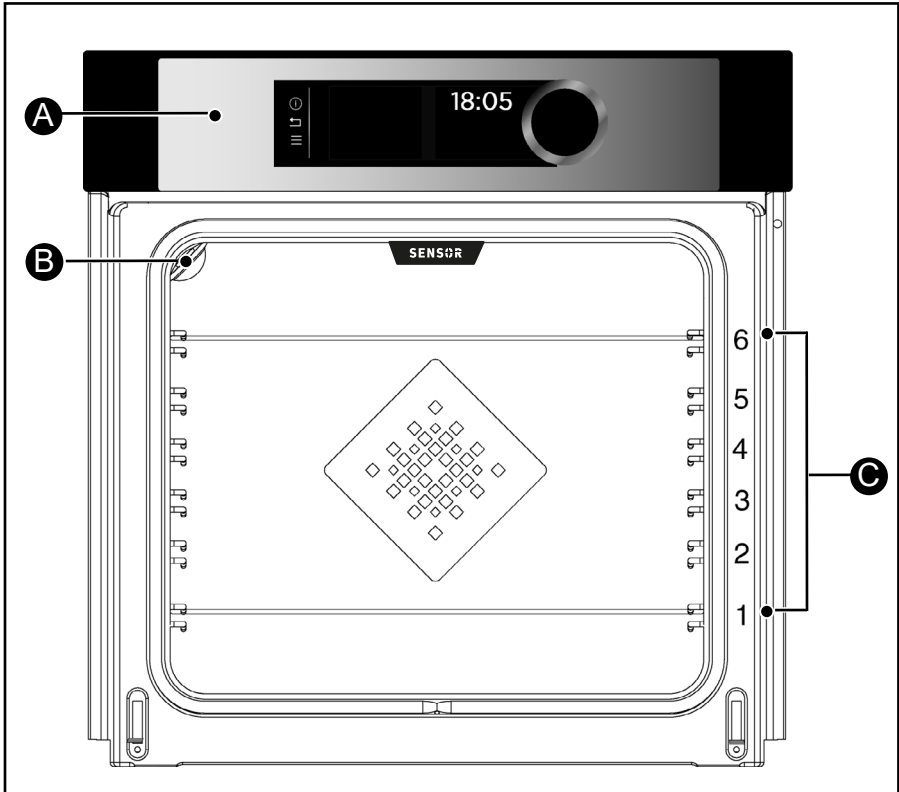
elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikaksi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

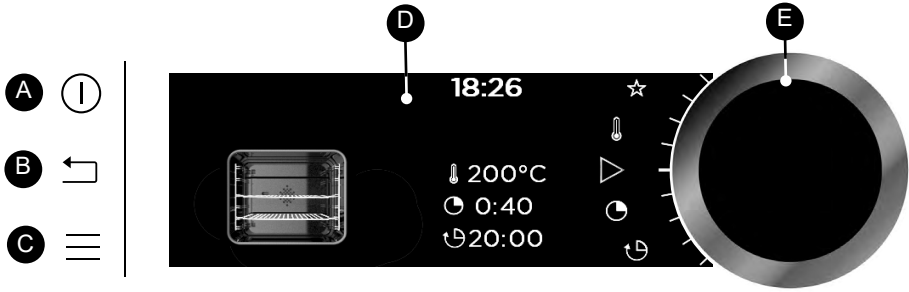
UUNIN YLEISKUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Kiskot (6 korkeutta käytettävissä)

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Pysäytyspainike
(paina pitkään)

B Paluupainike
(Toimii ohjelmoinnin yhteydessä, ei uunitoiminnon aikana)

C VALIKKO-painike
(uunitoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

D Näyttölaitteet

E Painikkeella varustettu kiertokatkaisin (ei irrotettavissa) :

- Katkaisinta kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

- Katkaisimen keskustaa painamalla voit valita toiminnon.


NÄYTÖN SYMBOLIT

 Aloita uunitoiminto


 Lopeta uunitoiminto


 Lämpötila asteina

 Uunitoiminnon kesto aika

 Uunitoiminnon lopetusaika
(ajastettu käyttö)

 Uunitoimintojen tallennus

 Painikkeiden lukituksen
ilmais in

 Luukun lukituksen ilmais in
pyrolyysipuhdistuksen
aikana



Uunin sisällä olevien peltitasojen ilmais in ruokien kypsentämiseen

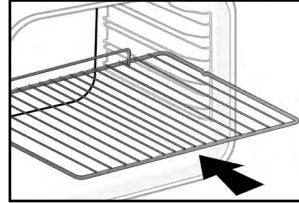
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

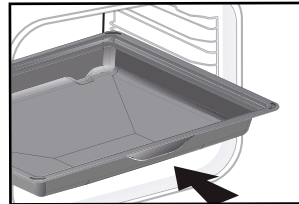
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-aineet asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



- Paistopelti, monikäyttöinen, syvä 45 mm

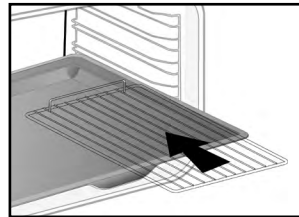
Asennus kiskoille ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



- Aromiritilät

Puolikokoisia aromiritilöitä voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle pellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.



• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

- Aromiritilät

Puolikokoisia aromiritiloita voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.

-Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä. Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

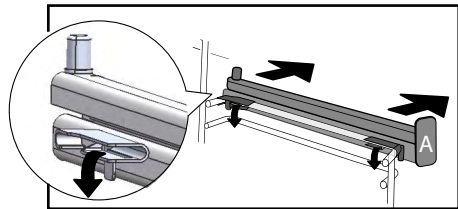
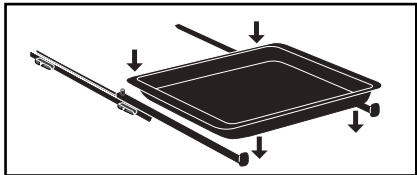
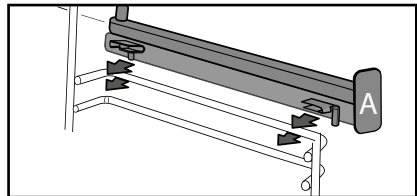
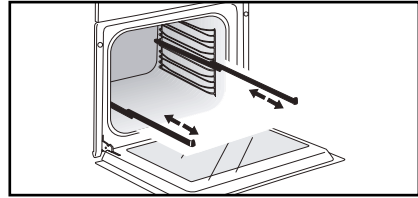
Vedä ensin ulos 2 kiskoja, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää A tulee kohti asentajaa.

Aseta 2 ristikköä paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.

Liukukiskoja irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



Vinkki

Vältäaksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.



Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

ALKUASETUKSET KÄYTTÖNOTTO

- Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.


- Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.


Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihdaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

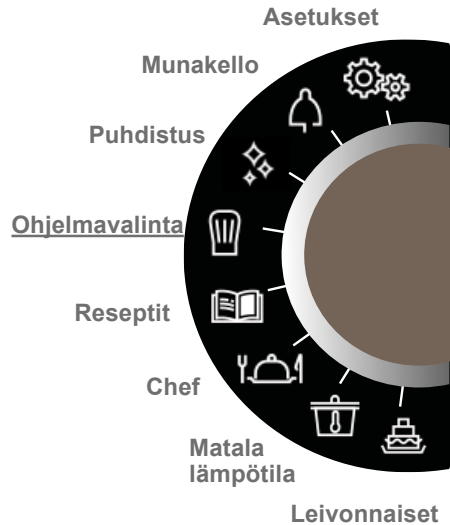
 Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

- Käynnistäminen - Päävalikko



Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO  uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen uunitoimintoon: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valittuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi uunitoiminnon aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta .

• 4 UUNITOIMINTO

UUNITOIMINNOT

Valitse uunitoiminnot valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse **OHJELMAVALINTA** valitaksesi uunitoiminnon, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse **"RESEPTIT"**, kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.

3



Valitse **CHEF**, kun haluat käyttää jotakin eri ruokalajeille tarkoitettua esiohjelmoitua ohjelmaa. Valitse valikosta jokin yleisimmistä ruokalajeista valmistusta varten.

4



Valitse **MATALA LÄMPÖTILA**, kun haluat käyttää jotakin uunille esiohjelmoitua erikoisohjelmaa (hidas kypsennys).

5



Valitse **LEIVONNAISET**, kun haluat käyttää jotakin leivonnaisille tarkoitettua esiohjelmoitua ohjelmaa.



"OHJELMAVALINTA"-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, uunitoiminto ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa paina VALIKKO ≡ siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten "Ohjelmavalinta".

- Valitse sopiva uunitoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta listasta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma + perinteinen



Kiertoilma



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



Sapatti-tila (erikoistoiminto, mallista riippuen)



Suosikit (tallennusmahdollisuus 3 uunitoiminnoille)

• 4 UUNITOIMINTO



UUNITOIMINNOT (riippuen mallista)



Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.







Asento	T°C suositeltu min - max	Käyttö
 Kiertoilma + perinteinen	205°C 35°C - 230°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.
 Kiertoilma	180°C 35°C - 250°C	Suosittelaa vaaleiden lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
 Perinteinen	200°C 35°C - 275°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään uunitoiminnon hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli + puhallin	200°C 100°C - 250°C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle ristikkotasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin alustaksi ja kypsennykseen sekä nautan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö + puhallin	180°C 75°C - 250°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.

*Uunitoiminto standardin EN 60350-1 : 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

• 4 UUNITOIMINTO

Asento	T°C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suositellaan rutilälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentäminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko rutilän alan.
 Lämpimänä pito	60°C 35°C - 100°C	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40°C (astioiden lämmitys, sulatus)
 Sulatus	35°C 30°C - 50°C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle rutilälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205°C 35°C - 220°C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80°C 35°C - 80°C	Tätä uunitoimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.
 Sapatti-tila	90°C	Erikoistoiminto, jossa uuni on jatkuvasti toiminnassa 25 tai 75 tuntia 90°C:een lämpötilassa.

Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista uunitoiminnan aikana lämmöhukan ehkäisemiseksi.

• 4 UUNITOIMINTO



PIKATOIMINTO (Ohjelmavalinta-tila)

Kun olet valinnut ja vahvistanut ohjelman, esim.: Alalämpö + puhallin, uuni suosittelee yhden tai kaksi paistotasoa.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.

HUOMIO: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, uunitoiminnon kesto-aika ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta uunitoiminnosta voit myös säätää uunin lämpötilaa. Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

UUNITOIMINNON KESTOAIKA

Voit asettaa uunitoiminnon kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin uunitoiminnon kesto-aika ja vahvista valinta.

Valitse kesto-aika valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"

-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kesto-aikaa valitun uunitoiminnon mukaan.

Toiminnon kesto-aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Asettaessasi uunitoiminnon toiminta-aikaa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa uunitoiminnon päättymisaikaa.

- Valitse uunitoiminnon päättymisajan symboli ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta.

HUOMIO: Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-aikaa tai päättymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan uunitoiminnon pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN UUNITOIMINNON PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan uunitoiminnon painamalla valintakiekkoa.

Uunissa näkyy seuraava viesti:

"Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?"

Hyväksy valitsemalla "Kyllä" ja vahvista valinta tai valitse "Ei" ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.

• 4 UUNITOIMINTO



KUIVAUS

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pesä ruoka-aineet huolellisesti, anna veden valua niistä ja pyyhi ne kuiviksi.

Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä korkeustasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne tasoille 1 ja 3).

Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80°C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80°C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60°C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60°C	6	1 tai 2 ritilää

• 4 UUNITOIMINTO



SUOSIKIT (Ohjelmavalinta-tilassa)

- Valmistustavan tallentaminen

"Suosikit"-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen "Ohjelmavalinta"-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva uunitoiminto, lämpötila ja toiminnon kesto aika.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla käyttökytkintä kääntäen symbolin ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.

Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.

HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo käytössä, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Käytä jotakin "Suosikit"-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry "Ohjelmavalinta"-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan "Suosikit " valintakiekkoa kääntämällä.

- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista tai ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni aloittaa toiminnan.



RESEPTIT-TOIMINTO

Tässä toimintatilassa uuni valitsee sopivat toiminta-asetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin mukaan.

PIKATOIMINTO

- Valitse «RESEPTIT» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva lista)

- Valitse ryhmä, esim. "Kala", ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. "Taimen" ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä kypsennystason.

- Laita ruoka-ainekset uuniin ja vahvista valinta.



Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

• 4 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO (mallista riippuen)



LINNUNLIHA / RIISTA

Broileri
Ankka
Ankanrinta
Kalkkunankoipi
Kalkkuna
Hanhi



LIHA

Lampaanlapa
Naudanliha punertava
Naudanliha medium
Naudanliha kypsä
Porsaanpaisti
Porsaan ulkofilee
Kinkku
Vasikanpaisti
Vasikankyljykset
Lihaterriini



KALA

Lohi
Taimen
Hummeri
Kalaterriini
Meriahven



Ravintolaruoat

Lasagne
Pitsa
Juustopiirakka
Quiche
Suolaiset piirakat
Kohokkaat



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt tomaatit
Moussaka
Kasvisgratiini
Uniperunat



LEIPÄ

Voitaikina
Murotaikinaleivät
Pitsataikina
Pulla
Leipä
Patongit



LEIVONNAISET

Makeat piiraat
Hedelmä crumble
Tuulihatut
Sienikakut
Kuppikakut
Paahtovanukas
Suklaakakut
Keksit/pikkuleivät *
Kakut
Jogurttikakut
Marengit
Kuivakakut

***Jotkut reseptit vaativatesilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.**




Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa uunitoiminnon päättymisaikaa valitsemalla symbolin TOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA  vahvistamalla valinnan. Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta.



Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisaajan muuttaminen ei ole mahdollista.

• 4 UUNITOIMINTO



”CHEF”-TILA

Tämä tila helpottaa käyttöä, sillä uuni laskee automaattisesti sopivat asetukset valitun ruokalajin mukaan (lämpötila, kesto-aika, uunitoiminto) uuniin sijoitettujen sähköisten anturien avulla, jotka mittaavat jatkuvasti kosteusasetta ja lämpötilan vaihtelua.



”CHEF”-tilaa käytettäessä ei tarvitse käyttää esilämmitystä.

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.

PIKATOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «CHEF» ja vahvista valinta

Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji ja vahvista valinta.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen.



VAROITUS:

Tämä uunitoiminto tapahtuu kahdessa vaiheessa:

1- Ensimmäisessä määritysvaiheessa uuni alkaa lämmitellä ja määrittää optimaalisen valmistusajan. Tämä vaihe kestää 5 - 40 minuuttia riippuen ruokalajista.



TÄRKEÄÄ: Älä avaa uunin luukkua tämän vaiheen aikana, jotta laskenta ja tietojen tallennus eivät häiriintyisi, jollei toimintaa sitten peruuteta.

Tätä määritysvaihetta ilmaistaan animaatiolla ◊◊◊◆◊◊◊.

2- Toiminnon toisessa vaiheessa uuni on saavuttanut tarvittavan ja animaatio sammuu.

Jäljellä olevan ajan näyttö sisältää myös ensimmäiseen vaiheeseen kuluvan ajan.


Tästä lähtien luukku on mahdollista avata lihan kostuttamista tai kääntämistä varten.

- Uuni kytkeytyy pois toiminnasta valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruuan olevan valmista.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit asettaa toiminnon lopetusajan ennen ruuan laittamista uuniin suositellulle tasolle.

Päätymisajan asettaminen tapahtuu seuraavasti:

- Valitse päätymisajan symboli  , aseta kellonaika ja vahvista valinta.

• 4 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Pitsa

300 g - 1,2 kg

Pitsa, ravintola - tuorepasta
Pitsa, valmistaikina
Pitsa, ”talon” taikina

Aseta pitsa ritilälle, jotta pohjasta tulee rapea (voit laittaa ritilän ja pitsan väliin leivinpaperin suojaamaan uunia valulta juustolta.



Naudanpaisti (3 valmistustapaa):
(800 g - 1,6 kg)

• naudanliha verinen



• naudanliha, puolikypsä



• naudanliha, kypsä



Poista suurin osa pintarasvasta: siitä syntyy savua.

Kypsentämisen loppuksi lihaa on ennen leikkaamista hyvä hauduttaa 7 - 10 minuuttia.



Karitsanviulu luulla

(2 valmistustapaa):
reisi 1,4 kg - 1.8 kg

• Medium luuton karitsanviulu



• Kypsä luuton karitsanviulu



Valitse mieluummin pyöreä reisi kuin pitkä ja hoikka.

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Anna lampaanreiden hautua paistamisen jälkeen.



Luuton karitsanviulu

(2 valmistustapaa):
reisi 2 kg - 2,8 kg

• Medium karitsanviulu luulla



• Kypsä karitsanviulu luulla



Valitse mieluummin pyöreä reisi kuin pitkä ja hoikka.

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Anna lampaanreiden hautua paistamisen jälkeen.



Porsaanpaisti

700 g - 1,4 kg

ulkofile

sisäfile

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Kypsentämisen loppuksi lihaa on ennen leikkaamista hyvä hauduttaa 7 - 10 minuuttia. Ripottele pinnalle suolaa paistamisen jälkeen.

• 4 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Broileri

broileri 1,4 kg - 2,5 kg
Kananpoika, helmikana

Aseta kana syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Kyni siipikarjan nahka ennen kypsentämistä roiskeiden ehkäisemiseksi.



Suolaiset piirakat

Tuoreet piiraat
Pakastetut piiraat

Käytä tarttumaton alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.

Poista pakastettujen piiraiden pakkaus ennen niiden asettamista ritilälle.



Kala

400 g - 1 kg
kokonainen kala (hammasahven, turska, taimen, makrilli)
kalapatee

Ei sovellu litteille kaloille

Käytä tätä toimintoa kokonaisten kalojen valmistukseen.

Käytä monikäyttöalustaa.



Makeat piiraat

tuoreet piiraat
pakastetut piiraat

Käytä tarttumaton alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.



Täytetyt vihannekset

täytetyt tomaatit, täytetty paprika
Lihaperunasoselaatikko, brandade

Valitse sopivan kokoinen astia valmistettavalle ruualle, jotta mehua ei pääse valumaan yli.



Piiraat ja kakut

150 g - 1 kg
Tavalliset piiraat ja kakut (suolaiset, makeat), hedelmäkakut
Valmistuotteet pusseissa

Vuokakakut, pyöreät ja kulmikkaat, aina asetettuina ritilälle

Voit paistaa 2 kakkua vierekkäin.

• 4 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Keksit / pikkuleivät

Erilaiset keksit ja pikkuleivät, financier-leivokset, croissantit, sämpylät, rusinapullat, juustokinkkuleivät

Aseta pienet leivonnaiset erikseen leivinpellille ja tämä rutilälle.

Varoitus: Tuulihatut tulee paistaa uunitoiminnolla "Piiraat ja kakut" hyvän paistotuloksen saavuttamiseksi.



Kohokkaat

Käytä korkeaa suorareunaista vuokaa, jonka halkaisija on 21 cm

Voitele vuoka voilla ja varo koskemasta sisäpintoja sormin, muutoin kohokas ei kohoa.

NEUVOT JA VINKIT

• Nauta, porsas, lammas

- Nosta liha ehdottomasti pois jääkaapista hyvissä ajoin ennen kypsennystä: kylmän ja kuuman ilman shokki tekee lihasta sitkeämpää. Vähentämällä shokkivaikutusta nautanpaistista tulee ruskistettu ulkopuolelta ja kuuma ja punainen sisältä.

Älä lisää suolaa ennen kypsennystä: suola imee veren ja kuivattaa lihan. Käännä lihaa lastan avulla: jos pistät lihaa haarukalla, veri valuu pois. Anna lihan aina levätä 5-10 minuutin ajan kypsennyksen jälkeen: kääri se alumiinifolioon ja aseta se lämpimän uunin etuosaan: näin kypsennyksen aikana ulospäin kulkeutuva veri menee takaisin sisäänpäin ja kostuttaa paistin.

- Käytä savesta valmistettua paistivuokaa: lasinen vuoka edistää rasvan roiskumista.

- Vältä pistämästä lampaanpaistiin reikiä valkosipulille, muuten veri valuu paistista; aseta valkosipuli mieluummin lihan ja luun väliin tai kypsennä kuorimattomat valkosipulit paistin vieressä ja murskaa ne kypsennyksen lopussa kastikkeen maustamiseksi; siivilöi kastike ja tarjoile kuumana kastikeastiassa.

• Kala

- Ostaessasi kalaa sen tuoksen tulee olla miellyttävä ja mieto.

- Kalan tulee olla luja ja jäykkä, suomujen tiukasti kiinni nahassa, silmän kirkas ja kupera, ja kidusten kirkaat ja kosteat.

• 4 UUNITOIMINTO

• Tortut, quiches

- Vältä käyttämästä lasi- ja posliinivuokia: ne ovat liian paksuja ja pitkittävät kypsennysaikaa eikä tortun pohja ole rapea.

- Jos teet hedelmätorttuja, tortun pohja voi kostua: sirottele pohjan päälle hieman hienoja mannaryynejä, murskattuja keskivaloja, manteli- tai tapiokajauhoa, joka imee hedelmistä lähtevän mehun kypsennyksen aikana.

- Jos käytät vettä sisältäviä tai pakastettuja kasviksia (purjosipuli, pinaatti, parsakaali tai tomaatti), voit sirotella pohjan päälle ruokalusikallisen maissijauhoa.

• Pitsa

- Estä juuston tai tomaattikastikkeen valuminen uuniin asettamalla ritilän ja pitsan väliin voipaperiarkin.

JOTKUT MUOTI RESEPTIT "CHEF"

Pizza Pohja:

1 pizzataikina:

*kasvispitsa___: 6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g kuutioitua kesäkurpitsaa + 50 g

kuutioitua paprikaa + 50 g munakoisoa renkaina + 2 pientä tomaattia renkaina + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

*sinihomejuustoa ___ ja ___ savustettua porsaanrintaa ___:

6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g porsaanrintaa + 100 g sinihomejuustoa kuutioina + 50 g pähkinää +50 g juustoraastetta.

*salami, tuorejuustoa ___:

200 g tuorejuustoa levitetynä taikinalle +

4 salamia renkaina + 150 g kinkkua siivuina + 5 oliivia + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

Quiche-piiraat:

Pohja: 1 alumiinivuoka, halkaisija 27–30 cm

1 valmis murotaikina

3 vatkattua munaa + 5 dl ranskankermaa suolaa, pippuria, muskottia.

Erilaisia täytteitä :

200 g valmiita sianlihakuutioita

tai 1 kg keitettyä endivejä + 200 g goudajuustoraastetta

tai 200 g parsakaalia + 100 g sianlihakuutioita + 50 g sinihomejuustoa tai 200 g lohta + 100 g keitettyä valutettua pinaattia.

Naudanpaisti

Persilja-Sauternes- tai sinihomekastike:

Kuullota voissa 2 ruokalusikkaa pienittyjä salottisipuleita. Lisää 1 dl Sauternes-viiniä, anna haihtua.

Lisää 100 g Roquefort-juustoa, anna sulaa miedolla lämmöllä. Lisää 2 dl kermaa, suolaa, pippuria. Anna kiehua.

Porsaanpaisti

Porsasta ja luumuja Pyydä lihakauppiasta tekemään reian koko paistin pituudella, laita

parikymmentä luumua sisälle. Tarjoile viipaloituna liemensä tai kylmänä endiivisalaatin kanssa.

• 4 UUNITOIMINTO

Broileri

Täytä se tuoreella rakuunakimpulla tai voitele se seoksella, jossa on 6 valkosipulinkynttä pienittynä hyppyselliseen karkeaa suolaa ja hieman pippuria.

Lammas

Anjoviskastike:

Sekoita 100 g mustia oliiveja ja 50 g kapriksia ja 3 anjovista, 1/2 valkosipulin kynsi ja 1 dl oliiviöljyä.

Lisää 1 dl ranskankermaa. Tarjoile viipaloidun lampaanpaistin kanssa.

Täytetyt kasvikset

Lihakeiton, lampaanviulun, porsaanpaistin, broilerin tähteet hienonnettuna ovat erinomainen pohja.

Mantelinen omenatorrtu:

1 avattu lehtitaikina, painele reikiä haarukalla.

200 ml kiehumapisteen kuumennettua kermaa, vaniljatanko.

2 kananmunaa ja 30 g sokeria vatkattuna, lisää jäähdytetty kerma.

2 omenaa leikattuina kuutioiksi, pyöriteltyinä 70 g:ssa sokeri-kaneliseosta.

Laita kerma + omenat taikinaan. Laita uniin.

Sitrushedelmäkakku

Karamellikastike: 20 palaa sokeria (200 g)

Kakku: 4 munaa

200 g kidesokeria

200 g jauhoja

200 g hyvää voita

2 tl hiivaa

Hedelmät: 1 pieni tölkki sitrushedelmiä liemessä.

Valuta hedelmät. Valmista karamellikastike. Kun se on saanut väriä, kaada se vuokaan; kallista

siten, että se jakautuu tasaisesti. Anna jäähtyä. Sekoita monitoimikoneessa pehmennetty voi

sokeriin. Laita mukaan kokonaiset kanamunat yksi kerrallaan, laita sitten siivilöidyt jauhot. Laita

lopuksi hiiva. Laita sitrushedelmät ympyräksi karamellikastikkeelle. Kaada taikina. Laita uniin

"KAKKU"-toiminnolla Ota pois vuoasta ja laita kauniille astialle, tarjoile kylmänä.

Hedelmät

voivat olla omenoita, päärynöitä, aprikooseja.

Pienet suklaakakut

12 pientä alumiinivuokaa

60 g voita

200 g vahvaa tummaa suklaata (yli 50 % kaakaota)

100 g tomusokeria

4 munaa

1 pussi kemiallista hiivaa

70 g de seulottuja jauhoja.

Sulata suklaa voin kanssa erittäin miedolla lämmöllä. Sekoita kananmunan keltuaiset sokerin

kanssa, kunnes seoksesta tulee tasainen.

• 4 UUNITOIMINTO



MATALA LÄMPÖTILA -TOIMINTO

Lisää jauhot, sulatettu suklaavoiseos ja lisää lopuksi

hiiva. Vatkaa valkuiset vaahdoksi ja lisää ne varovasti valmisteseeseen. Voitele ja jauhota kevyesti

alumiinivouat, kaada taikina niiden sisään (älä anna vuotaa yli reunoilta). Laita vouat leivontaalustalle ja valitse ”PIKKULEIVÄT”. Irrota vuosta ja anna jäähtyä ritilällä. Tarjoile kakkujen kanssa vaniljakastiketta tai kookosjäätelöä.

Vedä valkoiset lumessa ja lisää ne varovasti valmisteseeseen. Voita ja jauhoa alumiiniramekinit kevyesti, kaada taikina niihin (ajamatta reunoja). Aseta ramekiinit leivinpellille ja valitse «PETITS BUISCUITS». Irrota ja anna jäähtyä telineellä. Tarjoile vaniljakastike- tai kookosjäätelön kanssa.

puhalletaan

Tuen perusta:

1/2 litraa maitoa

60g jauhoja

100 g voita

4 nuorta munaa + valkoiset lumen mukana

Suola, pippuri, muskottipähkinä.

Sokerin luonteesta riippuen lisäät 150 g raastettua Gruyère-juustoa tai 1 kg kypsennettyä pinaattia tai 1 kg kypsennettyä kukkakaalia tai 150 g jäljellä murskattua keitettyä kalaa tai 150 g hienonnettua kinkkua.

Tämä valmistustapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on **hidasta** ja lämpötila suhteellisen matala.

Näin saavutat hyvän paistotuloksen.



MATALA LÄMPÖTILA ei vaadi uunin esilämmitystä.

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.



Matalassa lämpötilassa kypsentäminen vaatii erittäin tuoreita ruoka-aineita. Siipikarjan liha on tärkeitä huuhdella hyvin sisältä ja päältä kylmällä vedellä ja kuivata huolellisesti imukykyisellä paperilla ennen kypsentämistä.

PIKATOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «Matala lämpötila» ja vahvista valinta. Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji.

- Kun olet valinnut ruokalajin, esim. vasikanpaisti, aseta liha ritilälle näytön ilmoittamalle ylemmälle peltitasolle (n°2) ja syvä paistopelti alemmalle peltitasolle (n°1).

- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa. Uuni aloittaa toiminnan.


• 4 UUNITOIMINTO

Toiminnon päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta ja antaa äänimerkin.

Paina "Virtakatkaisinta" ①.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit valita uunitoiminnon päättymään sopivaan aikaan "matala lämpötila"-tilassa.

Kun olet valinnut uunitoiminnon, valitse sitten uunitoiminnon päättymisajan symboli . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta.

Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.



RUOKALAJILUETTELO



Vasikanpaisti (4h00)



Naudanpaisti:



verinen (3:00)



kypsä (4h00)



Porsaanpaisti (5:00)



Lammas:



Rosee (3:00)



kypsä (4h00)



Kananpoika (6h00)



Pienet kalat (1:20)



Suuret kalat (2h10)



Jogurtit (3:00)



HUOMAUTUS: Älä käytä ritilää seuraaville ohjelmille: pienet kalat - suuret kalat, jogurtit.

Laita nämä suoraan syvälle paistopellille näytön ilmoittamalle peltitasolle.

• 4 UUNITOIMINTO



”LEIVONNAISET”-TOIMINTO

Tässä toimintatilassa uuni valitsee sopivat toiminta-asetukset valmistettavan leivonnaistyypin mukaan.

PIKATOIMINTO

- Valitse «LEIVONNAISET» päävalikosta ja vahvista valinta.

- Valitse valmistettava leivonnainen, esim. ”Tarte Tatin” ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan koon tietyille ruoka-aineille.

- Aseta koko ja hyväksy valinta; uuni ilmoittaa toiminta-ajan.

Tietyt leivonnaiset vaativat uunin esilämmitystä ennen niiden laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.



LEIVONNAISLUETTELO



Macarons-leivokset



Cannelé-leivokset



Pehmeä suklaakakku



Tarte Tatin



Baskikakku



Madeleine-leivokset



Pannukakkupiiras



Baba au rhum



Kuninkaiden torttu



Kouign Amann



Luumupannari



Marengit



Financier-leivokset



Crème brûlée

• 5 ASETUKSET



ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- **kellonaika, kieli, äänimerkki, demo-tila, valon asetukset.**

- Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.

Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa.

Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin esittelyyn myymälässä, uunin kuumennus on kytketty pois toiminnasta.

Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetukset OFF-tilaan ja vahvista valinta.



Valon hallinta

Käytettävissä on kaksi valintaa:



Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi ECO-toiminnassa).

Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetukset ja vahvista valinta.



Jos uunia ei käytetä 90 sekuntiin, näyttö himmenee energian säästämiseksi ja uunin lamppu sammuu (ollessaan "AUTO"-tilassa).




Voit toiminnan aikana tarvittaessa saada uunin valon syttymään ja näytön valon kirkastumaan painamalla kerran paluupainiketta  tai menu-painiketta .

• 5 ASETUKSET







OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu- ja menu  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

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

HUOMAA: vain virtapainike on käytettävissä .

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu- ja menu , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

• 6 MUNAKELLO



MUNAKELLO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s.

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakellonaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOMIO: Munakelloa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 7 HUOLTO

PUHDISTUS JA HUOLTO

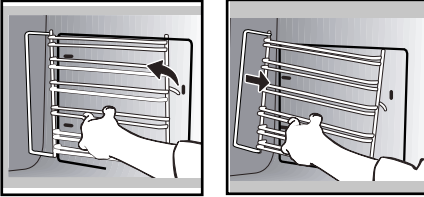
ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

RISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikit:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikit.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

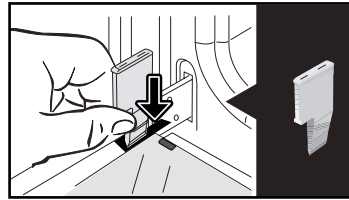
Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.



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

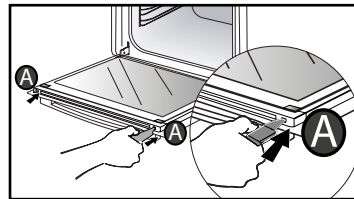
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

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

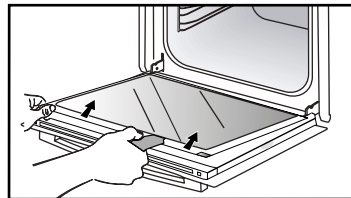


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään **A** käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).

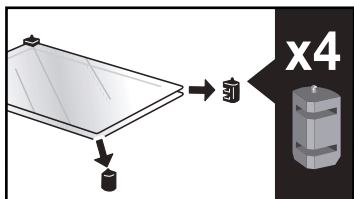


Vedä lasi ulos.



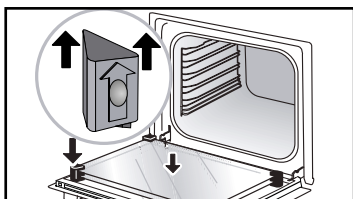
Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset välituet.

• 7 HUOLTO

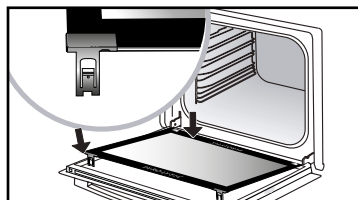
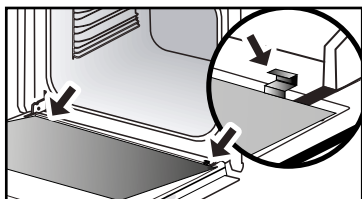


Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten. **Älä upota lasia veteen.** Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikonaisuus takaisin paikalleen.



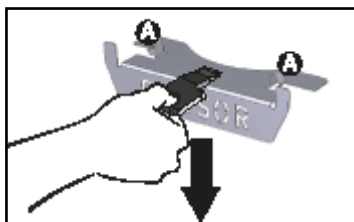
Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että "PYROLYTIC"-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.



Irrota muovikiila.
Laitte on jälleen toimintavalmis.

ANTURILEVYN PURKAMINEN JA KOKOAMINEN UUELLEEN

Voit purkaa «SENSOR» -levyn, joka osoittaa, että kosteusanturi on kytketty CHEF-tilaan, mutta joka ei ole toiminnan kannalta välttämätöntä. Irrota luukun lasi käyttämällä mukana toimitettua muovikiilaa.E



Purkaminen:

Liu'uta muovikiila «SENSOR» -levyn ja uunin yläosan välille ja avaa se liikuttamalla alaspäin.

Kokoonpano:

Tartu «SENSOR» -levyyn ja aseta lovet **A** tiukasti vastaaviin aukkoihin ylöspäin.

• 7 HUOLTO



PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määritellyjä kestoajoja ei voi muuttaa:



PIKAPYRO: 59 minuuttia

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa. Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävästä puhdistustoimintoa.**



Autopyro: kesto aika 1h30 - 2h15

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.




Turbopyro

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.


AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.

- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta. Puhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä. Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysin lopussa tapahtuu jäähdytysvaihe, uuni ei ole käytettävissä tänä aikana.

• 7 HUOLTO

 Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.

- Aseta sopiva puhdistuksen päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.



LAMPUN VAIHTAMINEN

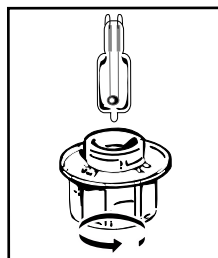


Varoitus:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota lamppu (käytä kumikäsineitä helpottamaan lampun suojalasin irrottamista). Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen.

• 8 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

- Näytöllä näkyy ”AS” (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi. Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Uuni ei lämpene. Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”DEMO”-tilaan (katso asetukset-valikko).

Uunin valo ei toimi. Vaihda lamppu tai polttimo.

Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen. Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Pyrolyysipuhdistus ei toimi.** Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- **”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä.** Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

- Tärinä-äänet





Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksessa takaseinään. Tällä ei ole vaikutusta laitteen asianmukaiseen toimintaan, mutta se voi silti aiheuttaa värähtelymelua ilmanvaihdon aikana. Poista laite ja siirrä johtoa. Vaihda uuni.

• 9 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



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

B : Tuotenumero







C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

HUOMAUTUS:

Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.

Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä tälle sivulle.

RUOKALAJIT														Kypsennysaika minuutteina
		°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	
LHARUUT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Naudanpaisti	240	2									200	2	30-40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Siipikarja (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoipi			220	3			210	3					20-30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20-30
	Naudankyljyksen (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lampaankyljykset			210	3									20-30
KALA	Grillattu kala			275	4									15-20
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3									190	3	30-35
	Kala en papillote	220	3									200	3	15-20
VIHANNEKSET	Gratiinit			275	2									30
	Perunagratiini	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170	3	30
LEIVONNAISET	Savoiard- ja Génoisekakit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5-10
	Pulla	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20-25
	Hedelmäkakut	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Murokeksi Sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Marengit	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleine-leivokset	220	3									210	3	5-10
	Tuulihatut	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit fours -leivokset	220	3									200	3	5-10
	Savariini	180	3							175	3	180	3	30-35
	Murotaikinaleivät	200	1									200	1	30-40
Hedelmäpiirakat	215	1									200	1	20-25	
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Kohokkaat									180	2			50
	Piirakat	200	2									190	2	40-45
	Leipä	220	2									220	2	30-40
Paahdettu leipä			275	4-5									2-3	

* (mallista riippuen)

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



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille.

VASTAAVUUS: LÄMPÖTILAT °C

ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV



FORNO

MANUALE D'USO

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione

condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



BV Cert. 6011825

L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno	8
I controlli e il display	9
Gli accessori	10
Prime impostazioni - messa in funzione	12
4 / Modalità di cottura	13
Modalità "esperto"	13
° Funzioni di cottura	14
° Asciugatura	17
° Preferiti (cottura memorizzata)	18
Modalità ricetta 18 Modalità chef	20
Modalità a bassa temperatura	26
Modalità pasticceria	28
5 / Impostazioni	29
° Tempo	29
° Lingua	29
° Suono	29
° Modalità demo	29
° Gestione della lampada	29
Bloccare i comandi	30
6 / Timer	30
7 / Pulizia - Manutenzione	31
Superficie esterna	31
Rimozione dei livelli	31
Pulizia delle finestre della porta	31
Rimozione e rimontaggio della piastra "Sensor"	32
Funzione di pulizia per pirolisi	33
Sostituzione della lampada	34
8 / Difetti e soluzioni	35
9 / Servizio post-vendita	36
10 / Aiuti in cucina	37
Tavoli da forno	37
Test di funzionalità	38
Ricette con lievito	38

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Importante:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

• 1 *INSTALLAZIONE*

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. C).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

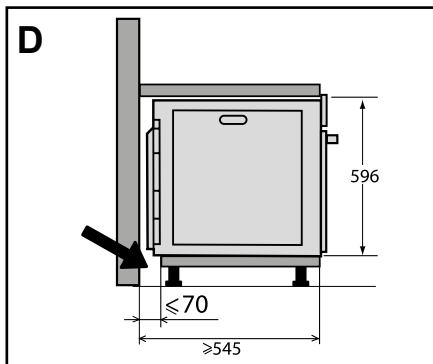
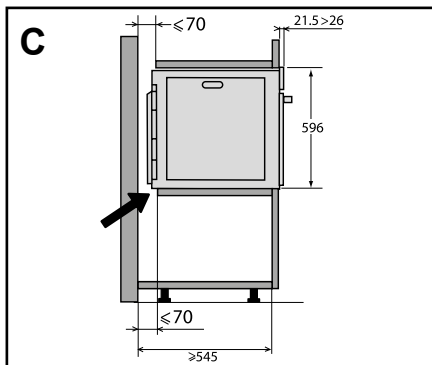
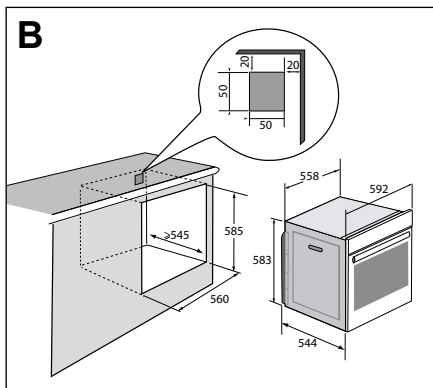
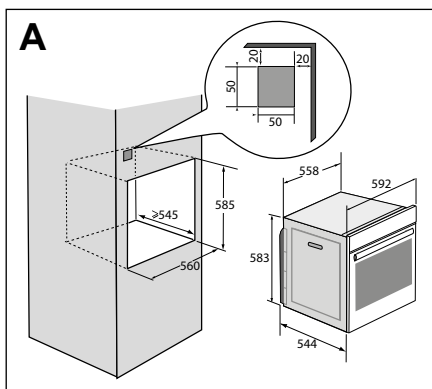
il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di \varnothing 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.



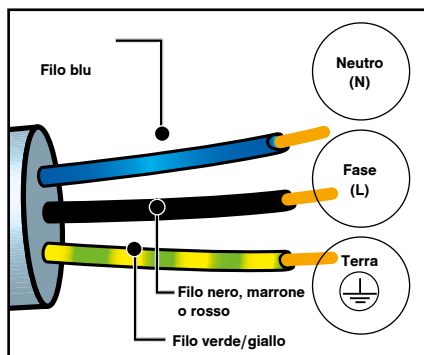
• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

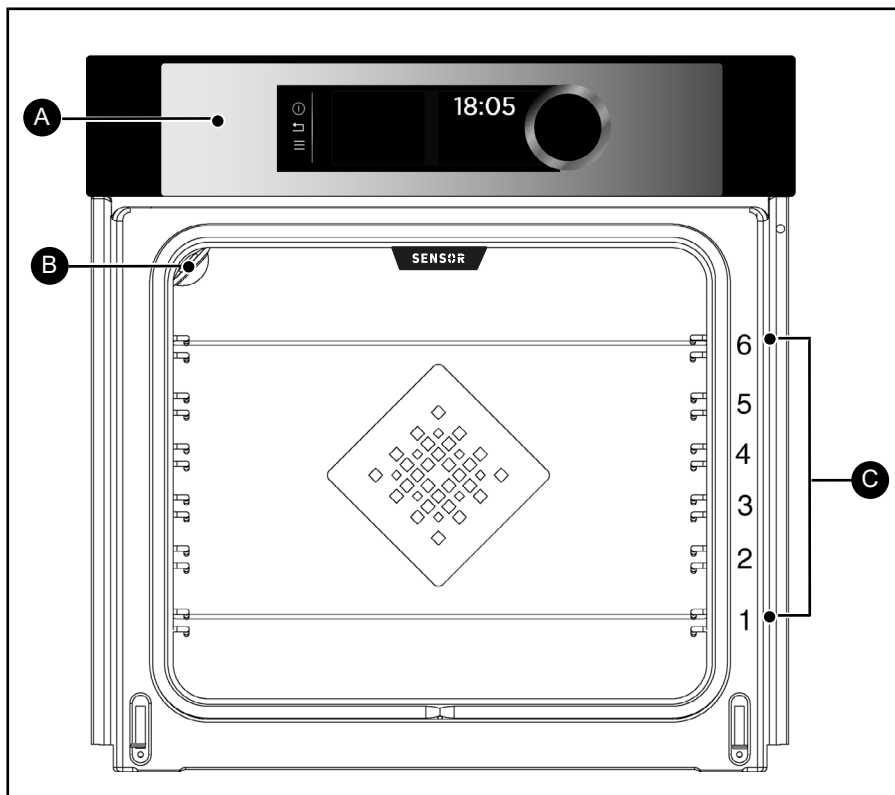
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

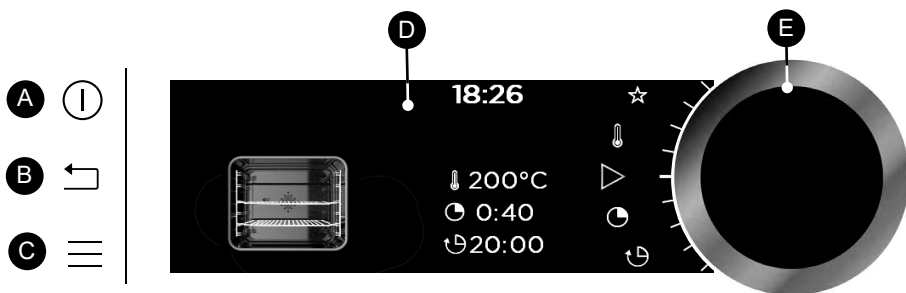
PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A Tasto spegnimento del forno
(pressione lunga)

B Tasto indietro
(utile per la ricerca di
programmazioni, fuori cottura)

C Tasto di accesso al MENU
(cotture, regolazioni, timer,
pulizia)

D Display


E Manopola rotativa con pulsante
centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi,
di aumentare o diminuire i valori
ruotandola.

- permette di convalidare ogni
azione premendo al centro.


SIMBOLI DEI DISPLAY


 Avvio della cottura


 Arresto della cottura


 Gradi di temperatura

 Durata di cottura

 Ora di fine cottura
(partenza differita)

 Memorizzazione di cottura

 Indicatore del blocco
della tastiera

 Indicatore di blocco
della porta durante una
pirolisi



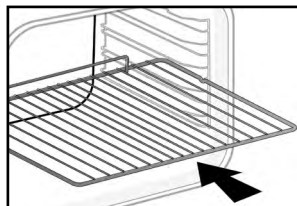
Indicatore delle altezze dei ripiani raccomandate per
informare le teglie

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

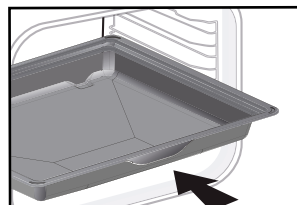
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

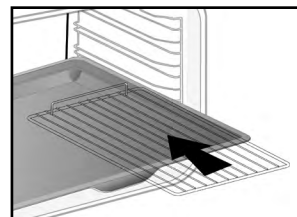
Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



- Griglie "sapore"

Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.

Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

- Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

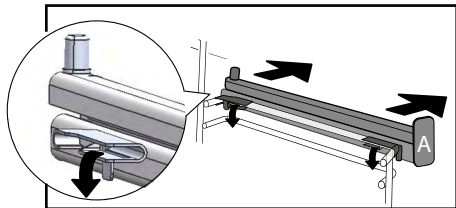
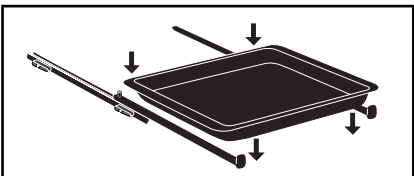
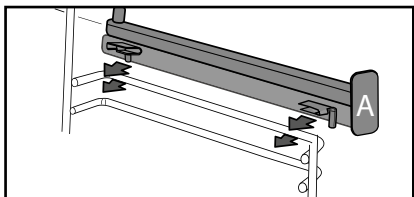
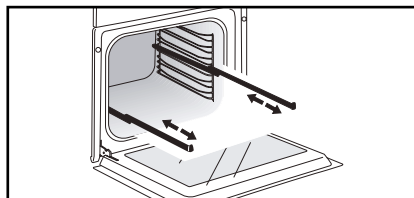
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRIME REGOLAZIONI - MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare la scelta.


- Regolare l'ora

Il display lampeggia 12.00.


Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

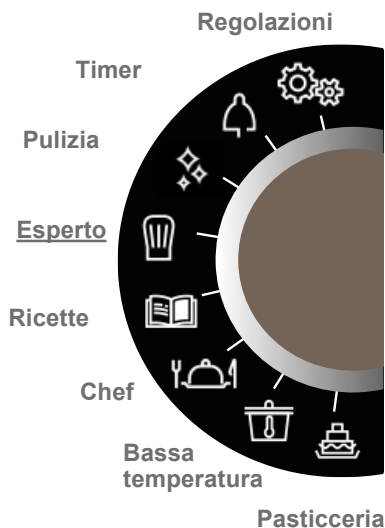
 Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

- Avvio - Menu generale



Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora.

Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :



Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere per qualche secondo il tasto di spegnimento .

• 4 COTTURA

LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:

1



Selezionare la modalità **“ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo di cottura, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **«RICETTE»** per una ricetta per cui si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

3



Selezionare la modalità **“CHEF”** per una ricetta gestita automaticamente dal forno. Scegliere in una lista che include i piatti più comuni quello che si desidera cucinare.

4



Selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”** per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico (cottura lenta).

5



Selezionare la modalità **“PASTICCERIA”** per cucinare ricette specifiche dell'arte culinaria francese grazie all'assistenza del forno.



LA MODALITÀ “ESPERTO”

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU ≡ per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



Calore combinato



Termoventilazione



Tradizionale



Cottura Eco



Grill ventilato



Suola ventilata



Grill variabile



Mantenimento al caldo



Scongelamento



Pane



Essiccazione



Shabbat (funzione speciale a seconda del modello)



Preferiti (permette di memorizzare 3 cotture)






• 4 COTTURA



FUNZIONI DI COTTURA (a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.







Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Calore *	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola ventilata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

• 4 COTTURA

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioches o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelo	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.
 Shabbat	90°C	Sequenza speciale: il forno funziona 25 o 75 ore senza interruzione unicamente a 90 °C.



Consiglio per risparmiare energia.

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 4 COTTURA



COTTURA IMMEDIATA (modalità Esperto)

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.


- Infornare il piatto al livello consigliato.
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita) vedere capitoli seguenti.


MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura  poi convalidare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura , poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la manopola, poi convalidare.


Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione

di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura. In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Il forno visualizza un messaggio: "Si desidera arrestare la cottura in corso?".

Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.

• 4 COTTURA



FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.
Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 4 COTTURA







PREFERITI (in modalità Esperto)

- Memorizzare una cottura

La funzione “Preferiti” permette di memorizzare 3 ricette della modalità “Esperto” che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.

Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata.

Convalidare nuovamente per avviare la cottura.




NB: Se le 3 memorie sono già utilizzate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Utilizzare una memoria già registrata nella funzione “Preferiti”

Andare nel menu “Esperto” e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo “Preferiti”  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare.

Il forno si avvia.



LA MODALITÀ “RICETTE”

Questa selezione i parametri di cottura appropriati in funzione dell’alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “RICETTE” nel menu generale poi convalidare.

Il forno propone diverse categorie, all’interno delle quali si trovano numerosi piatti (35 o 50, a seconda del modello, vedere la lista di seguito):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pesce”, poi convalidare.

- Selezionare il piatto specifico da preparare, per esempio “trota” e convalidare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e convalidare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l’altezza del ripiano.

- Informare il piatto e convalidare.



Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI (a seconda del modello)



IL POLLAME

Pollo
Anatra
Filetto d'anatra *
Coscia di tacchino
Tacchino
Oca



LA CARNE

Spalla di agnello rosata
Manzo al sangue
Manzo cotto al punto giusto
Manzo ben cotto
Arrosto di maiale
Lombata di maiale
Stinco di maiale
Arrosto di vitello
Coste di vitello *
Terrina di carne



IL PESCE

Salmone
Trota
Astice
Terrina di pesce
Branzino



LA GASTRONOMIA

Lasagne
Pizza
Torta al formaggio
Quiche
Torta di carne
Soufflé



LE PRIMIZIE

Gratin di patate
Pomodori farciti
Moussaka
Gratin di verdure
Patate intere



I PRODOTTI DA FORNO

Pasta sfoglia
Pasta frolla
Pasta lievitata
Brioche
Pane
Baguette



I PRODOTTI DI PASTICCERIA

Torta di frutta
Crumble di frutta
Pasta choux
Pâte génoise
Cupcake
Crème caramel
Dolce al cioccolato
Sablé / Cookie *
Cake
Torta allo yogurt
Meringhe
Kouglof

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**




Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura  poi convalidare. Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “CHEF”

Questa modalità faciliterà il compito, in quanto il forno calcola automaticamente tutti i parametri di cottura a seconda del piatto selezionato (temperatura, durata di cottura, tipo di cottura) grazie a sensori elettronici situati nel forno che misurano continuamente il grado di umidità e la variazione di temperatura.

⚠ Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “CHEF”.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

COTTURA IMMEDIATA

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «CHEF» con la manopola e poi convalidare.

Il forno propone una scelta di piatti (vedere la lista di piatti qui sotto).

- Selezionare il proprio piatto e poi convalidare.

- Convalidare nuovamente con la manopola per avviare la cottura.

⚠ ATTENZIONE:

Questa modalità di cottura si effettua in due fasi:

1- Una prima fase di ricerca durante la quale il forno inizia a riscaldare e determina il tempo di cottura ideale. Questa fase dura tra i 5 e i 40 minuti a seconda del piatto.

⚠ IMPORTANTE: non aprire la porta durante questa fase per non interrompere il calcolo e la registrazione dei dati, altrimenti la cottura verrà annullata.

Questa fase di ricerca è rappresentata da un'animazione ◊◊◊◊◊◊◊.

2- Una seconda fase di cottura: il forno ha regolato il tempo necessario, l'animazione sparisce.


La durata rimanente indicata prende in considerazione la durata di cottura della prima fase.

Da ora è possibile aprire la porta per irrorare o girare la carne.

- Il forno si spegne quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile modificare l'ora di fine cottura prima di infornare il proprio piatto a livello del ripiano proposto.

Per procedere a una partenza differita,
- Selezionare il simbolo di fine cottura , modificare l'ora di fine cottura e poi convalidare.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pizza

da 300 g a 1.2 kg

pizza gastronomia - pasta fresca
pizza pasta pronta all'uso
pizza pasta "in casa"

Poggiarla sulla griglia per ottenere una pasta croccante (è possibile inserire la carta da forno tra la griglia e la pizza per proteggere il forno dalle fuoriuscite di formaggio).



Arrosti di manzo (3 cotture):

da 800 g a 1,6 kg

• manzo al sangue



• manzo cotto al punto giusto



• manzo ben cotto



Poggiare l'arrosto sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.

Limitare al massimo la bardatura, in quanto genera fumo.

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti.



Cosciotto d'agnello disossato (2 cotture):

Cosciotto da 1,4 kg a 1,8 kg

• agnello senza l'osso rosato



• agnello senza osso ben cotto



Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Mettere il cosciotto d'agnello sulla leccarda. Lasciare riposare dopo la cottura. A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo.



Cosciotto d'agnello con l'osso (2 cotture):

Cosciotto da 2 kg a 2,8 kg

• agnello con l'osso rosato



• agnello con l'osso ben cotto



Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Mettere il cosciotto d'agnello sulla leccarda. Lasciare riposare dopo la cottura. A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo.



Arrosti di maiale

da 700 g a 1,4 kg

lombata
filetto

Poggiare l'arrosto sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti.

Aggiungere sale a fine cottura.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pollo

Pollo da 1 kg a 2,5 kg
Anatra giovane, faraona

Poggiare la Pollo sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.

Forare la pelle del pollame prima della cottura per evitare schizzi.



Pesce

da 400 g a 1 kg
pesci interi (orata, merluzzo, trote, sgombri)
arrosto di pesce.

Non adatto ai pesci piatti.

Riservare questa funzione per i pesci interi.

Usa il vassoio multiuso.



Torta salata

Quiche fresche
Quiche surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.

Rimuovere la vaschetta delle quiche surgelate prima di poggiarle sulla griglia.



Torta dolce

torte fresche
torte surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.



Verdure farcite

pomodori farciti, peperoni farciti
Hachis Parmentier, brandade

Adattare correttamente le dimensioni del proprio piatto alla quantità da cuocere per evitare la fuoriuscita di succo.



Dolce

da 500 g a 1 kg

Dolci familiari: cake (salate, dolci), quatre quarts

Preparazioni tutte pronte proposte in busta.

Dolci preparati in uno stampo per torta, uno stampo rotondo, quadrato e sempre poggiato sulla griglia.

Possibilità di cuocere 2 torte, stampi uno di fianco all'altro.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Biscotti piccoli

Piccoli dolci individuali: cookie, financier, croissant, panini, panini all'uvetta, coque monsieur

Poggiare i piccoli dolci individuali sulla teglia per pasticceria, anch'essa appoggiata sulla griglia.

Attenzione: La pasta choux deve essere cotta sulla posizione "DOLCE" per ottenere buoni risultati.



Soufflé

utilizzare uno stampo con i bordi alti e con un diametro di 21 cm

Imburrare lo stampo e non toccare l'interno con le dita, altrimenti il soufflé non lieviterà.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

• Manzo, maiale, agnello

- Togliere imperativamente qualsiasi carne dal frigorifero con sufficiente anticipo prima della cottura: lo shock freddo-caldo indurisce la carne, in questo modo invece si otterrà un arrosto di manzo dorato intorno, rosso all'interno e caldo al centro.

Non mettere sale prima della cottura: il sale assorbe il sangue ed essicca la carne. Girare la carne con una spatola: se viene infilzata, il sangue fuoriesce. Lasciare sempre riposare la carne dopo la cottura per 5-10 minuti: imballarla con carta stagnola e lasciarla all'ingresso del forno caldo: in questo modo il sangue attirato verso l'esterno durante la cottura rifluisce e irroro l'arrosto.

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.

- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

• Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.

- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

• 4 COTTURA

• Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.

- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiaini di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.

- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaino di farina di mais.

• Pizza

- Per evitare che il formaggio o la passata di pomodoro colino nel forno, è possibile mettere un foglio di carta da forno tra la griglia e la pizza.

ALCUNE RICETTE DI MODA 'CHEF'

Pizza

Base: 1 impasto per pizza

Verdure:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di zucchine tagliate a dadini - 50 g di peperoni - 50 g di melanzane a fette - 2 piccoli pomodori a fette - 50 g di gruyere grattugiato - origano - sale - pepe.

Roquefort, seno affumicato:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di seno - 100 g roquefort a dadini - 50 g di noci - 60 g gruyere grattugiato.

Salsicce, formaggio bianco:

200 g di formaggio bianco sgocciolato spalmato sull'impasto - 4 salsicce affettate - 150 g di prosciutto a strisce - 5 olive - 50 g gruyere grattugiato - origano

- sale - pepe.

Quiches

Base: 1 stampo in alluminio (diametro da 27 a 30 cm)

1 pastella pronta all'uso

3 uova sbattute - 50 cl di panna spessa

Sale, pepe, noce moscata.

Vari condimenti:

200g pancetta precotta,

o 1 kg di indivia cotta - 200 g di gouda grattugiati,

o 200g di broccoli - 100g di pancetta - 50g blu,

o 200g di salmone - 100g spinaci cotti scolari.

Arrosto di manzo

Salsa al SAUTERNES prezzemolata, con ROQUEFORT:

Fare cuocere 2 cucchiaini di scalogno tritato al burro. Aggiungere 10 cl di Sauternes, lasciare

evaporare. Aggiungere 100 g di Roquefort e fare sciogliere lentamente. Aggiungere 20 cl di panna liquida, sale, pepe. Fare bollire.

Arrosto di maialeMaiale alle prugne

Chiedere al macellaio di tagliare in lungo l'arrosto, mettere all'interno una ventina di prugne secche.

Servire a fette con il succo di cottura oppure freddo con un'insalata d'indivia

• 4 COTTURA

Pollo

Ripieno con un bel bouquet di dragoncello fresco o rivestire con una miscela fatta di 6 spicchi d'aglio schiacciato con un pizzico di sale grosso, alcuni grani di pepe.

Agnello

Salsa alle acciughe:

Mescolare 100 g di olive nere con 50 g di capperi e 3 acciughe, 1/2 spicchi d'aglio e 10 cl d'olio d'oliva. Aggiungere 10 cl di panna da cucina. Servire il cosciotto a fette.

Verdure ripiene

Gli avanzi del pot-au-feu, del cosciotto di agnello, del maiale arrosto e del pollame arrosto possono essere tagliati finemente per formare una base eccellente.

Torta di pasta sfoglia praline di mela

1 pasta sfoglia spalmata con la sua foglia, pungente con una forchetta.

200 ml di panna portata a ebollizione con un fagiolo di vaniglia.

2 uova sbattute con 30 g di zucchero, aggiungere la panna raffreddata.

2 mele, tagliate a dadini arrotolate in pralina da 70 g.

Mettere la panna e le mele. Mettilo nel forno.

Ciambellone agli agrumi

Caramello: 20 zollette di zucchero (200 g)

Dolce: 4 uova

200 g di zucchero semolato

200 g di farina

200 g di burro di qualità

2 cucchiaini di lievito

Frutta: 1 barattolo piccolo di agrumi sciroppati.

Sgocciolare la frutta. Preparare il caramello. Quando è ben dorato, versarlo nello stampo;

inclinare per ripartire uniformemente il caramello. Lasciare raffreddare. Nel recipiente del

frullatore, mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero. Incorporare le uova intere, uno

dopo l'altro, poi la farina setacciata. Terminare con il lievito. Disporre gli spicchi di agrumi a

rosone sul caramello. Versare l'impasto. Infornare nella posizione "DOLCI".

Sformare su un bel

piatto, e servire freddo. Come frutta è possibile utilizzare mele, pere, albicocche.

Tortini di cioccolato monodose

12 pirottini monodose in alluminio

60 g di burro

200 g di cioccolato amaro (più del 50% di cacao).

100 g di zucchero extrafine.

4 uova.

1 bustina di lievito in polvere.

70 g di farina setacciata.

Far sciogliere il cioccolato con il burro a bassa temperatura. Lavorare i tuorli

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA”

con lo zucchero fino quando l'amalgama diventa uniforme. Aggiungere la farina, il cioccolato sciolto con il burro e infine il lievito in polvere. Sbattere gli albumi a neve e aggiungerli delicatamente nell'amalgama. Imburrare e infarinare leggermente i pirottini in alluminio e versare la pastella (senza sporcare i bordi). Mettere i pirottini sulla teglia e scegliere la modalità “BISCOTTI”. Togliere dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia. Servire con crema inglese alla vaniglia o con gelato al cocco.

Soufflé

Base di besciamella:

1/2 litro di latte.

60 g di farina.

100g di burro

4 tuorli d'uovo + albumi montati a neve.

Sale, pepe, noce moscata.

A seconda del tipo di soufflé, aggiungere 150 g di gruviera grattugiata o 1 kg di spinaci cotti e tagliati o 1 kg di cavolfiori cotti e tagliati o 150 g di avanzi di pesce tagliati o 150 g di prosciutto tagliato.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura **lenta** associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.



Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “BASSA TEMPERATURA”.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.



Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.

COTTURA IMMEDIATA

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «Bassa temperatura» ruotando la manopola e poi convalidare. Il forno propone una scelta di piatti (vedere i dettagli dei piatti qui sotto).

- Selezionare il proprio piatto.

- Dopo aver selezionato il piatto, per esempio l'arrosto di vitello, posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (n. 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (n. 1).

- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

• 4 COTTURA

A fine cottura il forno si arresta automaticamente ed emette un segnale sonoro.

- Premere il tasto di spegnimento①.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, selezionare il simbolo di fine cottura .

Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola, poi convalidare.

Il display di fine cottura non lampeggia più.



LISTA DEI PIATTI



Arrostito di vitello (4h00)



Arrostito di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrostito di maiale (5h00)



Agnello:



rosato (3h00)



ben cotto (4h00)



Pollo (6h00)



Pesci piccoli (1h20)



Pesci grandi (2h10)



Yogurt (3h00)



NOTA: Non utilizzare la griglia per i seguenti programmi: pesci piccoli - pesci grandi e yogurt.

Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “PASTICCERIA”

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione del prodotto di pasticceria scelto.

COTTURA IMMEDIATA


- Selezionare la modalità “PASTICCERIA” nel menu generale poi convalidare.

- Selezionare il proprio piatto, esempio “Tarte Tatin” poi convalidare.

Per alcuni alimenti deve essere inserita la dimensione.

- Scegliere la dimensione corrispondente e convalidare; il forno visualizza la durata di cottura.

Alcuni prodotti di pasticceria necessitano di un preriscaldamento prima di essere informati.

 Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.



LISTA DI PRODOTTI DI PASTICCERIA



Macaron



Cannelé



Fondente al cioccolato



Tarte Tatin



Gâteau Basque



Madeleine



Clafoutis



Babà al rum



Galette des rois



Kouign Amann



Flan alle prugne



Meringhe



Financier



Crème brûlée

• 5 *REGOLAZIONI*



FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione “REGOLAZIONI” ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:
- l’ora, la lingua, il suono, la modalità demo e la gestione della lampada.

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



L’ora

Modificare l’ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



Il suono

All’utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.



La modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



La gestione della lampada



Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.



Dopo 90 secondi senza azione da parte dell’utente, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia, e la lampada del forno si spegne (quando è in modalità “AUTO”).




Una pressione semplice sui tasti indietro  o menu  è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.

• 5 *REGOLAZIONI*







BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.

• 6 *TIMER*



FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

• 7 MANUTENZIONE

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

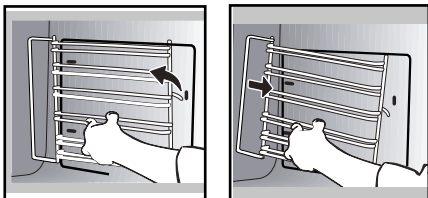
SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



PULIZIA DELLE FINESTRE DELLA PORTA

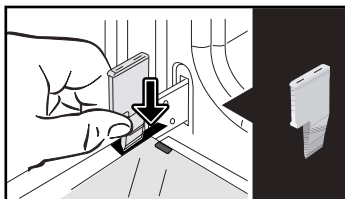


Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

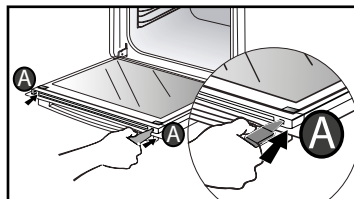
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno. Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

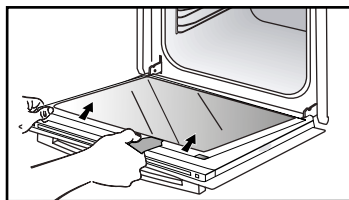


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.

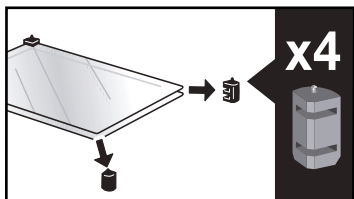


Rimuovere il vetro.



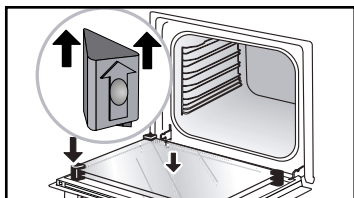
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

• 7 MANUTENZIONE

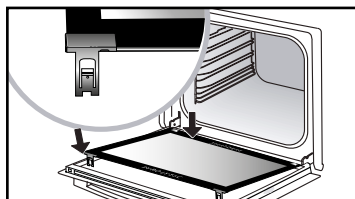
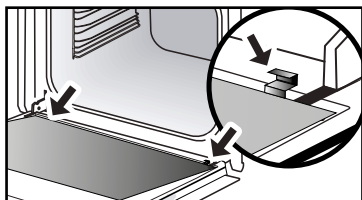


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



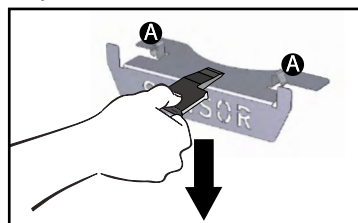
Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.



Rimuovere lo spessore in plastica.
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PIASTRA "SENSOR"

È possibile smontare la piastra "SENSOR" che indica la presenza di un sensore di umidità collegato alla modalità CHEF ma non essenziale per il funzionamento. Utilizzare il cuneo di plastica fornito per smontare il vetro della porta



Smontaggio:

Fai scorrere il cuneo di plastica tra la piastra "SENSOR" e la parte superiore del forno e fai un movimento verso il basso per sganciarlo.


Rimontaggio:

Afferrare la piastra "SENSOR" e inserire saldamente le tacche **A** nelle abitazioni corrispondenti verso l'alto.

• 7 MANUTENZIONE



FUNZIONE PULIZIA (della cavità)

 **Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.**

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:



Pyro Express: in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi di un'ora e mezza.**



Pyro Auto: compresa tra 1h30 e 2h15

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.



Pyro Turbo: in 2h00


per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.

- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Al termine della pirolisi avviene una fase di raffreddamento, il vostro forno rimane indisponibile durante questo tempo.

• 7 MANUTENZIONE


Q Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo ora di fine (partenza differita)  poi convalidare.

- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare. Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

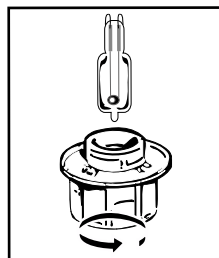


Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• 8 ANOMALIE E SOLUZIONI

- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- **Il forno non riscalda.** Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia.

Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

- Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display.

Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

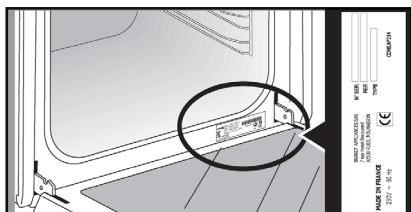
- Rumore di vibrazione.

Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore. Ciò non ha alcun impatto sul corretto funzionamento del dispositivo, ma può comunque generare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovi il dispositivo e sposta il cavo. Sostituisci il tuo forno.

• 9 SERVIZIO POST-VENDITA

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli qui.

PIATTI														Tempo cucinare in minuti
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
CARNI	Arrosto di maiale (1kg)	200	2									190	2	60
	Arrosto di vitello (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cosce di pollo			220	3			210	3					20-30
	Costolette di maiale / vitello			210	3									20-30
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3					20-30
Costolette di montone			210	3									20-30	
PESCE	Pesce alla griglia			275	4									15-20
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3						180	2	190	3	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta - Quatre-quarts	180	3						180	3	180	3	3	45-50
	Ciafoutis	200	3									190	3	30-35
	Biscotti - pasta frolla	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Cabbage Patch	200	3						180	3	200	3	3	30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta di pasta frolla	200	1									200	1	30-40
Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1									200	1	20-25	
VARIE	Pâté in terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Torta	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
Pane tostato			275	4-5									2-3	

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C

Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

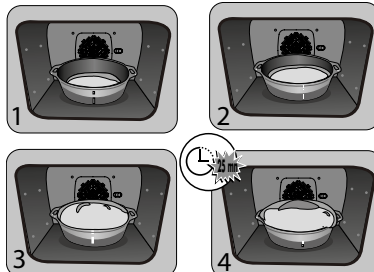
Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

GEBRUIKSGIDS

NO

PL

PT

RU

SK

SV

OVEN

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel. Wij danken u voor uw vertrouwen.



BVCert.6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	4
1 / Installatie	6
2 / Milieu	7
3 / Voorstelling van de oven	8
De bediening en het display	9
De accessoires	10
Eerste instellingen - inbedrijfstelling	12
4 / Afvuurmodi	13
Expert"-modus	13
Kookfuncties	14
° Drogen	17
° Favorieten (opgeslagen koken)	18
Receptenstand	18
Chef-kokstand	20
Lage temperatuur stand	26
Banketbakkerswijze	28
5 / Instellingen	29
° Tijd	29
° Taal	29
° Sound	29
° Demo mode	29
° Lampbeheer	29
Vergrendelen van de bedieningsorganen	30
6 / Timer	30
7 / Reiniging - Onderhoud	31
Buitenoppervlak	31
Verwijderen van de niveaus	31
Schoonmaken van de deurruiten	31
Verwijderen en terugplaatsen van de "Sensor"-plaat	32
Pyrolyse reinigingsfunctie	33
Vervangen van de lamp	34
8 / Fouten en oplossingen	35
9 / Dienst na verkoop	36
10 / Kookhulp	37
Bakplaten	37
Functionaliteitstests	38
Recepten met gist	38

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Belangrijk:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht
— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyserreiniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

glas veroorzaken.

LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het

meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C**).

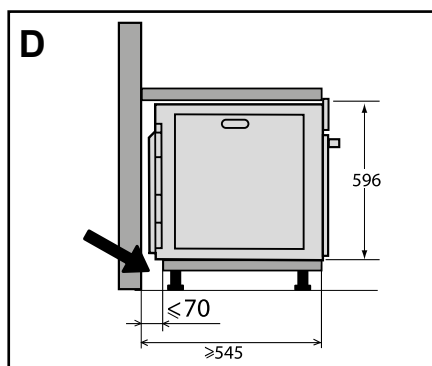
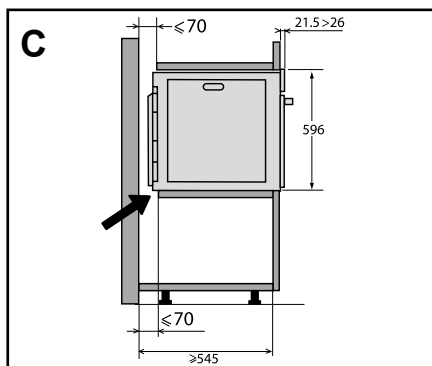
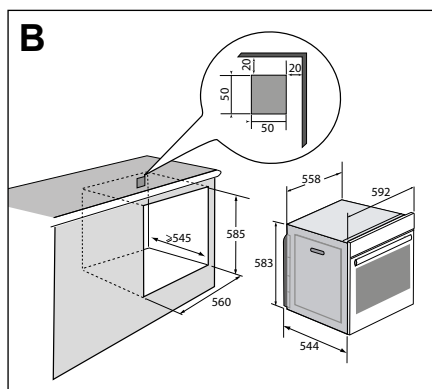
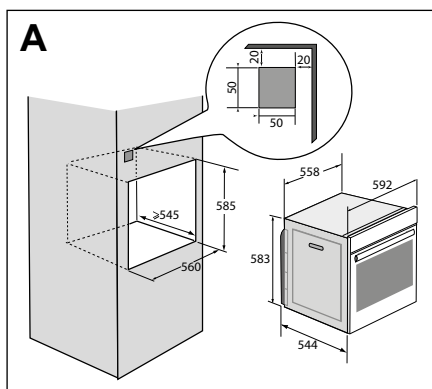
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te

kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



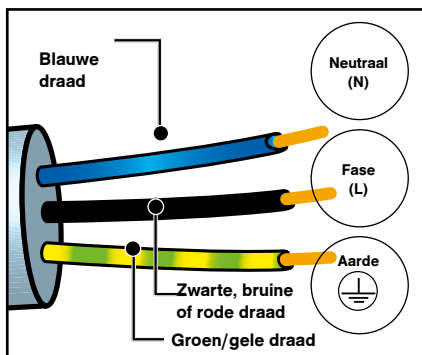
• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdt u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander

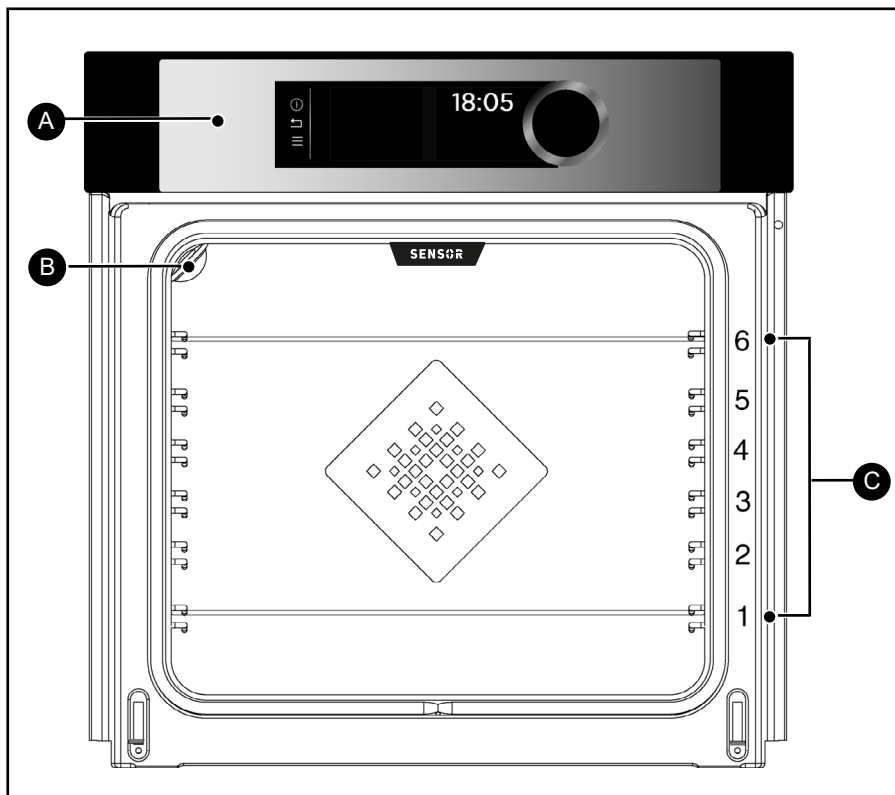
afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

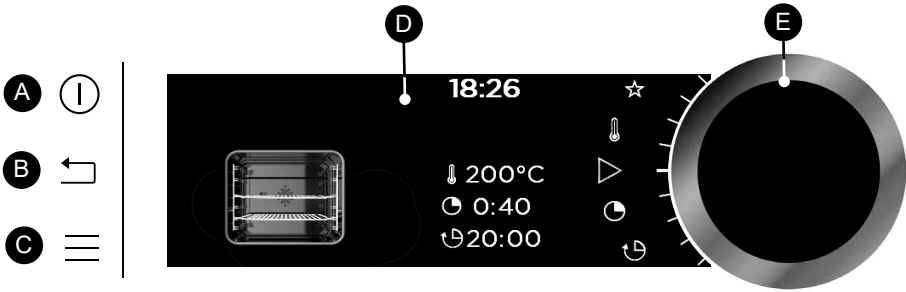
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningsstrook
- B** Lamp
- C** Niveaushouders (6 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Stoptoets van de oven
(lange druk)

B Terugkeertoets
(valideert bij het zoeken van de programmering, behalve bakken)

C Toegangstoets tot MENU
(bakken, instellen, timer, reiniging)

D Displays

E Draaknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

 Starten van het bakken


 Stoppen van het bakken


 Temperatuurgraden

 Baktijd

 Eindtijd bakken
(uitgestelde start)

 Registratie bakwijzen in het geheugen

 Indicator vergrendeling toetsenbord

 Indicator vergrendeling van de deur tijdens een pyrolyse



Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de oven zetten van de gerechten

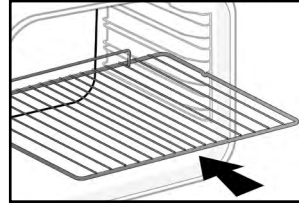
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

- Rooster met kantelbeveiliging

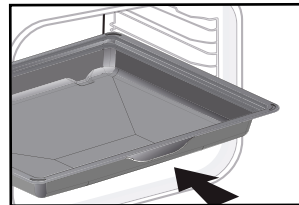
Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

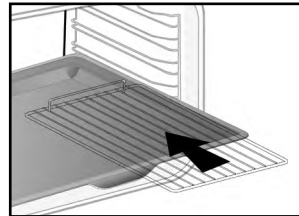
Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



- “Smaken” roosters

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de schaal opgevangen bakvocht.



• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

- Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.

INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

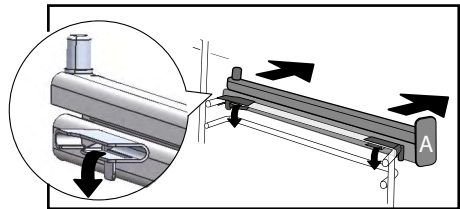
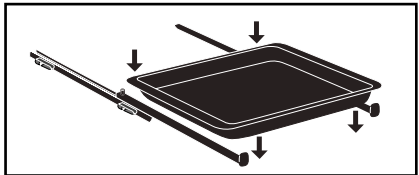
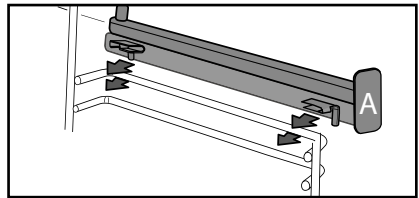
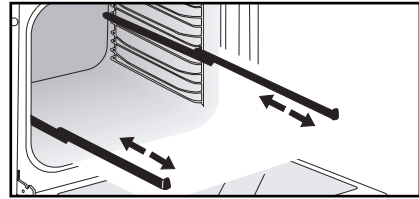
Kies na de 2 niveaushouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveaushouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveaushouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveaushouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.

 Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.


Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

 Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

- Starten - Algemeen menu



Druk op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te laten lopen :



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

• 4 BAKKEN

DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:

1



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf de bakwijze, de temperatuur en de baktijd kiest.

2



Selecteer de **«RECEPTEN»** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en zijn gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

3



Selecteer de **“CHEF-KOK”** modus voor een automatisch door de oven te beheren recept. Kies uit een lijst van de meest voorkomende gerechten degene die u wilt bereiden.

4



Selecteer de **“LAGE TEMPERATUUR”** modus voor een geheel door de oven beheerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma (langzaam bakken).

5



Selecteer de modus **“GEBAK”** voor speciale hoogstandjes uit de Franse keuken, met de hulp van de oven.



DE “EXPERT” MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets MENU ≡ voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de “Expert” modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Gecombineerde warmte



Hoteluchtfunctie



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



Sjabbat (speciale functie volgens het model)



Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)







• 4 BAKKEN



BAKFUNCTIES (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.





Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 4 BAKKEN

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Denk eraan een schaalkje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.
 Sjabbat	90°C	Speciale sequentie: de oven werkt 25 of 75 uur zonder onderbreking, uitsluitend op 90°C.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 4 BAKKEN



ONMIDDELIJK BAKKEN (Expert modus)

Wanneer u uw bakfunctie geselecteerd en gevalideerd heeft, bijvoorbeeld: Geventileerde bodem, beveelt uw oven een of twee roosterhoogtes aan.


- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB : Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voor het starten van het bakken (temperatuur, baktijd en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.


WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.


Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het

programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer dit na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding:

"Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.

• 4 BAKKEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse

voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires.
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 4 BAKKEN



FAVORIETEN (In de Expert modus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie “Favorieten” kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de “Expert” modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd. Selecteer vervolgens het symbool door de knop te draaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.

Valideer opnieuw om het bakken te starten.

NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie “Favorieten” geregistreerd geheugen

Ga naar het menu “Expert”, valideer. Doorloop de functies tot aan het symbool “Favorieten” door de knop te draaien.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens of en druk om te valideren. De oven schakelt in.



DE “RECEPTEN” MODUS

Deze modus kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

ONMIDDELLIJK BAKKEN

- Selecteer de “RECEPTEN” modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (35 of 50 volgens het model, zie onderstaande lijst):

- Selecteer de categorie, bijvoorbeeld “Visgerechten” en valideer.

- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld “forel” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.



Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *
Kalkoenbout
Kalkoen
Gans



VLEES

Rozige lamsschouder
Rood gebakken rundvlees
Medium gebakken rundvlees
Goed doorbakken rundvlees
Varkensgebraad
Varkensrug
Varkensschenkel
Kalfsgebraad
Kalfsrib *
Vleesterrine



VIS

Zalm
Forel
Kreeft
Visterrine
Zeebaars



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Kaastaart
Quiche
Vleestaart
Soufflé



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Moussaka
Gegratineerde groenten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG

Bladerdeeg
Kruimeldeeg
Gerezen deeg
Brioche
Brood
Stokbrood



GEBAK


Fruittaart
Crumble
Soezendeeg
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Chocoladetaart
Zandkoekjes / Cookies *
Cake
Yoghurtaart
Schuimgebak
Kouglof

*** Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.**



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft. Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in. Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren. Valideer dit na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.

• 4 BAKKEN



DE “CHEF-KOK” MODUS

Deze modus vereenvoudigt u de volledige taak aangezien de oven automatisch alle bakparameters berekent volgens het gekozen gerecht (temperatuur, baktijd, baktype) dankzij elektronische sensoren die in de oven zijn geplaatst en permanent de vochtigheidsgraad en de temperatuurverandering meten.

! Er is geen enkele voorverwarming nodig om de “CHEF-KOK” modus te gebruiken.

Het bakken moet **ALTIJD** met een koude oven beginnen.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze “CHEF-KOK” met de knop en valideer.

De oven biedt een keuze aan gerechten (zie onderstaande gerechtenlijst).

- Selecteer uw gerecht en valideer.
- Valideer opnieuw op de knop om met bakken te beginnen.

! LET OP:

Deze bakwijze gebeurt in 2 fasen:

1- Een eerste zoekfase waarin de oven begint op te warmen en de ideale baktijd bepaalt. Deze fase duurt 5 tot 40 minuten volgens het gerecht.



BELANGRIJK: open de deur niet tijdens deze fase om de berekening en de opslag van de gegevens niet in de war te brengen, het bakken zal dan geannuleerd worden.

Deze zoekfase wordt weergegeven door een bewegende afbeelding ◇◇◇◆◇◇◇◇.

2- Een tweede bakfase: de oven heeft de benodigde tijd aangepast, de bewegende afbeelding verdwijnt.

De aangegeven resterende duur houdt rekening met de baktijd van de eerste fase.


U mag de deur nu openen, bijvoorbeeld om het gebrad te begieten of uw vlees om te keren.

- De oven wordt uitgeschakeld wanneer de baktijd verstreken is en uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt het uur waarop het bakken voltooid is wijzigen, alvorens uw gerecht in de oven te plaatsen op het voorgestelde niveau.

Om tot een uitgestelde start over te gaan,

- Selecteer het symbool  einde baktijd en wijzig het einde van de baktijd, alvorens te valideren.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



Pizza

(300 g tot 1,2 kg)

pizza traiteur - verse pasta
pizza gebruiksklaar deeg
pizza «huism gemaakt» deeg

Plaats deze op het rooster voor een krokante bodem (u kunt een blad bakpapier tussen het rooster en de pizza leggen om de oven te beschermen tegen uitlopende kaas)



Rundergebraad (3 bakwijzen): (800 g tot 1,6 kg)

- rood gebakken rundvlees



- medium gebakken rundvlees



- goed doorbakken rundvlees



Neem zoveel mogelijk spek weg: dit veroorzaakt rook.

Plaats het gebr aad op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.

Laat het vlees aan het einde van de kooktijd 7 tot 10 minuten rusten voordat u het snijdt



Lamsbout zonder bot(2 bakwijzen):

(1,4 kg tot 1.8 kg)

- Rosé lamsbout zonder



- Doorbakken lamsbout zonder bot



Kies liever een ronde en vlezige bout dan een lange en smalle.

Plaats het gebr aad op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.

Laat staan na het koken.



Lamsbout met bot(2 bakwijzen):

(2 kg tot 2,8 kg)

- Rosé lamsbout met bot



- Doorbakken lamsbout met bot



Varkensgebr aad (700 g tot 1,4 kg)

rug
filet

Plaats het gebr aad op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.

Laat op het einde van de baktijd het vlees 7 tot 10 min rusten. Voeg zout toe wanneer het koken voltooid is.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



Kip

kippen (1,4 kg tot 2,5kg)
jonge wijfjeseend, parelhoen

Plaats het kip op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.
Prik in de huid van gevogelte om spatten te vermijden.



Vis

(400 gr tot 1 kg)

hele vissen (goudbrasem, heek, forel, makreel)
visrollade, niet geschikt voor platvissen

Gebruik deze functie alleen voor hele vissen.

Gebruik de multifunctionele lade.



Gevulde groenten

gevulde tomaten, paprika's
brandade

Pas de afmetingen van uw gerecht aan de te bakken hoeveelheid aan om te vermijden dat het sap overloopt.



Hartige taart

quiches vers
quiches diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.
Haal de diepgevroren quiches uit de bakjes alvorens ze op het rooster te plaatsen.



Zoete taart

taarten vers
taarten diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.



Cake

(500 gr tot 1 kg)

familietaarten : cake (gezouten, gesuikerd), evenveeltje
gebruiksklare bereidingen die in zakjes worden aangeboden.

Taarten die in een cakevorm, ronde, vierkante... vorm bereid worden en altijd op het rooster geplaatst worden.
Mogelijkheid om 2 cakevormen naast elkaar te bakken.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



Koekjes

eenpersoons bereidingen: cookies, eierkoeken, croissants, broodjes, koffiebroodjes, tosti's

Plaats de eenpersoons bereidingen op de patisserieplaat, die op zijn beurt op het rooster is geplaatst.

Let op: Soezendeeg moet op «CAKE» gebakken worden om goede resultaten te verkrijgen.



Soufflé

gebruik een hoge vorm met rechte randen diameter 21 cm

Beboter de vorm en raak de binnenkant niet met de vingers aan, anders zal de soufflé niet rijzen.

TIPSEN PRAKTISCHE RICHTLIJNEN “CHEF-KOK”

Pizza

Om te voorkomen dat kaas of tomatensaus in de oven loopt, kunt u vetvrij papier tussen het rooster en de pizza leggen.

Taarten/Quiches

Gebruik geen glazen of porseleinen schalen: ze zijn te dik, daardoor is de baktijd langer en de onderkant van het deeg niet knapperig. Bij gebak met vruchten kan de onderzijde van de taart nat worden: u kunt dan een paar lepels fijne griesmeel, fijngemaakte biscuitjes, amandelpoeder of tapiocameel op het deeg strooien, dat neemt bij het bakken het vocht op. Bij vochthoudende of diepvriesgroenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u de deegbodem bestrooien met een eetlepel maïzena.

Vis

Bij aankoop moet de vis vers en aangenaam ruiken. De vis moet stevig zijn, de schubben moeten goed hechten aan het vel, het oog moet helder zijn en bol staan en de kieuwen moeten glimmen en vochtig zijn.

Rundvlees/Varkensvlees/Lamsvlees

Haal vlees altijd geruime tijd voor het bakken uit de koelkast: een te snelle koud-warm wisseling maakt het vlees taai, zo krijgt u een runderbraadstuk dat rondom goudbruin is, rood van binnen en warm tot middenin. Het vlees niet zouten voordat u het bakt: zout absorbeert het

• 4 BAKKEN

bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees met behulp van spatels: als u erin prikt loopt het bloed eruit. Laat het vlees na het bakken altijd 5 tot 10 minuten rusten: wikkel het in aluminiumfolie en leg het bij de ingang van de warme oven: het bloed dat naar de buitenkant is getrokken tijdens het bakken zal terugstromen en beter verdeeld worden over het braadstuk .

Gebruik een aardewerken braadslee: bij gebruik van glas heeft u meer kans op opspattend vet.

Vermijd een lamsbout met knoflook te prikken omdat het dan zijn bloed verliest, steek de knoflook liever tussen het vlees en het bot, of bak ongepelde knoflookteentjes mee naast de lamsbout en maak ze fijn na het bakken om de saus mee op smaak te brengen ; filter en dien heel warm op in een sausvlood.

ENKELE RECEPTEN “CHEF-KOK”

Pizza

Basis: 1 pizza deeg

*met groenten: 6 eetlepels tomatensaus + 100 g in blokjes gesneden courgettes + 50 g in blokjes gesneden paprika + 50 g in schijfjes gesneden aubergines +2 kleine tomaten in schijfjes + 50 g geraspte gruyere + oregano + zout + peper.

*met roquefort en gerookt spek: 6 eetlepels tomatensaus + 100 g spek + 100 g roquefort in blokjes + 50 g noten + 60 g geraspte gruyere.

*met worst en kwark: 200 g uitgelekte

kwark over het deeg uitgestreken + 4 worstjes in schijfjes + 150 g ham in reepjes +5 olijven + 50 g geraspte gruyere + oregano + zout + peper.

Quiches

Basis: 1 aluminium vorm van 27 tot 30 cm

1 pizza deeg klaar voor gebruik.

3 geklutste eieren + 50 cl dikke room.

zout, peper, nootmuskaat.

Verskillende toevoegingen:

200 g voorgekookt spek,

of - 1 kg gekookte witlof + 200 g geraspte Goudse kaas.

of - 200 g broccoli + 100 g spek + 50 g blauwschimmelkaas.

of -200 g zalm +100 g gekookte uitgelekte spinazie.

Runderbraadstuk met SAUTERNES-ROQUEFORT saus:

Laat 2 eetlepels fijngeknipte sjalotjes in boter slinken. Voeg 10 cl Sauternes toe, laat dat verdampen. Voeg 100 g Roquefort toe en laat dat zachtjes smelten. Voeg 20 cl vloeibare room toe, zout, peper. Breng aan de kook.

Varkensbraadstuk Varkensgebraad met pruimen

Vraag de slager een gat te maken over de gehele lengte van het braadstuk, stop daar een twintigtal pruimen in. Dien op in plakken gesneden met de saus of koud met witlofsalade.

• 4 BAKKEN

Kip

Vul het met een bosje verse dragon of bestrijk het met een mengsel van 6 teentjes gestampde knoflook, een mespuntje grof zout en een paar peperkorrels.

Lamsribben met ansjovis saus

Mix 100 g zwarte olijven met 50 g kappertjes en 3 ansjovisjes, 11/2 teentje knoflook en 110 cl olijfolie. Voeg 10 cl room toe. Opdienen met de in plakken gesneden lamsbout.

Gevulde groenten

De fijngehakte restjes van stoofpot, braadvlees, gebraden blank vlees, kip e.d. zijn een voortreffelijke basis.

Bladerdeeg taart met praline en appels :

1 uitgestrekt bladerdeeg licht geprikt met een vork.

200 ml room aan de kook brengen met een stokje vanille.

2 geklutste eieren met 30 g suiker, voeg de room erbij als deze afgekoeld is.

2 in blokjes gesneden appels in 70 g praline wentelen.

Plaats de room + appels Zet in de oven.

Citrusvruchtencake

Caramel: 20 suikerklontjes (200g).

De cake zelf: 4 eieren.

200 g kristalsuiker.

200g bloem.

200 g roomboter.

2 theelepeltjes gist.

Vruchten: 1 kleinblikje citrusvruchten in siroop.

Giet de vruchten af. Maak karamel. Als de karamel kleurt, giet hem dan in de springvorm ; een beetje hellen om de caramel goed te verdelen. Laat afkoelen. Meng de zachtgemaakte boter en de suiker in de kom van een keukenrobot.

Doe de hele eieren er een voor een bij, dan de gezeefde bloem. Doe als laatste het bakpoeder erbij. Leg de stukken fruit in een rozet op de karamel. Giet het deeg erop. Zet de cake in de oven op stand "CAKE". Haal uit de vorm en leg op een mooie ovenschotel, koud opdienen. U kunt ook appels, peren of abrikozen gebruiken in plaats van citrusvruchten.

Chocoladekoekjes

12 kleine aluminium ovenschaaltjes.

60 g boter.

200 g bittere chocolade (meer dan 50% cacao).

100 g fijne suiker.

4 eieren.

1 zakje gist.

70 g gezeefde bloem.

Smelt de chocolade met de boter op een heel zacht vuurtje. Roer de suiker door het eigeel tot het mengsel glad is. Voeg de bloem toe, de gesmolten chocolade met de boter en als laatste het bakpoeder. Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig toe aan het mengsel. Beboter de aluminium vormpjes en bestrooi met een beetje bloem, giet

• 4 BAKKEN

het deeg erin (zonder op de randen te morsen). Zet de vormpjes op de gebakspaat en selecteer “KOEKJES”. Haal ze uit de vormpjes en laat ze op een rooster afkoelen. Serveer er vanillesaus (crème anglaise) of cocos-ijs bij.

Soufflé

Benodigheden voor de bechamelsaus:
1/2 liter melk
60g bloem
100g boter
4 eigelen + stijfgeklopte eiwitten
Zout, peper, nootmuskaat.

Afhankelijk van de soufflé, voegt u 150 g geraspte gruyère of 1 kg gekookte gehakte spinazie toe of 1 kg gekookte gehakte bloemkool of 150 g fijn gemalen restjes vis (niet rauw) of 150 g fijn gemaakte ham.



DE “LAGE TEMPERATUUR” MODUS

Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het **langzaam** bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen.

Het bakresultaat is optimaal.



Er is geen voorverwarmen nodig voor de LAGE TEMPERATUUR modus. Het bakken moet ALTIJD met een koude oven beginnen.



Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze «Lage Temperatuur» met de knop en valideer uw keuze.

De oven biedt een keuze aan gerechten (zie de details van de gerechten hieronder).

- Selecteer uw gerecht.

- Na het selecteren van het gerecht, bijvoorbeeld kalfsgebraad, legt u het vlees op het rooster op het bovenste niveau, weergegeven op het scherm (niveau 2) en schuift u de lekbak op het niveau daaronder (niveau 1).

- Valideer uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.


• 4 BAKKEN

De oven schakelt automatisch uit wanneer en geeft een geluidsignaal.

- Druk op de uittoets ①.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op "lage temperatuur" bakt.

Selecteer na uw programma geselecteerd te hebben, het symbool 

einde baktijd . Het display knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien en valideer.

Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer.



GERECHTENLIJST



Kalfsgebraad (4.00u)



Rundergebraad:



rood gebakken (3.00u)



Goed doorbakken (4.00u)



Varkensgebraad (5.00u)



Lamsvlees:



rozig (3.00u)



goed doorbakken (4.00u)



Kip (6.00u)



Kleine vissen (1.20u)



Grote vis (2.10u)



Yoghurt (3.00u)



LET OP: Het rooster niet gebruiken voor de volgende programma's: kleine vissen - grote vis en yoghurt.

Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het op het scherm aangegeven niveau.

• 4 BAKKEN



DE “PATISSERIE” MODUS

Deze modus kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden gebak.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de “PATISSERIE” modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Selecteer uw gerecht, bijvoorbeeld “Omgekeerde appeltaart” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet de maat ingevoerd worden.

- Kies de bijbehorende maat en valideer; de oven geeft de baktijd weer.

Voor sommige gebaksoorten moet de oven voorverwarmd worden.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een piepton geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.



GEBAKSLIJST



Macarons



Kaneelkoekjes



Fondant chocolade



Omgekeerde appeltaart



Baskisch gebak



Madeleines



Clafoutis



Rum baba



Koningentaart



Bretonse boterkoek



Bretonse flan



Schuimgebak



Eierkoeken



Crèmes brûlées

• 5 *INSTELLINGEN*



FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie «INSTELLINGEN» met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus en het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



De taal

Kies uw taal en valideer.



Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de

presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:



Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



Na 90 seconden zonder actie van de kant van de gebruiker vermindert de helderheid van het display om het energieverbruik te beperken en dooft de lamp van de oven (wanneer deze in de “AUTO” modus staat).

Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lichtsterkte van het display hersteld en wordt, indien nodig, de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.

• 5 *INSTELLINGEN*





BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslot symbool  van het scherm verdwijnt.

• 6 *TIMER*



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie «TIMER» met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen,

drukt u op een willekeurige toets.

NB : Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogramming te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 7 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

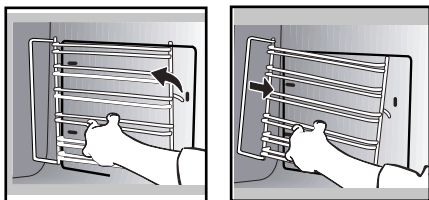
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.

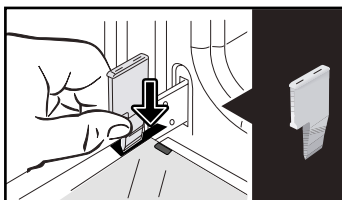


BINNENKANT VAN DE RUITEN

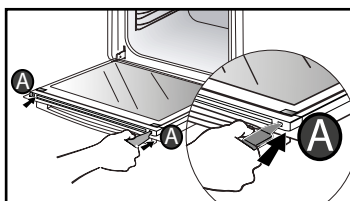
⚠ Let op
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

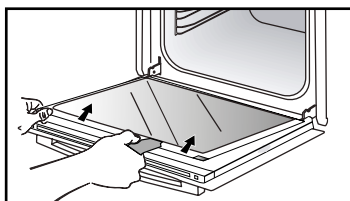
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklitte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

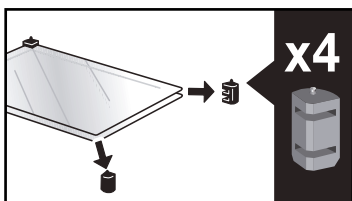


Verwijder het glas.



De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.

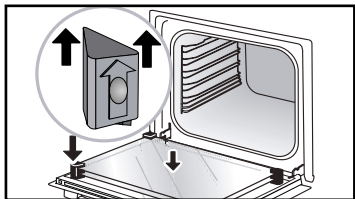
• 7 ONDERHOUD



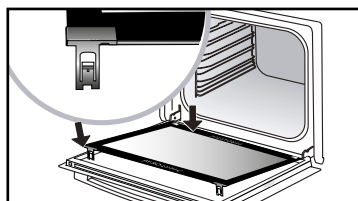
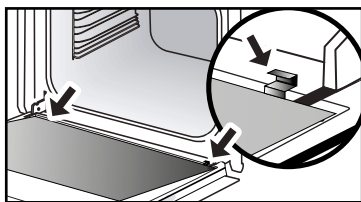
Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

Dompel het glas niet in water onder. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.



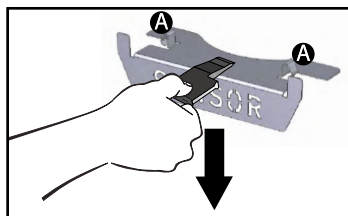
Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met "PYROLYTIC" zichtbaar en naar u gericht.



Verwijder de plastic wig.
Uw toestel is opnieuw operationeel.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE "SENSOR" PLAAT

U kunt de "SENSOR" -plaat demonteren die de aanwezigheid aangeeft van een vochtigheidssensor die is gekoppeld aan de CHEF-modus maar niet essentieel is voor gebruik. Gebruik de meegeleverde kunststof wig om het deurglas te demonteren.



Demontage:
Schuif de plastic wig tussen de "SENSOR" plaat en de bovenkant van de oven en maak een neerwaartse beweging om hem los te maken.

Hermontage:
Pak de "SENSOR" plaat vast en steek de inkepingen **A** stevig in de corresponderende sleuven naar boven.

• 7 ONDERHOUD



REINIGINGSFUNCTIE (in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauehouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, verchroomde roosters) samen met alle recipiënten.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

U kunt uit drie pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro Express: 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, **dan wordt automatisch overgegaan tot een pyrolyse van anderhalf uur.**



Pyro Auto: tussen
1.30u en 2.15u

voor een minder energie
verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u


voor een grondigere reiniging
van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING

- Selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.


De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer om

• 7 ONDERHOUD


aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Aan het einde van de pyrolyse vindt er een afkoelfase plaats, uw oven blijft gedurende deze tijd niet beschikbaar.


 **Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.**

AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.
- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.



VERVANGING VAN DE LAMP

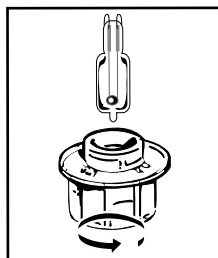


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

• 8 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

- “AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”. Uw oven heeft een storing gedetecteerd.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.

Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

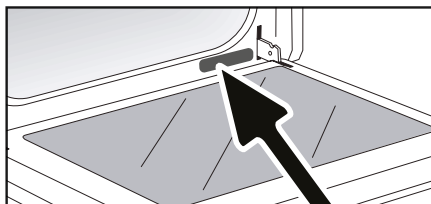
Trillingsgeluid.



Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand. Dit heeft geen invloed op de goede werking van uw toestel, maar kan bij ventilatie toch een trillingsgeluid genereren. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Vervang je oven.

• 9 *SERVICEDIENST*

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.









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

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie


H: Serienummer

GERECHTEN														BAKDUUR
		°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2											60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2											60-70
	Rundergebraad	240	2											30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsrib			210	3									20-30
	Runderrribben (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35
	Vis in folie	220	3											15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3											45
	Lasagne	200	3											45
	Gevulde tomaten	170	3											30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake							180	3					35
	Oporolde cake	220	3					180	2					5-10
	Brioche	180	3			200	3	180	3					35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3					180	3					45-50
	Kersenvlaai	200	3											30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
	Kugelhopf							180	2					40-45
	Schuimgebak	100	4					100	4					60-70
	Madeleines	220	3											5-10
	Soezendeeg	200	3					180	3					30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3											5-10
	Savarin	180	3					175	3					30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1											30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1											20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2											80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé							180	2					50
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45
	Brood	220	2											30-40
Geroosterd brood			275	4-5									2-3	

* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

 Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN  °C									
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

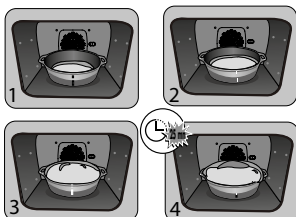
Recept met gist (volgens model)

Ingrediënten:

- Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
- Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

RU

SK

SV

OVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich. Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene. Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover. Takk for tilliten til oss.



BY Cert.0011825

Etiketten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhet og viktige forholdsregler	4
1 / Installasjon	6
2 / Miljø	7
3 / Presentasjon av ovnen	8
Kontrollene og displayet	9
Tilbehør	10
Innledende innstillinger - igangkjøring	12
4 / Tilberedningsmetodene	13
«Ekspert» -modus	13
° Matlagingsfunksjoner	14
° Tørking	17
° Favoritter (husket matlaging)	18
«Oppskrifter» -modus	18
«Kokk» -modus	20
«Lav temperatur» -modus	26
«Konditor» -modus	28
5 / Innstillinger	29
° Time	29
° Språk	29
° Lyd	29
° Demomodus	29
° Lampehåndtering	29
Kontrollås	30
6 / Timer	30
7 / Rengjøring - Vedlikehold	31
Utvendig overflate	31
Demontering av trinnene	31
Rengjøre dørvinduene	31
Demontering og montering av «sensor» -platen	32
Rengjøringsfunksjon for pyrolyse	33
Lampeskift	34
8 / Anomalier og løsninger	35
9 / Kundeservice	36
10 / Matlagingshjelp	37
Matlagingsdiagrammer	37
Funksjonelle egnethetstester	38
Oppskrifter med gjær	38

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Viktig:

— Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL:

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk.

Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

ADVARSEL :

For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømmettet før du

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømleningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestølpene.

— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres

bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

• 1 INSTALLERING

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (fig. A) eller i et høyskap (fig. B).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (fig. C, fig. D).

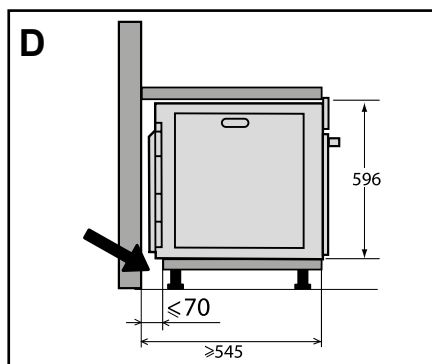
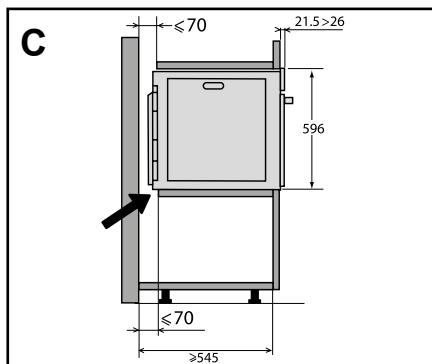
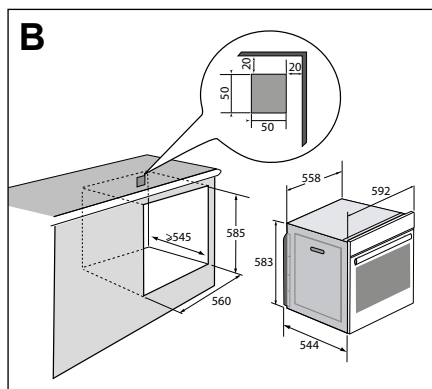
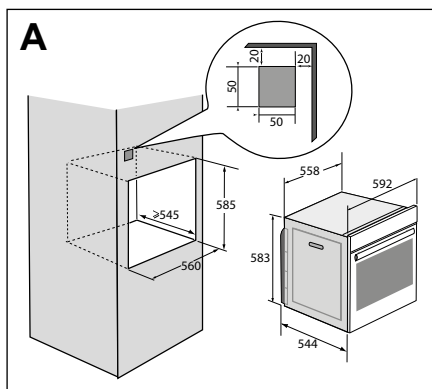
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring

av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



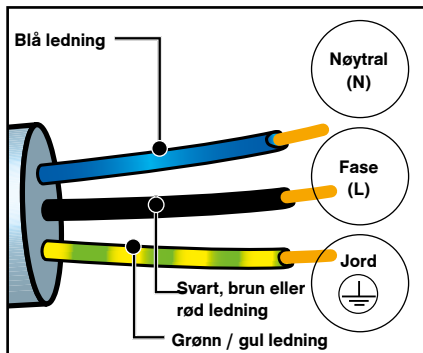
• 1 INSTALLERING

ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord) som kobles til et strømnnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Merk:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

• 2 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

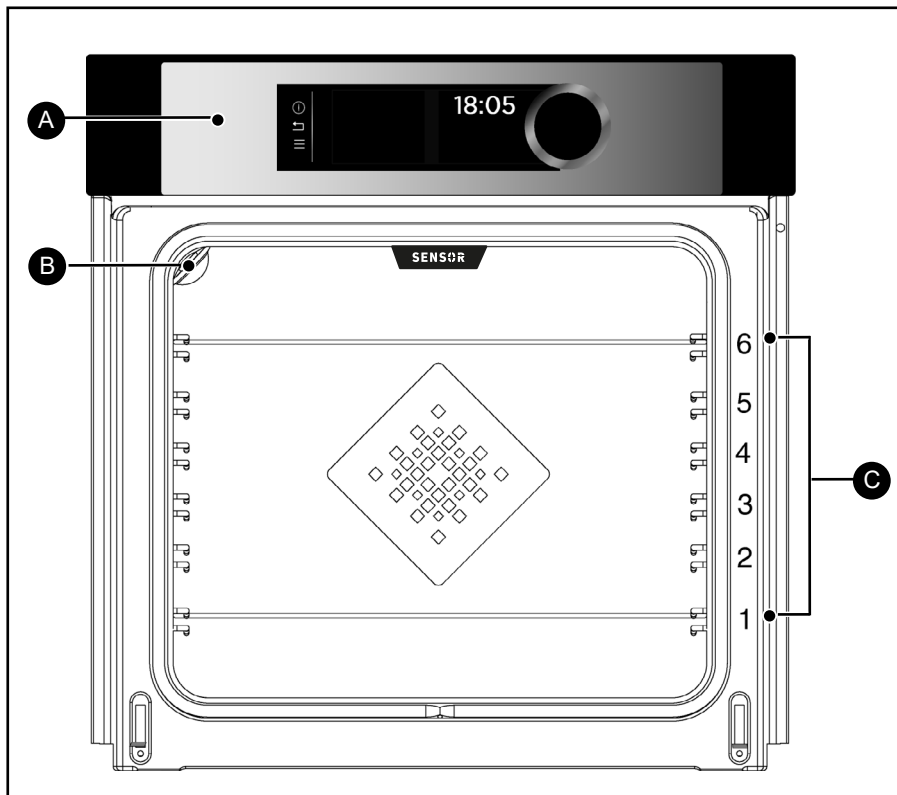
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

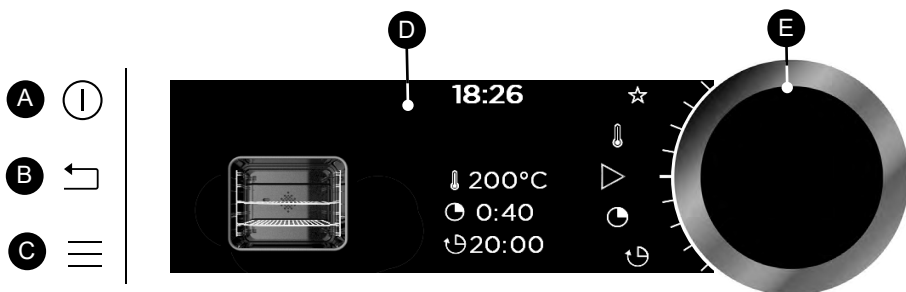
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Lampe
- C** Riller (6 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV OVNE









KONTROLLER OG DISPLAY



- A** **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)
- B** **Tast for å gå tilbake**
(bekrefter søk etter program, utenom tilberedning)
- C** **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger, minutt nedtelling, rengjøring)

- D** **Displayer**
- E** **Dreiebryter med midtstilt tast** (kan ikke demonteres):
 - Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
 - Trykk i midten for å bekrefte et valg.

SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

-  Starte tilberedningen
-  Tilberedninger i minnet
-  Stoppe tilberedningen
-  Tastaturlås
-  Temperatur
-  Dørlås under pyrolyse
-  Tilberedningstid
-  Klokkeslett tilberednings-slutt (utsatt start)



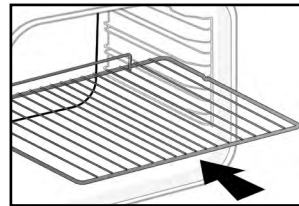
Tallet viser til anbefalt rille

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (avhengig av modell)

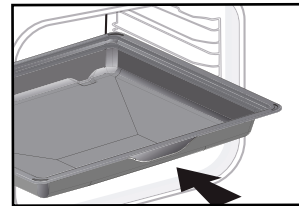
- Sikkerhetsrist som forhindrer velting

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

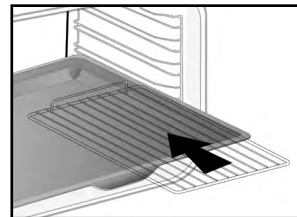
Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



- Halvrister

Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen.

Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



• 3 PRESENTASJON AV OVNE

- Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.

INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

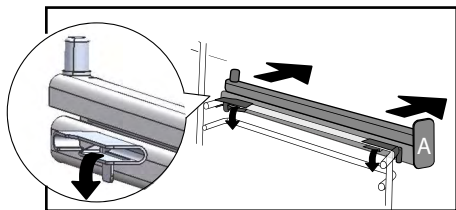
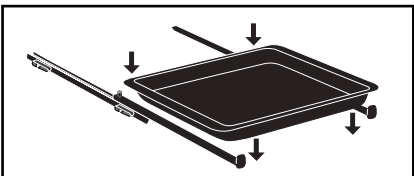
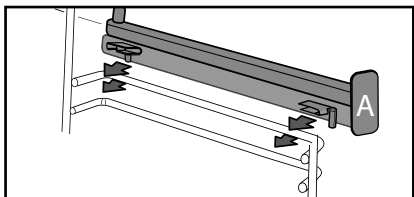
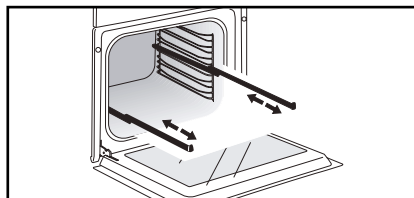
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden **A** mot deg.

Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



☞ Råd
For å unngå mye mato fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.

☞ Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strøbrudd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.


- Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny



Trykk på MENY-knappen  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

• 4 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PROGRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**OPPSKRIFTER**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

3



Velg modusen «**CHEF**» for å lage en oppskrift som styres automatisk av ovnen. Velg en oppskrift du vil lage fra en liste over vanlige retter.

4



Velg modusen «**LANGTIDSSTEKING**» for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program (langsom steking).

5




Velg modusen «**BAKVERK**» for å lage vellykkede oppskrifter med veiledning fra ovnen.



PROGRAMVALG

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparametrene: temperatur, tilberedningstype og steketid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen og bekreft modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberedningsfunksjon i listen nedenfor, og bekreft valget:



Varmluft + tradisjonell



Varmluft



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Underverme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørketid



Sabbat (spesiell funksjon)



Favoritter (du kan lagre 3 funksjoner)







• 4 TILBEREDNINGG



TILBEREDNINGSFUNKSJONER (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.







Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft + tradisjonell	205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Underverme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.



Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.

• 4 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskeer og store reker (på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørketid	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.
 Sabbat	90°C	Spesiell funksjon: ovnen går i 25 eller 75 timer i strekk på kun 90°C.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 4 TILBEREDNING



UMIDDELBAR STEKESTART (Programvalg)

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, anbefaler ovnen en eller to rillenivåer.

- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før tilberedningen starter (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

- Temperaturen kan endres slik:
- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
 - Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.


Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en

varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette steking.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.

• 4 TILBEREDNING



TØRKEFUNKSJON

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 4 TILBEREDNING



FAVORITTER (i modusen Programvalg)

- Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.

I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid. Vri bryteren og velg symbolet for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.

Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet. Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft.

Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter ».

- Velg ett av minnene som allerede er lagret eller og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.



MODUS «OPPSKRIFTER»

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «OPPSKRIFTER» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (35 eller 50 avhengig av modell, se listen nedenfor):

- Velg kategorien, f.eks. «Fisk» og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «ørret» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnen beregner automatisk steketid og rillennivå, og viser dette i displayet.

- Sett retten inn i ovnen og bekreft.



For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER

(avhengig av modell)



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *
Kalkunlår
Kalkun
Gås



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Rosastekt oksestek
Medium stekt oksestek
Gjennomstekt oksestek
Svinestek
Svinekam
Svineskank
Kalvestek
Kalvekoteletter *
Kjøtterrin



FISK

Laks
Ørret
Hummer
Fisketerrin
Abbor



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Ostepai
Quiche
Kjøttpai
Sufflé



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Moussaka
Grønnsaksgrateng
Bakte poteter



BRØD

Butterdeig
Mørdeig
Pizzadeig
Boller
Brød
Baguetter



BAKVERK

Dessertpai
Fruckt crumble
Vannbakkels
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Sjokoladecake
Kjeks/småkaker *
Formkake
Yoghurtkake
Marengs
Bundtkake

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.




Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvamingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for stekeslutt  og bekrefte. Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen.



Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.

• 4 TILBEREDNING



MODUS «CHEF»

Denne modusen gjør jobben mye enklere for deg fordi ovnen automatisk styrer alle stekeparameterne basert på retten du velger (temperatur, steketid, steketype) ved hjelp av elektroniske sensorer inni ovnen som hele tiden måler fuktighetsgraden og variasjonen i temperatur.



Forvarming er ikke nødvendig for modusen «CHEF».

Retten **MÅ** settes i kald ovn.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «CHEF» og bekreft valget.

Ovnen foreslår et utvalg av retter (se listen over retter nedenfor).

- Velg en rett og bekreft.

- Trykk på nytt på bryteren for å bekrefte og starte tilberedningen.

MERK:

Denne tilberedningsmodusen skjer i to faser:



1- I løpet av den første søkefasen begynner ovnen å varme opp, og vil anslå den best egnede steketiden. Denne fasen varer mellom 5 og 40 minutter avhengig av retten.

VIKTIG: du må ikke åpne ovnsdøren i denne fasen, ellers forstyrrer det beregningen og registreringen av



informasjon, og tilberedningen vil avbrytes.

Denne søkefasen er vist med en animasjon ◊◊◊◊◊◊◊.

2- Fase to: ovnen har anslått riktig steketid og animasjonen forsvinner.

Angitt resttid inkluderer steketiden i den første fasen.


Nå kan du åpne ovnsdøren for å pensle eller snu kjøttet eller maten.

- Ovnen stopper når steketiden er over og skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt før du setter retten inn i ovnen på anbefalt rille.

Slik programmerer du utsatt start:

- Velg symbolet på stekeslutt  og endre klokkeslettet for stekeslutt, og bekreft.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Pizza

lår 300 g - 1,2 kg
ferdiggpizza - fersk pasta
pizza/pasta som ferdigrett
hjemmelagd pizza/pasta

Sett den på risten slik at bunnen blir sprø (du kan legge et bakepapir mellom risten og pizzaen for å unngå at ost renner over).



Oksesstek (3 stekegrader):
lår 800 g - 1,6 kg

• rosastekt



• medium stekt



• gjennomstekt



Ta av så mye spekk som mulig, det avgir røyk.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile 7-10 minutter.

Legg steken på drypppannen.



Lammestek uten ben(2
stekegrader):

lår 1,4 kg - 1.8 kg

• Lettstekt lammestek uten ben



• Godt stekt lammestek uten ben



Sett steken på risten med langpannen under.

Velg et rundt og kraftig lammelår fremfor et langt og tynt lår.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile

Legg steken på drypppannen.



Lammestek med ben (2
stekegrader):

lår 2 kg - 2,8 kg

• Lettstekt lammestek med ben



• Godt stekt lammestek med ben



Svinestek

lår 700 g - 1,4 kg

svinekam

svinefilet

Sett steken på risten med langpannen under.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile 7-10 minutter. Tilsett salt ved slutten av tilberedningen.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Kylling

kylling 1,4 kg-2,5 kg
and, perlehøne

Sett kylling på risten med langpannen under.

Stikk hull i skinnet på fjærkre før tilberedningen for å unngå sprut.



Fisk

lår 400 g - 1 kg

hel fisk (laks, ørret, makrell)
fiskestek

Egner seg ikke til flat fisk.

Denne funksjonen bør bare brukes til hel fisk tilberedt.

Bruk flerbruksskuffen.



Fylte grønnsaker

fylte tomater, fylte paprika
kjøttmos, fiskemos

Velg en form med egnet størrelse i forhold til mengden du skal steke slik at kraften eller innholdet ikke renner over.



Middagspai

fersk quiche
frossen quiche

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen være sprø.

Ta frossenquichen ut av formen før den settes på risten.



Søt terte

fersk terte
frossen terte

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen bli sprøstekt.



Kake

lår 500 g - 1 kg

store kaker: formkake, sjokoladekake, kakemiks.

Kaker bakt i en brødform, rund form, langpanne og alltid satt på risten.

Du kan bake to kaker i brødform ved siden av hverandre.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Småkaker

Småkaker: cookies, mandelkaker, croissanter, boller, kuvertbrød, ostesmørbrød

Sett kakene på bakeplaten og sett bakeplaten på en rist.

Merk: Vannbakkels må bakes på posisjon «KAKE» for at resultatet skal bli bra.



Sufflé

Bruk en høy form med rette kanter, diameter 21 cm

Smør formen og ikke berør innsiden med fingrene, ellers vil suffléen ikke bli fin og luftig.

RÅD OG TIPS MODUS "CHEF"

• Pizza

- For å unngå at ost eller tomatsaus renner over i ovnen kan du legge et bakepapir mellom risten og pizzaen.

• Okse, svin, lam

- Kjøttet må alltid tas ut av kjøleskapet slik at det blir romtemperert før det stekes, ellers blir det hardt pga. temperaturforskjellen. Romtemperert kjøtt blir gyllent på utsiden og rødt inni.

Ikke salt kjøttet før det stekes. Saltet trekker til seg blodet og tørker ut kjøttet. Snu kjøttet med tresleiver. Hvis du stikker hull i overflaten, siver blodet ut. La alltid kjøttet hvile 5-10 minutter når det er ferdigstekt. Pakk det inn i aluminiumsfolie og sett det ved inngangen til den varme ovnen. Da vil blodet, som ble trukket utover under steking, flyte tilbake igjen og irrigere steken.

- Bruk ovnsformer i keramikk da glass fører til fettsprut.

- Unngå å lage snitt i lammesteken for å sette inn hvitløksfedd, ellers renner blodet ut. Skyv heller hvitløken mellom kjøttet og beinet, eller stek hvitløken uskrelt ved siden av steken og mos den når kjøttet er ferdigstekt for å gi sausen ekstra smak. Filtrer sausen og server den svært varm i en sauseskål.

• 4 TILBEREDNING

• Fisk

- Når fisken kjøpes, må den lukte godt og mildt av sjøduft.

- Fisken må være fast og stiv, skjellene må sitte godt fast på huden, øyet må være våkent og bule ut, og gjellene skal være skinnende og fuktige.

• Terter, quiche

- Unngå glass- eller porselensformer. De er for tykke, steketiden forlenges og bunnen av paien blir ikke sprø.

- Frukterter kan bli gjennomtrukne i bunnen. Da kan du strø et par skjær med semulegryn, knuste kjeks, mandelmasse eller sagogryn på bunnen. Dette trekker til seg overskytende saft fra frukten.

- Fuktige eller frosne grønnsaker (purreløk, spinat, brokkoli eller tomater). For å unngå fuktig bunn kan du strø en spiseskje med maisenna på bunnen.

NOEN OPPSKRIFTER "CHEF"

Pizza

Base: 1 pizzadeig

* grønnsaker:

6 ss tomatsaus + 100 g terninger zucchini + 50 g terninger paprika + 50 g aubergine i ringer + 2 små tomater i ringer + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

* med Roquefort, røkt bryst:

6 ss tomatsaus + 100 g bryst + 100 g terninger Roquefort + 50 g valnøtter + 60 g revet ost.

* med pølser, cottage cheese:

200 g drenert fraage blanc fordelt på deigen + 4 pølser i skiver + 150 g skinke i strimler + 5 oliven + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

quiches

Sokkel: 1 aluminiumsform (diameter 27 til 30 cm)

1 shortcrust konditori klar til bruk
3 bankede egg + 50 cl tung krem
Salt, pepper, muskatnøtt.

Ulike pålegg:

200 g ferdigkokt bacon,
eller 1 kg kokt endiv + 200 g revet gouda,
eller 200 g brokkoli + 100 g baconbiter + 50 g blåmuggost,
eller 200 g laks + 100 g kokt spinat, drenert.

Roastbiff

STEKT SAUTERNES saus med ROQUEFORT:

Svett 2 ss hakkede sjalottløk i smør.
Tilsett 10 cl Sauternes, la den fordampe.
Tilsett 100 g Roquefort, smelt forsiktig.
Tilsett 20 cl flytende krem, salt, pepper.
Kok opp.

Stek svinekjøtt - Svinekjøtt med svisker

Be slakteren lage et hull langs hele stekens lengde, legg rundt 20 svisker inni. Server skiver med juice eller kaldt med endiv salat.

• 4 TILBEREDNING

Kylling

Fyll den med en fin haug med fersk estragon eller belegg den med en blanding av 6 fedd hvitløk, knust med en klype grovt salt og noen få peppercorns.

lam

Ansjosaus:

Bland 100 g svarte oliven med 50 g kapers og 3 ansjos, 1/2 fedd hvitløk og 10 cl olivenolje. Tilsett 10 cl frisk krem. Server med skivet ben.

Fylte grønnsaker

Restgryteost, lammelår, stekt hvitt kjøtt, finhakket stekt fjørfe er utmerkede baser.

Apple praline butterdeig

1 butterdeig spredt med bladet, stukket med en gaffel.

200 ml krem kokes med en vaniljestang. 2 egg slått med 30 g sukker, tilsett den avkjølte kremen.

2 epler, terninger og rullet i 70 g pralin. Slipp kremen + eplene. Sett i ovnen.

Sitruspundskake

Karamell: 20 sukker terninger (200 g)

Kake: 4 egg

200g rastsukker

200g mel

200g godt smør

2 ts gjær

Frukt: 1 liten boks sitrusfrukter i sirup.

Tøm frukten. Forbered en karamell. Når den har tatt farge, hell den i pannen; vipp den slik at karamellen blir jevnt fordelt. La avkjøle seg. Bland det mykgjorte smøret i sukkeret med en elektrisk robot. Tilsett hele eggene, etter hverandre, så det siktete melet. Avslutt med gjær. Ordne sitruskilene i en rosett over karamellen. Hell røren. Stek på "GATEAU". Unmold i en fin tallerken, og server kald. Frukt kan være epler, pærer, aprikoser.

Sjokoladecupcakes

12 individuelle ramekins av aluminium

60 g smør

200 g bitter sjokolade (mer enn 50% kakao)

100g rørsukker

4 egg

1 pose bakepulver

70 g siktet mel.

Smelt sjokoladen med smøret på veldig lav varme. Arbeid eggeplommene med sukkeret til blandingen blir jevn. Tilsett melet, den smeltede sjokoladen med smøret og avslutt med gjæren.

• 4 TILBEREDNING



MODUS «LANGTIDSSTEKING»

Pisk eggehvitene til de er stive og integrer dem forsiktig i preperatet. Smør og mel aluminiumsramkene lett, hell deigen i dem (uten å løpe dem rundt kantene). Plasser ramekins på bakeplaten, velg "PETITS BISCUITS". Unmold og la avkjøles på et stativ. Server med vaniljesaus eller kokosnøtt is.

blåst

Bechamel base:

1/2 liter melk

60g mel

100g smør

4 eggeplommer + de hvite slått i snø

Salt, pepper, muskatnøtt.

Avhengig av arten av souffléen tilsetter du 150 g revet Gruyère-ost eller 1 kg kokt kokt spinat eller 1 kg kokt blomkål eller 150 g kokt knust fisk eller 150 g hakket skinke.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt **langsomt** på lav varme for å mykne kjøttfibrene.

Det gir optimalt resultat.



Forvarming er ikke nødvendig for modusen LANGTIDSSTEKING.

Retten **MÅ** settes i kald ovn.



Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «Langtidssteking» og bekreft valget.

Ovnen foreslår et utvalg av retter (se detaljert liste over retter nedenfor).

- Velg en rett.

- Når retten er valgt, f.eks. kalvestek, sett kjøttet på risten på det øverste rillnivået som står på displayet (nr. 2) og sett langpannen på rillen under (nr. 1).

- Vri på bryteren for å bekrefte valget. Stekingen starter.

• 4 TILBEREDNING

Ved slutten av steking stopper ovnen automatisk og du hører et lydsignal.

- Trykk på av-knappen ①.

STEKING MED UTSATT START

Du kan velge steking med utsatt start for modusen «langtidssteking».

Velg programmet og velg symbolet for stekeslutt . Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt og bekreft.

Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.



LISTE OVER RETTER



Kalvestek (4 timer)



Oksesstek:



rosastek (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Svinestek (5 timer)



Lam:



rosastek (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Kylling (6 timer)



Liten fisk (1 time 20 min)



Stor fisk (2 timer 10 min)



Yoghurt (3 timer)



NB: Ikke bruk risten for disse programmene: liten fisk - stor fisk og yoghurt.

Sett dem rett på langpannen på rillen som står på displayet.

• 4 TILBEREDNING



MODUS «BAKVERK»

Denne modusen velger bakeinnstillingene som egner seg for bakverket du vil lage.

UMIDDELBAR STEKESTART


- Velg modusen «BAKVERK» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg type bakverk, f.eks. «Eplepai» og bekreft.

For enkelte matvarer må størrelsen oppgis.

- Velg størrelse og bekreft. Ovnens steketiden.

For enkelte typer bakverk, er det nødvendig å forvarme ovnen før bakingen starter.

 Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarming. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

- Ovnens piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.



LISTE OVER BAKVERK



Makroner



Kanelkake



Sjokoladefondant



Eplepai



Pai



Muffins



Fruktterte



Bløtkakebunn



Mandelpai



Karamellterte



Sviskekake



Marengs



Mandelkake



Crème brûlée

• 5 INNSTILLINGER



INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus og lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.



Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:



Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.



Etter 90 sekunder uten at brukeren foretar seg noe, dempes lyset på displayet for å spare energi, og lampen i ovnen slukkes (når den er i modusen «AUTO»).




Hvis du trykker på tilbaketasten  eller meny-tasten , vil lyset aktiveres igjen på displayet og i ovnen under tilberedningen om nødvendig.

• 5 INNSTILLINGER






LÅSING AV KONTROLLPANELET

Barnesikring

Trykk samtidig på tilbakeknappen  og menyknappen  inntil symbolet på hengellåsen  vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-knappen  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbakeknappen  og menyknappen  inntil symbolet på hengellåsen  forsvinner fra displayet.

• 6 MINUTTNEDELLING



MINUTTNEDELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til tidsurmenyen og stille uret på 0m00s. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.

• 7 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

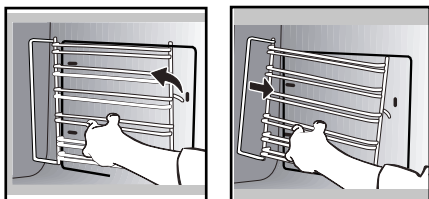
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegg med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.

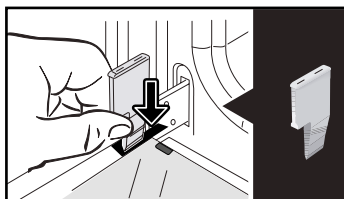


RENGJØRE DE INNVENDIGE GLASSRUTENE

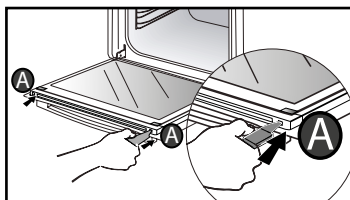
⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

Før døren demonteres, tørk av overskytende fett på innsiden av glasset med en myk klut og oppvasksåpe. Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen

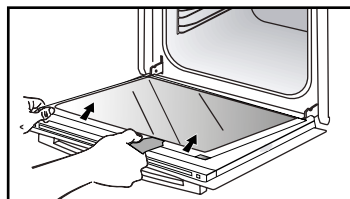
som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

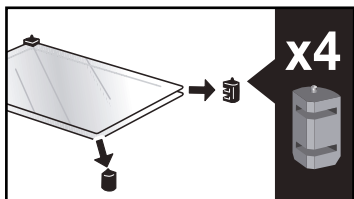


Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.

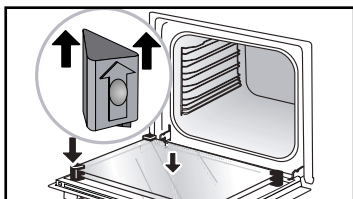
• 7 VEDLIKEHOLD



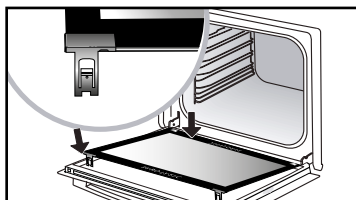
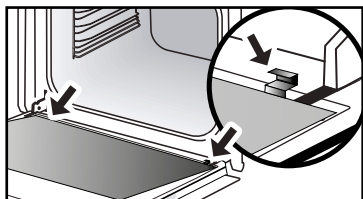
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

Legg ikke glassrutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.



Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften «PYROLYTIC» vendt mot deg slik at du kan lese det.

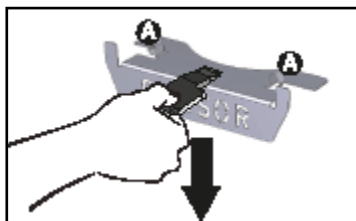


Fjern plastkilen.

Nå er ovnen klar til bruk igjen.

DEMONTERING OG MONTERING AV «SENSOR» -PLATEN "

Du kan demontere «SENSOR» -platen som indikerer tilstedeværelsen av en fuktighetssensor koblet til CHEF-modus, men ikke avgjørende for bruk. Bruk plastkilen som følger med for å demontere dørglasset.



Demontering:

Skyv plastkilen mellom «SENSOR» «platen og toppen av ovnen og gjør en bevegelse nedover for å løsne den.

Montering:


Ta tak i «SENSOR» -platen og sett hakkene

A godt inn i de tilsvarende sporene oppover.

• 7 VEDLIKEHOLD



RENGJØRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsiden)

 **ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.**

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et selvrengjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE SELVRENGJØRING

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro Express: 59 minutter

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrengjøring av ovnens

innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyro Auto: mellom
1 time 30 min. og
2 timer 15 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer


Grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

På slutten av pyrolyse finner en kjølefase sted etter hver pyrolyse, og ovnen forblir utilgjengelig i løpet av denne tiden.

• 7 VEDLIKEHOLD

Q Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)

⌚ og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på **ⓘ** for å slå av ovnen.



BYTTE LYSPÆRE

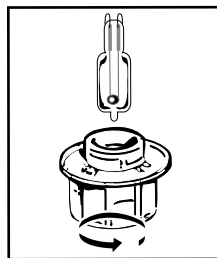


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.

• 8 FEIL OG LØSNINGER

- «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- Ovnen blir ikke varm. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- Lampen i ovnen fungerer ikke. Skift lyspæren eller sikringen.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av. Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- Pyrolysen starter ikke. Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- Symbolet «låst dør» blinker på displayet. Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

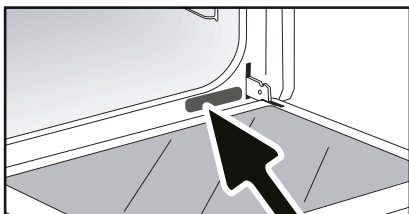
- Vibrasjonsstøy.

Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen. Dette har ingen innvirkning på enhetens funksjon, men kan likevel generere vibrasjonsstøy under ventilasjon. Fjern enheten og flytt ledningen. Bytt ovnen.v

• 9 KUNDESERVICE




REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



NB:

- Vi ønsker å stadig forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned her.

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

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

RETTER		*		*		*		*		*		Steketid i minutter
		°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2							190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Oksestek	240	2							200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3			20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3							20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3			20-30
Fårekoteletter			210	3							20-30	
FISK	Grillet fisk			275	4							15-20
	Fiskerett	200	3							190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3							200	3	15-20
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2							30
	Fløtegratinerte poteter	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
	Fylte tomater	170	3							170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn							180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3					180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25
	Formkake	180	3					180	3	180	3	45-50
	Fruktpai	200	3							190	3	30-35
	Småkaker	175	3							170	3	15-20
	Marmorkake							180	2			40-45
	Marengs	100	4					100	4	100	4	60-70
	Muffins	220	3							210	3	5-10
	Vannbakkels	200	3					180	3	200	3	30-40
	Små former med butterdeig	220	3							200	3	5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3					175	3	180	3	30-35
	Terte med mordeig	200	1							200	1	30-40
Terte med butterdeig	215	1							200	1	20-25	
DIVERSE	Terrin	200	2							190	2	80-100
	Pizza					240	1					15-18
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35-40
	Sufflé							180	2			50
	Pai	200	2							190	2	40-45
	Brød	220	2							220	2	30-40
Ristet brød			275	4-5							2-3	

* Avhengig av modell

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

A Alle temperaturer og steketider er basert på en forvarmet ovn.

OMREGNING: TALL TEMPERATUR I °C

Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI 60350

MATVARE	* STEKEMODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

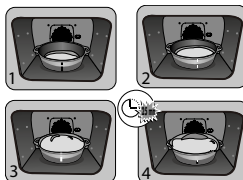
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK

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 jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BY Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3 / Prezentacja pieca	8
Elementy sterujące i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
Pierwsze ustawienia - uruchomienie	12
4 / Tryby pracy	13
Tryb "Ekspert"	13
° Funkcje gotowania	14
° Suszenie	17
° Ulubione (gotowanie w pamięci)	18
Tryb przepisu	18
Tryb szefa kuchni	20
Tryb niskiej temperatury	26
Tryb ciastkarski	28
5 / Ustawienia	29
° Czas	29
° Język	29
° Dźwięk	29
° Tryb demonstracyjny	29
° Zarządzanie lampami	29
Blokowanie elementów sterujących	30
6 / Timer	30
7 / Czyszczenie - konserwacja	31
Powierzchnia zewnętrzna	31
Usuwanie poziomów	31
Czyszczenie szyb w drzwiach	31
Demontaż i ponowny montaż płytki "Czujnik"	32
Funkcja czyszczenia przez pirolizę	33
Wymiana lampy	34
8 / Usterki i rozwiązania	35
9 / Serwis posprzedażowy	36
10 / Pomoce do gotowania	37
Stoły do pieczenia	37
Testy funkcjonalności	38
Przepisy z drożdżami	38

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SAŁ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiąły zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki

powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C, rys. D).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla

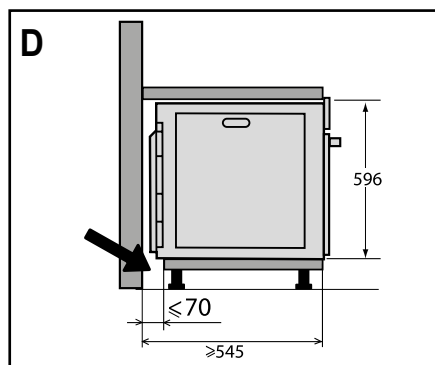
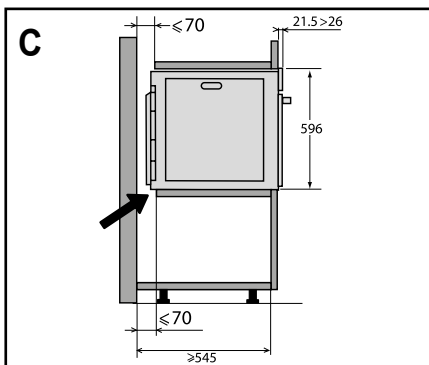
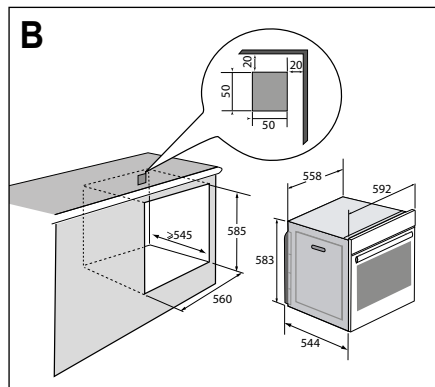
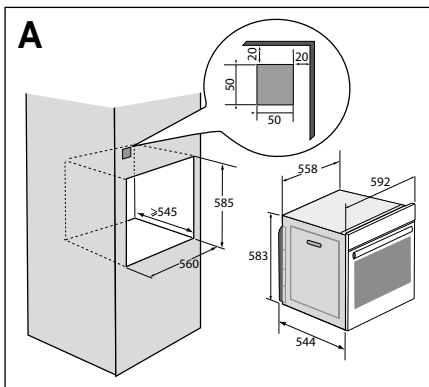
przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada

Abby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa



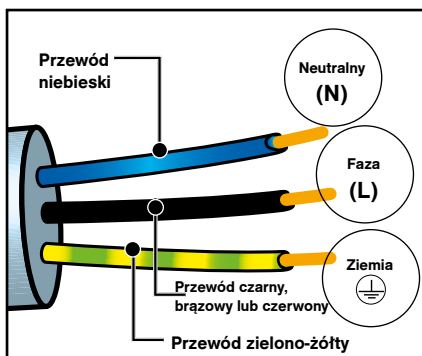
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

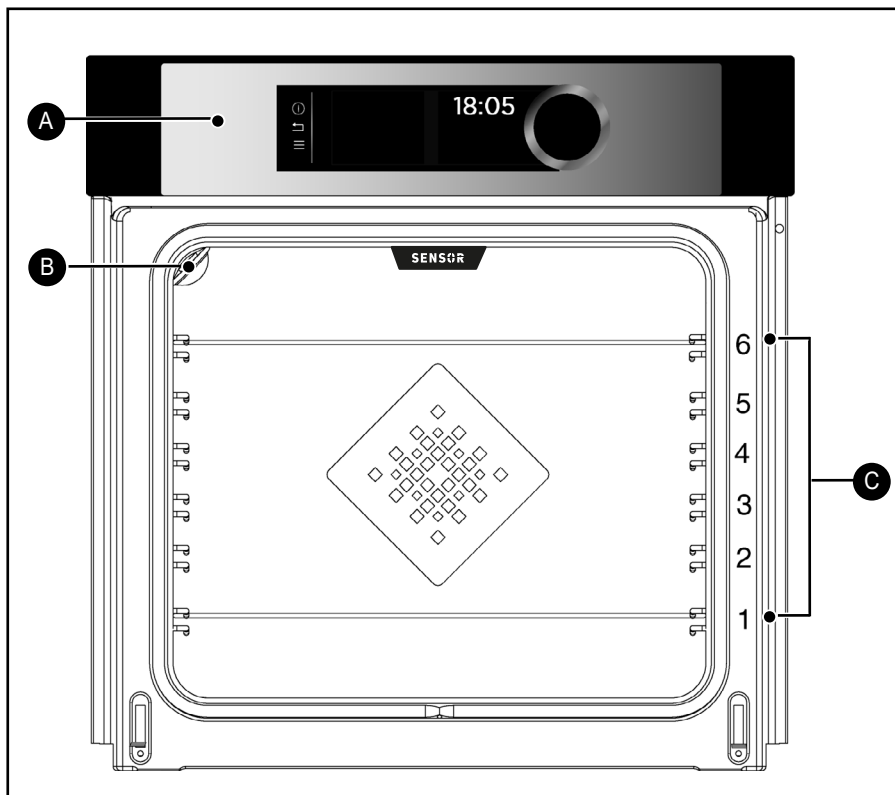
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

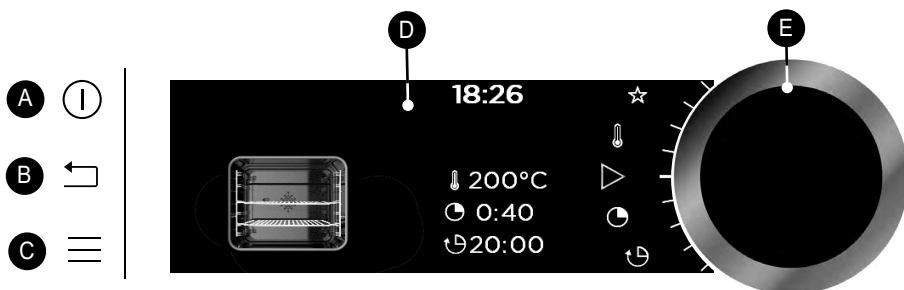
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu (zatwierdzenie wyszukiwania programu, kiedy piekarnik nie działa)

C Przycisk dostępu do MENU (pieczenie, ustawienia, minutnik, czyszczenie)

D Wyświetlacz

E Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.

- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.


SYMBOLE WYŚWIETLACZY

 Rozpoczęcie pieczenia

 Zakończenie pieczenia


 Stopnie temperatury

 Czas pieczenia

 Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas czyszczenia pirolizą



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

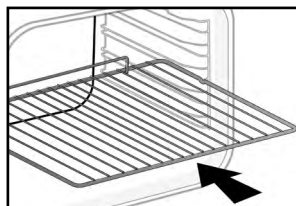
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

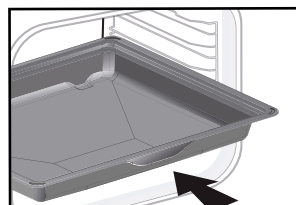
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

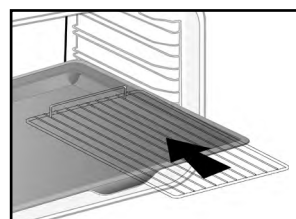
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



- Grille „smakowe”

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

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



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

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

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

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

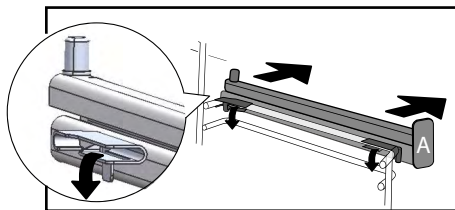
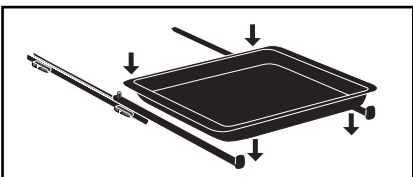
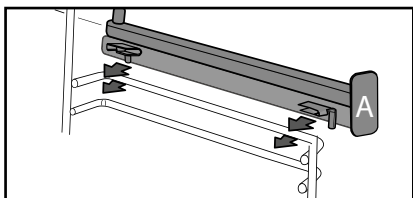
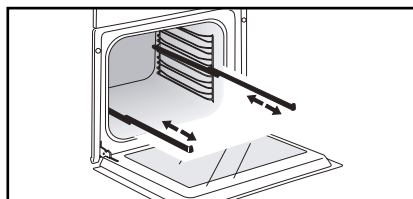
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

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

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


Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

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



Porada

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

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

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE CZYNNOŚCI REGULACYJNE

- ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.


- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.


Należy ustawić po kolei godzinę i minuty, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

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

- Uruchamianie - Menu główne



Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętło, aby wyświetlić poszczególne programy :



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętło.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

• 4 UŻYTKOWANIE

TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i

czas.

2



Wybranie trybu „**PRZEPISY**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik będzie korzystał z podpowiedzi piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

3



Wybranie trybu „**Szef kuchni**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik. Należy wybrać z listy najczęściej przygotowywanych potraw tę, która ma zostać upieczona.

4



Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).

5




Wybrać tryb „**CIASTA**”, aby wykonać przy pomocy piekarnika przepisy poświęcone specjalnie francuskiej sztuce kulinarnej.



TRYB „EKSPERT”

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

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Grzanie mieszane



Termoobieg



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w ciepłe



Rozmrażanie



Chleb



Suszenie



Ustawienie Szabas
(funkcja specjalna)



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)







• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

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

*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.



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

• 4 UŻYTKOWANIE

Położenie	°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczywo	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.
 Ustawienie Szabas	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 4 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (tryb „Ekspert”)

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu + wentylator: piekarnik zaproponuje jedno lub dwa ustawienia stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz w następujących rozdziałach.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.


Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIŻENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla

wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętkę.

Piekarnik wyświetla komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA

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

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

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

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

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


• 4 UŻYTKOWANIE






ULUBIONE (w trybie „Ekspert”)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.


Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić.




Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

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

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

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejdź do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętkę.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.



TRYB „PRZEPISY”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEPISY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (35 lub 50 w zależności od modelu, patrz szczegółowa lista poniżej):

- Wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca ryb” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma zostać przygotowane, na przykład „pstrąg” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić - piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.



W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ

(w zależności od modelu)



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Udo indyka
Indyk
Gęś



RZEŹNIK

Łopatką jagnięcą
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Połędwica wieprzowa
Golonka wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *
Paszтет mięsny



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Homar
Zapiekaną rybna
Bar



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Tarta z serem
Quiche (tarta)
Mięso zapiekane w cieście
Suflet



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekaną ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Musaka
Zapiekaną warzywna
Całe ziemniaki



PIEKARZ


Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Ciasto owocowe
Crumble owocowe
Ciasta ptysiowe
Biszkopt
Babeczki
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane *
Keks
Ciasto jogurtowe
Ciastka bezowe
Ciasto drożdżowe


*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**


 Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Aby zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić. Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.

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

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „SZEFSZE KUCHNI”

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



Do korzystania z funkcji „SZEFSZE KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „SZEFSZE KUCHNI” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

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



UWAGA:

Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

1- Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.



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

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Druga faza pieczenia: piekarnik określi konieczny czas i animacja znika.

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.


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

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

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Przed włożeniem dania do piekarnika na wskazany poziom stopnia, można zmienić godzinę końca pieczenia.

Aby włączyć piekarnik z opóźnieniem:

- Wybierz symbol zakończenia pieczenia 
- i zmień godzinę zakończenia pieczenia, a następnie zatwierdź.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta «domowego»

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



Pieczeń wołowa

(3 możliwości wypieczenia):

od 800 g do 1,6 kg

- pieczeń wołowa krwista



- pieczeń wołowa średnia



- pieczeń wołowa wypieczona



Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym. Umieść pieczeń na blasze ociekowej. Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem.



Jagnięcina bez kości

(2 możliwości wypieczenia):

udziec od 1,4 kg do 1,8 kg

- jagnięcina bez kości wypieczona na różowo



- jagnięcina bez kości wypieczona



Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy.

Położ pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.



Udziec jagnięcy z kością

(2 możliwości wypieczenia):

udziec od 2 kg do 1,8 kg

- jagnięcina z kością wypieczona na różowo



- jagnięcina z kością wypieczona



Pieczeń wieprzowa

od 700 g do 1,4 kg

- polędwica
- schab

Położ pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.

Używaj naczynia glinianego. Dodaj 1 do 2 łyżek wody.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Kurczak

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

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



Ryby

od 400 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela)
- pieczeń rybna, nie nadaje się w przypadku płastug.

Użyj tej funkcji dla całej ryby.
Użyj zasobnika uniwersalnego.



Warzywa faszerowane

- pomidory faszerowane, papryka faszerowana
- zapiekanki z mięsem, rybami...

Dobierz prawidłowo wymiary naczynia do ilości produktów, aby uniknąć przelania soku.



Tarta słona

- tarty świeże
- tarty mrożone

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



Tarta słodka

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.



Ciasto

od 500 g do 1 kg

- ciasta rodzinne: keks (na słono, na słodko), babka
- gotowe mieszanki w torebkach.

Ciasta przygotowane w formie do ciasta, okrągłej lub kwadratowej i zawsze ustawiane na ruszcie.

Możliwość pieczenia 2 ciast w formach obok siebie.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Małe ciasteczka

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

Ułożyć małe ciasteczka na tacy przeznaczonej na ciasta i ułożyć tacę na ruszcie.

Uwaga: Dla uzyskania dobrego ciasta ptysiowego należy je piec w pozycji „CIASTA”.



Suflet

- użyj formy o prostych brzegach i średnicy 21 cm

Formę należy posmarować masłem i nie dotykać wnętrza palcami, ponieważ suflet nie wyrośnie.

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA TRYBU „CHEF”

Pizza

By ser lub sos pomidorowy nie skapywał w piekarniku, przy umieszczeniu pizzy na kratce, można podłożyć pod nią kawałek papieru pergaminowego do pieczenia.

Tarty/Quiche

Nie zaleca się stosowania szklanych i porcelanowych naczyń, ponieważ są one zbyt grube i mogą wydłużać czas pieczenia, przez co spód ciasta nie jest chrupiący. W przypadku tart z owocami istnieje ryzyko, że spód będzie wilgotny – aby tego uniknąć, należy dodać kilka łyżeczek drobnej semoliny, pokruszonych ciastek, mąki migdałowej lub tapioki, które wchłoną sok w czasie pieczenia. Warzywa mrożone lub o dużej zawartości wody (por, szpinak, brokuły lub pomidory) można oprószyć łyżką mąki kukurydzianej.

Ryby

Podczas kupowania ryb, należy zwracać uwagę na zapach – nie powinien być on zbyt „rybi”. Mięso powinno być sztywne, łuski mają ciasno przylegać do skóry, a oczy powinny być jasne i zaokrąglone, natomiast skrzela – błyszczące i wilgotne.

Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina

Przed planowanym gotowaniem należy wyjąć mięso z zamrażalnika z dużym wyprzedzeniem, ponieważ drastyczne zmiany temperatury (cieple-zimne) sprawiają, że mięso twardnieje. Postępując w ten sposób, przygotujesz pieczeń wołową, która będzie miała zarumienioną skórkę, będzie czerwona

• 4 UŻYTKOWANIE

po przekrojeniu i ciepła w środku. Nie sól mięsa przed gotowaniem, ponieważ sól wchłania krew i wysusza mięso. Przewracaj mięso za pomocą łopatki, ponieważ jeżeli je nakłujesz, wycieknie z niego krew. Po przygotowaniu mięso musi zawsze odpocząć przez około 5–15 minut: owiń je folią aluminiową i umieść w rozgrzanym piekarniku: dzięki temu krew, która wypłynęła na zewnątrz podczas gotowania, zostanie wchłonięta do środka, a pieczeń stanie się soczysta.

Korzystaj z glinianych naczyń: szkło przyczynia się do pryskania tłuszczu.

Nie piecz na emaliowanej tacy ociekowej. Nie nakluwaj udźca jagnięcego i nie wtykaj w te miejsca ząbków czosnku, ponieważ w ten sposób jagnięcina utraci soki. Zamiast tego wsuń czosnek pod skórę lub upiecz nieobrany czosnek obok udźca, a następnie, po upieczeniu, wyciśnij go do sosu, by nadać mu smak. Przecedź sos przez sitko i podawaj gorący w sosjerce.

TRYB „CHEF” – PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Pizza

Baza: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g pokrojonej w kostkę cukinii + 50g pokrojonej w kostkę papryki + 50g pokrojonego w plastry bakłażana + 2 małe pokrojone w plastry pomidory + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz

*z roquefortem i wędzonym boczkiem: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g wędzonego boczku + 100g pokruszonego na małe

kawałki roqueforta + 50g orzechów włoskich + 60g tartego gruyère'a.

*z kielbasą i serkiem wiejskim: 200g odsączonego serka wiejskiego rozsmarowanego na cieście na pizzę + 4 pokrojone w plastry kielbaski + 150g ścinek z szynki + 5 oliwek + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz.

Quiche:

Baza: 1 forma aluminiowa o średnicy 27–30cm

1 opakowanie gotowego ciasta kruchego
3 ubite jaja + 500ml śmietany kremówki
sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Różne dodatki:

200g gotowanego boczku ze słoniną
lub – 1kg blanszowanej endywii + 200g tartej goudy

lub – 200g brokułów + 100g pokrojonego w kostkę boczku + 50g sera typu rokpól

lub – 200g łososia + 100g szpinaku – blanszowanego i odsączonego

Pieczeń wołowa

Sos PIETRUSZKOWY z winem SAUTERNES z ROQUEFORTEM:

Na maśle zeszklij 2 łyżki posiekanej szalotki. Dolej 100ml Sauternes i poczekaj, aż odparuje. Dodaj 100g roqueforta. Poczekaj, aż się powoli roztopi. Dodaj 200ml płynnej śmietany. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia.

Pieczeń wieprzowa

Wieprzowina z suszonymi śliwkami
Zrób nakłucia na całej powierzchni mięsa

• 4 UŻYTKOWANIE

na pieczeń. Wsuń w nie 20 śliwek. Serwuj w plastrach z sosem pieczeniowym lub na zimno z endywią.

Kurczak

Przygotuj nadzienie ze świeżego estragonu lub natrzyj go 6 zmiądzonymi ząbkami czosnku wymieszanymi ze szczyptą soli gruboziarnistej i kilkoma ziarenkami pieprzu.

Jagnięcina

Sos z anchois:

Przygotuj purée z 100g czarnych oliwek, 50g kaparów i 3 anchois, 1/2 ząbka czosnku i 100ml oliwy z oliwek. Dodaj 100ml crème fraîche. Podawaj z pokrojonym w plastry udźcem jagnięcym.

Warzywa faszerowane

Resztki duszonego mięsa, udźca jagnięcego, pieczeni wieprzowej lub pieczonego kurczaka można drobno posiekać, dzięki czemu uzyskamy wspaniałą bazę.

Krucha tarta pralinowo-jabłkowa

1 arkusz ciasta francuskiego nakłuj widelcem
200ml śmietany zagotuj z laską wanilii
2 jaja ubij z 30g cukru, a następnie do masy dodaj zimną śmietanę.
2 jabłka pokrój w kosteczkę, po czym wymieszaj je z 70g rozgniecionych pralinek.
Na ciasto francuskie wylej śmietanę i jabłka.
Całość wstaw do piekarnika.

Babka piaskowa z cytrusami

Karmel: 20 kostek cukru (200g)

Ciasto: 4 jaja

200g białego cukru

200g mąki

200g dobrej jakości masła

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Owoce: 1 mała puszką cytrusów w syropie

Odsącz owoce. Przygotuj karmel. Kiedy karmel się zarumieni, przelej go do formy na ciasto. Poruszaj formą, aby równo go rozprowadzić. Poczekaj, aż ostygnie. Umieść w misce miękkie masło i cukrem. Ubij mikserem. Dodawaj całe jaja – po jednym – a następnie przesianą mąkę. Na koniec wsyp proszek do pieczenia. Kawalki cytrusów ułóż w karmelu w rozetę. Wlej ciasto do formy. Wstaw do piekarnika i ustaw tryb „CIASTA”. Wyjmij z formy i umieść paterze. Podawaj na zimno. Można wykorzystać również inne owoce takie jak jabłka, gruszki czy morele.

Ciastka czekoladowe w kokilkach

12 aluminiowych kokilek

60g masła

200g gorzkiej czekolady (o zawartości kakao co najmniej 50%)

100g cukru pudru

4 jaja

1 opakowanie proszku do pieczenia

70g przesianej mąki

Na bardzo małym ogniu roztop czekoladę z masłem. Ubijaj żółtka z cukrem do uzyskania piany. Dodaj mąkę, roztopioną czekoladę z masłem, a na koniec wsyp proszek do pieczenia. Ubij białka na sztywną pianę, a następnie delikatnie wymieszaj z pozostałą masą. Delikatnie nasmaruj aluminiowe

• 4 UŻYTKOWANIE

kokilki masłem. Oprósz je mąką, po czym wlej do nich masę (tak, aby nie pobrudzić brzegów). Umieść kokilki na tacy do pieczenia i wybierz tryb „CIASTECZKA”. Wyjmij ciastka z foremek i ostudź na kratce. Podawaj z kremem angielskim lub lodami kokosowymi.

Suflet

Baza – sos beszamelowy:

1/2 litra mleka

60g mąki

100g masła

4 żółtka + białka ubite na sztywną pianę.

Sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

W zależności od rodzaju suflitu dodaj: 150g pokruszonego gruyère'a lub 1kg blanszowanego, posiekanego szpinaku, 1kg ugotowanego, posiekanego kalafiora, 150g resztek gotowanej ryby albo 150g posiekanej szynki.



TRYB „NISKA TEMPERATURA”

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

Jakość wypieczenia jest optymalna.



Do korzystania z funkcji „NISKA TEMPERATURA” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.



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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

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

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.


• 4 UŻYTKOWANIE

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

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.



LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



UWAGA: Nie należy używać ruszta dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „CIASTA”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie ciasta i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE


- Wybrać tryb „CIASTA” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać danie, na przykład „Tarta Tatin” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie rozmiaru.

- Wybrać odpowiedni rozmiar i zatwierdzić - piekarnik wyświetli czas pieczenia.

W przypadku niektórych ciast przed ich włożeniem do piekarnika konieczne jest jego wstępne rozgrzanie.

 Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.



LISTA CIAST



Makaroniki



Ciastka cynamonowe



Miękkie ciasto czekoladowe



Tarta Tatin



Ciasto baskijskie



Magdalenki



Budynie



Babeczka ponczowa



Placek „Galette des rois”



Ciasto bretońskie Kouign Amann



Placek bretoński „Far”



Ciastka bezowe



Babeczki



Deser „Crème brûlée”

• 5 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- **godzina, język, dźwięk, tryb demo i zarządzanie lampką.**

Wybrać funkcję przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja ON), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru:



W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.






Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).

Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.


• 5 USTAWIENIA






BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

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

• 6 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

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

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 7 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

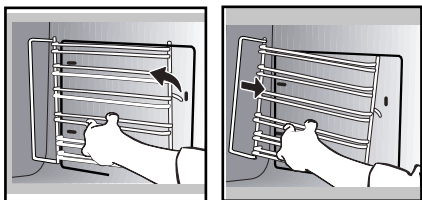
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

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



SZYBY WEWNĘTRZNE

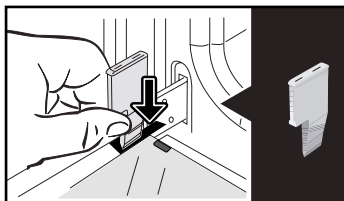


Ostrzeżenie

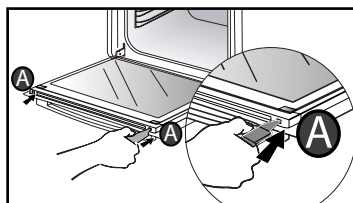
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

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

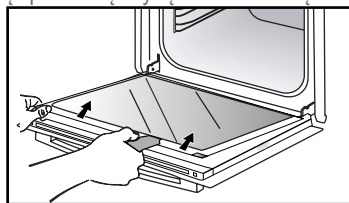
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w



plastikowym woreczku.

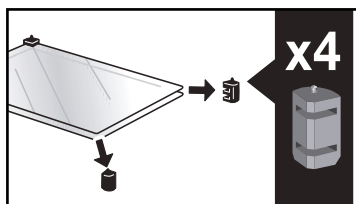


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:



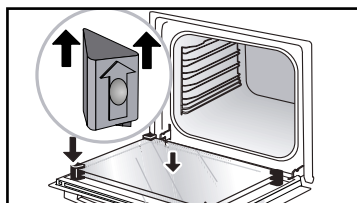
Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

• 7 KONSERWACJA

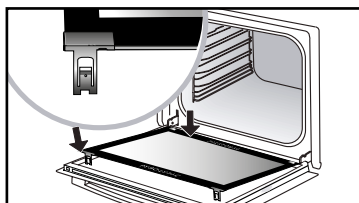
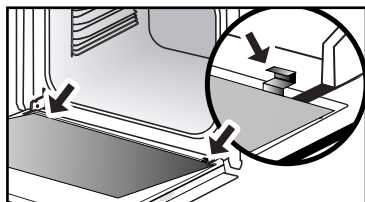


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szymb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



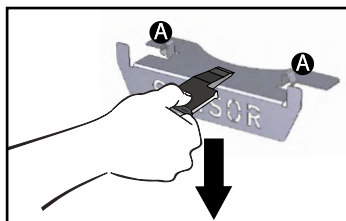
Włożyć ostatnią szymb do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR”

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




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

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

• 7 KONSERWACJA



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, ruszty chromowane) oraz naczynia.**

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 przystąpieniem do czyszczenia pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą. Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany.



Pyro Express: 59 minut

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

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



Pyro Auto: od
1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

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

Pod koniec pirolizy następuje faza


• 7 KONSERWACJA

chłodzenia, piekarnik pozostaje w tym czasie niedostępny.

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

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

-Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ①.



WYMIANA LAMPKI

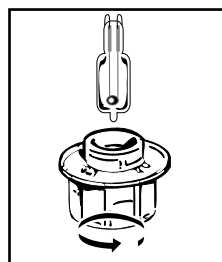


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

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

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

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

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

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

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

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

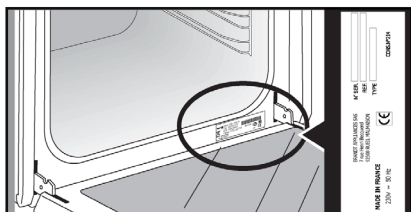
Hałas wibracyjny.

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

• 9 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

DANIA														Czas pieczenia w minutach
		°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopaska 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
RYBY	Żeberka baranie			210	3									20-30
	Ryby pieczone			275	4									15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3									190	3	30-35
WARZYWA	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3									200	3	15-20
	Zapiekanki (produkty zapiekane)			275	2									30
	Zapiekanka „Gratins dauphinois”	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
CIASTA	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
	Biszkopt typu génoise							180	3	180	4			35
	Ciastka makaronowe	220	3					180	2	190	3			5-10
	Bulka	180	3			200	3	180	3	180	3			35-45
	Ciastka brownies	180	2									180	2	20-25
	Keks - babka	180	3					180	3	180	3			45-50
	Budyń	200	3									190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3									170	3	15-20
	Babka							180	2					40-45
	Ciastka bezowe	100	4					100	4	100	4			60-70
	Magdalenki	220	3							210	3			5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3					180	3	200	3			30-40
	Ciasto francuskie	220	3							200	3			5-10
	Babki „Savarin”	180	3					175	3	180	3			30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1							200	1			30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1							200	1			20-25
	RÓŻNE	Paszty	200	2									190	2
Pizza					240	1								15-18
Placek typu „quiche”		190	1			180	1					190	1	35-40
Suflet									180	2				50
Tarta		200	2									190	2	40-45
Pieczyno		220	2									220	2	30-40
Pieczyno tostowe				275	4-5									2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

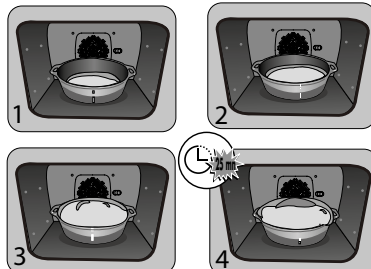
Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut.

Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

SV

FORNO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



BYCert.6011825

A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	4
1 / Instalação	6
2 / Ambiente	7
3 / Apresentação do forno	8
Os controlos e afixação	9
Os acessórios	10
Primeiros ajustes - comissionamento	12
4 / Modos de disparo	13
Modo “perito”	13
° Funções de cozedura	14
° Secagem	17
° Favourites (cozedura armazenada)	18
Modo receita 18 Modo chef	20
Modo de baixa temperatura	26
Modo pastelaria	28
5 / Definições	29
° Tempo	29
° Língua	29
° Som	29
° Modo de demonstração	29
° Gestão de lâmpadas	29
Bloqueio dos controlos	30
6 / Temporizador	30
7 / Limpeza - Manutenção	31
Superfície exterior	31
Remoção das camadas	31
Limpeza das janelas das portas	31
Remoção e remontagem da placa “Sensor”	32
Função de limpeza da pirólise	33
Substituição da lâmpada	34
8 / Falhas e soluções	35
9 / Serviço pós-venda	36
10 / Auxiliares de cozinha	37
Mesas de cozedura	37
Testes de funcionalidade	38
Receitas com levedura	38

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos,

através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

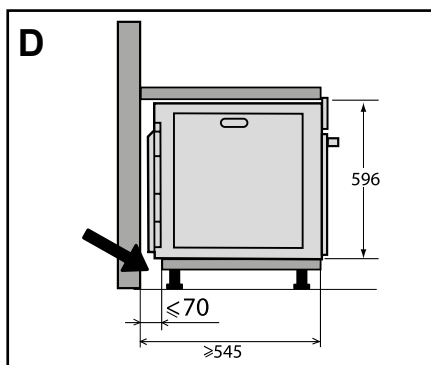
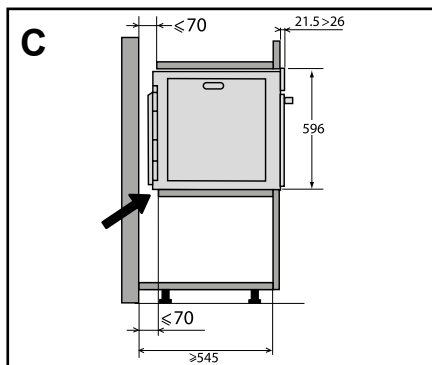
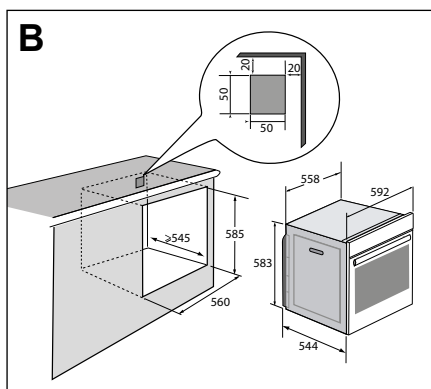
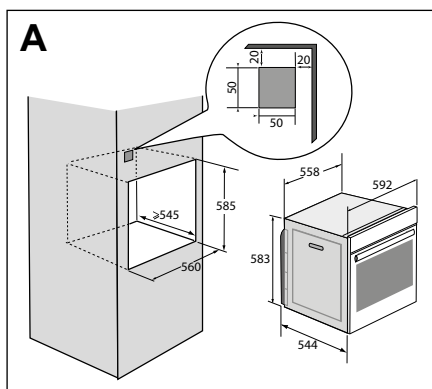
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. C, D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



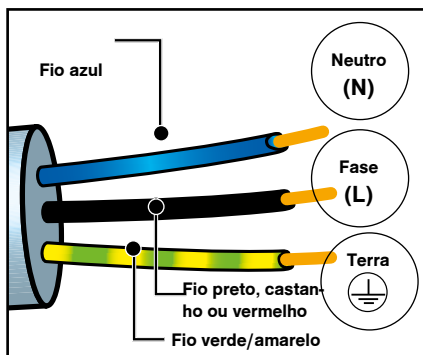
• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem

ser misturados com outros resíduos.

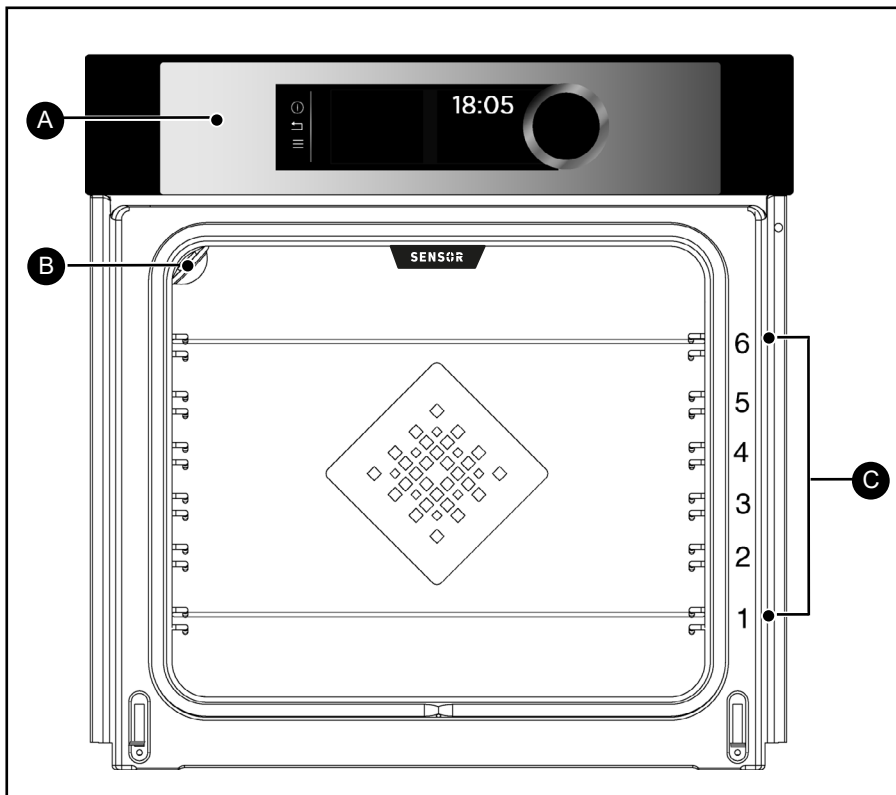
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

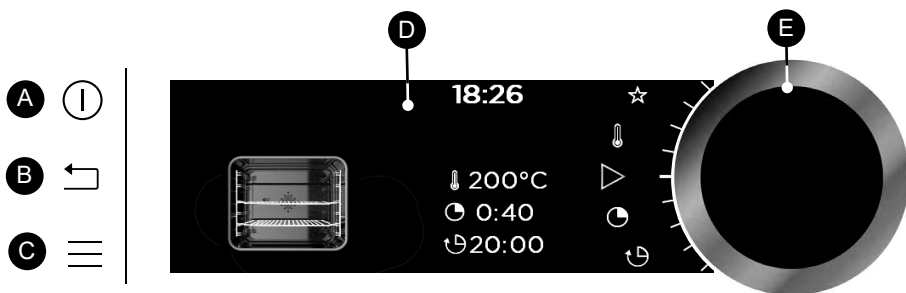
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Botão de paragem do forno
(pressão longa)

B Botão de retorno
(válido na procura de programas,
exceto na cozedura)

C Botão de acesso ao MENU
(cozeduras, acertos,
temporizador, limpeza)

D Visores

E Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

SÍMBOLOS DOS VISORES

Início da cozedura

Paragem da cozedura

Graus de temperatura

Duração da cozedura

Hora de fim de cozedura
(arranque diferido)

Memorização de cozeduras

Indicador de bloqueio do teclado

Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise



Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno

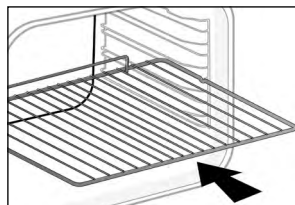
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

- Grelha de segurança anti-balanço

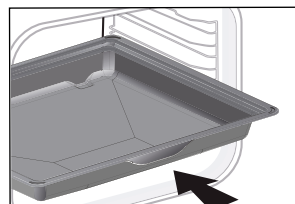
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

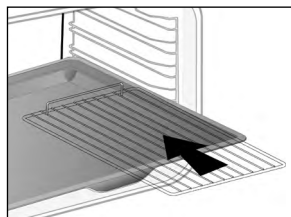
Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- Grelhas «sabor»

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

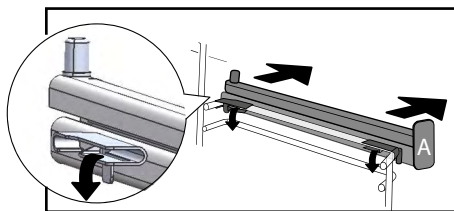
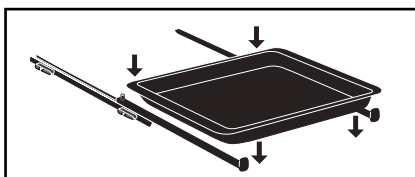
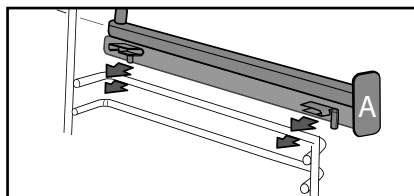
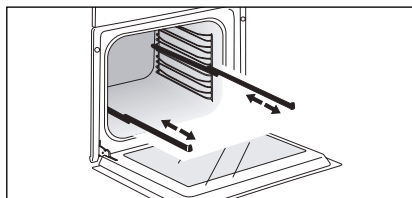
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente (A) à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.


- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

- Arranque - Menu geral



Pressione o botão MENU ≡ para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem  durante alguns segundos.

• 4 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, selecione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo **“EXPERT”** para fazer uma receita em que escolherá você o tipo de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo **«RECEITAS»** para uma receita em que terá necessidade da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adaptados.

3



Selecione o modo **“CHEF”** para obter uma receita gerada automaticamente pelo forno. Escolha entre uma lista de pratos mais correntes o prato que deseja cozinhar.

4



Selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»** para uma receita gerada pelo forno graças a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

5




Selecione o modo **“PASTELARIA”** para fazer receitas especialmente dedicadas à arte culinária francesa com a assistência do forno.



MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU  para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para selecionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor combinado



Calor ventilado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Shabbat (função especial)



Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)


• 4 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.







Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200 °C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	200 °C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 4 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 ou 75 horas sem interrupção apenas a 90°C.

 **Conselho de poupança de energia.**
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 4 COZEDURA



COZEDURA IMEDIATA (modo Expert)


Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Fundo ventilado, o forno recomenda uma ou duas alturas de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.


NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione o símbolo de temperatura  e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.


O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine,

depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem seleccionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem: «Deseja parar a cozedura em curso?» Confirme seleccionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.

• 4 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.
Lave com cuidado, escorra e seque.
Volte a cobrir a grelha com papel vegetal

e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas


• 4 COZEDURA






FAVORITOS (no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.


Confirme novamente para iniciar a cozedura.




NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos » girando o manípulo.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar. O forno arranca.



MODO «RECEITAS»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «RECEITAS» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Selecione a categoria, por exemplo, «Peixes» e depois, valide.

- Escolha o prato específico que quer preparar, por exemplo, «truta», e valide.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.



Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS

(consoante o modelo)



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *
Coxa de peru
Peru
Ganso



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Carne de vaca em sangue
Carne de vaca média
Carne de vaca bem passada
Assado de porco
Lombo de porco
Joelho de porco
Assado de vitela
Costeletas de vitela *
Terrina de carne



PEIXE

Salmão
Truta
Lagosta
Terrina de peixe
Robalo



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Tarte de queijo
Quiche
Pastel de carne
Soufflé



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Moussaka
Gratinado de legumes
Batatas inteiras



PADARIA

Massa folhada
Massa quebrada
Massa levedada
Brioche
Pão
Baguetes



PASTELARIA

Tarte de frutos
Crumble de frutos
Massa dos sonhos
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo de chocolate
Areias/biscoitos *
Bolo inglês
Bolo de iogurte
Merengues
Folar


*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento. Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando. Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.



Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.

• 4 COZEDURA



MODO «CHEF»

Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

⚠ Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo «CHEF».

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.

COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «CHEF» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma selecção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o prato e confirme.
- Confirme novamente com o manípulo para iniciar a cozedura.

⚠ ATENÇÃO:

Este modo de cozedura é realizado em duas fases:

1- Uma primeira fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer e determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos consoante o prato.

⚠ IMPORTANTE: não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados, caso contrário, a cozedura é anulada.

Esta fase de pesquisa é representada por uma animação ◊◊◊◆◊◊◊.

2- Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário, a animação desaparece.

A duração indicada restante considera a duração da cozedura da primeira fase.


Assim, é possível abrir a porta, por exemplo, para mexer ou irrigar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode alterar a hora de fim da cozedura antes de colocar o seu prato no forno no nível recomendado.

Para um arranque diferido,

- Seleccione o símbolo de fim de cozedura  e mude a hora de fim de cozedura, depois, valide.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Pizza

(300 g a 1,2 kg)

pizza fresca - massas frescas
massa de pizza pronta a usar
massa de pizza feita em casa

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo).



Lombo de vaca (3 cozeduras): (800 g a 1,6 kg)

• carne de vaca
mal passada



• carne de vaca
média



• carne de vaca
bem passada



Unte a forma para não criar fumo.
No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar.

Coloque o assado na pingadeira.



Perna borrego sem osso (2 cozeduras):

perna de 1,4 kg a 1.8 kg

• perna borrego sem osso rosado



• perna borrego sem osso bem passado



Escolha o chambão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Deixe repousar depois da cozedura embalado numa folha de papel de alumínio.
Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira.



Perna borrego osso (2 cozeduras):

perna de 2 kg a 2,8 kg

• perna borrego osso rosado



• perna borrego osso bem passado



Porco assado

(700 g a 1,4 kg)

toucinho
filete

Utilize um prato de barro. Junte 1 a 2 colheres de sopa de água.

No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar. Salgue no fim da cozedura.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Frango

frangos de 1,4 kg a 2,5 kg
frango sobre uma lata, galinha pintada

Cozedura em prato: dê preferência aos pratos em barro para evitar projeções. Pique a pele das aves para evitar salpicos.



Peixes

(400 g a 1 kg)

peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus)
peixe assado, não é apropriado para peixes achatados.

Reserve esta função para peixes inteiros.
Utilize a bandeja multiusos.



Legumes recheados

tomates, pimentos recheados
brandada, etc.

Adapte corretamente as dimensões da forma à quantidade a cozer para evitar derrames.



Tarte salgada

quiches frescas
quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.



Tarte açucarada

Tartes frescas
Tartes congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por baixo.



Bolos

(500 g a 1 kg)

Bolos familiares: bolo (salgado, doce), quatro quartos
Preparações em embalagens prontas a usar.

Bolos preparados numa forma de bolos, redonda, quadrada... e sempre na grelha.

Possibilidade de cozer 2 formas de bolos uma ao lado da outra.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Pequenas bolachas

pequenos bolos individuais: cookies, bolo inglês pequeno, croissant, pequenos pães, pães com passas de uva, croque-monsieur

Coloque os bolos individuais sobre a placa de pastelaria, colocada sobre a grelha.

Atenção: A massa à escolha deve ser cozida na posição «BOLOS» para obter um bom resultado.



Soufflé

utilize uma forma alta de bordas direitas com um diâmetro de 21 cm

Coloque manteiga na forma e não toque no interior com os dedos, ou o soufflé não subirá.

DICAS E CONSELHOS PARA MODO “CHEF”

Pizza

Para evitar os derrames de queijo ou de molho de tomate para o interior do forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

Tartes / Quiches

Evite os tabuleiros de vidro, ou porcelana: Demasiado espessos, estes prolongam o tempo de cozedura e o fundo das massas não fica estaladiço. Com os frutos, a base da tarte poderia ficar encharcada: Basta então colocar umas colheres de sêmola fina, bolachas esmigalhadas, miolo de amêndoas ou tapioca, o que, durante a cozedura absorverá o molho. Com os legumes húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode polvilhar uma colher de sopa de maisena.

Peixes

Quando o compra, o cheiro deve se agradável e normal a maresia. O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

Vaca / Porco / Borrego

Tire imperativamente a carne do frigorífico bastante tempo antes da cozedura: O choque frio-quente endurece a carne, assim obterá um lombo de vaca assado tostado por fora, mal passado por dentro e suculento. Não tempere com sal antes de assar: o sal absorve o sangue e seca

• 4 COZEDURA

a carne. Vire a carne com o auxílio de espátulas: Se a picar, o sangue sairá para fora. Deixe sempre repousar a carne 5 a 10 minutos após a cozedura: Embrulhe-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: Assim, o sangue atraído para o exterior durante a cozedura vai refluir e irrigar o assado.

Utilize tabuleiros para assados em barro: o vidro favorece as projecções de gorduras.

Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

ALGUMAS RECEITAS PARA MODO “CHEF”

Pizza

Base: 1 massa para pizza.

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de beringelas às rodelas +2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão: 200 g de requeijão escorrido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre em tiras +5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

Quiches

Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm.

1 massa pronta a ser cozida.

3 ovos batidos + 50 cl de natas.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido em cubos.

ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado.

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos +50 g de queijo azul.

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos.

Lombo de vaca assado Molho de vinho SAUTERNES e queijo ROQUEFORT

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga. Adicione 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar. Adicione 100 g de queijo Roquefort, deixe derreter lentamente. Junte 20 cl de natas, sal, pimenta. Leve a ebulição.

Lombo de porco assado com ameixas

Peça no talho para cortarem o lombo de porco ao meio sem separar as duas partes e recheie com umas vinte ameixas. Sirva cortado em fatias ou com o molho frio acompanhado de uma salada de endívias.

• 4 COZEDURA

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de 6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Borrego molho de anchovas

Triture 100g de azeitonas pretas com 50g de alcaparras e 3 anchovas, 1/2 dentes de alho e 10 cl de azeite. Adicione 10 cl de creme fresco. Sirva com o lombo fatiado.

Legumes recheados

Os restos de cozido à portuguesa, lombo de vaca, carne branca, aves assadas, finamente moídos constituem bases excelentes.

Tarte folhada caramelizada com maçãs

1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.

2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar).

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno.

Quatro-quartos de citrinos

Caramelo: 20 cubos de açúcar (200g).

Bolo: 4 ovos.

200g de açúcar de sêmola.

200g de farinha.

200g de manteiga de qualidade.

2 colheres de café de fermento.

Frutos: 1 lata das pequenas de citrinos em conserva.

Escorra os frutos. Prepare um caramelo.

Quando este tiver tomado cor, deite-o para uma forma redonda e incline-a de modo a repartir bem o caramelo. Deixe arrefecer. Numa trituradora, misture a manteiga mole com o açúcar. Junte os ovos inteiros, um por um, e em seguida a farinha peneirada. Termine com o fermento. Coloque os gomos dos citrinos em rosácea por cima do caramelo. Verta a massa. Enforne em "BOLOS". Desenforme para um prato e sirva frio. Como frutos pode utilizar maçãs, pêras, alperces.

Queques de chocolate

12 formas individuais de alumínio.

60 g de manteiga.

200g de chocolate amargo (teor em cacau superior a 50%).

100 g de açúcar em pó.

4 ovos.

1 colher de chá de fermento inglês.

70 g de farinha peneirada.

Derreta o chocolate com a manteiga em lume muito brando. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura lisa. Junte a farinha, o chocolate derretido com a manteiga e termine com o fermento. Bata as claras em castelo e incorpore-

• 4 COZEDURA

as delicadamente ao preparado anterior. Unte e polvilhe ligeiramente com farinha as formas individuais de alumínio, deite a massa (sem verter para as bordas). Coloque as formas no tabuleiro para pastelaria e seleccione “BOLACHAS”. Desenforme e deixe arrefecer em cima de uma grelha. Acompanhe com um creme inglês baunilhado ou com gelado de coco.

Soufflés

Base do molho béchamel:

1/2 litro de leite.

60g de farinha.

100g de manteiga.

4 gemas de ovo + as claras batidas em castelo.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Segundo o tipo de soufflé, acrescentará 150g de queijo gruyère ralado ou 1kg de espinafres cozidos e triturados ou 1kg de couve-flor cozida e triturada ou 150g de restos de peixe cozido e triturado ou 150g de fiambre picado.



MODO DE TEMPERATURA BAIXA

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura **lenta** associada a temperaturas pouco elevadas.

A qualidade de cozedura é ideal.



Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA.

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.



Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o seu prato.

- Depois de seleccionar o prato, por exemplo: assado de vitela, coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.


• 4 COZEDURA

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.

- Prima o botão de paragem①.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de ter selecionado o seu programa, seleccione o símbolo de fim de cozedura . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



Iogurte (3h00)



NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes: peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

• 4 COZEDURA



MODO «PASTELARIA»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função da pastelaria selecionada.

COZEDURA IMEDIATA


- Selecione o modo «PASTELARIA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o seu prato, por exemplo, «Tarte Tatin» e valide.

Para alguns alimentos, deve ser indicado o tamanho.

- Escolha o tamanho correspondente e valide; o forno indica a duração da cozedura.

Algumas pastelarias necessitam de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.

 Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.



LISTA DE PASTELARIAS



Macarons



Bolinhos de canela



Petit gâteau



Tarte Tatin



Bolo basco



Madalenas



Clafouti



Bolo de rum



Galette dos Reis



Kouign Amann



Doce de ameixas Far Breton



Merengues



Bolo inglês pequeno



Leite creme

• 5 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:
- **hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.**

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.
Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento. No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o

seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:



Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.






Depois de 90 segundos sem ação da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).

Basta pressionar os botões de retorno  ou o menu  para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.


• 5 AJUSTES






BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 6 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, selecione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 7 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

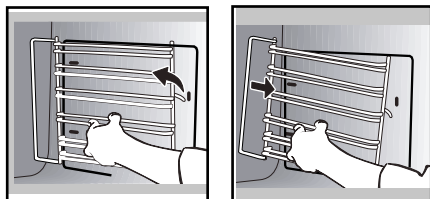
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.

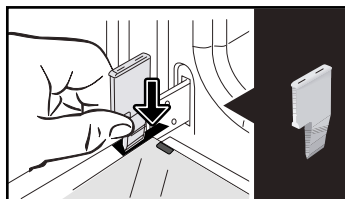


VIDROS INTERIORES

⚠ Cuidado
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

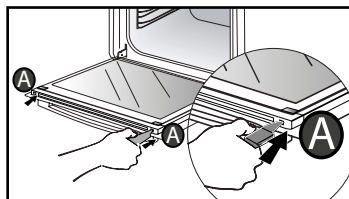
Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

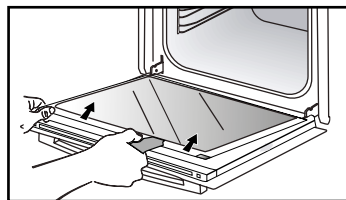


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

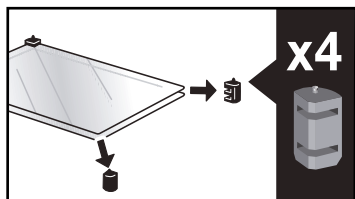


Retire o vidro.



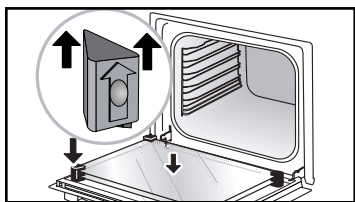
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

• 7 MANUTENÇÃO

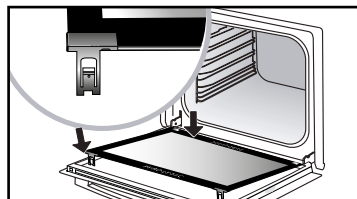
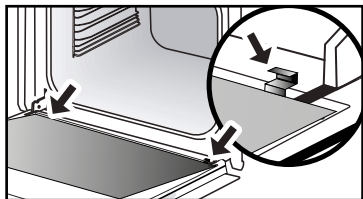


Se necessário, retire-os para os limpar. **Não imerja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



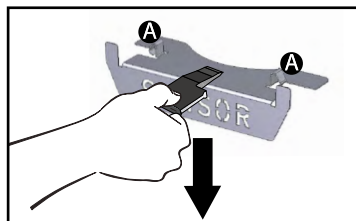
Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



Retire a calha de plástico. O seu aparelho está novamente operacional.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PLACA "SENSOR"

Pode desmontar a placa "SENSOR" que indica a presença de um sensor de humidade vinculado ao modo CHEF, mas que não é essencial para o seu funcionamento. Use a cunha plástica fornecida para desmontar o vidro da porta.




Desmontagem:
Deslize a cunha plástica entre a placa "SENSOR" e a parte superior do forno e faça um movimento para baixo para soltá-la.

Remontagem:
Segure a placa "SENSOR" e insira firmemente os entalhes **A** nas ranhuras correspondentes para cima.

• 7 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)

 **Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, grelhas cromadas), bem como os recipientes.**

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



Pirólise Express: em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise Auto: entre
1h30m et 2h15m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m


para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.


Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No final da pirólise, ocorre uma fase de resfriamento, seu forno permanece

• 7 MANUTENÇÃO

indisponível durante esse período.

 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (início diferido)  e valide.

- Acerte a hora de fim da pirólise que desejar com o manípulo e valide.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ① .



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

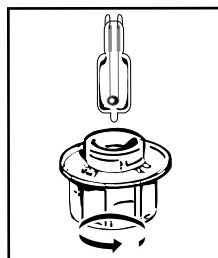


Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

• 8 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- Código de avaria que começa por «F».

O forno detetou uma perturbação.

Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto.

Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

- A lâmpada do forno não funciona.

Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

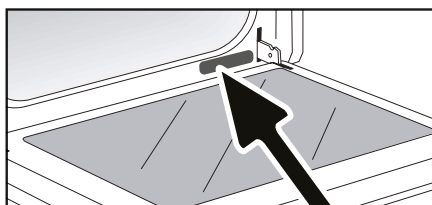
- Ruído de vibração.



Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira. Isso não afeta o bom funcionamento do seu dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o seu dispositivo e mova o fio. Reponha o seu forno.

• 9 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



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

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

PRATOS														Tempos de cozedura
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
Costeletas de carneiro			210	3									20-30	
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise								180	3				35
	Biscoito enrolado	220	3						180	2				5-10
	Brioche	180	3			200	3		180	3				35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3						180	3				45-50
	Ciafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhof								180	2				40-45
	Merengues	100	4						100	4				60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3						180	3				30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3						175	3				30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé								180	2				50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

* de acordo com o modelo

Antes de serem enforadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSÓRIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

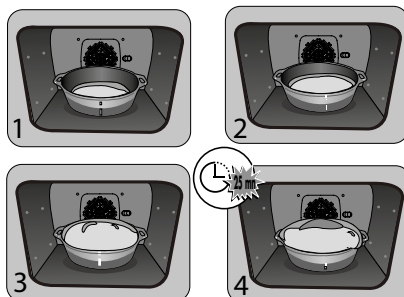
(de acordo com o modelo)

Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

SV

ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным 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 передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



BVCert.6011825

Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Презентация печи	8
Органы управления и дисплей	9
Аксессуары	10
Первые настройки - ввод в эксплуатацию	12
4 / Режимы стрельбы	13
Режим «Эксперт»	13
° Функции приготовления пищи	14
° Сушка	17
° Избранное (сохраненное приготовление)	18
Режим рецептов 18 Режим шеф-повара	20
Режим низкой температуры	26
Режим выпечки	28
5 / Настройки	29
° Время	29
° Язык	29
° Звук	29
° Демонстрационный режим	29
° Управление лампами	29
Блокировка органов управления	30
6 / Таймер	30
7 / Очистка - Техническое обслуживание	31
Наружная поверхность	31
Удаление ярусов	31
Очистка дверных стекол	31
Снятие и установка на место пластины «Датчик»	32
Функция очистки пиролиза	33
Замена лампы	34
8 / Неисправности и решения	35
9 / Послепродажное обслуживание	36
10 / Приспособления для приготовления пищи	37
Пекарские столы	37
Тесты функциональности	38
Рецепты с дрожжами	38

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Внимание:



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели,

ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С).

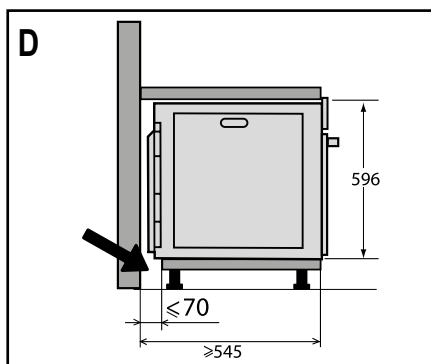
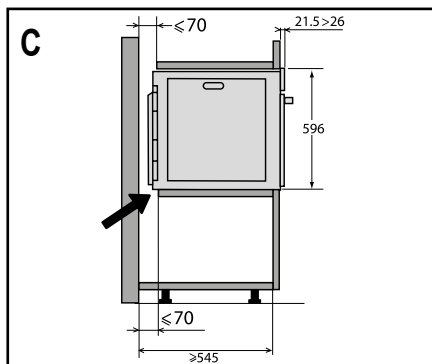
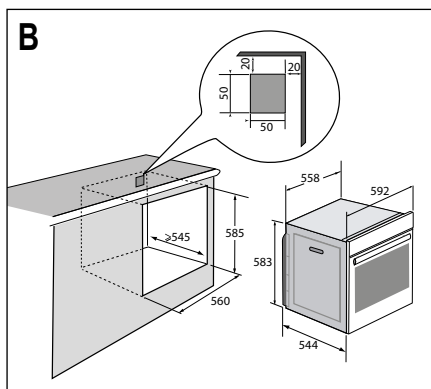
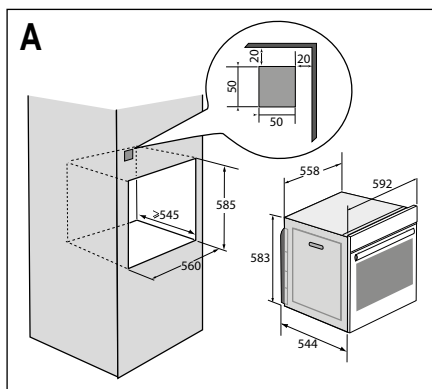
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели

во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



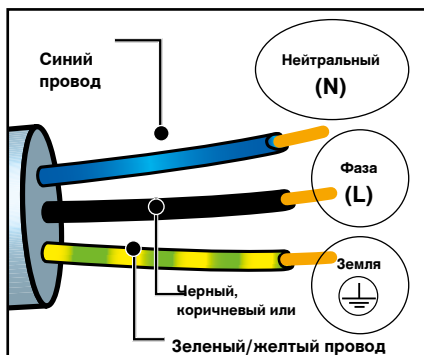
• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.



• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

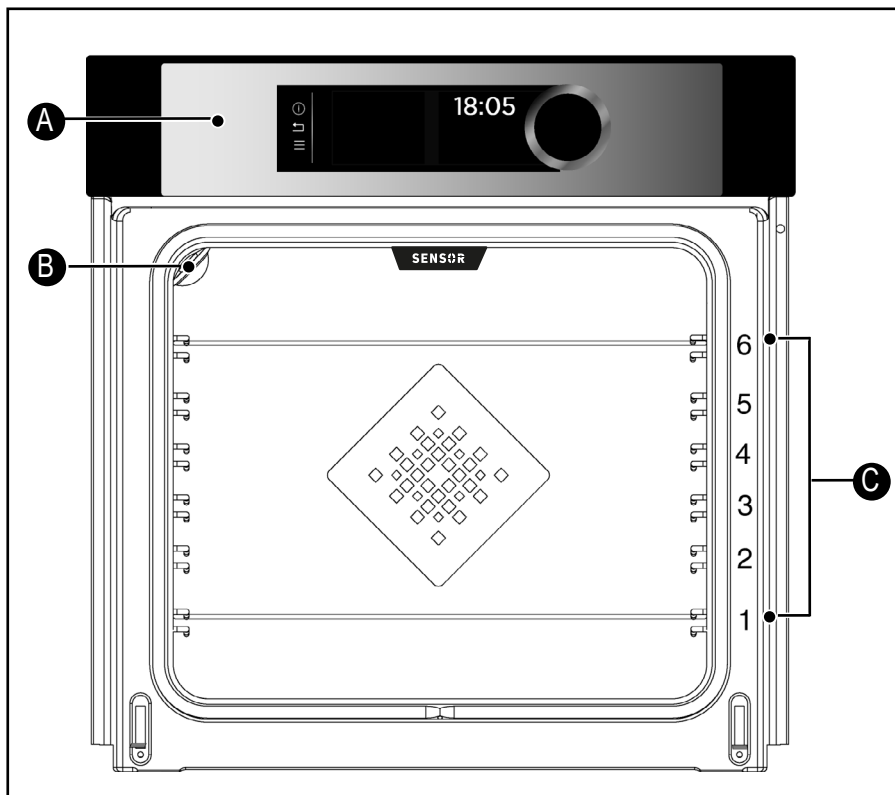
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

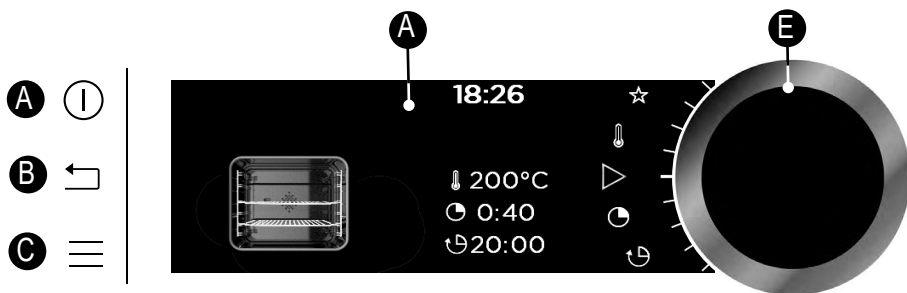
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Кнопка **останова работы духового шкафа** (длительное нажатие)

B Кнопка **возврата назад**
(задействуется при программном поиске, вне процесса приготовления)

C Кнопка **доступа к МЕНЮ**
(приготовление, настройки, таймер, очистка)

D Дисплей

E Вращающаяся ручка с нажимом по центру (не съемная):
- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

Начало приготовления

Останов процесса приготовления

Температура в градусах

Продолжительность приготовления

Время окончания приготовления (с отложенным стартом)

Сохранение приготовлений

Индикатор блокировки клавиатуры

Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза



Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

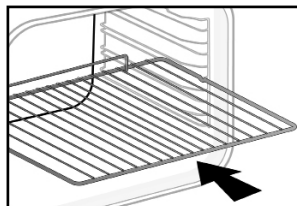
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

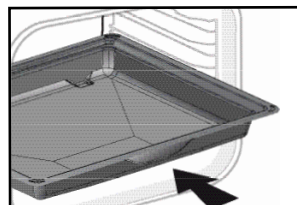
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

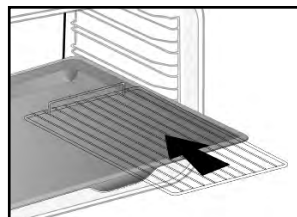
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



- Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

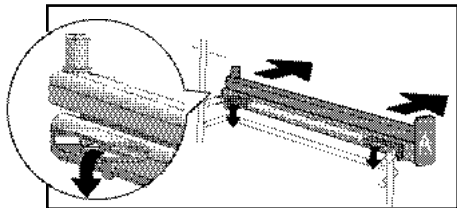
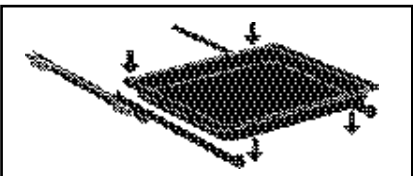
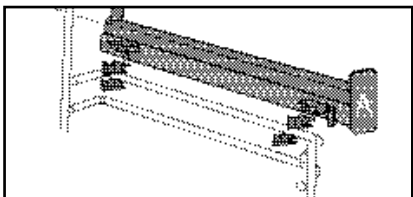
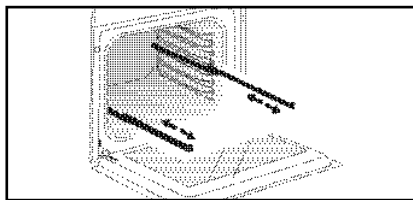
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **A** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



🔍 Рекомендация

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

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

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

- Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.


- Настройте время

На дисплее мигает 12:00.


Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».

 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.

- Начало работы - Главное меню



Нажмите кнопку МЕНЮ  для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.

Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить различные программы :



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата  , а для остановки работы духового шкафа нажмите в течение нескольких секунд кнопку остановки работы .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:

1



Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.

2



Выберите режим **«ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

3



Выберите режим **«ШЕФ-ПОВАР»** для рецепта, приготовление которого автоматически осуществляется духовым шкафом.

Выберите из списка самых распространенных блюд то, которое вы хотите приготовить.

4



Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»** для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).

5




Выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**, чтобы благодаря помощи духового шкафа добиться успеха в приготовлении рецептов, специально посвященных французскому кулинарному искусству.



РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только время, нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Специалист».

- Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Комбинированный нагрев



Конвектор



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Функция Шаббат
(специальная функция)



Избранное (позволяет сохранить
3 приготовления)

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	200°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.
 Функция Шаббат	90°С	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25 или 75 часов только при 90°С.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (режим Специалист)

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например вентилируемый верхний нагрев, вам рекомендуют один или два уровня высоты.

- Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.


- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься

Примечание: Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ


В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температуры , затем подтвердите его.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления , затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.


Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления,

изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

-Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод.

Примечание: Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКИ

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей в продуктах воды, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Использовать только свежие продукты.
Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжите льность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ





ИЗБРАННОЕ
(в режиме Специалист)

- Сохранить программу приготовления

Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.

В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.

Затем выберите символ , поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.


Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры   или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память.




Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую.

Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

- Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Специалист», подтвердите. Поворачивая ручку, прокрутите функции до символа «Избранное ».

- Выберите одну из уже занесенных в память программ   или  и подтвердите нажатием.

Духовой шкаф начинает работать.



РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (35 или 50, в зависимости от модели, см. перечень ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по рыбе», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «форель», и подтвердите.

Для некоторых продуктов вы должны знать вес (или размер).

- В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.



Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

Вы можете открыть ваш шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить ваше блюдо.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД

(в зависимости от модели)



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утка
Утиное филе *
Бедро индейки
Индейка
Гусь



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Ростбиф с кровью
Говядина средней прожарки
Говядина полной прожарки
Жаркое свинина
Свинина вырезка
Свинина бедро
Жаркое телятина
Ребра телятина *
Мясной террин



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Лобстер
Рыбный пирог
Сибас



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Сырный торт
Киш/выпечка хрустящая
Мясной пирог
Суфле



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен
Фаршированные томаты
Рагу
Овощной гратен
Картофель в мундире



ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка
Слоеная выпечка
Киш
Сдобная булочка
Хлеб
Багет



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Фруктовый крамбл
Слоеное тесто
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель
Шоколадный торт
Печенье *
Открытый пирог
Йогуртовый пирог
Безе
Кулич

***Для данных блюд необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.**




На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод. После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод.




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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «ШЕФ-ПОВАР»

Этот режим полностью облегчит вашу задачу, т.к. духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления, в зависимости от выбранного блюда (температуру, продолжительность, тип приготовления) благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

 Для использования режима «ШЕФ-ПОВАР» предварительное нагревание не требуется.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «ШЕФ-ПОВАР» с помощью ручки, подтвердите ввод.

Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. перечень блюд ниже).


- Выберите ваше блюдо и подтвердите.


- Для начала приготовления снова подтвердите, нажав ручку.

ВНИМАНИЕ!

Этот способ приготовления осуществляется в два этапа:

1- Первый этап анализа, когда духовой шкаф начинает нагреваться и определяет идеальное время приготовления. Этот этап длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.

 **ВАЖНО:** не открывайте дверцу на этом этапе, чтобы не нарушить расчеты и регистрацию данных, в противном случае приготовление будет отменено.

Данный этап анализа обозначается изображением .

2- Второй этап приготовления: духовка достигает необходимой температуры, изображение исчезает.

Указанная оставшаяся продолжительность приготовления учитывает продолжительность приготовления на первом этапе.


Теперь вы можете открыть дверцу, например, чтобы полить жаркое.

- Когда время приготовления завершится, духовка выключится, а дисплей сообщит вам, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы можете изменить время завершения приготовления до того, как поместите ваше блюдо на рекомендуемый уровень в духовом шкафу.

Чтобы установить задержку старта:

- Выберите символ окончания приготовления  и измените время завершения приготовления, затем подтвердите.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД






Пицца (300г до 1,2 кг)

- пицца-полуфабрикат - макаронные изделия из свежеприготовленного теста
- пицца (макаронные изделия), готовые к употреблению
- домашняя пицца (макаронные изделия)
- замороженная пицца

Для получения хрустящего теста поставьте на решетку (вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей, чтобы защитить духовку от вытекания сыра).



Жаркое говядина (3 способа приготовления): (800г до 1,6 кг)

- ростбиф с кровью 
- говядина средней прожарки 
- говядина полной прожарки 

Максимально удалите жир, который при приготовлении образует дым.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10 минут завернутым в фольгу.

Поместите жаркое на поддон.



Нога ягненка без кости (2 способа приготовления):

задняя нога весом от 1,4 кг до 1,8 кг

- нога ягненка без кости до розового 

- нога ягненка без кости прожаренная 

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги.



Нога ягненка с костью (2 способа приготовления):

задняя нога весом от 2кг до 2,8 кг

- нога ягненка с костью до розового 

- нога ягненка с костью прожаренная 



Жаркое свинина (700г до 1,4 кг)

- вырезка
- филе

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10.

В конце приготовления посолите.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Курица

- курица весом от 1,4 до 2,5 кг
- утка-мандаринка, цесарка

Поместите цыпленка в решетку гриля + сборка поддона.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.



Рыба

(400 г до 1 кг)

- рыба целиком (дорада, хек, форель, скумбрия)
- жареная рыба

Не подходит для камбалообразных

Используйте эту функцию, чтобы приготовить целую рыбу.

Используйте универсальный противень (поддон).



Фаршированные овощи

- фаршированные томаты, перец
- картофельно-луковая запеканка с мясом, треска по-провансальски

Правильно подберите размеры формы для запекания в зависимости от количества продукта, во избежание вытекания сока.



Пирог с начинкой

- киш/пудинг свежий
- киш/пудинг замороженный

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.

Прежде чем выложить замороженные пудинги на решетку, не забудьте убрать подложку.



Сладкий пирог

- свежие пироги
- замороженные пироги

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.



Торт/пирог

(500 г до 1 кг)

- домашние пироги: пироги (сладкие, соленые), бисквит
- приготовление всех готовых для приготовления смесей.

Торты, которые вы готовите в круглой или квадратной форме для выпекания пирога, всегда ставьте на решетку.

Возможность приготовления 2 пирогов в формах рядом.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Мелкое печенье

- мелкая порционная выпечка: печенье, печенье финансье, круассаны, хлебцы, хлеб с изюмом, горячий сэндвич с сыром и ветчиной

Положите мелкую порционную выпечку на противень для выпечки, который поставьте на решетку.

Внимание! Для получения отличных результатов изделия из слоеного теста рекомендуется готовить в режиме «ТОРТ».



Суфле

- используйте форму с высокими прямыми бортиками диаметром 21 см

Смажьте форму маслом и не прикасайтесь руками к внутренней поверхности, иначе суфле не поднимется.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «СHEF»

Пицца

Чтобы не испачкать духовку сыром или томатным соусом, следует подложить на решетку под пиццу лист бумаги для выпечки.

Пироги / Запеканки / Пудинги

Не следует использовать фарфоровую или стеклянную посуду, поскольку она слишком толстая, такая посуда увеличивает время приготовления и нижняя корочка пирога получается не хрустящей. При использовании фруктовой начинки есть риск, что нижняя часть пирога не пропечется, чтобы избежать этого просто добавьте пару столовых ложек мелкой манной крупы, бисквитных крошек, миндальной муки или тапиоки для того, чтобы впитать сок от фруктов во время приготовления. При использовании овощей с высоким содержанием воды или замороженных овощей (лук-порей, шпинат, брокколи или помидоры) можно посыпать начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

Говядина / свинина / баранина

Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и мясо получается сухим. Переворачивайте мясо при готовке с помощью лопатки, из проколотого мяса вытечет весь сок. После приготовления оставьте мясо на 5-15 минут в теплой духовке, завернув его предварительно в фольгу: Это поможет мясному соку вытянутому к поверхности во время приготовления пищи, стечь обратно в центр, и готовое мясо получится равномерно мягким.

Для жарки предпочтительно использовать керамическую посуду, стекло способствует разбрызгиванию жира.

При готовке баранины не надо делать надрезы для зубчиков чеснока, так из баранины вытечет сок. Вместо этого поместите чеснок под кожу, или испеките неочищенный чеснок рядом и выдавите его на мясо в конце готовки, затем процедите соус и подавайте в соуснике очень горячим.

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «СНЕФ»

Пицца

Для рецепта понадобится: 1 пласт теста для пиццы

*для пиццы с овощами: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г нарезанных кубиками цукини, 50 г нарезанного кубиками перца, 50 г нарезанного баклажана, 2 небольших нарезанных помидора, 50 г тертого сыра «Грюйер»,

орегано, соль, перец.

*для пиццы с сыром Рокфор и копченым беконом: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г копченого бекона, 100 г нарезанного небольшими кусочками сыра Рокфор, 50 г грецких орехов, 60 г тертого сыра Грюйер.

*для пиццы с колбасками и зернистым творогом: 200 г сухого зернистого творога (намазать на основу для пиццы), 4 нарезанные кружочками колбаски, 150 г ветчины, 5 оливок, 50 г тертого сыра Грюйер, орегано, соль, перец.

Киш (пирог с начинкой):

Для рецепта понадобится: 1 алюминиевая форма для выпечки диаметром от 27 до 30 см
1 упаковка готового песочного теста
3 взбитых яйца, 50 мл жирных сливок
соль, перец, мускатный орех

Варианты начинки:

200 г готового бекона со шпиком или 1 кг приготовленного цикория-эндивия, 200 г тертого сыра Гауда или 200 г брокколи, 100 г нарезанного на маленькие кусочки бекона, 50 г сыра с голубой плесенью или 200 г лосося, 100 г отваренного и высушенного шпината

Ростбиф

Соус с ПЕТРУШКОЙ и вином СОТЕРН с сыром РОКФОР:

Обжарьте 2 столовые ложки нашинкованного лука-шалота в сливочном масле до прозрачности. Добавьте 10 мл вина Сотерн и дайте ему испариться. Добавьте 100 г сыра Рокфор, дождитесь пока он медленно расплавится. Добавьте 20 мл жидких сливок, соль и перец по вкусу. Доведите до кипения.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Запеченная свинина

Свинина, фаршированная черносливом. Попросите торговца мясом сделать в куске свинины продольный надрез. Нафаршируйте свинину черносливом в количестве 20 штук. Подавать мясо нарезанным на ломти в собственном соку или охлажденным с гарниром из салата.

Курица

Нафаршируйте курицу пучком свежего эстрагона или натрите ее смесью из 6 измельченных зубчиков чеснока с щепоткой крупной соли и небольшим количеством перца.

Баранина

Соус с анчоусами:

Разотрите в пюре 100 г черных оливок, 50 г каперсов, 3 анчоуса, половину зубчика чеснока и 10 мл оливкового масла. Добавьте 10 мл свежих сливок. Подавать с нарезанной бараньей ножкой.

Фаршированные овощи

Для фаршировки овощей отлично подойдут мелко нарезанные остатки от таких блюд, как пот-о-фе (говядина, тушенная с овощами), баранья ножка, запеченная свинина или птица.

Слоеный яблочный пирог с пралине

1 лист слоеного теста, который следует развернуть и наколоть вилкой.

В 200 мл сливок положить стручок ванили и довести до кипения.

2 яйца взбить вместе с 30 г сахара, затем добавить охлажденные сливки.

Нарезать 2 яблока кубиками и обвалить их

в 70 г крошки пралине

Выложить крем и яблочную начинку на тесто. Поставить в духовку.

Бисквитный торт с начинкой из цитрусовых

Карамель: 20 кусков сахара (200 г)

Бисквит: 4 яйца

200 г сахарного песка

200 г муки

200 г первого сорта сливочного масла

2 чайных ложки разрыхлителя

Фрукты: 1 небольшая банка консервированных цитрусовых в сиропе

Слейте жидкость с фруктов. Приготовьте карамель. Когда сахар растает и станет коричневым, наклоните форму и распределите карамель по дну и стенкам. Дайте ей застыть. Взбейте размягченное масло с сахаром в чаше электрического блендера. По одному добавьте яйца, затем просеянную муку. После этого добавьте разрыхлитель. На карамельном покрытии выложите нарезанные кольцами цитрусовые в виде цветочного узора. Залейте туда тесто. Поместите в духовку, выставив в настройках «ТОРТ / ПИРОЖНОЕ» Перевернув форму, выложите пирог на красивое блюдо. Подавайте холодным. Для начинки этого пирога можно использовать другие фрукты, например яблоки, груши или абрикосы.

Шоколадные кексы

12 алюминиевых формочек для выпечки

60 г сливочного масла.

200 г горького шоколада (содержание

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

какао более 50%)
100 г сахарной пудры
4 яйца
1 пакетик разрыхлителя
70 г просеянной муки

Растопите шоколад со сливочным маслом на медленном огне. Взбивайте желтки с сахаром, пока смесь не станет однородной. Добавьте в желтки муку, растопленный шоколад с маслом и, наконец, разрыхлитель. Взбейте белки до жестких пиков и аккуратно соедините их с тестом. Слегка смажьте алюминиевые формочки маслом и чуть-чуть присыпьте мукой, затем наполните их тестом (стараясь не капать на края формочки). Поместите формочки с тестом на противень и установите режим «ПЕЧЕНЬЕ». Когда кексы будут готовы, вытащите их из формочек и оставьте на решетке остывать. Подавать с заварным ванильным кремом или кокосовым мороженым.

Суфле

Что понадобится для соуса бешамель:
0,5 л молока
60 г муки
100 г сливочного масла
4 яичных желтка и 4 белка, взбитых до жестких пиков
Соль, перец, мускатный орех

В зависимости от типа суфле добавьте 150 г измельченного сыра Грюйер или 1 кг отваренного нарезанного шпината или 1 кг отваренной и порубленной цветной капусты или 150 г измельченной вареной рыбы или 150 г рубленой ветчины.



РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному **приготовлению**, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.



Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании режима НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.



Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокающей бумагой.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки, затем подтвердите ваш выбор. Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. подробно блюда ниже).

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например жаркое телятина, поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (№ 2), и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (№ 1).

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.


• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку останова .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора своей программы выберите символ окончания приготовления .

Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите ввод.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Ягненок:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Курица (6:00)



Мелкая рыба (1:20)



Крупная рыба (2:10)



Йогурт (3:00)



ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте решетку для следующих программ: мелкая рыба, крупная рыба и йогурт.

Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «ВЫПЕЧКА»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от выбранной выпечки.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «ВЫПЕЧКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите блюдо, например «Тарт татен», затем подтвердите.

По некоторым продуктам необходимо знать их размер.

- Выберите соответствующий размер и подтвердите, на дисплее духового шкафа появится продолжительность приготовления.

Для некоторой выпечки перед установкой в духовой шкаф необходимо его предварительно разогреть.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.



СПИСОК БЛЮД



Макароны



Каннеле



Шоколадный фондан



Тарт татен



Баскский пирог



Печенье мадлен



Клафути



Ромовая баба



Рождественский пирог



Кунь-аман



Бретонский крем-брюле



Безе



Печенье финансье



Крем-брюле

• 5 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки:

- **время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой.**

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Громкость

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.



Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.



Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки:



Положение ВКЛ., лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО).

Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя уменьшается яркость дисплея, чтобы снизить потребление энергии, а лампочка духового шкафа гаснет (если она в режиме «АВТО»).




Простого нажатия на кнопки возврата  или меню  достаточно, чтобы восстановить яркость и включить при необходимости лампочку в процессе приготовления.

• 5 НАСТРОЙКИ







БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажмите одновременно на кнопки возврата  и останова  до появления символа висячий замок  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата  и останова  до исчезновения символа висячий замок  с экрана.

• 6 ТАЙМЕР



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00c.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00c

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер останавливается.

• 7 уход

ОЧИСТКА И УХОД

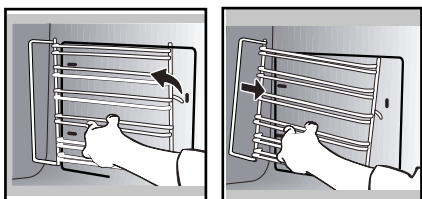
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

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

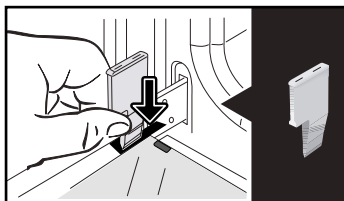


ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

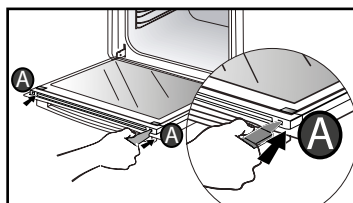
⚠ Предупреждение
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле. Полностью откройте дверцу и заблокируйте

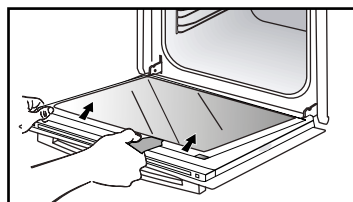
ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Извлеките первое закрепленное стекло:
С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места размещения **A**, чтобы отщелкнуть стекло.



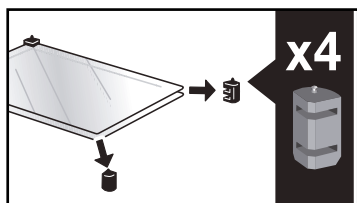
Извлеките стекло:



Дверца состоит из двух дополнительных

• 7 уход

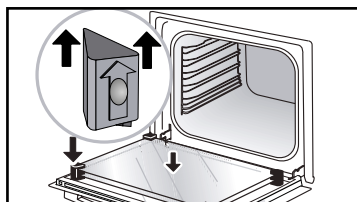
стекло, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.



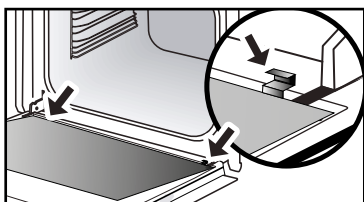
При необходимости вытащите их для очистки.

Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

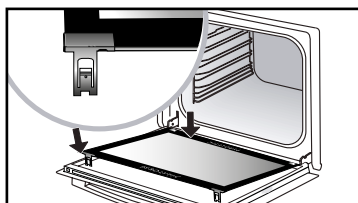
После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.



Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью «ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем направлении, надпись должна читаться.



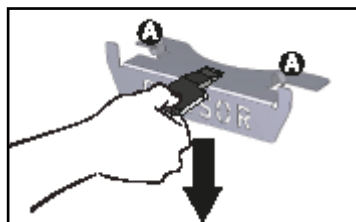
Вытащите пластмассовый клин.



Ваш прибор снова готов к работе.

РАЗБОРКА И СБОРКА ЭЛЕМЕНТА «SENSOR»

Элемент «SENSOR» внутри рабочей камеры указывает на наличие датчика влажности, который напрямую связан с автоматическим режимом ШЕФ. Используйте поставляемый пластиковый клин для демонтажа стекла двери.



Разборка:

Вставьте пластиковый клин между элементом «ДАТЧИК» и верхней стенкой рабочей камеры духового шкафа и сделайте движение вниз, чтобы отсоединить его.

Сборка:

Возьмите элемент «ДАТЧИК» и плотно вставьте пазы **A** в соответствующие пазы на верхней стенке рабочей камеры.

• 7 УХОД



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА (корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

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.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим Express Pyro на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.

Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**



Режим Auto Pyro в пределах от 1:30 до 2:15

для очистки с экономией электроэнергии.



Режим Turbo Pyro на 2:00


для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.


По окончании пиролиза происходит фаза охлаждения, за это время печь остается недоступной.

• 7 УХОД


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

САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ времени окончания (с отложенным стартом) , затем подтвердите.
- Настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите ввод.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного конца.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

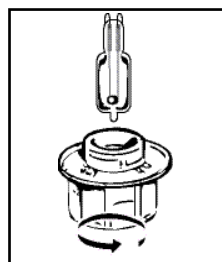


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

• 8 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F». Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Духовой шкаф не греет. Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь 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, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

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

Вибрационный шум.



Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой. Это не влияет на правильное функционирование вашего устройства, но, тем не менее, может создавать шум вибрации во время вентиляции. Демонтируйте устройство и переместите шнур. Вмонтируйте духовой шкаф.

• 9 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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 идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

B: Коммерческие реквизиты
C: Эксплуатационные данные
H: Номер серии

ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свиньи/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
	Бараны ребрышки			210	3									20-30
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15-20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3								190	3		30-35
	Рыба в папильотках	220	3								200	3		15-20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3								180	3		45
	Лазанья	200	3								180	3		45
	Фаршированные томаты	170	3								170	3		30
	Савойский бисквит - Желуд								180	3	180	4		35
ВыПЕЧКА	Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3		5-10
	Сдобная булочка	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Брауни	180	2								180	2		20-25
	Кекс - Пирог	180	3						180	3	180	3		45-50
	Фруктовый пирог	200	3								190	3		30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3								170	3		15-20
	Кугельхопф								180	2				40-45
	Меренги	100	4						100	4	100	4		60-70
	Печенье мадлен	220	3								210	3		5-10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3		30-40
	Слоеное печенье	220	3								200	3		5-10
	Саварен	180	3						175	3	180	3		30-35
	Песочный торт	200	1								200	1		30-40
	Торт из тонкого слоеного теста	215	1								200	1		20-25
	РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2								190	2	
Пицца						240	1							15-18
Запеканка		190	1			180	1				190	1		35-40
Суфле									180	2				50
Пирог		200	2								190	2		40-45
Хлеб		220	2								220	2		30-40
Тосты			275	4-5									2-3	

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ ТЕМПЕРАТУРА °C

Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ СЕІ 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С	30-40	ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

Рецепт в дрожжами (в зависимости от модели)

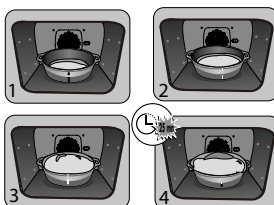
Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

SV

RÚRA

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 využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. 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.



Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnosť a dôležité bezpečnostné opatrenia	4
1 / Inštalácia	6
2 / Životné prostredie	7
3 / Prezentácia rúry	8
Ovládacie prvky a displej 9	
Príslušenstvo	10
Prvé nastavenia - uvedenie do prevádzky	12
4 / Režimy streľby	13
Režim "Expert"	13
Funkcie varenia	14
° Sušenie	17
Obľúbené (uložené varenie)	18
Režim receptov	18
Režim šéfkuchára	20
Režim nízkej teploty	26
Režim pečiva	28
5 / Nastavenia	29
Čas	29
Jazyk	29
° Zvuk	29
° Demo režim	29
° Správa svietidiel	29
Blokovanie ovládacích prvkov	30
6 / Časovač	30
7 / Čistenie - údržba	31
Vonkajší povrch	31
Odstránenie úrovni	31
Čistenie okien dverí	31
Demontáž a opätovná montáž dosky "Senzor"	32
Funkcia čistenia pyrolýzou	33
Výmena svietidla	34
8 / Poruchy a riešenia	35
9 / Popredajný servis	36
10 / Pomôcky na varenie	37
Stoly na pečenie	37
Testy funkčnosti	38
Recepty s droždím	38

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbalte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Dôležité:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistíte parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistíte, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli

väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

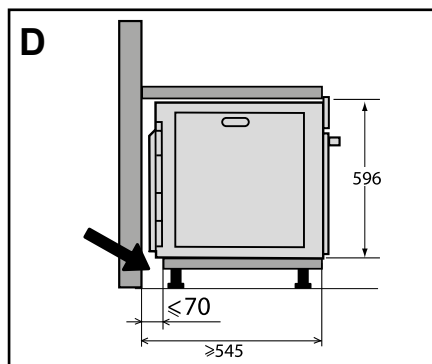
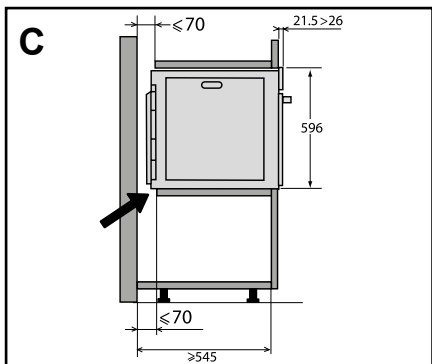
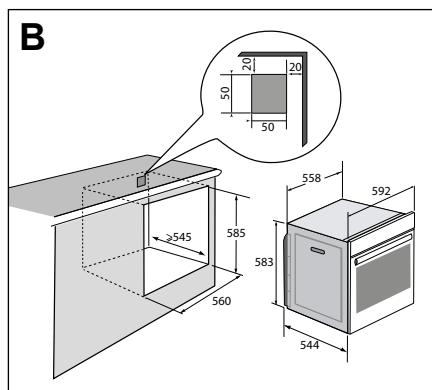
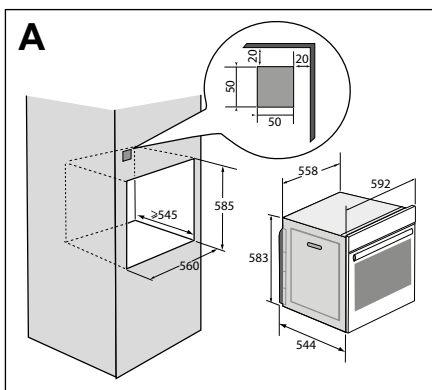
Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra. Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**). Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického

kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.

Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



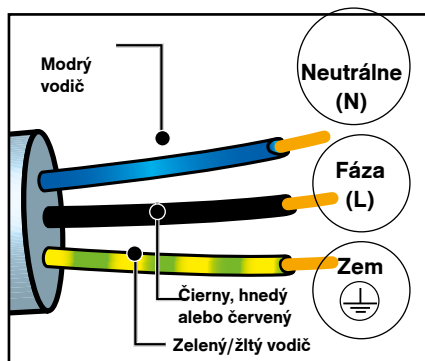
• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájacíemu káblu rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú

miešať s ostatnými odpadmi.

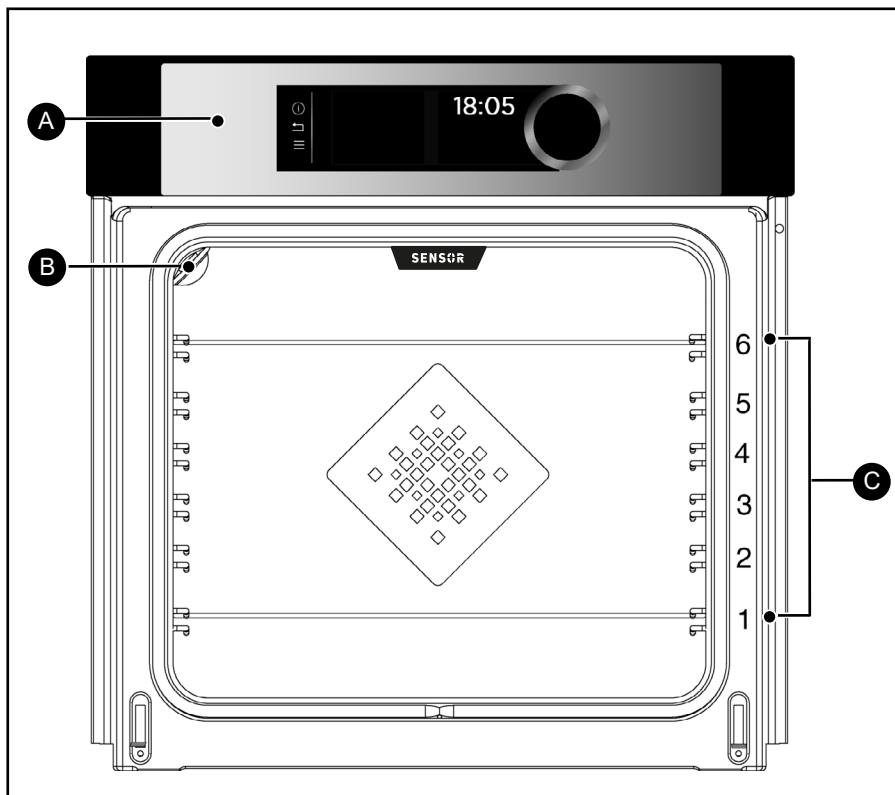
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

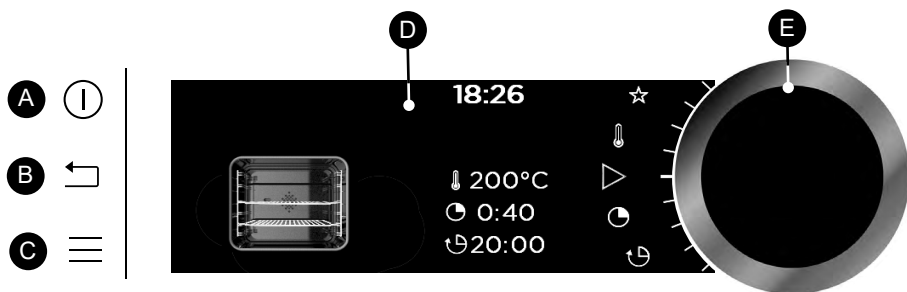
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY










OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry (dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť (používa sa pri programovaní, nie pri pečení)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU (pečenie, nastavenie, časovač, čistenie)

- D** Displeje
- E** Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):
 - umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otláčaním,
 - umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

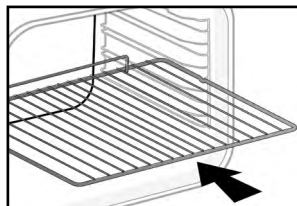
-  Spustenie pečenia
-  Uloženie pečenia
-  Zastavenie pečenia
-  Ukazovateľ zamknutia ovládacieho panela
-  Stupne teploty
-  Indikátor uzamknutia dveriek počas pyrolýzy pyrolýzy
-  Trvanie pečenia
-  Indikátor výšky stupňovitých držiakov preferovaných na vloženie jedla
-  Čas skončenia pečenia (oneskorený štart)

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

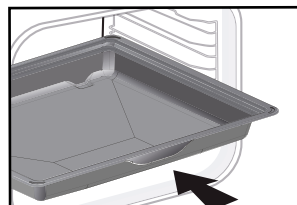
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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.



– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

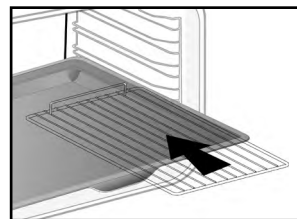
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Mriežky pre „chut“

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

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



• 3 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

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

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

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

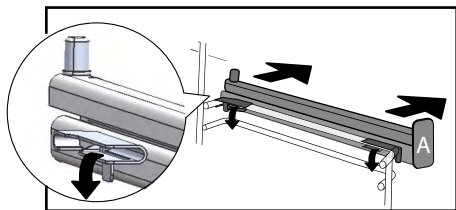
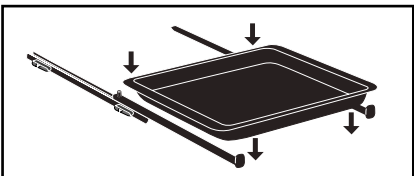
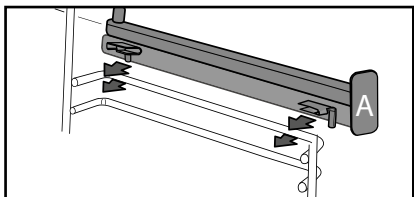
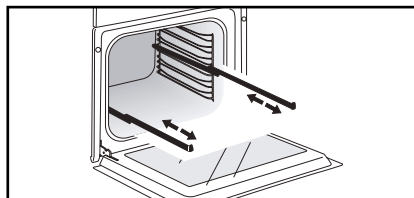
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.


Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



Odporúčanie

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

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

• 3 POPIS RÚRY

PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.


– Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

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



Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU ≡ na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť , a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia .

• 4 PEČENIE

REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvolte jeden z nasledujúcich režimov:

1



Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ pečenia, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**RECEPTY**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

3



Vyberte režim „**ŠÉFKUCHÁR**“ pre recept, ktorý bude automaticky riadiť rúra. Vyberte si zo zoznamu najbežnejších chodov, ktoré chcete pripraviť.

4



Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).

5



Vyberte režim „**PEČIVO**“ na prípravu špeciálnych receptov venovaných francúzskemu kuchárskemu umeniu s pomocou rúry.



REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU ≡ na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Kombinovaný ohrev



Ohrev s ventilátorom



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržiavanie teploty



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Shabat nastavenia
(špeciálna funkcia)



Obľúbené (umožňuje uložiť
3 možnosti pečenia)







• 4 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.







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

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



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

• 4 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, zemiľí 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. . Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.
 S h a b a t nastavenia	90°C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

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

• 4 PEČENIE



RÝCHLE PEČENIE (režim Expert)

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Ventilovaný spodný ohrev, vám rúra odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.


- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustíte pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.


NASTAVENIE TEPLoty

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty  a potvrdte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

TRVANIE PEČENIA

Trvanie pečenia vášho chodu môžete zadať výberom symbolu trvania pečenia  a jeho potvrdením.

Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

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

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

- Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte.

Poznámka: Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia. Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Rúra zobrazí správu:

„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“
Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrdte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrdte na pokračovanie v pečení.

• 4 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA

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

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

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

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

• 4 PEČENIE



OBLÚBENÉ
(v režime Expert)

– ULOŽENIE PEČENIA

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvolte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrdte.

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrdte. Vaše pečenie je takto uložené.

Možnosť znova potvrdte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré. Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkcii „Oblúbené“.

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené “.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná alebo a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolte režim „RECEPTY“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (35 alebo 50 v závislosti od modelu, pozrite si zoznam ďalej):

– Vyberte kategóriu, napríklad „Ryby“, a potom ju potvrdte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Pstruh“, a potvrdte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrdte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a výber potvrdte.



Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.

Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

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

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV (v závislosti od modelu)



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *
Morčacia noha
Morka
Husacie



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Bravčový chrbát
Bravčové koleno
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *
Terina z mäsa



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Homár európsky
Terina z rýb
Ostriež morský



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Syrový koláč
Slaný koláč
Mäsový koláč
Soufflé



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Musaka
Zapekaná zelenina
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kysnuté cesto
Brioška
Chlieb
Bagety



CUKRÁR

Ovocný koláč
Drobenkový ovocný koláč
Cestoviny s kapustou
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčiky *
Koláč
Jogurtová torta
Pusinky
Bábovka

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**




Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti. Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdíte.



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

• 4 PEČENIE



REŽIM „ŠÉFKUCHÁR“

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

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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Šéfkuchár“ pomocou ovládača a výber potom potvrdzte.

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

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.

! UPOZORNENIE:

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Počas

! tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou .◇◇◆◇◇◇

2– Druhá fáza pečenia: rúra nastaví potrebné časy, animácia zmizne.


Zostávajúci uvedený čas berie do úvahy čas pečenia z prvej fázy.

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

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

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pred opätovným vložením pokrmu do navrhovanej výšky môžete zmeniť čas pečenia.

Ak chcete využiť oneskorený štart, – zvolte symbol skončenia pečenia  a zmeňte čas skončenia pečenia , možnosť potom potvrdzte.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

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

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



Pečené hovädzie (3 pečenia):

od 800 g do 1,6 kg

- krvavý steak
- stredne hovädzie
- dobre prepečené



Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte.



Jahňacie stehno bez kosti

(2 typy pečenia)

stehno od 1,4 kg do 1,8 kg

- jahňacie stehno bez kosti ružové



- jahňacie stehno bez kosti prepečené



Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého.

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou



Jahňacie stehno s kosťou

(2 typy pečenia)

stehno od 2 kg do 2,8 kg

- jahňacie stehno s kosťou ružové



- jahňacie stehno s kosťou prepečené



Pečené bravčové

od 1 kg do 1,4 kg

- chrbát
- rezeň

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte. Osolte na konci pečenia.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Kura

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

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



Ryby

od 400 g do 1 kg

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba

Nie je vhodné pre ploché ryby.

Túto funkciu použite pre celé ryby.

Použite viacúčelový zásobník.



Slané koláče

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy:
cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným
koláčom a potom ju položte na mriežku.



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mrazené koláče

Používajte nelepivé hliníkové formy:
cesto bude na spodku chrumkavejšie.



Plnená zelenina

- plnené paradajky, plnené papriky
- brandade

Prispôbte správne rozmery vášho
plechu podľa množstva, ktoré sa bude
piecť, aby ste zabránili vystreknutiu
šťavy.



Koláč

od 500 g do 1 kg

- rodinné torty: torty (slané, sladké), štyri štvrtiny
- hotové prípravky balené vo vreckách.

Koláče pripravené vo forme koláča na
okružlej alebo hranatej panvici položte
vždy na mriežku.

Možnosť pečenia 2 koláčov, formy vedľa
seba.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Malé koláčiky

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

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

Upozornenie: Pečivo so zapečenou kôrkou je potrebné piecť na polohe „**Koláč**“ na získanie dobrých výsledkov.



Soufflé

- používajte formu s vysokými okrajmi s priemerom 21 cm

Natrite panvicu maslom a nedotýkajte sa vnútra prstami, inak sa soufflé nezdvihne.

TIPY A RADY PRE REŽIM „CHEF“

Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.

Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drvených drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripojené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré

• 4 PEČENIE

je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesolte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabalte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekanie tuku.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

ZOPÁR RECEPTOV Z REŽIMU „CHEF“

Pizza

Základ: 1 korpus na pizzu

*so zeleninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100 g cukety nakrájanej na kocky + 50 g nakrájanej papriky + 50 g nakrájaného baklažánu + 2 malé nakrájané paradajky + 50g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

*s rokfortom a údenou slaninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100g údenej slaniny + 100g rokfortu v malých kúskoch + 50g vlašských orechov + 60g strúhaného ementálu.

*s klobásou a tvarohom: 200 g sušeného tvarohu rozotretého na ceste+ 4 párky nakrájané na plátky + 150 g šunkových kúskov+ 5 olív + 50 g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

Quiche:

Základ: 1 hliníková forma, priemer 27 až 30 cm

1 hotové krehké cesto

3 vyšľahané vajička + 50 cl smotany soľ, korenie, muškátový orech.

Rôzne prílohy:

200g predvarenej slaniny

alebo 1 kg varenej čakanky+ 200 g strúhanej goudy

alebo 200 g brokolice + 100 g malých

kúskov slaniny + 50 g plesňového syra

alebo 200 g lososa + 100 g špenátu, vareného a odkvapkaného

Hovädzia pečienka

PETRŽLENOVÁ SAUTERNES omáčka s ROKFORTOM:

Povarte 2 polievkové lyžice nakrájanej šalotky v masle až kým nebude priesvitná. Pridajte 10 cl Sauternes, nechajte odpariť. Pridajte 100 g rokfortu, nechajte pomaly topiť. Pridajte 20 cl tekutého krému, soli, korenia. Nechajte zovrieť.

Bravčová pečienka

Bravčové so slivkami

Požiadajte mäsiara, aby vyrezal dieru po celej dĺžke pečienky. Do vnútra vložte 20 sliviek. Podávame nakrájané so šťavou alebo studené s čakankovým šalátom.

• 4 PEČENIE

Kura

Napiňte ho dobrým buketom čerstvého estragónu alebo ho rozotrite zmesou 6 strúčikov cesnaku so štipkou hrubej soli a korením.

Jahňacie

Sardelová omáčka:

Pyré z 100 g čiernych olív, 50 g kapary a 3 ančovičiek, 1/2 strúčika cesnaku a 10 cl olivového oleja. Pridajte 10 cl crème fraîche. Podávame s nakrájaným jahňacím stehnom.

Plnená zelenina

Jemne nakrájané zvyšky z pot au feu, jahňacieho stehna, bravčovej pečienky a pečenej hydiny môžu byť vynikajúci základ.

Pralinkový koláč z lístkového cesta

1 lístkové cesto zrolované a prepichneté vidličkou.

200 ml krému zvareného s vanilkovým strukom.

2 vyšľahané vajcia s 30 g cukru, pridajte chladenú smotanu.

2 jablká nakrájané na kocky obalené v 70g drvených praliniék.

Do cesta pridajte krém a jablká. Vložte do rúry.

Piškótvý koláč s citrusovým ovocím

Karamel: 20 kociek cukru (200 g).

Koláč: 4 vajcia.

200 g kryštálového cukru.

200g múky.

200g dobrého masla.

2 čajové lyžičky prášku do pečiva.

Ovocie: 1 malá plechovka citrusového ovocia zaváraného v sirupe.

Scedte ovocie. Pripravte karamelovú polevu. Keď sa zafarbí, vylejte ju na pekáč a nakloňte ho, aby sa karamel rozťiekol. Nechajte vychladnúť. V miske elektrického mixéra zmiešajte zmäknuté maslo s cukrom. Pridajte po jednom celé vajčička, potom preosiatu múku. Naposledy pridajte prášok do pečiva. Citrusové rezy vložte do kvetinového vzoru na karamelovú polevu. Nalejte cesto. Vložte do rúry na režim „KOLÁČ“. Vyklopte do peknej misky a servírujte studené. Môžu sa použiť aj iné druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky alebo marhule.

Kusové čokoládové koláče

12 samostatných hliníkových misiek na zapekanie.

60g masla.

200 g horkej čokolády (viac ako 50 % kakaá).

100g práškového cukru.

4 vajcia.

1 balenie prášku do pečiva.

70g preosiatej múky.

Čokoládu s maslom rozpustíte na veľmi nízkej teplote. Vaječné žĺtky zapracujte do cukru, až kým zmes nebude hladká. Pridajte múku, rozpustenú čokoládu s maslom a naposledy pridajte prášok do pečiva.

Vaječné bielka vyšľahajte do tuhej hmoty a jemne ich vložte do zmesi.

• 4 PEČENIE

Zľahka vymastite maslom a vysypte múkou hliníkové misky na zapekanie a nalejte do nich cesto (bez kvapiek na okrajoch). Poukladajte misky na zapekanie na plech a vyberte režim „SUŠIENKY“. Vyklopte a nechajte vychladnúť na mriežke. Podávajte s vanilkovou omáčkou crème anglaise alebo kokosovou zmrzlinou.

Soufflé

Základ bešamelovej omáčky:

1/2 litra mlieka.

60g múky.

100g masla.

4 vaječné žĺtky + do tuha vyšľahané bielka.

Soľ, korenie, muškátový orech.

Podľa druhu soufflé pridáte 150 g nastrúhaného ementálu alebo 1 kg uvareného, nasekaného špenátu alebo 1 kg uvareného, nasekaného karfiolu alebo 150 g podvrveného zvyšku rýb alebo 150 g krájanej šunky.



Režim „NÍZKA TEPLOTA“

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



Pri používaní režimu „NÍZKA TEPLOTA“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.

Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.



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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).

– Vyberte si svoje jedlo.


– Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (č. 1).

– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

• 4 PEČENIE

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál.
– Stlačte tlačidlo vypnutia ①.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.
Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením.
Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.



ZOZNAM POKRMOV



Pečené telacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené hovädzie (4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



POZNÁMKA: Nepoužívajte mriežku pre nasledujúce programy: malé ryby – veľké ryby a jogurty.

Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

• 4 PEČENIE



REŽIM „PEČIVO“

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od zvoleného pečiva, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE


– V hlavnom menu zvolte režim „PEČIVO“ a potom ho potvrdte.

– Zvoľte svoj pokrm, napríklad „Obrátený koláč“ a výber potvrdte.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť veľkosť.

– Zvoľte príslušnú veľkosť a výber potvrdte. Na rúre sa rozsvieti trvanie pečenia.

Niektoré pečivá vyžadujú predhriatie rúry pred vložením plechu.

 Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

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



ZOZNAM PEČIVA



Pusinky



Škoricovníky



Čokoládový fondán



Obrátený koláč



Baskický koláč



Madlenky



Bublanina



Rumová bábovka



Plnený koláč



Kouign Amann



Far Breton



Pusinky



Krehké plnené koláčky



Crèmes brûlées

• 5 NASTAVENIA



FUNKCIA NASTAVENÍ

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:

– čas, jazyk, zvuk, režim demo a regulácia osvetlenia.

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.



Čas

Zmeňte čas, potvrdte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.



Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrdte.



Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša

rúra nezohrieva.

Na prepnutie späť do normálneho režimu prepnete na možnosť VYP a výber potvrdte.



REGULÁCIA OSVETLENIA

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO).

Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdte.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“).




Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť ↩ alebo menu ≡ obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.

• 5 NASTAVENIA






ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat späť  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

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

• 6 ČASOVAČ



FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom potvrdte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 7 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

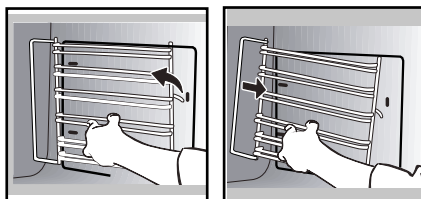
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



VNÚTORNÉ OKNÁ

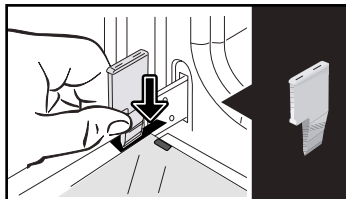


Upozornenie:

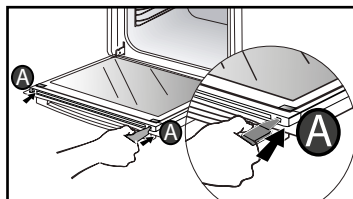
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

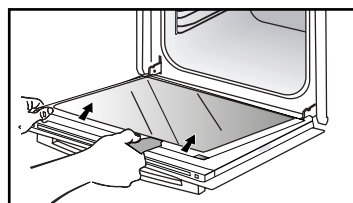
Úplne otvorte dverka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

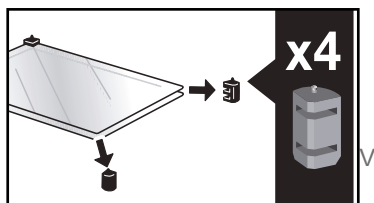


Odstráňte sklo:



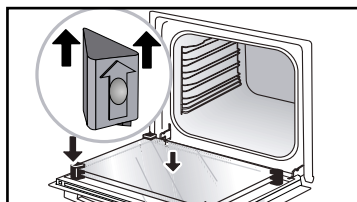
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

• 7 ÚDRŽBA

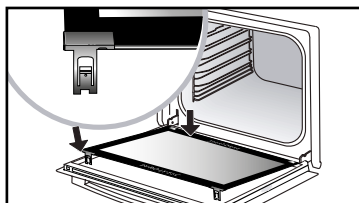
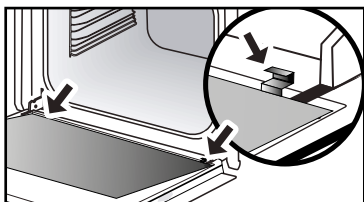


prípade potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.



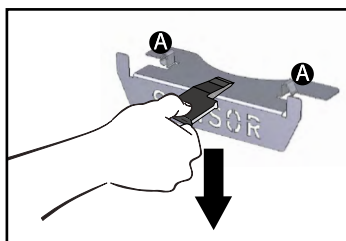
Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DOSKY „SENSOR“

Dosku „SENSOR“ môžete demontovať, čo naznačuje prítomnosť senzora vlhkosti spojeného s režimom CHEF, ktorý však nie je pre prevádzku nevyhnutný. Na demontáž skla dverí použite dodaný plastový klin.




Demontáž:
Zasuňte plastový klin medzi platňu „SENSOR“ a hornú časť rúry a uvoľnite ju pohybom nadol.

Opätovná montáž:
Uchopte platňu „SENSOR“ a zárezy **A** pevne zasuňte do príslušných otvorov smerom nahor.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)

 **Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.**

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.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:



Pyro Express: 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyro Auto: medzi
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00


na dôkladnejšie čistenie rúry.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.


– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdíte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.


Na konci pyrolýzy prebehne fáza ochladzovania a vaša pec bude počas tejto doby nedostupná.

• 7 ÚDRŽBA

 Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.


AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrdte.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrdte.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .



VÝMENA SVETLA

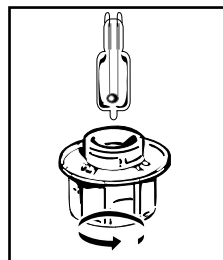


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• 8 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

– **Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).**

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– **Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.** Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

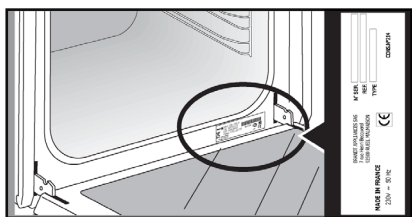
– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

- **Hluk vibrácií.** Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Na správne fungovanie spotrebiča to nemá žiadny vplyv, ale napriek tomu môže počas prevádzky generovať vibračné hluk. Vyberte rúru a napájací kábel presuňte. Vráťte rúru na miesto.

• 9 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

JEDLÁ														Časy varenia v minútach	
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň		
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60 – 70	
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30 – 40	
	Jahňacie (noha, plecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuracie stehná			220	3			210	3						20 – 30
	Bravčový/teľací bok			210	3										20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3						20 – 30
Baraní bok			210	3										20 – 30	
RYBY	Grilované ryby			275	4									15 – 20	
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30 – 35	
	Rybíe filé	220	3									200	3	15 – 20	
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30	
	Gratinované delfíny	200	3									180	3	45	
	Lazane	200	3									180	3	45	
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30	
PEČIVO	Savojské sušienky – piškótový koláč									180	3	180	4	35	
	Okružle sušienky	220	3							180	2	190	3	5 – 10	
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35 – 45	
	Brownies	180	2									180	2	20 – 25	
	Torta – cupcakes	180	3							180	3	180	3	45 – 50	
	Bublanina	200	3									190	3	30 – 35	
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15 – 20	
	Kugelhof									180	2			40 – 45	
	Pusinky	100	4							100	4	100	4	60 – 70	
	Madlenky	220	3									210	3	5 – 10	
	Cestoviny s kapustou	200	3							180	3	200	3	30 – 40	
	Malé rúry z listkového cesta	220	3									200	3	5 – 10	
	Bábovka	180	3							175	3	180	3	30 – 35	
Krehké pečivo	200	1									200	1	30 – 40		
Koláč z listkového cesta	215	1									200	1	20 – 25		
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2									190	2	80 – 100	
	Pizza					240	1							15 – 18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35 – 40	
	Nákyp									180	2			50	
	Koláč so zapečeným mäsom	200	2									190	2	40 – 45	
	Chlieb	220	2									220	2	30 – 40	
	Opekaný chlieb			275	4 – 5									2 – 3	

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA TEPLOTA °C

Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 6	áno

* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

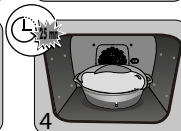
Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

• múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskoho droždía dehydrovaného
Vymiešate cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ANVÄNDARHANDLEDNING

UGN

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över att använda denna etikett på produkter från våra franska fabriker baserade i Orléans och Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder	4
1 / Installation	6
2 / Miljö	7
3 / Presentation av ugnen	8
Kontroller och display	9
Tillbehören	10
Första inställningar - driftsättning	12
4 / Skjutlägen	13
Läget «Expert»	13
° Matlagningsfunktioner	14
° Torkning	17
° Favoriter (lagrad matlagning)	18
Receptläge 18 Kockläge	20
Läge för låg temperatur	26
Konditori	28
5 / Inställningar	29
° Tid	29
° Språk	29
° Ljud	29
° Demoläge	29
° Lamphantering	29
Låsning av reglagen	30
6 / Timer	30
7 / Rengöring - Underhåll	31
Yttre yta	31
Ta bort nivåerna	31
Rengöring av dörrfönster	31
Avlägsna och återmontera plattan «Sensor»	32
Rengöringsfunktion för pyrolys	33
Byte av lampan	34
8 / Fel och lösningar	35
9 / Eftermarknadsservice	36
10 / Matlagningshjälpmedel	37
Bakbord	37
Funktionalitetstester	38
Recept med jäst	38

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Viktigt:

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

VARNING

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Använd inte apparater för rengöring med ånga.

— Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



VARNING :

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centra ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska

vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

— Ugnen vara avstängd när man rengör ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (Fig. A) eller på höjden (Fig. B).

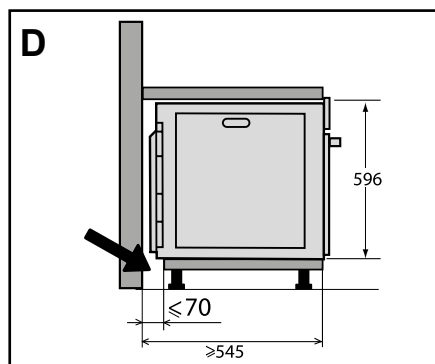
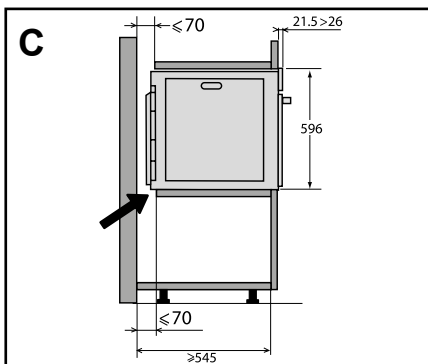
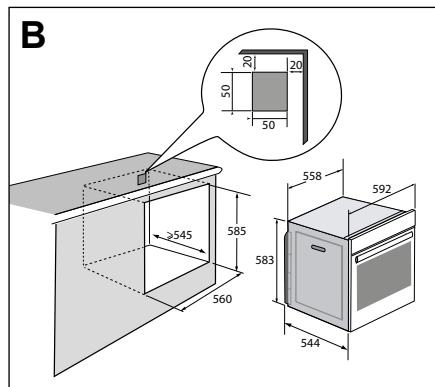
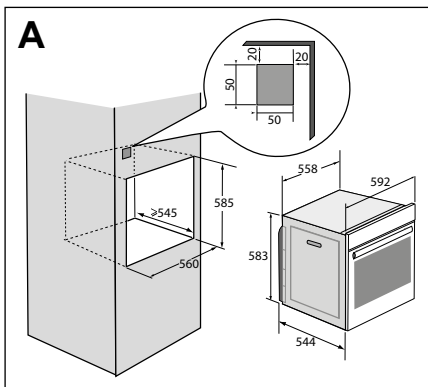
Observera: om Möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm* (Fig. C, D).

Om Möbeln är sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i Möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med $\varnothing 2$ mm i Möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säkra på att installationen utförs korrekt.



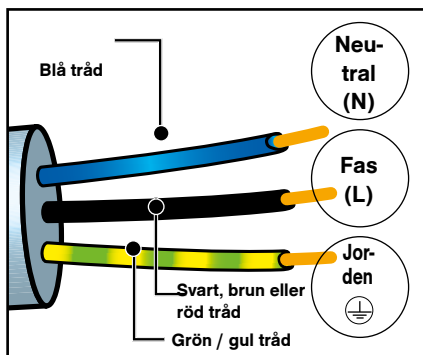
• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig fränskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



Viktigt!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

• 2 MILJÖ

RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.



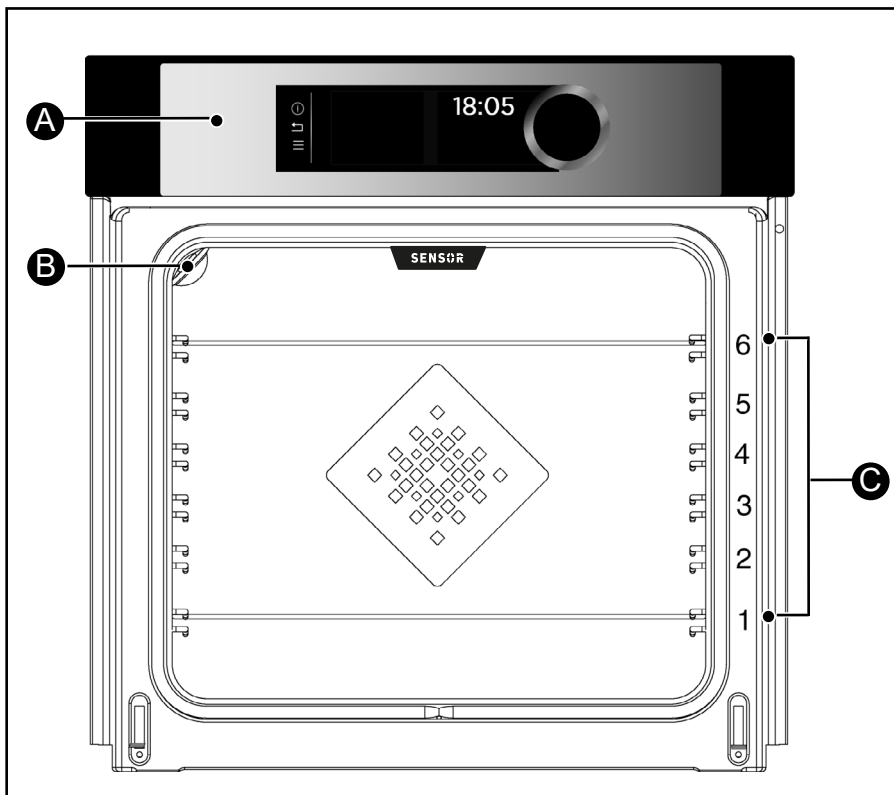
På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

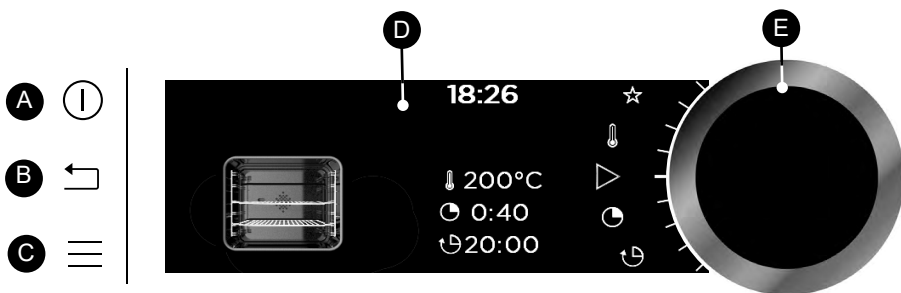
PRESENTATION AV UGNEN



- A** List med reglage
- B** Lampa
- C** Ugnsstegar (med sex höjder)

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH SKÄRM



- A** Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)
- B** Returknapp
(gäller vid sökning av programmering, inte tillagning)
- C** Knapp för att gå till MENY
(tillagningar, inställningar, minuter, rengöring)

- D** Skärmbilder
- E** Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):
 - för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.
 - Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

— SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDERNA —



Starta tillagning



Spara tillagningar



Stoppa tillagning



Indikering för låst tangentbord



Antal grader



Indikering av att luckan är låst medan en pyrolys pågår



Tillagningstid



Klockslag för avslutad tillagning (fördröjd start)



Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in fat

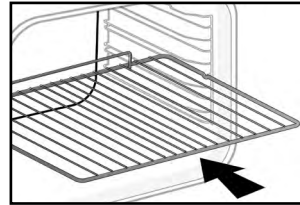
• 1 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

– Säkerhetsgaller för att hindra omkullvältning

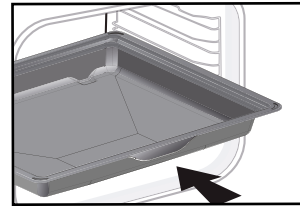
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



– Universalplåt, dropplåt 45 mm

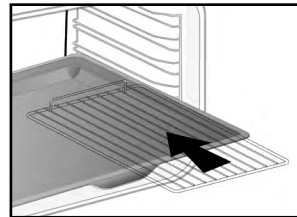
Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



– «Aromgaller»

Dessa halva «aromgaller» används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen.

Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



• 1 PRESENTATION AV UGNEN

– System med glidskenor

Tack vare systemet med glidskenor blir det lättare och mer praktiskt att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.

INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

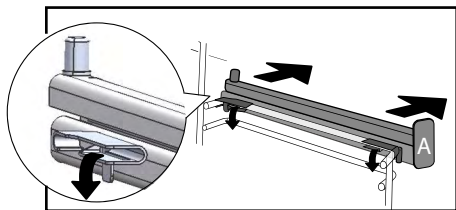
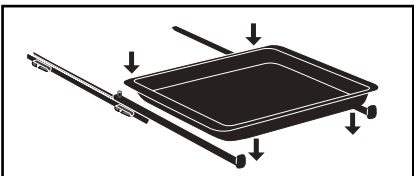
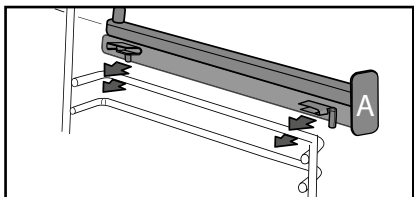
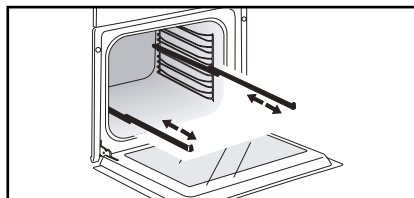
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegen väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenas sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

ANMÄRKNING: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **A** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Q Råd
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.

Q Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

BASINSTÄLLNINGAR – START

– Välj språk

Vid första idriftsättning eller efter ett strömavbrott väljer du ditt språk genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta ditt val.


– Ställ in klockslag

Skärmen blinkar med 12:00.

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

 **Värm upp ugnen tom till maximal temperatur i ungefär 30 minuter innan den används första gången. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.**

– Start – Huvudmeny



Tryck på knappen MENY ≡ för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningssättet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen:



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen .

• 2 TILLAGNING

TILLAGNINGSSÄTT

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **PROGRAMVAL** för att följa ett recept där du själv väljer typ av tillagningssätt, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **RECEPT** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

3



Välj läget **CHEF** för ett recept som automatiskt hanteras av ugnen. Välj från en lista med de vanligaste rätterna den som du vill laga till.

4



Välj läget **LÅNGTIDSSTEKNING** för ett recept som helt hanteras av ugnen tack vare ett särskilt elektroniskt program (långsam tillagning).

5




Välj läget **BAK** för att med ugnens hjälp lyckas med recept som särskilt ägnas fransk kokkonst.



LÄGE PROGRAMVAL

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen bara visar klockslag trycker du på knappen **MENY**  för att gå till huvudmenyn och bekräftar läget Programval.

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft + trad.



Varmluft



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll varmt



Uppotning



Bröd



Torkning



Sabbat (specialfunktion, beroende på modell)



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)







• 2 TILLAGNING



TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.



Läge	T °C rekommenderad min – max	Användning
 Kombinerad traditionell	205 °C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 Varm- luft*	180 °C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Traditionell	200 °C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 ECO*	200 °C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	200 °C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180 °C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.

• 2 TILLAGNING

Läge	T °C rekommenderad min – max	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll varmt	60 °C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
 Upptining	35 °C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205 °C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Glöm inte att ställa en ugnform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
 Torkning	80 °C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.
 Sabbat	90 °C	Särskild sekvens: ugnen är i drift i 25 eller 75 timmar utan avbrott, hela tiden med 90 °C.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 2 TILLAGNING



OMEDELBAR TILLAGNING (läge Programval)

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.


- Ställ in rätten i ugnen på angiven nivå.
- Tryck åter på ratten för att börja tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.


ÄNDRA TEMPERATUREN

Beroende på vilken typ av tillagning man valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och bekräfta.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar

en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Tiden börjar omedelbart att räknas ned, så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.



– Välj symbolen för avslutad tillagning och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta pågående tillagning?

Bekräfta genom att välja Ja och bekräfta eller välj Nej och bekräfta för att fortsätta tillagningen.

• 2 TILLAGNING



FUNKTIONEN TORKNING

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.
Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.
Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett eller två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett eller två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett eller två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett eller två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett eller två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett eller två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett eller två galler


• 2 TILLAGNING






FAVORITER (i läget Programval)

– Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.


Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid. Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.




På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne ,  eller . Välj ett och bekräfta. Tillagningen har då sparats. Bekräfta igen för att starta tillagningen.

OBS! Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

– Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.

– Välj ett av minnena där tillagningar har sparats ,  eller  och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.



LÄGET RECEPT

I detta läge väljer programmet lämpliga tillagningsparametrar beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget RECEPT när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (35 eller 50, beroende på modell; se lista nedan):

– Välj kategori, t.ex. Fiskhandlaren, och bekräfta.

– Välj den rätt du vill laga, t.ex. forell, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

– Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

– Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.



För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

– Ugnen avger en signal när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER

(beroende på modell)



FÄGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *
Kalkonlår
Kalkon
Gås



KÖTT

Lammbog
Oxstek blodig
Oxstek medium
Oxstek genomstekt
Fläskstek
Kotlettrad
Fläsklägg
Kalvstek
Kalvkotletter *
Kötterrin



FISK

Lax
Öring
Hummer
Fiskterrin
Havsabborre



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Ostpaj
Quiche
Köttpaj
Sufflé



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Moussaka
Grönsaksgratäng
Bakpotatis



BRÖD

Smördeg
Mördegskakor
Pizzadeg
Brioche
Bröd
Baguetter



BAKVERK

Dessertpaj
Fruktpaj
Petit choux
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Chokladkaka
Kex/Småkakor *
Tårta
Yoghurtkaka
Maräng
Kouglof

*** För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.**




På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta. Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.



För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.

• 2 TILLAGNING



LÄGET CHEF

Med detta läge blir matlagningen ännu enklare, eftersom ugnen hjälper dig att med hjälp av elektroniska givare som sitter i ugnen och hela tiden mäter fukthalt och temperaturförändringar automatiskt beräkna alla värden för tillagningen (temperatur, tillagningstid, typ av tillagning), beroende på vad du lagar.



Ingen förvärmning krävs för att använda läget CHEF.

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj i huvudmenyn tillagningssättet CHEF genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

– Välj önskad rätt och bekräfta.

– Bekräfta igen med ratten för att starta tillagningen.



OBSERVERA:

detta slags tillagning sker i två steg:

1– En inledande undersökningsfas, då ugnen börjar värmas upp och fastställer idealisk tillagningstid. Beroende på rätt varar detta steg i 5-40 minuter.



VIKTIGT: undvik att störa beräkningarna och registrering av data genom att inte öppna luckan under detta skede, annars avbryts tillagningen.

Denna undersökningsfas markeras genom en animering ◇◇◇◆◇◇◇.

2– Ett andra tillagningssteg: ugnen har anpassat den tid som krävs och animeringen försvinner.

Indikeringen av återstående tid tar hänsyn till det första stegets tillagningstid.

Du kan därefter öppna luckan, t.ex. för att ösa eller vända köttet.

– Ugnen stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Innan du ställer in det du ska laga på den nivå på ugnsstegen som föreslås kan du ändra tiden för avslutad tillagning.

Gör så här för att använda fördröjd start:

– Välj funktionen för avslutad tillagning,  ändra tiden och bekräfta.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Pizza

300 g-1,2 kg

färdig pizza – fårsk pizza
pizza av färdig pizzadeg
pizza med hemgjord deg

Lägg den på gallret för att få en krispig yta (för att skydda ugnen mot ost som rinner ut kan du lägga ett smörpapper mellan gallret och pizzan).



Oxstek (tre tillagningar):

800 g-1,6 kg

• oxstek blodig



• oxstek medium



• oxstek genomstekt



Ta bort så mycket späck som möjligt – det ger upphov till matos.

Placera röta på dropppannan.

Låt köttet vila inslaget i 7-10 minuter efter tillagning innan du skär upp det.



Lammstek utan ben (två tillagningar):

stek på 1,4 kg - 1.8 kg

• lamm utan ben blodigt



• lamm utan ebn genomstekt



Lägg steken på gallret till enheten med galler och droppplåt.

Välj en rund och tjock stek hellre än en lång och smal.



Lammstek med ben (två tillagningar):

stek på 2-2.8 kg

• lamm med ben blodigt



• lamm med ebn genomstekt



Fläskstek

700 g-1,4 kg

fläskkarré
filé

Lägg steken på gallret till enheten med galler och droppplåt.

Låt köttet vila inslaget i 7-10 minuter efter tillagning innan du skär upp det. Salta efter avslutad tillagning.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Kyckling

kycklingar på 1,4kg -2,5 kg
anka, pärlhöna

Lägg kyckling på gallret till enheten med galler och dropplåt.

Stick hål i skinnet på fjäderfä för att undvika stänk.



Fisk

400 g-1 kg

hel fisk (guldbraxen, kummel, forell, makrill)

helstekt fisk

Inte lämplig för plattfisk.

Använd denna funktion endast för hel fisk.

Använd flerk Funktionsfacket.



Fyllda grönsaker

fyllda tomater, fyllda paprikor
köttfärslimpa, fiskröra

Undvik att sky rinner över genom att anpassa formens storlek till den mängd som ska lagas till.



Matpaj

färsk quiche
djupfryst quiche

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill.

Ta av förpackningen från djupfrysta quicher innan du ställer dem på gallret.



Efterrättspaj

färska pajer
djupfrysta pajer

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill.



Kaka

500g-1 kg
stora tårter: fruktkaka (salt, söt), mjuk sockerkaka
färdiga mixer i påse.

Kakor bakas i runda, fyrkantiga m.m. kakformar och ställs alltid på gallret.

Det går att baka två fruktkakor i form bredvid varandra.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Kex/Småkakor

småbröd: cookies, mandelbakelser, croissanter, kuvertbröd, russinbröd, varma mackor

Lägg småbröden på bakplåten som sedan ställs på gallret.

Observera: för bra resultat ska petit choux bakas med läget Tårtor.



Sufflé

använd en form med höga kanter med 21 cm diameter

Smöra formen och rör inte insidan med fingrar, annars reser sig sufflén inte.

TIPS FÖR "CHEF"-LÄGET

Pizza

För att förhindra att ost eller tomatsås droppar i ugnen kan du placera ett bakplåtspapper mellan gallret och pizzan.

Pajer

Undvik formar av glas eller porslin eftersom de är för tjocka, vilket förlänger tillagningstiden och pajbotten blir inte lika krispig. När det gäller fruktpajer kan det hända att pajbotten blir kletig. Tillsätt ett par skedar mannagryn, kaksmulor, mandelmjöl eller tapioka, vilket absorberar saften vid tillagningen. Pudra över en matsked majs mjöl när du använder ingredienser med högt vatteninnehåll eller frysta grönsaker (purjolök, spenat, broccoli eller tomater).

Fisk

Fisk ska lukta gott och inte för "fiskigt" när du köper den. Kroppen ska vara fast och stel och fjällen ska sitta ordentligt fast på skinnet. Ögonen ska vara klara och rundade och gälarna glansiga och fuktiga.

Nöt/fläsk/lamm

Plocka ut allt kött ur kylskåpen en bra stund innan tillagning. Temperaturförändringar från kall till varm chockar segare kött, på detta sätt får du en rostbiff som är gyllene utvändigt, röd invändigt och varm i mitten. Salta inte före tillagningen. Salt absorberar blod och torkar ut köttet. Använd spatlar för att vända köttet. Om du sticker hål på köttet rinner blodet ut.

• 2 TILLAGNING

Låt alltid köttet vila i 5 till 15 minuter efter tillagning. Vira in det i aluminiumfolie och placera det i en varm ugn. På detta sätt kan blodet som dras utåt under tillagningen, söka sig tillbaka till mitten vilket gör steken saftig.

Använd ugnformar av lergods. Glas gör så att fett stänker.

Undvik att sticka hål på lammläggen med vitlösklyftor eftersom lammet då tappar sin saftighet. För istället in vitlöken under skinnen eller baka oskalad vitlök bredvid läggen och krossa när den är färdig för att smaksätta såsen, sila av och servera varm i en såssnipa.

NÅGRA RECEPT I "CHEF"-LÄGET

Pizza

Bas: 1 pizzadeg

*med grönsaker: 6 matskedar tomatås + 100 g tärnad zucchini + 50 g tärnad paprika + 50 g skivad aubergine + 2 små skivade tomater + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

*med roquefort och rökt bacon: 6 matskedar tomatås + 100 g rökt bacon + 100 g roquefort i små bitar + 50 g valnötter + 60 g riven gruyèreost.

*med korv och keso: 200 g avrunnen keso utspridd på degen + 4 korvar, skivade + 150 g skivad skinka + 5 oliver + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

Pajer:

Bas: 1 aluminiumform, diameter 27 till 30 cm

1 redan färdig pajdeg

3 vispade ägg + 50 cl grädde
salt, peppar, muskot.

Olika fyllningar:

200 g förkokt fläskside

eller - 1 kg kokade endiver + 200 g riven goudaost

eller - 200 g broccoli + 100 g små baconbitar + 50 g mögelost

eller - 200 g lax + 100 g spenat, kokt och avrunnen

Rostbiff

PERSILJEVINSÅS med ROQUEFORT:

Fräs 2 matskedar skivad schalottenlök tills genomskinlig. Tillsätt 10 cl Sauternesvin, låt sjuda. Tillsätt 100 g Roquefort, låt smälta. Tillsätt 20 cl grädde, salt, peppar. Låt koka upp.

Fläskstek

Fläsk med katrinplommon

Be slaktaren att snitta ett hål genom hela stekens längd. Tryck i 20 katrinplommon. Serveras i skivor med saften från köttet eller kallt tillsammans med en endivesallad.

• 2 TILLAGNING

Kyckling

Fyll den med en stor bukett färsk dragon och gnugga den med en blandning av 6 krossade vitlöksklyftor och en nypa grovsalt och några pepparkorn.

Lamm

Ansjoivissås:

Mixa 100 g svarta oliver, 50 g kapris och 3 ansjoviser, 1/2 vitlöksklyfta och 10 cl olivolja till en puré. Tillsätt 10 cl creme fraiche. Serveras med skivat lammlägg.

Fyllda grönsaker

Rester från grytor, lammlägg, fläskstek och ugnstekad kyckling kan finhackas för en utmärkt bas.

Äppelpaj med en skorpa av praliner

1 pajdeg utbakad och perforerad med gaffel.

200 ml grädde kokas upp med en vaniljstång.

2 vispade ägg med 30 g socker. Tillsätt avsvalnad grädde.

2 äpplen i tärningar rullade i 70 g krossade praliner.

Häll gräddblandningen och äpplena på degen. Placera i ugnen.

Sockerkaka med citrusfrukter

Kola: 20 sockerbitar (200 g).

Kaka: 4 ägg.

200 g strösocker.

200 g mjöl.

200 g fint smör.

2 teskedar bakpulver.

Frukt: 1 liten burk citrusfrukter i sirap.

Häll av sirapen från frukten. Förbered kolatäcket. När det har fått färg, häll ut det i en kakform och sprid ut kolan genom att vipa på formen. Låt svalna. Mixa det mjuka smöret med socker i skålen på en mixer. Tillsätt äggen ett i taget, sedan det siktade mjölet. Avsluta med bakpulvret. Lägg citruskivorna i ett blommönster på kolatoppingen. Häll i smeten. Placera i ugnen med "CAKE"-inställningen. Avlägsna från formen och placera kakan på ett vackert fat. Serveras sval. Det går att använda annan frukt, t.ex. äpplen, päron eller aprikoser.

Separata chokladkakor

12 separata aluminiumformar.

60 g smör.

200 g mörk choklad (mer än 50 % kakao).

100 g florsocker.

4 ägg.

1 paket bakpulver.

70 g siktat mjöl.

Smält chokladen tillsammans med smöret på väldigt låg värme. Vispa äggulorna med sockret tills blandningen blir slät. Tillsätt mjöl, smält choklad och smör och avsluta med bakpulvret. Vispa äggvitorna väldigt fasta och vänd ner dem i blandningen. Smöra och mjöla aluminiumformarna lätt och häll i smeten (utan att droppa på kanterna). Placera formarna på bakplåten och välj "BISCUITS"-läget. Avlägsna från

• 2 TILLAGNING

formarna och låt svalna på galler. Serveras med vaniljsås eller kokosglass.

Suffléer

Béchamelsåsbas:

1/2 liter mjölk.

60 g mjöl.

100 g smör.

4 äggulor + vitor vispade till fast form.

Salt, peppar, muskot.

Beroende på vilken typ av sufflé du tillagar tillsätter du 150 g riven gruyèreost eller 1 kg kokt, hackad spenat eller 1 kg kokt, hackad blomkål eller 150 g rester från kokt fisk eller 150 g hackad skinka.



LÄGE LÅNGTIDS- STEKNING

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom **långsam** tillagning med hjälp av låg temperatur. Tillagningens kvalitet blir optimal.



Ingen förvärmning krävs för att
använda läget
LÅNGTIDSSTEKNING.

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.



För att laga mat med låg temperatur krävs att man använder oerhört färska råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj i huvudmenyn tillagningssättet Långtidsstekning genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

– Välj önskad rätt.

– När du väl har valt rätt, t.ex. kalvstek, lägger du köttet på gallret på den övre nivå som visas på skärmen (nr 2) och skjuter in dropplåten på nivån under (nr 1).

– Bekräfta valet genom att trycka på ratten. Tillagningen startar.


• 2 TILLAGNING

När tillagningen är klar stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.

– Tryck på stoppknappen ①.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Man kan välja att fördröja starten för en tillagning med Låg temperatur.

Efter att ha valt program väljer du symbolen för avslutad tillagning . Skärmen blinkar. Ställ in avslutad tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Skärmen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.



LISTA ÖVER RÄTTER



Kalvstek (4 tim)



Rostbiff:



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Fläskstek (5 tim)



Lamm:



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Kyckling (6 tim)



Liten fisk (1 tim 20 min)



Stor fisk (2 tim 10 min)



Yoghurt (3 tim)



OBS! Använd inte gallret för dessa program: små fiskar, stora fiskar och yoghurt.

Placera dem direkt på dropplåten på den nivå på ugnsstegen som anges på skärmen.

• 2 TILLAGNING



BAKLÄGE

I detta läge väljer programmet lämpliga tillagningsparametrar beroende på vad man vill baka.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget BAK när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj önskad rätt, t.ex. Fransk äpplepaj, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste storleken anges.

– Välj relevant storlek och bekräfta så visar ugnen tillagningstid.

Vissa bakverk kräver förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

– Ugnen avger en signal när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.



LISTA ÖVER BAKVERK



Macarons



Cannelés



Mjuk chokladkaka



Tarte tatin



Basque-kaka



Madeleinekakor



Clafoutis



Baba au rhum



Trettondagstorta



Kouign Amann



Far Breton



Marängar



Financiers



Crème brûlée

• 3 *INSTÄLLNINGAR*



FUNKTIONEN INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:
– **klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.**

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



Läget DEMO

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

Ställ den på OFF och bekräfta för att återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras:
läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning.
Välj läge och bekräfta.






Efter 90 sekunder utan att användaren gjort något avtar skärmens ljusstyrka för att minska energiförbrukningen och ugnslampan slocknar (om den står i läget AUTO). En enkel tryckning på returknapparna ↵ eller menyen ≡ räcker för att vid behov öka skärmens ljusstyrka och slå på lampan under tillagning.

• 3 *INSTÄLLNINGAR*







LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna  och meny  tills hänglåsymbolen visas  på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen  är fortfarande aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna  och meny  tills hänglåsymbolen  försvinner från skärmen.

• 4 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

– Välj i huvudmenyn funktionen Minutur genom att vrida på ratten och bekräfta.

0 m 00 s visas på skärmen.

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minuturets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minuturet stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

• 5 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

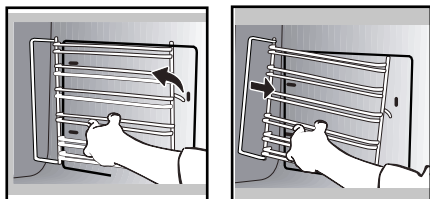
UTVÄNDIGA YTOR

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



INVÄNDIGA GLASYTOR

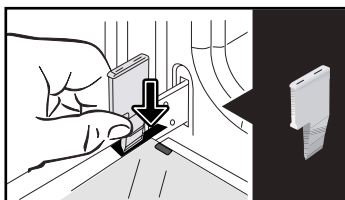


Viktigt

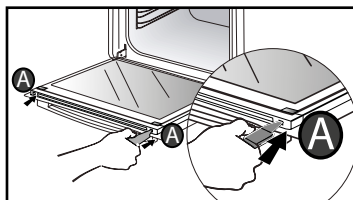
Använd inga rengöringsprodukter som kan fräta, svamp som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glastrutorna.

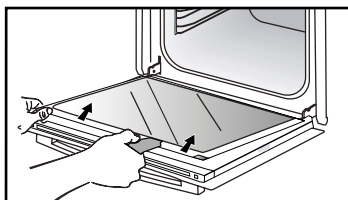
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glastrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna **A** och clipsa loss glastrutan.

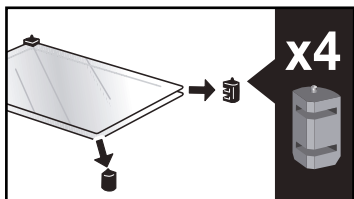


Ta ut glastrutan.



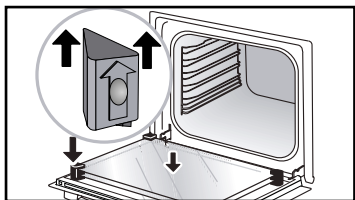
Luckan består av två ytterligare glastrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

• 5 UNDERHÅLL

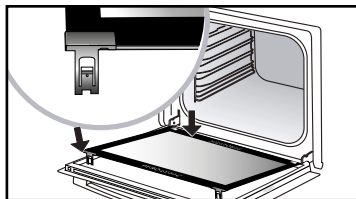
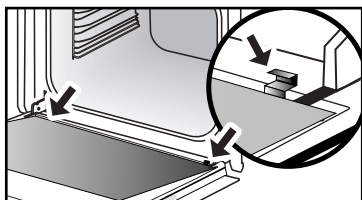


Ta vid behov bort och rengör dem.
Sänk inte ned glasrutorna i vatten.
Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



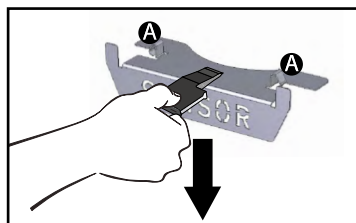
Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clippsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



Ta bort plastkilen.
Apparaten är nu klar att använda igen.

DEMONTERING OCH MONTERING AV «SENSOR»-PLATTAN

Du kan demontera «SENSOR»-plattan som indikerar närvaron av en fuktighetssensor kopplad till CHEF-läget, men inte nödvändig för drift. Använd plastkilen som medföljer för att demontera dörrglaset.



Demontering:

Skjut plastkilen mellan «» SENSOR «»-plattan och ugnens överkant och gör en nedåtgående rörelse för att lossa den.

Sammansättning:

Ta tag i plattan «» SENSOR «» och sätt in skärorna **A** ordentligt i motsvarande spår uppåt

• 5 UNDERHÅLL



RENGÖRINGSFUNKTION (för ugnstrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, förkromade galler) jämte alla kärl.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys:

Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts från skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Det finns tre olika pyrolyscykler. Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro Express: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig

av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att snabbt och automatiskt rengöra ugnstrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnstrymme på mindre än en timme. Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnstrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnstrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Pyro Auto: mellan

1 tim 30 min och 2 tim 15 min för en rengöring för att spara energi.



Pyro Turbo: 2 tim

för en grundligare rengöring av ugnstrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

– Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.

I slutet av pyrolysen sker en kylfas efter varje pyrolys och ugnen förblir otillgänglig under denna tid.




Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.


• 5 UNDERHÅLL

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna i föregående stycke.

– Välj symbolen för sluttid (fördröjd start)  och bekräfta.

– Ställ in önskad tid för avslutad pyrolys genom att vrida på ratten och bekräfta. Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolyshandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .



BYTA UGNSLAMPA

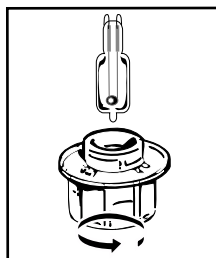


Viktigt

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.

• 6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

– AS visas (Auto Stop-system).

Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

– Felkod som börjar med F. Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

– Ugnen värmer inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

– Ugnslampan fungerar inte. Byt ugnslampan eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

– Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

– Pyrolysgöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

– Symbolen Luckan spärrad blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

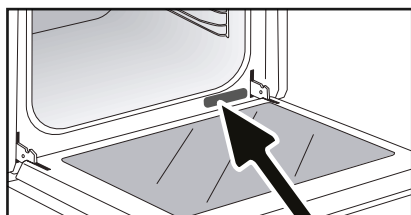
– Vibrationsbrus.




Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen. Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå skapa ett vibrationsbrus under ventilationen. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.

• 7 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.









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

B: Kommersiell beteckning
C: Servicereferens
H: Serienummer

OBS!

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för er apparat rekommenderar vi att du skriver ned dem här.

RÄTTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tillagningstid i minuter	
		°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN		
															°C
VIANDES	Fläskstek (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Nöstek	240	2									200	2	30-40	
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kycklinglår			220	3			210	3						20-30
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3										20-30
	T-benstek (1 kg)			210	3			210	3						20-30
FISK	Lammkotletter			210	3										20-30
	Grillad fisk			275	4										15-20
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35	
GRÖNSAKER	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20	
	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30	
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180		45	
BAKVERK	Fyllda tomater	170	3									170	3	30	
	Socketkaka							180	3	180	4			35	
	Rulltårta	220	3					180	2	190	3			5-10	
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45	
	Brownies	180	2								180	2		20-25	
	Fruktkaka – Mjuk sockerkaka	180	3					180	3	180	3			45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3		30-35	
	Cookies – Mörderskakor	175	3								170	3		15-20	
	Kugelhopp								180	2					40-45
	Maräng	100	4						100	4	100	4			60-70
	Madeleinekakor	220	3								210	3			5-10
	Petit-choux-deg	200	3					180	3	200	3				30-40
	Petit four med tusenbladsdeg	220	3								200	3			5-10
	Savarin	180	3						175	3	180	3			30-35
Smuldegspaj	200	1								200	1			30-40	
Paj med tunn tusenbladsdeg	215	1								200	1			20-25	
ÖVRIGT	Paté i form	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufflé								180	2				50	
	Paj	200	2									190	2	40-45	
	Bröd	220	2									220	2	30-40	
Rostat bröd			275	4-5										2-3	

* Beroende på modell

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

 Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR TEMPERATUR I °C

Siifror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD IEC 60350

LIVSMEDEL	* TILLAGNINGSSÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

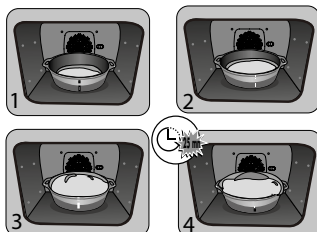
Ingredienser:

• Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.





EN	Información for domestic ovens (UE n° 662014)	DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se trou pro domácnosti (UE n° 662014)	IT	Informazione relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
EL	Πληροφορίες για οικιακά φούρνους (UE n° 662014)	FI	kotitalouksen uunien tiedot (UE n° 662014)

Symbol	Value	KCD25P	KHT25P	KHT15P	KHT25U	KHT25V	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W
Symbol	Value	KCD25P	KHT25P	KHT15P	KHT25U	KHT25V	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W	KHT25W	KHT15W
Type norme																		
Models identification																		
Type of oven	Simple																	
Mass of the appliance	M	34,6	30,7	35,7	33,6	36,2	36,6	33,6	33,6	36,6	38,0	36,0	38,0	34,0	33,1	36,0	38,0	34,1
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Heat source per cavity (type of fuel or gas)	FR:Electricité-GS;Biométhane-DA:DE:Strom-E;BE:Electricité-IT:Energia elettrica-NE:Electricidad-Electricity-PT:Eletricidade-GR:Ηλεκτρική Ενέργεια-EL:Ηλεκτρισμός-ES:Electricidad-EL: Ηλεκτρισμός																	
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0
Energy consumption (mode per cavity) required to heat a standardised load in a heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC	0,82	0,82	0,89	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Energy consumption (mode per cavity) required to heat a standardised load in a heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)																		
Energy consumption (mode per cavity) required to heat a standardised load in a heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)																		
Energy efficiency index per cavity	EEl	90,3	86,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4