

CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGSANVISNING
ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
SK NÁVOD NA POUŽITIE

*TROUBA – KONVEKTOMAT
KOMBINERET DAMPOVN
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ
ΑΤΜΟΥ
PIEKARNIK KOMBINOWANY Z
FUNKCJĄ PARY
KOMBINOVANÁ RÚRA NA
PEČENIE V PARE*

De Dietrich 

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.



BVCert.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



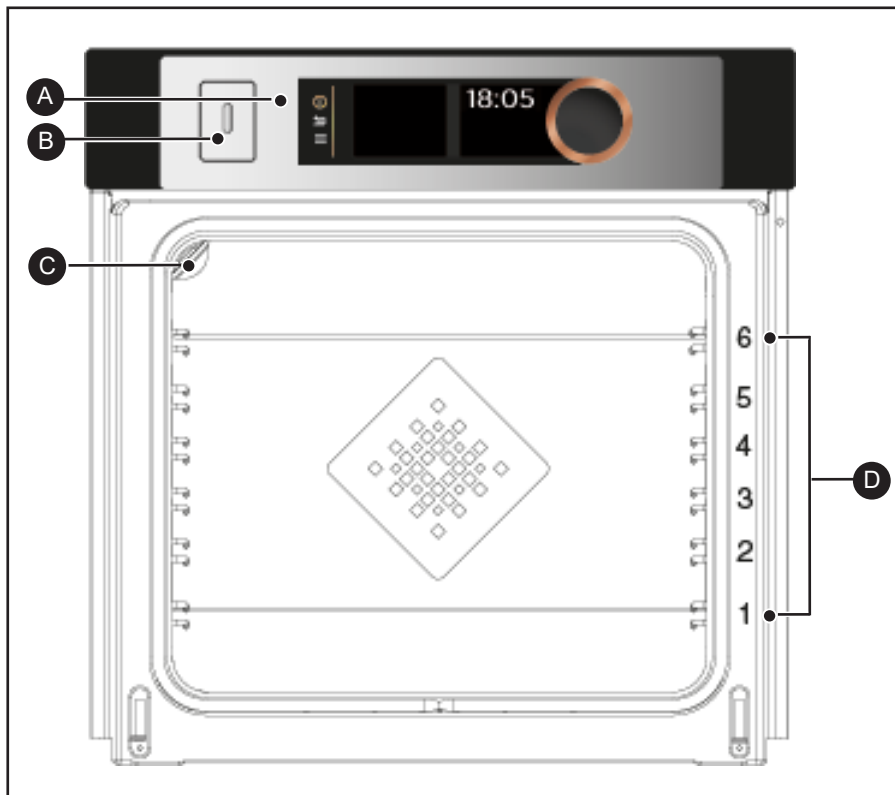
De Dietrich

OBSAH

| | |
|--|-----------|
| 1 / Popis trouby | 4 |
| Ovládací tlačítka a displej | 5 |
| Příslušenství | 6 |
| Speciální plech pod potraviny PÁRA 100% | 7 |
| Plnicí šoupátko | 8 |
| První nastavení – uvedení do provozu | 10 |
| 2 / Režimy pečení v troubě | 11 |
| Režim „Expert“ | 12 |
| Režim „Parní expert“ | 12 |
| ◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti) | 15 |
| ◦ Funkce pečení | 16 |
| ◦ Sušení | 18 |
| Režim „Kuchařský průvodce“ | 19 |
| Režim „Konvektomat“ | 20 |
| ◦ Seznam chodů | 21 |
| Režim „Nízkoteplotní pečení“ | 24 |
| 3 / Nastavení | 25 |
| Uzamčení ovládacího panelu | 26 |
| 4 / Minutka | 26 |
| 5 / Údržba – čištění | 27 |
| Vnější povrch..... | 27 |
| Demontáž vodicích lišt..... | 27 |
| Čištění vnitřních ploch skel..... | 27 |
| Demontáž a opětovná montáž dvířek..... | 27 |
| Výměna žárovky | 29 |
| Funkce čištění | 29 |
| ◦ Pyrolýza | 30 |
| ◦ Vyprázdnění nádrže na vodu | 31 |
| ◦ Odstraňování vodního kamene kotle | 32 |
| 6 / Řešení případných problémů | 33 |
| 7 / Poprodejní servis | 34 |

• 1 POPIS TROUBY

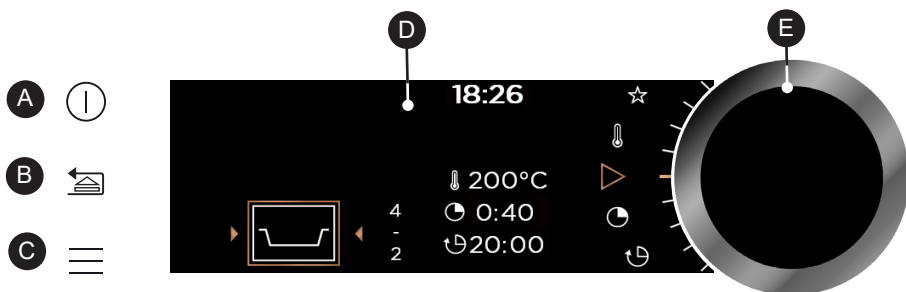
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupátko nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodící lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 1 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby (dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět (krátké stisknutí) a/nebo Tlačítko otevření šoupátka (dlouhé stisknutí)
- 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)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy



Pára



Uložení pečení do paměti



Ukazatel uzamčení tlačítek



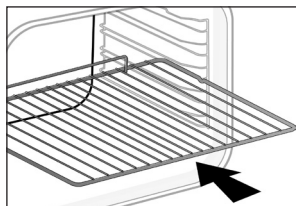
Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy

• 1 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

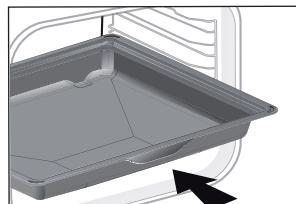
rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech

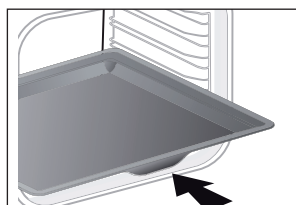
45 mm

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.



- Plech na pečení 20 mm

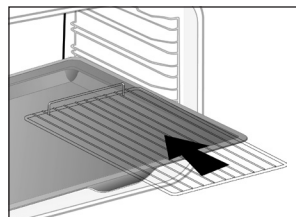
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- 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.

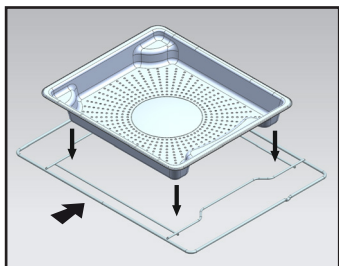
Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



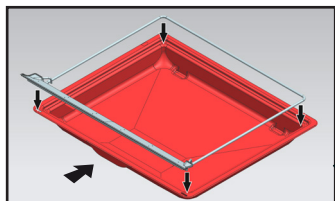
• 1 POPIS TROUBY

- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN

! **Důležité upozornění**
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.

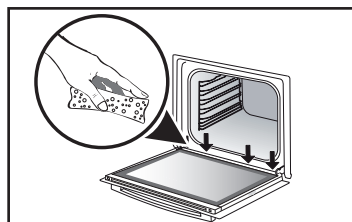
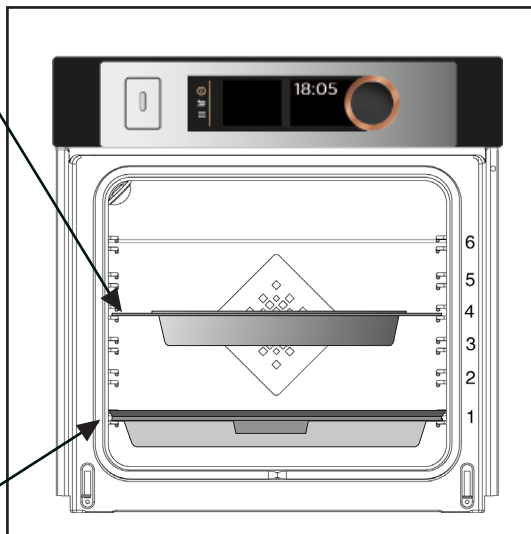


1 - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici **úrovně 4**.



2 -- Silikonový bryndák s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytila kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

Q Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.



! **Varování**
Po každém napařování nepamenejte otřít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.

• 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

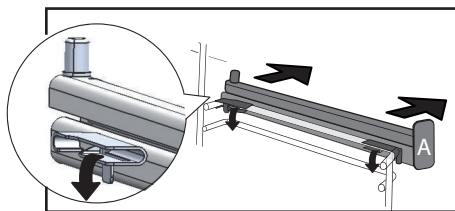
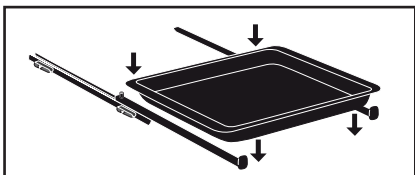
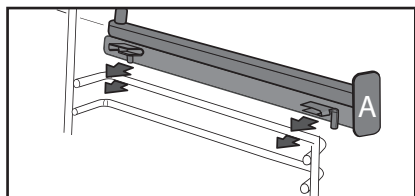
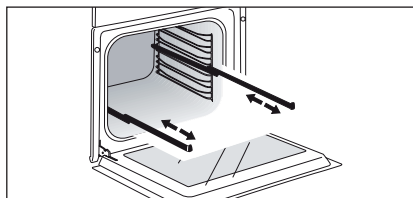
Po vyjmutí obou rámců s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadte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

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

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

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

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



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

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko nádrže na vodu

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

Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

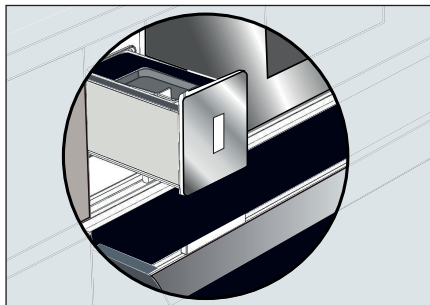
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

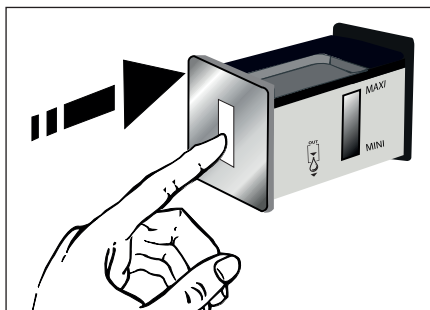
Podle potřeby hladinu upravte.

Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Důležité upozornění

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



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

3



Režim „**PARNÍ PRŮVODCE**“ 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.

4



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

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

5




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

• 2 PEČENÍ



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:



Pečení s ventilátorem



Kombinované pečení



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Shabbat



***** *****

Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte:

- K vaření pouze s párou



100% ve službě Steam

- Kombinace klasického vaření kombinovaného s párou (kombinovaný režim):



Tradiční odvětrávaná pára



Parní gril s ventilátorem



Horkovzdušná pára



Zregenerujte včerejší chléb

(Doporučená doba trvání 8 mil.)

- Bageta

- Chléb

- Kulový chléb

- Croissanty

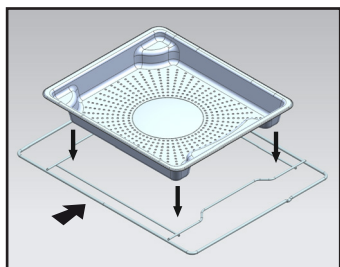


Varování

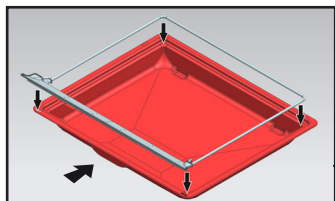
Během vaření se spotřebič zahřívá. Když otevřete dveře, unikne horká pára. Udržujte děti mimo dosah. Dávejte pozor, abyste nezasekli v proudu páry.

• 2 PEČENÍ

- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN




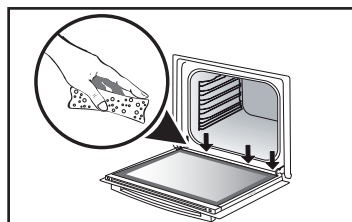
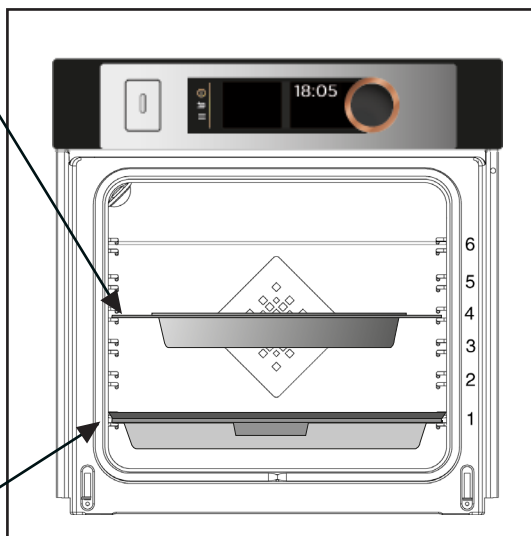
① - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici úrovně 4.




② - Silikonový bryndák s podpurným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytila kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

 Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.

 **Důležité upozornění**
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



 **Varování**
Po každém napařování nezapomeňte otřít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.

• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.


- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry 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 potvrdte.
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrdte.

DOBA PEČENÍ

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

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrdíte.

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.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrdte.

Zadejte procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením knoflíku a poté potvrdte zvolenou hodnotu.


• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

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 dvakrát 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.



- 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 “. Potvrďte.

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

Trouba se zapne.







• 2 PEČENÍ




FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)









Před každým pečením prázdnou troubu předehejte.

| Poloha | Doporučená teplota (°C) Min.– max. | Použití |
|--|------------------------------------|--|
|  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. |
|  Kombinované pečení 205 °C 35 °C – 230 °C | | Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce. |
|  Konvenční pečení 200 °C 35 °C – 275 °C | | Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce. |
|  EKO* 200 °C 35 °C – 275 °C | | Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předeřtání trouby. |
|  Gril s ventilátorem 200 °C 100 °C – 250 °C | | Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavé ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa. |
|  Spodní ohřev s ventilátorem 180 °C 75 °C – 250 °C | | Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce. |

* 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. |
|  Uchování v teple | 60 °C 35 °C – 100 °C | Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečící nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování). |
|  Rozmrazování | 35 °C 30 °C – 50 °C | Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva). |
|  Chléb | 205 °C 35 °C – 220 °C | Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na 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. |
|  Shabbat | 90°C | Speciální sekvence: trouba pracuje bez přerušení pouze 25 nebo 75 hodin pouze při 90 ° C. |



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 2 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

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

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

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

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

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

Orientační tabulka pro sušení potravin

| Ovoce, zelenina a bylinky | Teplota | Doba v hodinách | Příslušenství |
|--|---------|-----------------|----------------|
| Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt) | 80 °C | 5–9 | 1 nebo 2 rošty |
| Peckovité ovoce (švestky) | 80 °C | 8–10 | 1 nebo 2 rošty |
| Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanširovaná | 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



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE + PÁRA“



KONVEKTOMAT



PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE 100%

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty s párou nebo bez ní nebo pouze s párou (100 % pára).

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ 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 přehřát.

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.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.



U receptů vyžadujících přehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krůta



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Rybí terina



LAHŮDKÁŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Chléb
Bagety
Brioška



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta

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



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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí svíčková
Vepřový roštěnec



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebíček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařený chléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Klafoutis
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

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



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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 2 PEČENÍ

! Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



SEZNAM POKRMŮ 100% PÁRA



100% PÁRA (PRŮVODCE VÁŘENÍ V PÁŘE)



ŘEZNÍK

Kuřecí prsa
Krůtí řízky
Vepřové maso - svičková



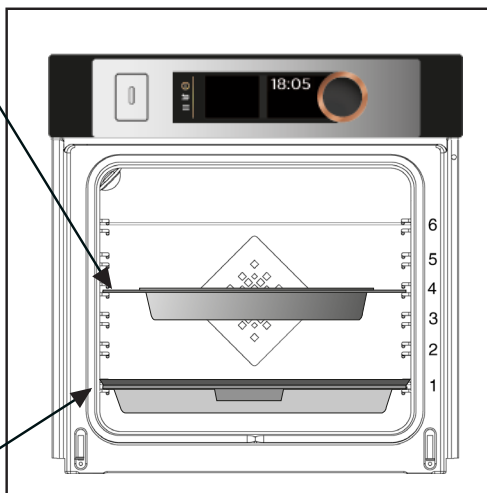
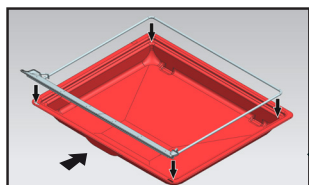
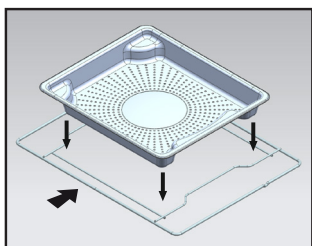
PRODAVAČ RYB

Celé čerstvé ryby
Filety z čerstvých ryb
Slávky jedlé
Mušle
Krevety
Humr



ZELINÁŘ

Květák
Brokolice
Fazolové lusky
Mrkev na kolečka
Brambory nakrájené na kousky
Hrášek
Pór nakrájený na kousky
Cuketa nakrájená na části
Dýně nakrájená na kostky
Artyčoky
Chřest
Celerová větev nakrájená na kousky
Squash nakrájíme na části
Kurz švýcarského mangoldu
Špenát
Růžičková kapusta




• 2 PEČENÍ




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 předehřívat.

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 rošť 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.

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 dvakrát potvrďte.

Zobrazení konce pečení již nebliká.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečené – 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.

• 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:

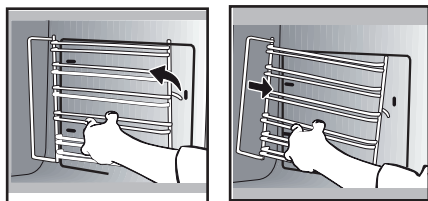
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

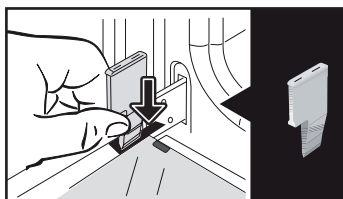


Upozornění

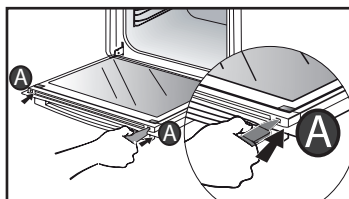
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

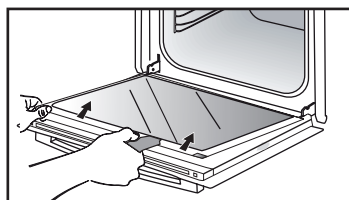
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové záračky dodané s troubou v plastovém sáčku.



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

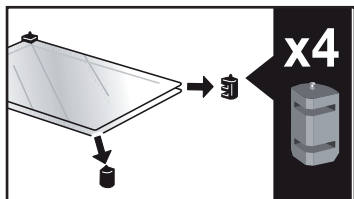


Vyjměte sklo.



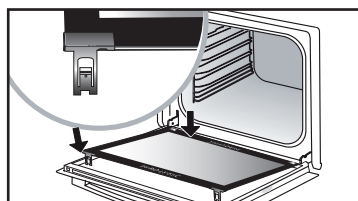
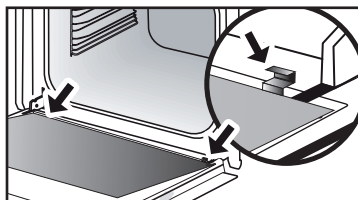
• 5 ÚDRŽBA

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

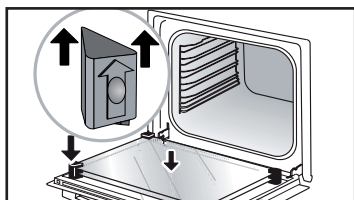


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



Vyjměte plastovou zářku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.



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

• 5 ÚDRŽBA



VÝMĚNA ŽÁROVKY

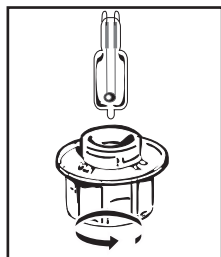


Upozornění

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. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

(vnitřek trouby)



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

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 SAMOČIŠTĚNÍHO CYKLU

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

• 5 ÚDRŽBA



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 trvající 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 zablokovaná.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



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 dvakrát 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 ①.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

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

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

Automatické vypuštění po pečení:

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

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

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění SPEED:

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



Čas vypuštění je cca 20 sekund.

Vypuštění AUTO:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



Důležité upozornění

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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

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

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

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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

• 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.

- Neprobíhá 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.

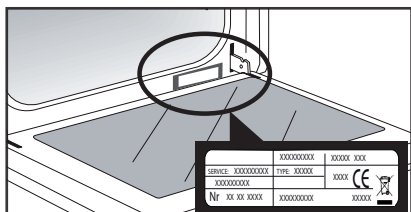
- Na dně trouby se nachází voda.






Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.

• 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 | II   Made in France  |
| Nr H | | |

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:

- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.
- Doporučujeme vám zapsat si údaje o svém přístroji zde, abyste je mohli snadno vyhledat.

DA BRUGSANVISNING

*KOMBINERET DAM-
POVN*

De Dietrich 

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



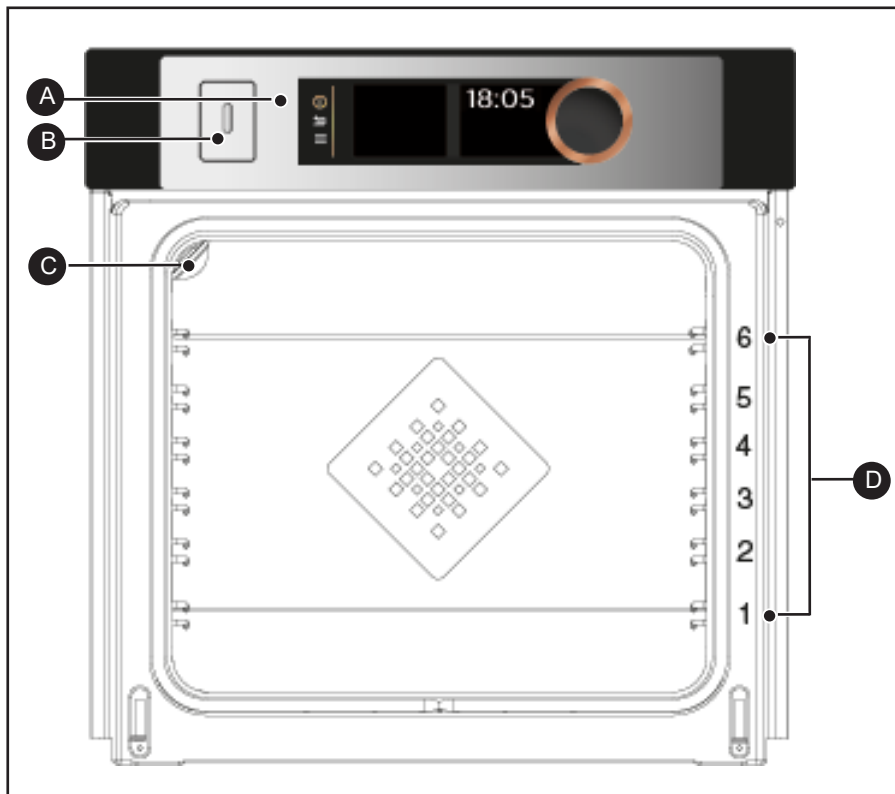
De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---|-----------|
| 1 / Præsentation af ovnen | 4 |
| Betjener og display | 5 |
| Tilbehør | 6 |
| Særlig plade til tilberedning af mad med 100 % DAMP | 7 |
| Skuffe til påfyldning | 9 |
| Første indstillinger - ibrugtagning | 10 |
| 2 / Tilberedningsfunktioner | 11 |
| Funktionen "Program valg" | 12 |
| Funktionen "Expert damp" | 12 |
| ◦ Favoritter (gemte tilberedninger)..... | 14 |
| ◦ Tilberedningsfunktioner | 15 |
| ◦ Tørring..... | 18 |
| Funktionen "Kulinarisk vejledning" | 20 |
| Funktionen "Kombineret damp" | 21 |
| ◦ Liste over retter | 23 |
| Funktionen "Lav temperatur" | 24 |
| 3 / Indstillinger | 25 |
| Låsning af betjenerne | 26 |
| 4 / Minutur | 26 |
| 5 / Vedligeholdelse - Rengøring | 27 |
| Udvendige flader | 27 |
| Aftagning af ribberne | 27 |
| Rengøring af glasruderne indvendigt | 27 |
| Aftagning og isætning af lågen | 27 |
| Udskiftning af pære | 29 |
| Funktionen rengøring | 29 |
| ◦ Pyrolyse | 30 |
| ◦ Tømning af vandtanken | 31 |
| ◦ Afkalkning af vandvarmer..... | 32 |
| 6 / Fejl og afhjælpninger | 33 |
| 7 / Kundeservice | 34 |

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

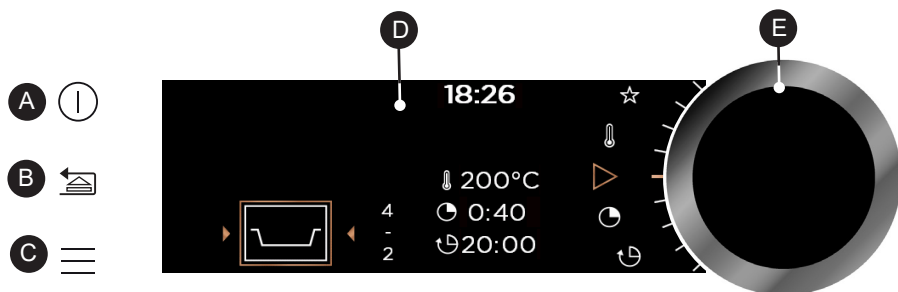
PRÆSENTATION AF OVNEN



- A** Betjeningspanel
- B** Skuffe til påfyldning af vandtanken
- C** Lampe
- D** Ribber (6 disponible højder)

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Tast Stop**
(langt tryk)

B **Tasten Tilbage**
(kort tryk) og/eller
Tast til åbning af skuffe
(langt tryk)

C **Tasten MENU**
(tilberedninger, indstillinger,
minutur, 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)




Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

 Damp

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse

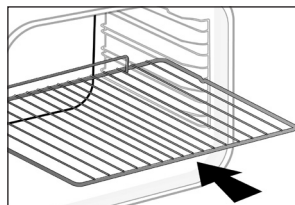
• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

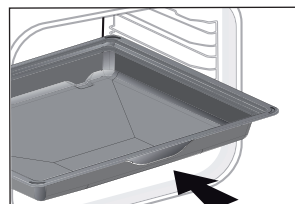
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



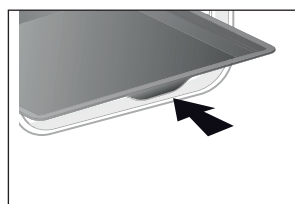
- Universalplade, bradepande 45 mm

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



- Bageplade, 20 mm

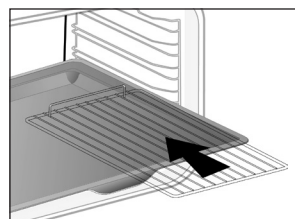
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovenlågen. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt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



- 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.



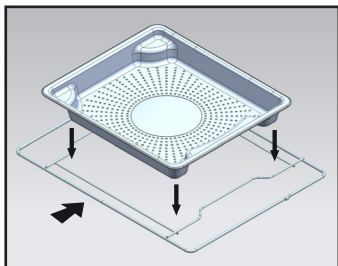
• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

- SÆRLIG PLADE TIL TILBEREDNING AF MAD MED 100 % DAMP

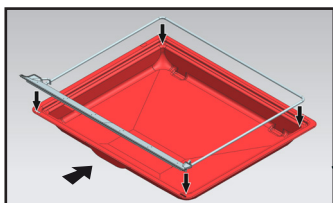


Vigtigt

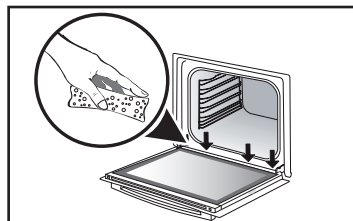
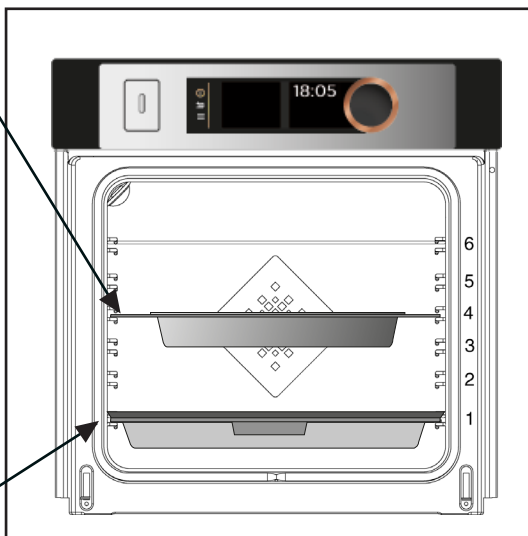
Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



1 - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau 4 hylde.



2 - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drybakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau 1. Silikoneforseglingen sikrer, at døren er vandtæt.



Sørg for, at silikonsmagen er i kontakt med dørglaset.



Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.

• 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

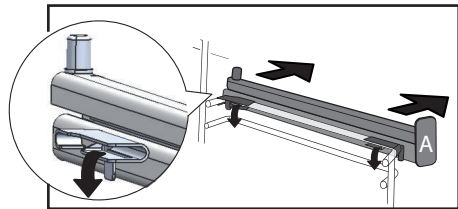
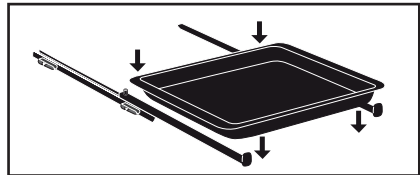
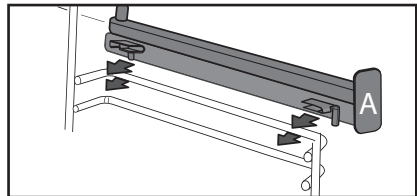
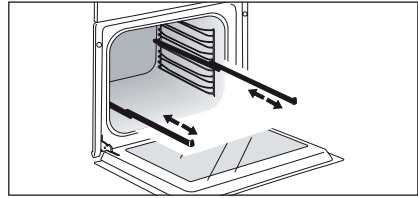
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestopet skal **(A)** 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.



Q 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.

Q 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 OVNE

SKUFFE TIL PÅFYLDNING

- Påfyldning af vandtanken

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

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

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

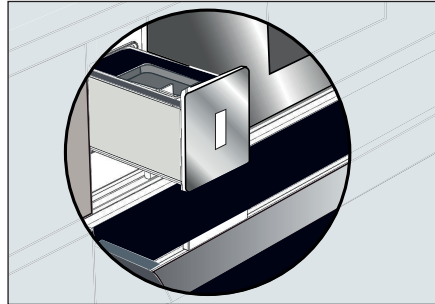
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkningen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

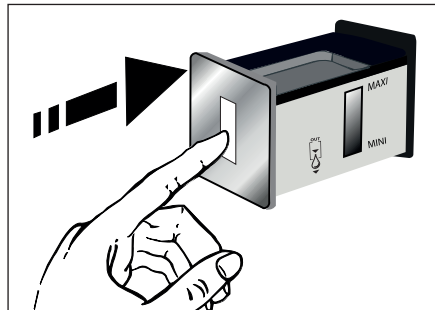
Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



Gode råd

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

Efterfyld om nødvendigt.



Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

Vigtigt

Lav en udtømning før hver tilberedning.

En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

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.

Ovnen 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 typen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge **“EXPERT DAMP”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen, dampprocenten og tilberedningstiden.

3



Du kan vælge funktionen **«KULINARISK VEJLEDNING»** 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.

4



Du kan vælge funktionen **«VEJLEDNING DAMP”** for en klassisk opskrift med brug af damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen.

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



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

• 2 TILBEREDNING



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:



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Shabbat



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



FUNKTIONEN "EKSPERT DAMP"

Med denne tilberedningsfunktion kan du kombinere klassisk tilberedning med damp for at opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. På denne måde udtørres maden ikke, og den bevarer sin sprødhed.

Ligesom i funktionen programvalg kan du selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

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

Vælg derefter en af de foreslåede tilberedningsfunktioner på listen herunder, og valider:

- Kun til madlavning med damp



Damp 100%

- Sådan kombineres klassisk madlavning kombineret med damp (kombineret tilstand):



Traditionel ventileret damp



Ventilatorassisteret dampgrill



Varmluftdamp



Regenerer gårsdagens brød
(Anbefalet varighed 8 minutter)

- Baguette
- Brød
- Kuglebrød
- Croissanter



Advarsel

Under tilberedningen bliver apparatet varmt. Varm damp slipper ud, når du åbner døren. Hold børn væk. Pas på ikke at sidde fast i dampstrømmen.

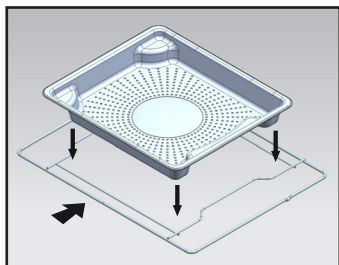
• 2 TILBEREDNING

- SÆRLIG PLADE TIL TILBEREDNING AF MAD MED 100 % DAMP

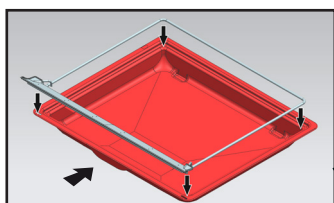


Vigtigt

Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



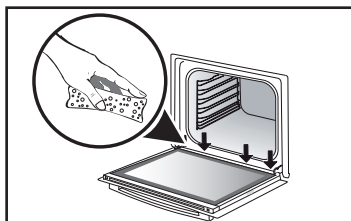
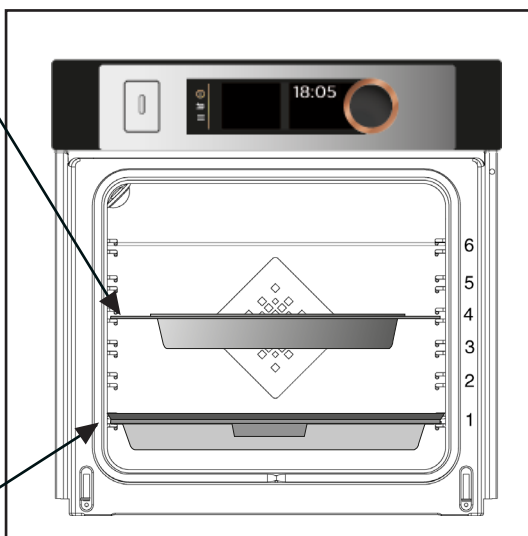
① - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau 4 hylde.



② - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drypbakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau 1. Silikoneforseglingen sikrer, at døren er vandtæt.



Sørg for, at silikonsmagen er i kontakt med dørglasets.



Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.

• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, foreslår ovnen en eller to ribbehøjder.


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

NB: Visse parametre kan ændres (alt efter den valgte funktion) før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed, dampprocent 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.



DAMPPROCENT

(kun for Expert damp)

For kombinerede tilberedninger anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge symbolet for damp , og godkende.

Indtast den nye dampprocent (mellem 20 og 80 %) ved at dreje på drejeknappen, og godkend dit valg.


• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

TILBEREDNING MED UDSKUDET 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 to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

NB: Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutnings-tidspunkt. 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.




FAVORITTER




(kun funktionen Programvalg)

- 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. Godkend.

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

Ovnen starter.







• 2 TILBEREDNING



FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.







| Position | T °C anbefalet mini - maks. | Anvendelse |
|--|-----------------------------------|---|
|  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. |
|  Kombineret varme | 205 °C 35 °C - 230 °C | Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad. |
|  Traditionel | 200 °C 35 °C - 275 °C | Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad. |
|  ØKO* | 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 stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni. |
|  Ventileret undervarme | 180 °C 75 °C - 250 °C | Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad. |

*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 (frugtærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften). |
|  Brød | | 205 °C 35 °C - 220 °C | Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet. |
|  Tørring | | 80 °C 35 °C - 80 °C | Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende. |
|  Shabbat | | 90°C | Speciel rækkefølge: Ovnens kører kun 25 eller 75 timer uden afbrydelse ved 90 °C. |

Gode råd til energibesparelse.

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

• 2 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

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 madvarenes 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 varieres 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



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING"**



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING + DAMP"**



KOMBINERET DAMP



**VEJLEDNING FOR
100 % DAMP**

Disse to funktioner vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. Det handler om opskrifter med eller uden tilhørende damp eller med 100 % damp.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Vælg funktionen "KULINARISK VEJLEDNING" eller "KOMBINERET DAMP", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (se detaljeret liste i det følgende):


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

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

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

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


- Sæt retten i ovnen, og godkend.

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

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

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

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 to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

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

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UDEN DAMP



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
And
Andebryst *
Kalkun



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Rød bøf
Rosa bøf
Gennemstegt bøg
Svinesteg
Kalvesteg
Kalvekotelet *



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Fisketerrin



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Pizza
Quiche



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Hele kartofler



BAGEREN

Butterdej
Mørdej
Hævet dej
Brød
Flute
Brioche



KONDITOREN

Frugttærte
Crumble
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Chokoladekage
Småkager *
Cake
Yoghurtkage

* 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.

• 2 TILBEREDNING

4 LISTE OVER RETTER MED DAMP

FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
Andebryst *
And

SLAGTEREN

Lam
Svinesteg
Kalvesteg
Kalvefilet
Svinefilet

FISKEHANDLEREN

Tilberedte fisk
Fisketerrin
Hele fisk
Gryderet med laks

GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede grønsager
Hele kartofler

KONDITOREN

Lagkage
Flaner/cremer
Cake
Cup cakes
Pund-til-pund kage
Æblekage
Nøddekage
Kokostærte

BAGEREN

Brød
Flute
Forbagt brød
Frossent wienerbrød
Gør brød fra dagen før
lækkert


LEVERANDØR AF FÆRDI- GRETTER

Lasagner
Clafoutis
Kandiserede grøntsager
Kartofler
Risotto
Friske retter
Frosne retter

OPTØNING

Kød
Fisk
Brød og kager


*** 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.

• 2 TILBEREDNING

 Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



LISTER OVER RETTER



100 % DAMP (VEJLEDNING FOR DAMP)



SLAGTEREN

Kyllingebryst
Kalkunfilet
Svinekød, mørbrad



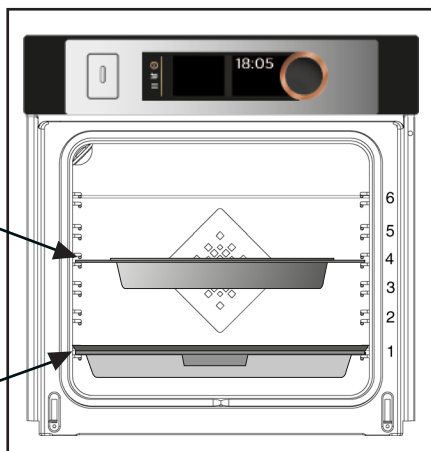
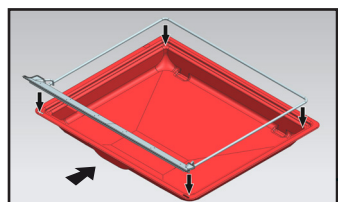
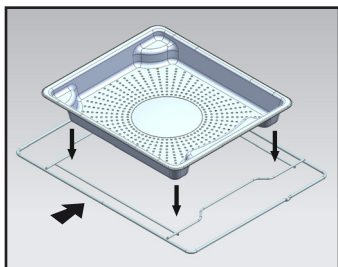
FISKEHANDLEREN

Hele friske fisk
Friske fiskefiletter
Muslinger
Skaldyr
Rejer
Hummere



GRØNTHANDLEREN

Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Skivede gulerødder
Kartofler skåret i stykker
Ærter
Porrer skåret i stykker
Courgetter skåret i dele
Græskar skåret i terninger
Artiskokker
Asparges
Selleri gren skåret i stykker
Squash skåret i dele
Swiss chard odds
Spinat
rosenkål



• 2 TILBEREDNING



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 udvendig 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.

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

- Tryk på tasten Stop①.

TILBEREDNING MED UDSKUDET 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 to gange. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

• 2 TILBEREDNING



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.

• 3 INDSTILLINGER



FUNKTIONEN INDSTILLINGER

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

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

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

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, 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 lydssignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydssignalet.

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 VEDLIGEHOLEDSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLEDSE

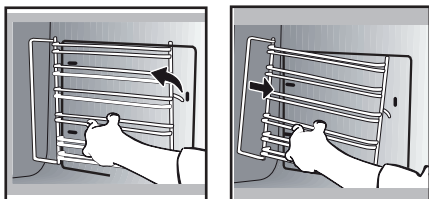
UDVENDIGE FLADER

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

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

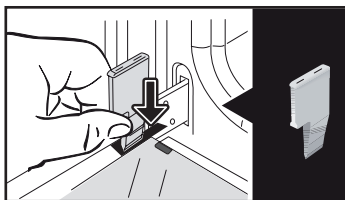


Advarsel

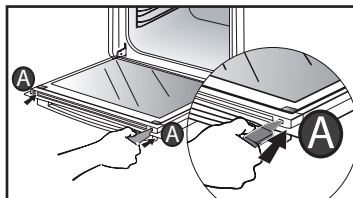
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

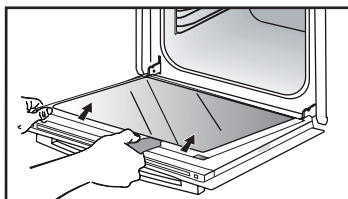
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



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

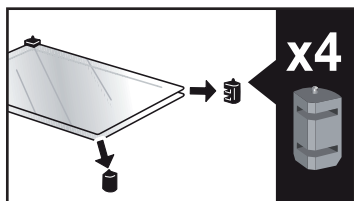


Tag glasset ud.



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

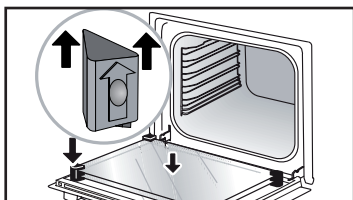
• 5 VEDLIGEHOLDELSE



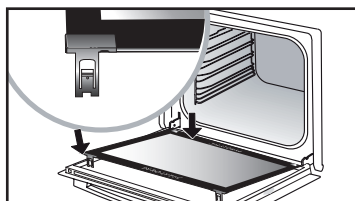
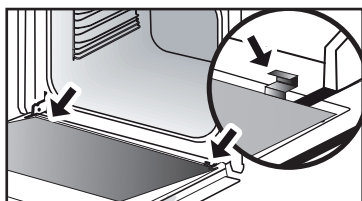
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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.

• 5 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆRE

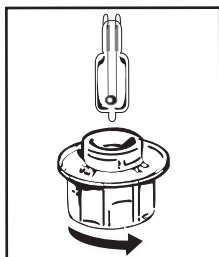


Advarsel

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.



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, bageplader, 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:

• 5 VEDLIGEHOELSE



Pyro Express: tager 59 minutter

Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtigt 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 ovenrensning.

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.

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase på 30 minutter finder steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



Når ovnen er kølet af, fjernes den hvide aske med en fugtig klud. Ovnene 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 afslutningstidspunktet for pyrolysen med drejeknappen, og godkend to gange.

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 .

• 5 VEDLIGEHOJDELSE



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

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

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.
- Vælg en af de 2 tømninger, HURTIG eller AUTO (se detaljer i det følgende), og gå frem på samme måde som ved en automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning.

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået. Du kan selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

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

Skuffen åbner automatisk for tømningen.



Tømningen **HURTIG**:

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

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



Tømningen **AUTO**:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet. Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

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

• 5 VEDLIGEHOLDELSE



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

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

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



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

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

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

TRIN 1: TØMNING

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

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

TRIN 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

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

TRIN 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

TRIN 4: TØMNING

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

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

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

• 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- "AS" vises (Auto Stop system).

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

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

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

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

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

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

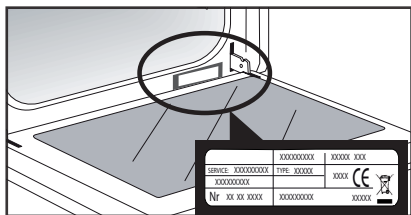
- **Der er vand i ovnens undervarme.**

Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

• 7 KUNDESERVICE

INDGREB

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 (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

BEMÆRKNING:

Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.

• Vi anbefaler, at du nedskriver alle referencenumre her, så du let kan finde referencerne til din apparat.

ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΑΤΜΟΥ

De Dietrich 

ΕΛ


ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σας 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 λάτρες της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BVCert.0011825

Η ετικέτα «Origine France Garantie» εξασφαλίζει στον καταναλωτή την ανάχνευση 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 της εργοστασίων με έδρα την Ορλεάνη και το Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



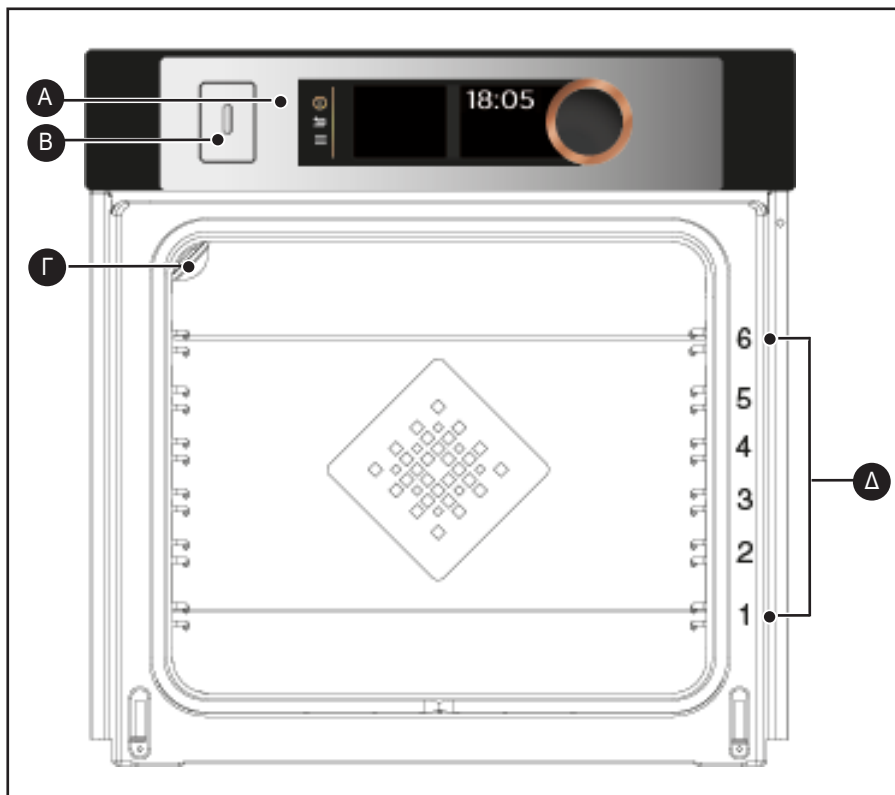
De Dietrich 

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

| | |
|---|-----------|
| 1 / Παρουσίαση του φούρνου..... | 4 |
| Οι εντολές και η οθόνη | 5 |
| Εξαρτήματα | 6 |
| Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων - ΑΤΜΟΣ 100% | 7 |
| Συρτάρι γεμίσματος | 8 |
| Αρχικές ρυθμίσεις – έναρξη λειτουργίας..... | 9 |
| 2 / Τρόποι μαγειρέματος..... | 10 |
| Λειτουργία «Εξπέρ» | 11 |
| Λειτουργία «Εξπέρ ατμός» | 11 |
| ◦ Αγαπημένα (τρόποι μαγειρέματος που έχουν αποθηκευτεί στη μνήμη) ... | 13 |
| ◦ Λειτουργίες μαγειρέματος | 14 |
| ◦ Αποξήρανση | 16 |
| Λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής»..... | 17 |
| Λειτουργία «Συνδυασμός ατμού» | 17 |
| ◦ Λίστα φαγητών..... | 18 |
| Λειτουργία «Χαμηλή θερμοκρασία» | 20 |
| 3 / Ρυθμίσεις..... | 25 |
| Κλειδίωμα των εντολών | 26 |
| 4 / Χρονοδιακόπτης | 23 |
| 5 / Καθαρισμός και συντήρηση | 24 |
| Εξωτερική επιφάνεια | 24 |
| Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης | 24 |
| Καθαρισμός των εσωτερικών τζαμιών..... | 24 |
| Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πόρτας | 24 |
| Αντικατάσταση της λυχνίας..... | 26 |
| Λειτουργία καθαρισμού | 26 |
| ◦ Πυρόλυση | 30 |
| ◦ Άδειασμα του δοχείου νερού | 31 |
| ◦ Αφαίρεση αλάτων από τον βραστήρα..... | 32 |
| 6 / Προβλήματα και λύσεις..... | 33 |
| 7 / Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών | 34 |

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

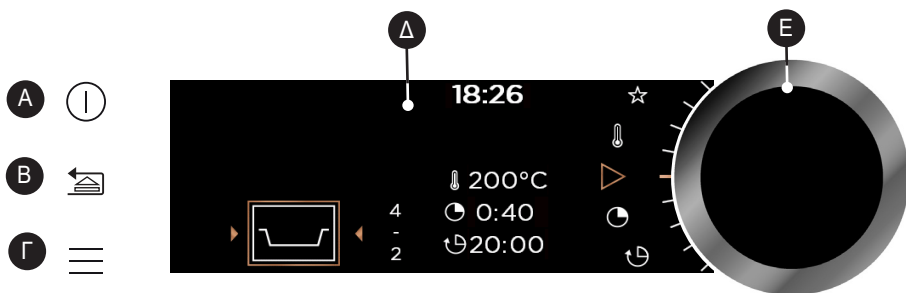
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Ⓐ Πίνακας χειρισμού
- Ⓑ Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού
- Ⓒ Λυχνία
- Ⓓ Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



A Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)

B Πλήκτρο επιστροφής (σύντομο πάτημα) ή/και Πλήκτρο Άνοιγμα συρταριού (παρατεταμένο πάτημα)

Γ Πλήκτρο πρόσβασης στο MENOY (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

 Διακοπή μαγειρέματος


 Βαθμοί θερμοκρασίας

 Διάρκεια μαγειρέματος

 Ώρα τερματισμού μαγειρέματος (καθυστερημένη έναρξη)

 Ατμός

 Αποθήκευση τρόπων μαγειρέματος στη μνήμη

 Ένδειξη κλειδώματος των πλήκτρων

 Ένδειξη κλειδώματος της πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης



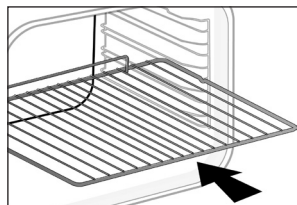
Ένδειξη συνιστώμενου ύψους των ραγών στήριξης για την τοποθέτηση ταψιών στον φούρνο

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

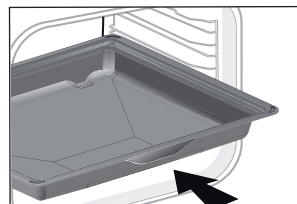
- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

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.



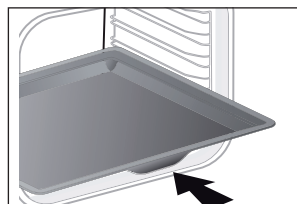
- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζυμών 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζυμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- Ταψί ζαχαροπλαστικής, 20 mm

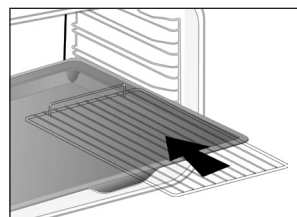
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζυμούς και τα λίπη από τα ψητά.



- 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 ζυμών, με τη λαβή στραμμένη προς το βάθος του φούρνου.

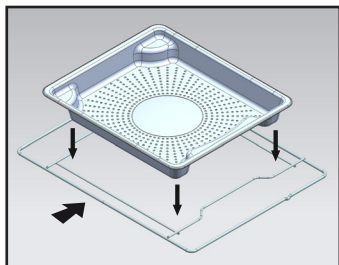
Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



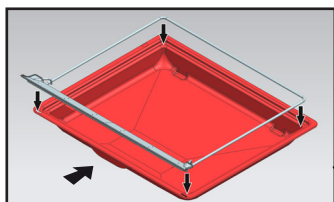
• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΤΜΟΣ 100%

⚠ Προσοχή
Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.

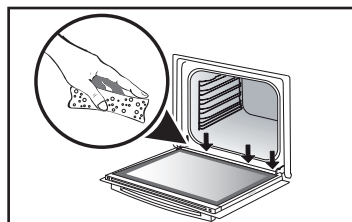
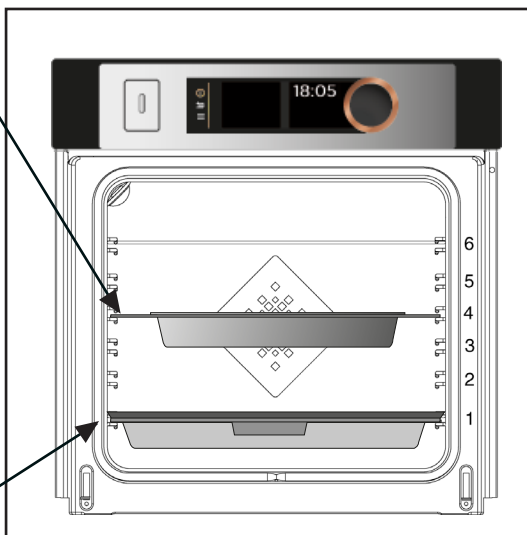


1 - Διάτρητο πιάτο από ανοξείδωτο ασάλι που επιτρέπει την εκκένωση συμπυκνωμένου νερού από τρόφιμα για εισαγωγή στο ράφι επιπέδου 4.



2 - Σιλικονούχος σαλιέρα με το πλαίσιο στήριξης. Τοποθετήστε το πλαίσιο πάνω στο δίσκο στάγδην πολλαπλών χρήσεων 45 mm για να συλλαμβάνει το νερό συμπύκνωσης από το φαγητό. Τοποθετήστε το στο κάτω επίπεδο 1. Η σφραγίδα σιλικόνης εξασφαλίζει ότι η πόρτα είναι στεγανή.

Q Βεβαιωθείτε ότι το σαλόνι σιλικόνης είναι σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.



⚠ Προειδοποίηση
Μετά από κάθε ατμό, φροντίστε να σκουπίσετε τυχόν νερό που μπορεί να βρεθεί κατά μήκος του στομίου στο κάτω μέρος της πόρτας.

• 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 βγάζετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

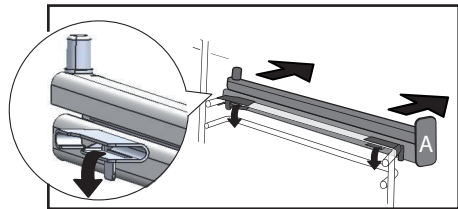
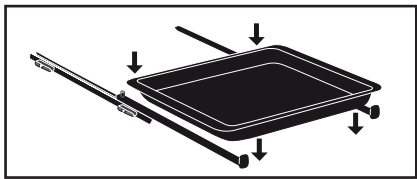
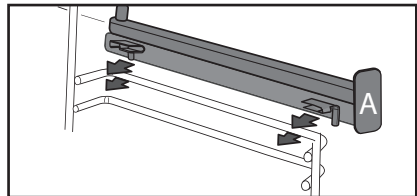
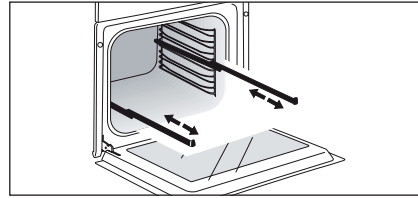
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να 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 στοπ **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. Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.



Συμβουλή

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

 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

ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

- Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

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

Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο.

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

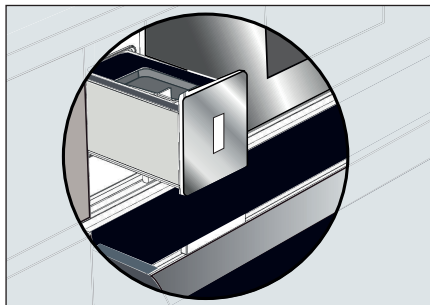
Γεμίστε το δοχείο.

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

Συμβουλευτείτε την ένδειξη ανώτατου ορίου στη μια πλευρά του συρταριού.

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

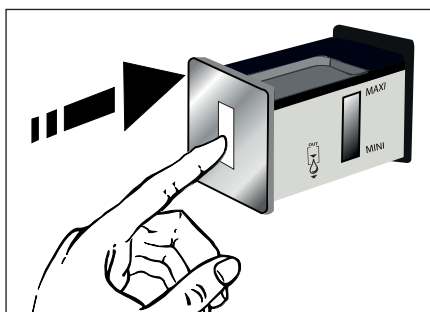
Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να ψήσει με συνδυαστική χρήση ατμού.



🔍 Συμβουλή

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

Προσαρμόστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.



⚠ Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε απιονισμένο νερό.

⚠ Προσοχή

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

• 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».

 Προτού 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, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.

2



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία, το ποσοστό ατμού και τη διάρκεια μαγειρέματος.

3



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**» εάν πρόκειται για συνταγή για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

4



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ**» εάν πρόκειται για κλασική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό και για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

5



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**» για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα (αργό μαγείρεμα).

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



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 ΜΕΝΟΥ ≡ 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.



Θερμός αέρα



Συνδυαστική θερμότητα



Κλασικό



Μαγείρεμα Eco



Γκριλ με αέρα



Κάτω επιφάνεια με αέρα



Μεταβαλλόμενο γκριλ



Διατήρηση θερμότητας



Ξεπάγωμα



Ψωμί



Αποξήρανση



Shabbat



Αγαπημένα (επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 τρόπων μαγειρέματος)



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ»

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος σας επιτρέπει να συνδυάσετε το κλασικό μαγείρεμα με τον ατμό, για πιο αφράτο και απαλό ψήσιμο, διατηρώντας όλη τη γεύση. Έτσι, τα φαγητά δεν ξεραίνονται και διατηρούν την τραγανή υφή τους.

Όπως και στη λειτουργία Εξπέρ, μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, καθώς και το ποσοστό ατμού.

Επιλέξτε τη λειτουργία «Εξπέρ Ατμός» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στη συνέχεια, επιλέξτε μια από τις προτεινόμενες λειτουργίες μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα και επιβεβαιώστε:

- Για μαγείρεμα μόνο με ατμό



Ατμός 100%

- Για να συνδυάσετε το κλασικό μαγείρεμα σε συνδυασμό με τον ατμό (συνδυασμένη λειτουργία):



Παραδοσιακός αεριζόμενος ατμός



Υδραυλική ψησταριά



Ατμός ζεστού αέρα



Αναγεννήστε το χθεσινό ψωμί

(Συνιστώμενη διάρκεια 8 εκατ.)

- Μπαγκέτα

- Ψωμί

- Ψωμί

- Κρουασάν



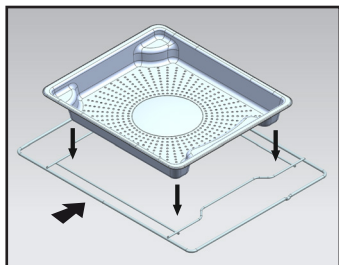
Προειδοποίηση

Κατά το μαγείρεμα, η συσκευή ζεσταίνεται. Ο καυτός ατμός διαφεύγει όταν ανοίγεται την πόρτα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά. Προσέξτε να μην κολλήσετε στη ροή ατμού.

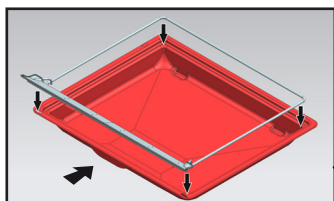
• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΤΜΟΣ 100%

⚠ Προσοχή
Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.

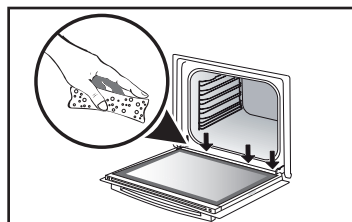
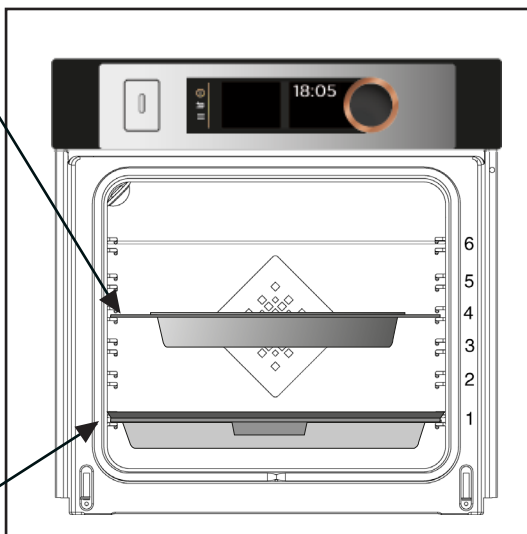


1 - Διάτρητο πιάτο από ανοξείδωτο ασάλι που επιτρέπει την εκκένωση συμπυκνωμένου νερού από τρόφιμα για εισαγωγή στο ράφι επιπέδου 4.



2 - Σιλικονούχος σαλιάρα με το πλαίσιο στήριξης. Τοποθετήστε το πλαίσιο πάνω στο δίσκο στάγδην πολλαπλών χρήσεων 45 mm για να συλλαμβάνει το νερό συμπύκνωσης από το φαγητό. Τοποθετήστε το στο κάτω επίπεδο 1. Η σφραγίδα σιλικόνης εξασφαλίζει ότι η πόρτα είναι στεγανή.

Q Βεβαιωθείτε ότι το σαλόνι σιλικόνης είναι σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.



⚠ Προειδοποίηση
Μετά από κάθε ατμό, φροντίστε να σκουπίσετε τυχόν νερό που μπορεί να βρεθεί κατά μήκος του στομίου στο κάτω μέρος της πόρτας.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος, 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 (ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία), προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, ποσοστό ατμού 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.



ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ Ατμός)

Για συνδυαστικό μαγείρεμα, ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε το σύμβολο του ατμού  και επιβεβαιώστε. Πληκτρολογήστε το νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε την επιλογή σας.


• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΟΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ 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, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

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.




ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ




(αποκλειστικά Εξπέρ)

στη λειτουργία

- 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. Επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε μία από τις μνήμες που έχουν ήδη καταχωριστεί   ή  και πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.


• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΕΞΠΕΡ (ανάλογα με το μοντέλο)









Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

| Θέση | Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ. | Χρήση |
|--|--|--|
|  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. |
|  Συνδυαστική θερμότητα | 205°C 35°C - 230°C | Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί. |
|  Κλασικό | 200°C 35°C - 275°C | Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί. |
|  ECO* | 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 ζυμών 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 επιστρώση.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

| Θέση | Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ. | Χρήση |
|--|--|--|
|  Μεταβαλλόμενο γκριλ | 4 1 - 4 | Συνιστάται για να ψήνεται μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. |
|  Διατήρηση της 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. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα. |
|  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



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ (αποκλειστικά στη λειτουργία Εξέπ)

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιτρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Πλύνετέ τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και

σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

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, πασινάκια) 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



**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»**



**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ + ΑΤΜΟΣ»**



**ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ
ΧΡΗΣΗ ΑΤΜΟΥ**



**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
ΜΕ ΑΤΜΟ 100%**

Αυτές οι δύο λειτουργίες επιλέγουν για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Πρόκειται για συνταγές με ή χωρίς χρήση ατμού ή με αποκλειστική χρήση ατμού.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ» ή «ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει πολλές κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν πολλά φαγητά (βλ. παρακάτω την αναλυτική λίστα με τα φαγητά):

- Επιλέξτε κατηγορία, π.χ. «Πουλερικά» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε συγκεκριμένα το πιάτο που θέλετε να ετοιμάσετε, π.χ. «κοτόπουλο» 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 ζυμό 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.

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, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.



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

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΤΜΩ



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Πάπια
Φιλέτο στήθους πάπιας *
Γαλοπούλα



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ωμος αρνιού μέτρια ψημένο
Βοδινό σενιάν
Βοδινό μέτρια ψημένο
Βοδινό καλοψημένο
Ψητό χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Μοσχαρίσιες μπριζόλες *



ΨΑΡΙΚΑ

Σολωμός
Πέστροφα
Τερίνα ψαριού



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Πίτσα
Κις



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Ντομάτες γεμιστές
Πατάτες με τη φλούδα



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σφολιάτα
Τραγανή ζύμη
Ζύμη που φουσκώνει
Ψωμί
Μπαγκέτες
Μπριός



ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων
Κραμπλ
Αφράτο κέικ
Κατκέικ
Κρέμα καραμελέ
Κέικ σοκολάτας
Σαμπλέ / Μπισκότα *
Κέικ
Κέικ με γιαούρτι

* 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.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΑΤΜΟ



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Φιλέτο στήθους πάτιας*
Πάτια



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αρνί
Ψητό χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Φιλέτο μοσχάρι
Χοιρινό φιλέτο



ΨΑΡΙΚΑ

Ψάρια μαγειρευτά
Τερίνα ψαριού
Ολόκληρα ψάρια
Σολομός σε χύτρα



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Γεμιστά λαχανικά
Πατάτες με τη φλούδα



ΓΛΥΚΑ

Αφράτο κέικ
Κρέμες
Κέικ
Κατκέικ
Κέικ κατρ-καρ
Μηλόπιτα
Καρυδόπιτα
Κρέμα καρύδας



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ψωμί
Μπαγκέτες
Προψημένο ψωμί
Κατεψυγμένη ζύμη
Φρεσκάρισμα του ψωμιού της προηγούμενης ημέρας



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Κλαφούτι
Λαχανικά κονφί
Πατάτες
Ριζότο
Φρέσκα πιάτα
Κατεψυγμένα πιάτα



ΑΠΟΨΥΞΗ

Κρέας
Ψάρι
Ψωμί-Γλυκά

* 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.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

 Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



100% ΑΤΜΟΣ (ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΑΤΜΟ)



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Στήθος κοτόπουλο
Σνίτσελ γαλοπούλας
Χοιρινό, φιλέτο



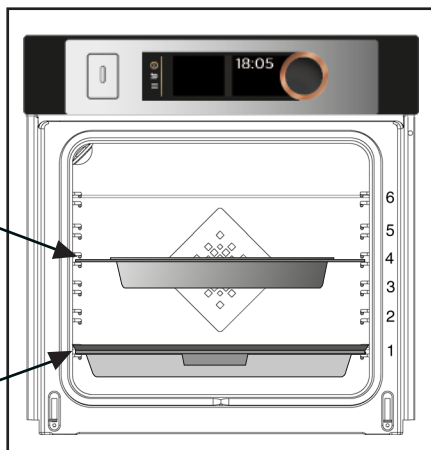
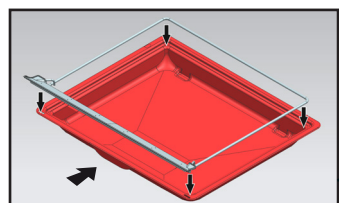
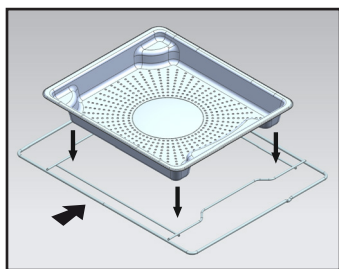
ΨΑΡΙΚΑ

Ολόκληρα ψάρια νωπά
Φιλέτα νωπού ψαριού
Μύδια
Κυδώνια
Γαρίδες
Καραβίδες



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κουνουπίδι
Μπρόκολο
Φασολάκια
Καρότα σε φέτες
Πατάτες κομμένες σε κομμάτια
Αρακάς
Πράσα κομμένα σε κομμάτια
Κολοκυθάκια κομμένα σε ανταλλακτικά
Κολοκύθα κομμένη σε κύβους
Αγκινάρες
Σπαράγγι
Κλαδί σέλινου κομμένο σε κομμάτια
Κολοκύνθη κομμένα σε ανταλλακτικά
Ελβετικές αποδόσεις
Σπανάκι
Λαχανάκια Βρυξελλών



• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ»

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.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .
⓪

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, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού του μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

• 2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Ψητό μοσχάκι (4 ώρες)



Ψητό βοδινό:



σεινάν (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 σάρα για τα εξής προγράμματα: μικρά ψάρια, μεγάλο ψάρι και γιαούρτια.

Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζυμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

• 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 μενού  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:

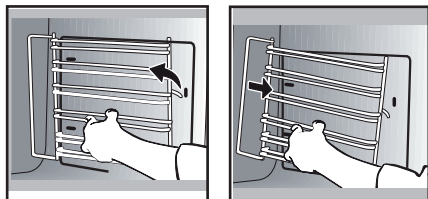
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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.



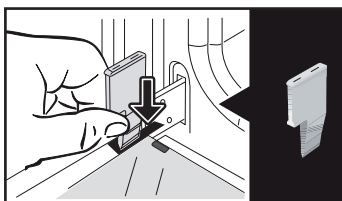
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

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

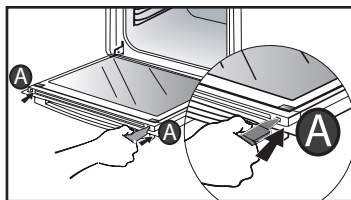
⚠ Προειδοποίηση
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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

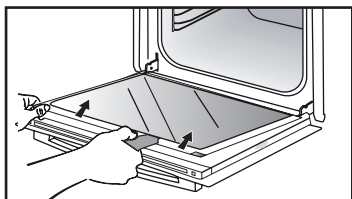


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A** ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

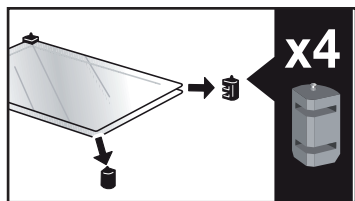


Αφαιρέστε το τζάμι.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



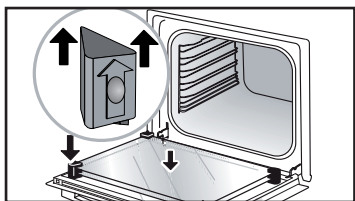
Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.



Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

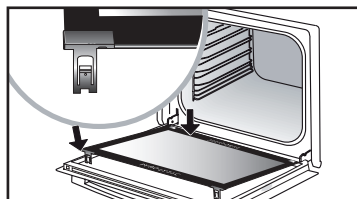
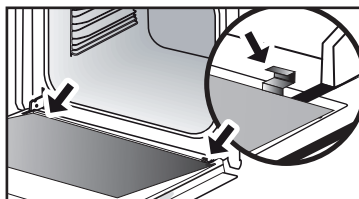
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα 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.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

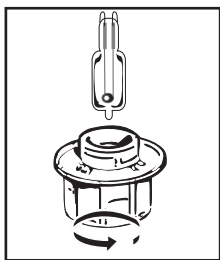


Προειδοποίηση

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.



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, ταψιά ζαχαροπλαστικής, επιχρωμωμένες 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 πιτσιλισμάτα ή ξεχειλίσμα 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:

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



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, αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00.


Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυώματος διάρκειας 30 λεπτών, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.



Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.


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, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

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 .

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ (του δοχείου νερού)



Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα.

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Άδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.
- Επιλέξτε μία από τις δύο επιλογές αδειάσματος, SPEED (γρήγορο) ή AUTO (αυτόματο) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και το αυτόματο άδειασμα στο τέλος του μαγειρέματος.

Αυτόματο άδειασμα στο τέλος του ψησίματος:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με ατμό, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο νερού.

Μπορείτε να επιλέξετε να μην κάνετε το συγκεκριμένο άδειασμα, επιλέγοντας «Αρνόυμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε.

Έπειτα επιλέξτε άδειασμα SPEED ή άδειασμα AUTO και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.



Άδειασμα **SPEED**:

Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.



Άδειασμα **AUTO**:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 2 έως 3 δευτερόλεπτα.

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το άδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το άδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το άδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντας με το χέρι.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (του βραστήρα ατμού)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ένδειξη «συνιστάται αφαίρεση αλάτων» μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Θα έχετε την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 ακόμα μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με ατμό». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει οπωσδήποτε να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



Προσοχή

Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα.

Ακολουθήστε τα βήματα με τη σειρά:

ΒΗΜΑ 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

- Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

- Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΒΗΜΑ 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό ξίδι μέσα στο δοχείο.

- Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

ΒΗΜΑ 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΒΗΜΑ 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Ένα δεύτερο ξέβγαλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.

• 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 ανήχνευσε 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 «κλείδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.** Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

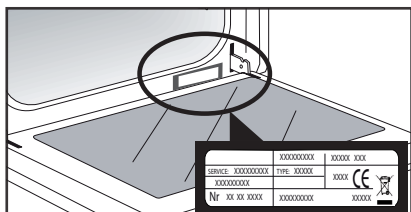
- **Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.**




Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει άλατα. Ακολουθήστε τη διαδικασία ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

• 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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.
- Προκειμένου να ανατρέχετε εύκολα στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας συνιστούμε να τους σημειώσετε εδώ.



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY

De Dietrich 

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność.

Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



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



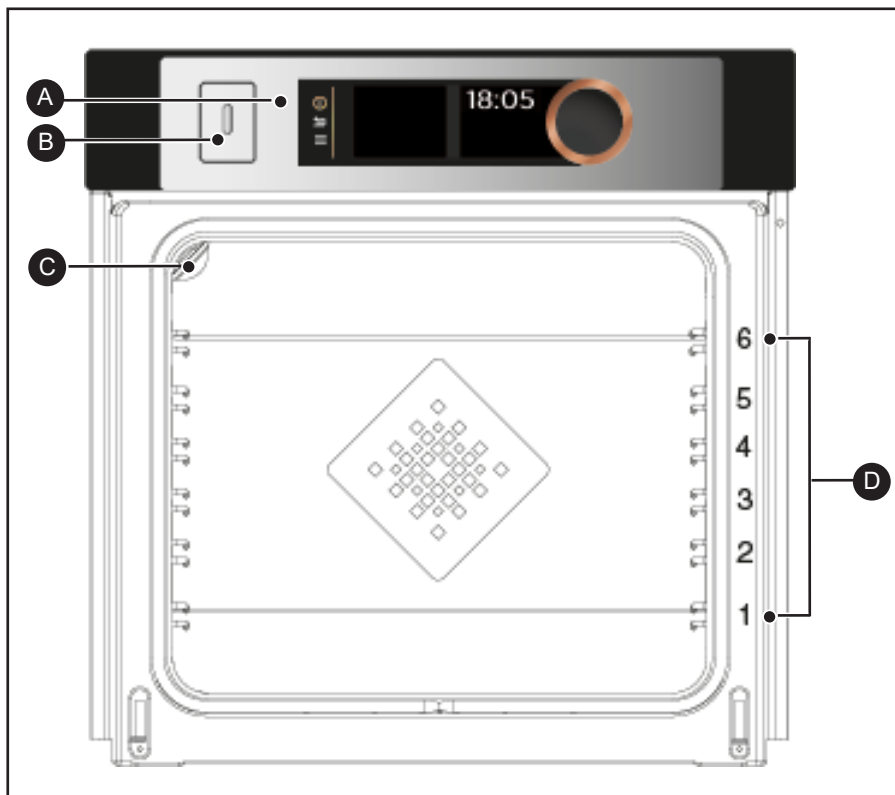
De Dietrich

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----------|
| 1 / Prezentacja piekarnika | 4 |
| Elementy sterowania i wyświetlacz | 5 |
| Akcesoria | 6 |
| Specjalne naczynie na produkty PARA 100% | 7 |
| Szuflada do napełniania | 9 |
| Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji | 10 |
| 2 / Tryby działania | 11 |
| Tryb „Ekspert”..... | 11 |
| Tryb „Ekspert parowy” | 12 |
| ◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)..... | 15 |
| ◦ Funkcje pieczenia | 16 |
| ◦ Suszenie | 18 |
| Tryb „Przewodnik kulinarny” | 21 |
| Tryb „Kombinowany parowy”..... | 22 |
| ◦ Lista dań..... | 23 |
| Tryb „Niska temperatura”..... | 24 |
| 3 / Ustawienia | 25 |
| Blokada poleceń | 26 |
| 4 / Minutnik | 26 |
| 5 / Konserwacja - Czyszczenie | 27 |
| Powierzchnia zewnętrzna..... | 27 |
| Demontaż stopni..... | 27 |
| Czyszczenie szyb wewnętrznych | 27 |
| Demontaż i ponowny montaż drzwiczek | 27 |
| Wymiana lampki | 29 |
| Funkcja czyszczenia..... | 29 |
| ◦ Piroliza | 30 |
| ◦ Opróżnianie zbiornika wody | 31 |
| ◦ Odkamienianie elementu grzewczego | 32 |
| 6 / Rozwiązywanie problemów | 33 |
| 7 / Serwis po sprzedaży | 34 |

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

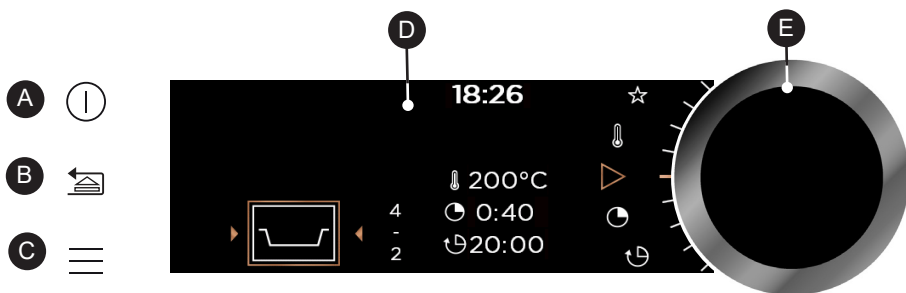
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu (wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady (dłuższe wciśnięcie przycisku)

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)
Para

 Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

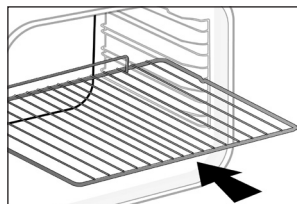
 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas pirolizy

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

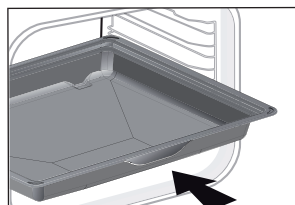
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

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.



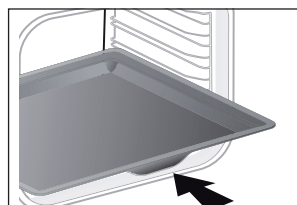
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

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.



- Forma do ciast, 20 mm

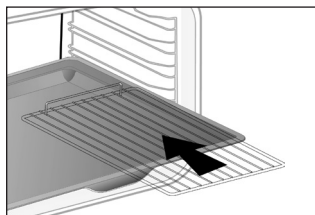
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- 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.

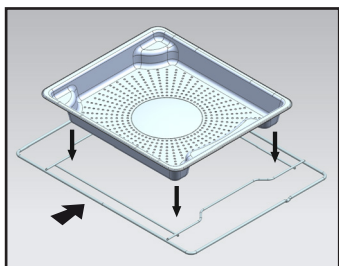
Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



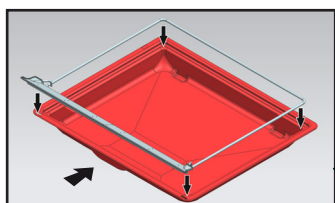
• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%

! **Uwaga**
Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.

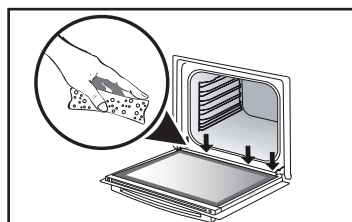
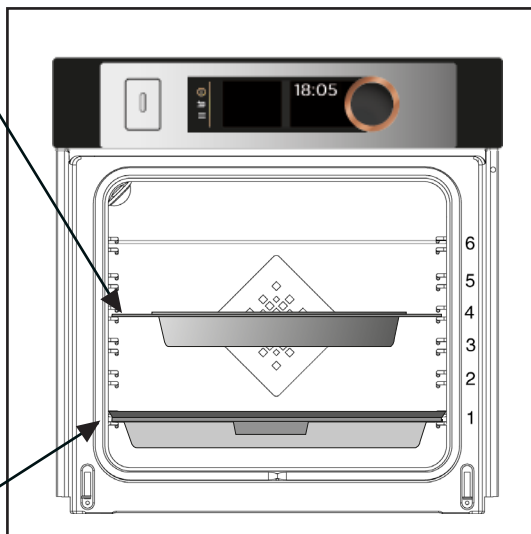


1 - Perforowana misa ze stali nierdzewnej umożliwiająca odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona na 4 poziomie.



2 - Śliniak silikonowy z ramą nośną. Umieść ramkę na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.

Q Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



! **Ostrzeżenie**
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.

• 1 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 umożliwi 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

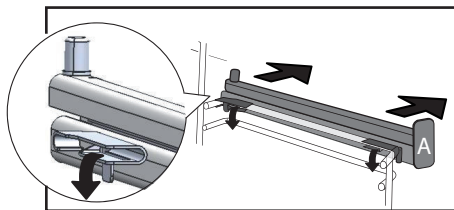
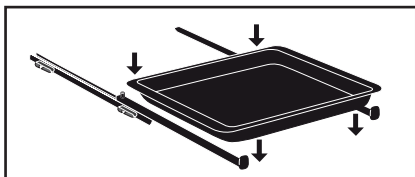
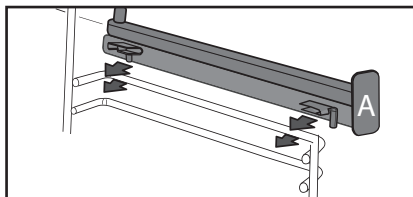
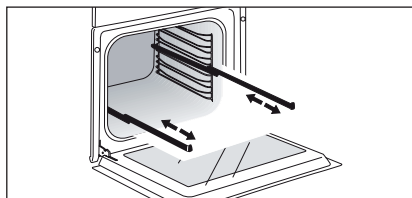
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

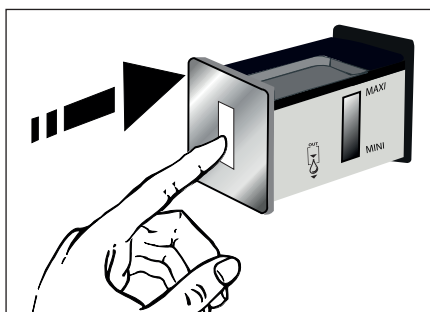
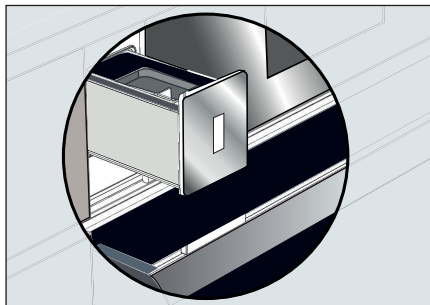
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiający sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund. W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczanej lub demineralizowanej.

Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konservacja - Funkcje opróżniania”.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.


Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętko, 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 pokrętko, aby wyświetlać poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętko.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

• 2 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



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK STEAM**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

5



Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).


• 2 UŻYTKOWANIE



1

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 pokrętko, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w cieple



Rozmrażanie



Pieczywo



Suszenie



Shabbat



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



2

TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:

- Do gotowania tylko na parze



PAROWY 100%

- łączenie klasycznego gotowania połączonego z parą (tryb kombinowany):



Tradycyjna para wentylowana



Grill parowy z wentylatorem



Para z gorącym powietrzem



Zregeneruj wczorajszy chleb

(Zalecany czas trwania 8 min)

- Bagietka

- Chleb

- Chleb w kulkach

- rogaliki



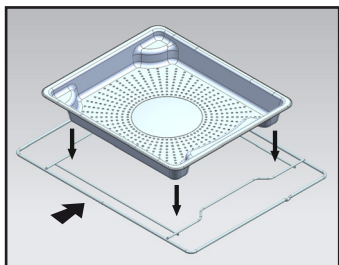
Ostrzeżenie

Podczas gotowania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwi wydobywa się gorąca para. Trzymaj dzieci z dala. Uważaj, aby nie utknąć w strumieniu pary.

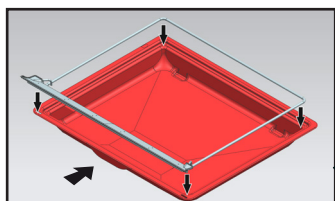
• 2 UŻYTKOWANIE

- SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%

⚠ Uwaga
Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolytycznego.

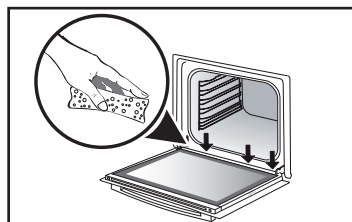
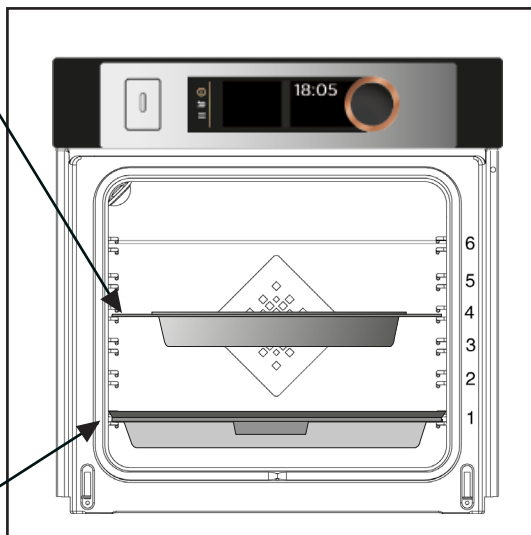


① - Perforowana miska ze stali nierdzewnej umożliwia odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona na 4 poziomie.



② - Śliniak silikonowy z ramą nośną. Umieść ramkę na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.

🔍 Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



⚠ Ostrzeżenie
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.

• 2 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następnych 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 „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie Ekspert parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary. Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80 %) za pomocą pokrętki, a następnie zatwierdzić wybór.


• 2 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE ROZPOCZYMANE 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 zatwierdzić ją dwa razy.

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 pokrętko.

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.






ULUBIONE
(tylko 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 pokrętko, 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, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- **Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”**

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić.

Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętko. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.







• 2 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Użytkowanie |
|---|------------------------------|---|
|  Termoobieg* | 180°C 35°C - 250°C | Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach. |
|  Grzanie mieszane | 205°C 35°C - 230°C | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym. |
|  Tradycyjne | 200°C 35°C - 275°C | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym. |
|  ECO* | 200°C 35°C - 275°C | Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego. |
|  Grill z obiegiem powietrza | 200°C 100°C - 250°C | Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na różnie, 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.

• 2 UŻYTKOWANIE

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Użytkowanie |
|---|------------------------------|--|
|  Grill zmienny | 4 1 - 4 | Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu. |
|  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). |
|  Chleb | 205°C 35°C - 220°C | Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętaj, 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. |
|  Shabbat | 90°C | Sekwencja specjalna: piekarnik działa bez przerwy 25 lub 75 godzin tylko w temperaturze 90 ° C. |

 Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 2 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

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 |

• 2 UŻYTKOWANIE



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY + PARA”



„KOMBINOWANY PAROWY”



„PRZEWODNIK PARA 100%”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane w trybie kombinowanym z użyciem funkcji pary lub wyłącznie z użyciem pary.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.
- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” 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.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.



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

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ BEZ PARY



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Indyk



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Pieczywo
Bagietka
Bułeczki drożdżowe



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Kruszonka
Biszkopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane*
Keks
Ciasto jogurtowe

*** 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.

Sygnał dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ Z PARA



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet cielęcy
Filet wieprzowy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa - quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczyno
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie czerstwego chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Clafoutis
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

*** 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.

• 2 UŻYTKOWANIE

! Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.



4

LISTA DAŃ 100% PARY



100% PARY (PRZEWODNIK PARY)



RZEŹNIK

Filety z kurczaka
Eskalopki z indyka
wieprzowina - polędwica



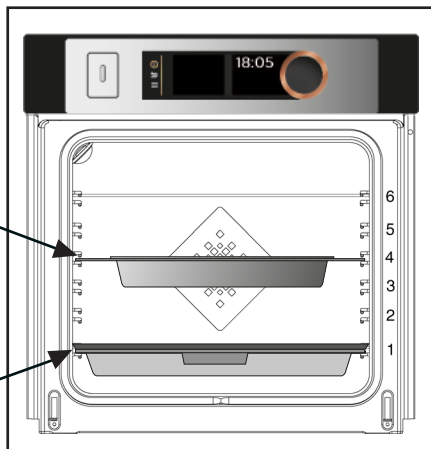
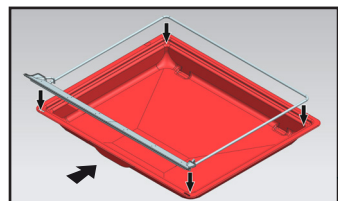
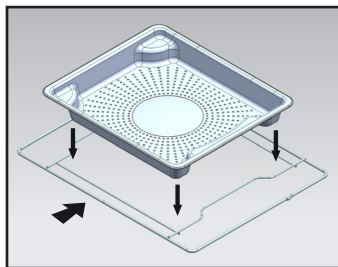
SPRZEDAWCA RYB

Świeże ryby w całości
Świeże filety rybne
Małże
Małże japońskie
Krewetki
Homarce



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Kalafior
Brokuły
Fasola szparagowa
Marchew w plasterkach
Ziemniaki pokroić na kawałki
Groch
Pory pokroić na kawałki
Cukinia pokroić w kostkę
Części
Dyńa pokrojona w kostkę
Karczochy
Szparag
Gałąź selera pokrojona na kawałki
Squash pokroić w
Części
Kursy na boćwinę szwajcarską
zpinak
brukselki



• 2 UŻYTKOWANIE



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.

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, a następnie zatwierdzić dwa razy. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 2 UŻYTKOWANIE



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.

• 3 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, 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 WŁ.), 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.


• 3 USTAWIENIA






BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąc równocześnie przyciski powrót  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 powrót  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

• 4 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętle i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętle, 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 pokrętle podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 5 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

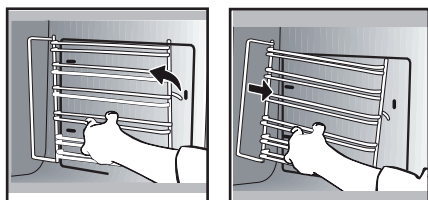
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

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



SZYBY WEWNĘTRZNE

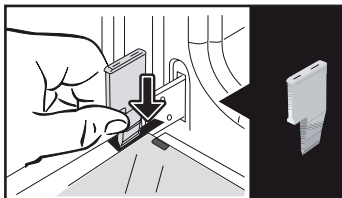
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

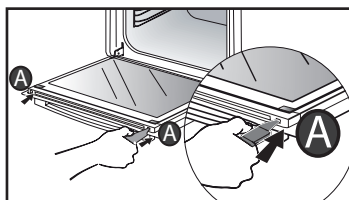
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

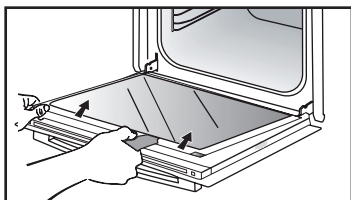


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczepek szyby.

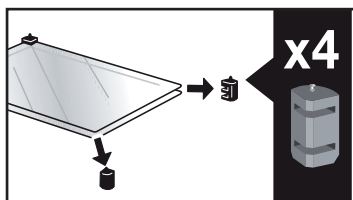


Zdjąć szybę.

• 5 KONSERWACJA

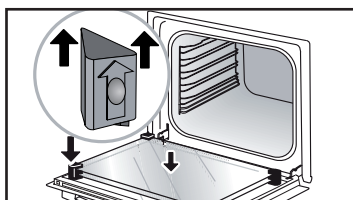


Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

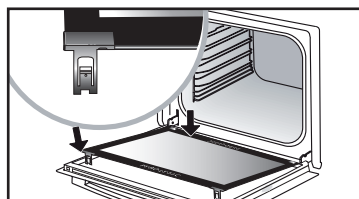
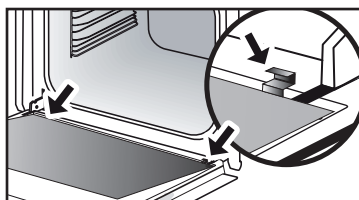


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



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



Zdjąć klin plastikowy.
Urządzenie może być używane ponownie.

• 5 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI

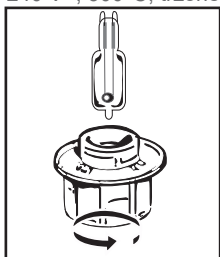


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



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.



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, taca do ciast, 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 pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:

• 5 KONSERWACJA



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.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.


Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.



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


CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętle i zatwierdzić dwa razy.

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 .

• 5 KONSERWACJA



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie AUTO:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętko, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

• 5 KONSERWACJA



FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAP 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

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

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

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

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

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

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

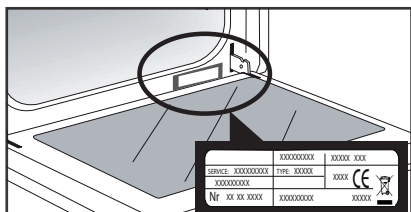
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.




- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIANIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

• 7 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 posiadane go urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

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

UWAGA:

• W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym. Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie w tym miejscu.



SK NÁVOD NA POUŽITIE

KOMBINOVANÁ RÚRA NA PEČENIE V PARE

De Dietrich 

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.



Štítko „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi vysledovateľnosť 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



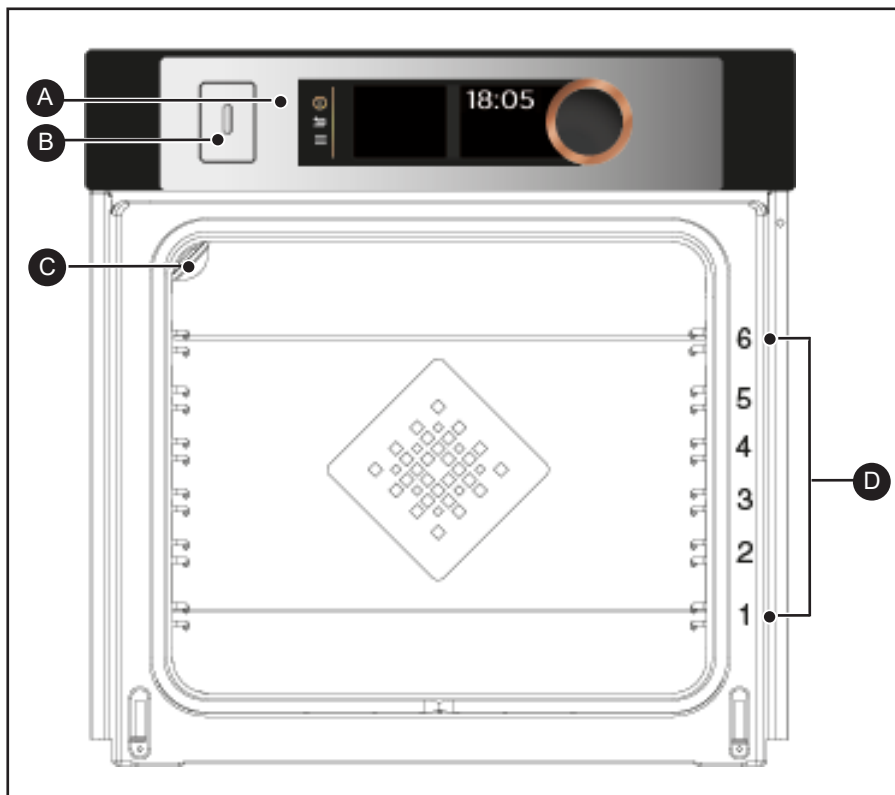
De Dietrich 

OBSAH

| | |
|---|-----------|
| 1 / Popis rúry | 4 |
| Ovládacie prvky a displej..... | 5 |
| Príslušenstvo..... | 6 |
| Špeciálny držiak na misky na potraviny PARA 100 % | 7 |
| Zásuvka na napĺňanie | 9 |
| Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky..... | 10 |
| 2 / Režimy pečenia | 11 |
| Režim „Expert“..... | 12 |
| Režim „Expert – para“ | 12 |
| ◦ Oblíbené (možnosti pečenia uložené v pamäti)..... | 15 |
| ◦ Funkcie pečenia | 16 |
| ◦ Sušenie | 18 |
| Režim „Kulinársky sprievodca“ | 21 |
| Režim „Kombinovaná para“ | 22 |
| ◦ Zoznam pokrmov | 23 |
| Režim „Nízka teplota“ | 24 |
| 3 / Nastavenia | 25 |
| Zamknutie ovládacích prvkov..... | 26 |
| 4 / Časovač | 26 |
| 5 / Údržba – čistenie | 27 |
| Vonkajší povrch..... | 27 |
| Demontáž stupňovitých držiakov..... | 27 |
| Čistenie vnútorných okien | 27 |
| Rozobratie a opätovné zloženie dvierok..... | 27 |
| Výmena svetla..... | 29 |
| Funkcia čistenia..... | 29 |
| ◦ Pyrolýza | 30 |
| ◦ Vyprázdňovanie nádrže na vodu..... | 31 |
| ◦ Odstraňovanie vodného kameňa | 32 |
| 6 / Anomálie a riešenia | 33 |
| 7/ Popredajný servis | 34 |

• 1 POPIS RÚRY

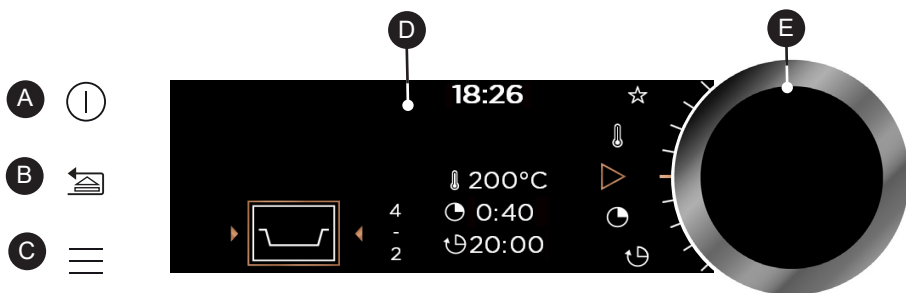
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 1 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



A Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)

B Tlačidlo na návrat späť
(krátke stlačenie) a/alebo
Tlačidlo na otvorenie zásuvky
(dlhé stlačenie)

C Tlačidlo prístupu do MENU
(pečenie, nastavenie, časovač,
čistenie)

D Displej

E Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):

– umožňuje výber programov,
zvýšenie alebo znížte hodnoty
otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok
stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

 Spustenie pečenia

 Para


 Zastavenie pečenia


 Uloženie pečenia


 Stupne teploty

 Ukazovateľ zamknutia
ovládacieho panela

 Trvanie pečenia

 Indikátor uzamknutia dve-
rok počas pyrolýzy pyrolýzy

 Čas skončenia pečenia
(oneskorený štart)

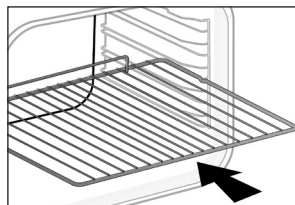
 4
-
2 Indikátor výšky stupňovitých držiakov prefe-
rovaných na vloženie jedla

• 1 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

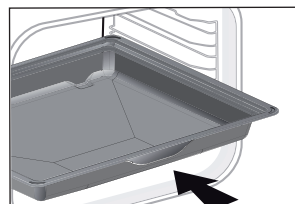
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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.



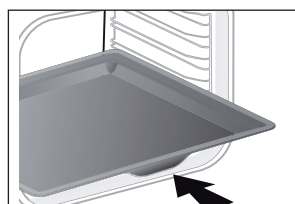
– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

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.



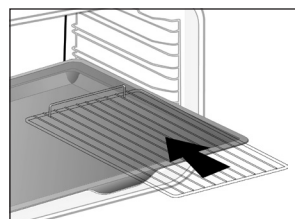
– Plech na pečivo, 20 mm

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



– Mriežky pre „chut“

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.



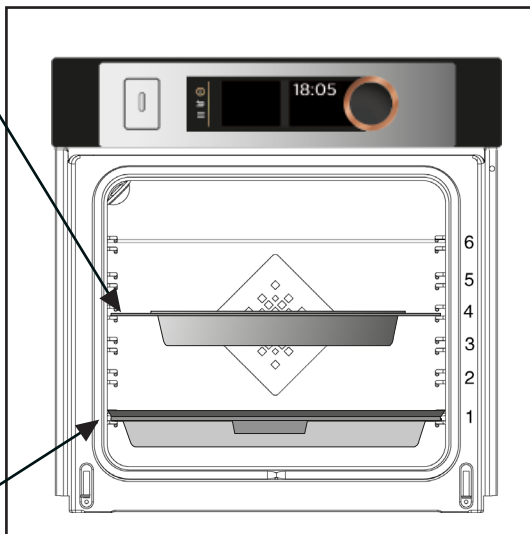
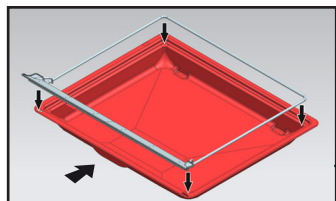
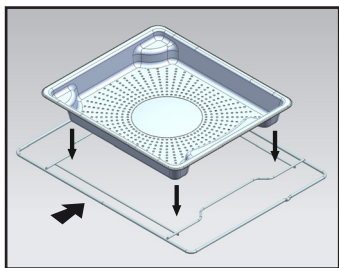
• 1 POPIS RÚRY

- ŠPECIÁLNY DRŽIAK NA MISY NA POTRAVINY PARA 100 %

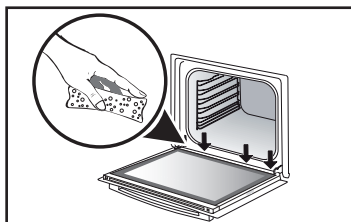



Upozornenie

Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



② - Silikónový podbradník s nosným rámom. Rám umiestnite na 45 mm viacúčelovú odkvapkávaciu misku, aby sa zachytávala kondenzovaná voda z potravín. Vložte ho do spodnej úrovne 1. Silikónové tesnenie zabezpečuje vodotesnosť dverí.



 Dbajte na to, aby bol silikónový podbradník v kontakte so sklom dverí.



Výstraha

Po každom naparení utrite všetku vodu, ktorá sa nachádza za pozdĺž výlevky v spodnej časti dverok.

• 1 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

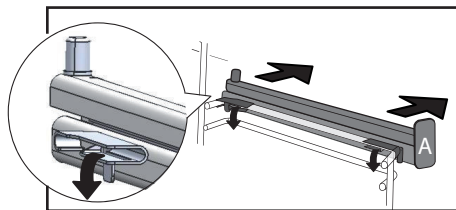
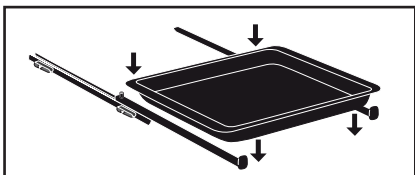
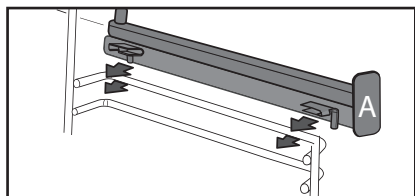
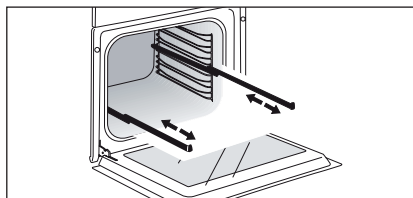
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako 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.



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

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

• 1 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

- Náplň nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

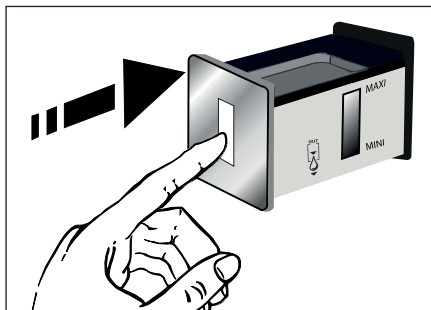
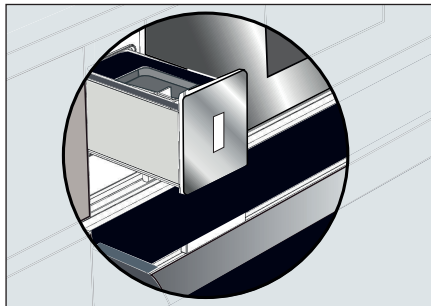
Naplňte nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



Odporúčania

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody.

V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

Upozornenie

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Upozornenie

Vodu doplňte pred každým varením.

Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.

• 1 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.**

– Po spustení – Hlavné menu



Ak rúra zobrazuje len čas, stlačte tlačidlo MENU  na prístup do hlavného menu.

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



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 .

• 2 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, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**EXPERT – PARA**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu, percento pary a trvanie pečenia.

3



Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

4



Vyberte režim „**KOMBINOVANÁ PARA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

5



Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).


• 2 PEČENIE



1

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.



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržovať teplé



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Shabbat



Obľúbené (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)



2

REŽIM „EXPERT – PARA“

Tento režim pečenia vám umožňuje spojiť klasické pečenie s pečením v pare s cieľom dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tiež tak nevysušajú a vydržia chrumkavé.

Rovnako ako pri režime EXPERT si môžete nastaviť si všetky parametre pečenia a percento pary.

V hlavnom menu zvolte režim „Expert – para“ a potom ho potvrdte.

Vyberte si potom funkcie pečenia, ktoré sú k dispozícii z nasledujúceho zoznamu a potvrdte:

- na varenie iba na pare



100% para

- Kombinácia klasického varenia kombiného s parou (kombinovaný režim)



Tradičná vetraná para



Gril vetraná para



Teplovzdušná para



Regenerujte včerajší chlieb

(Odporúčané trvanie 8 minút)

- Bageta

- Chlieb

- Guľový chlieb

- Rožky



Výstraha

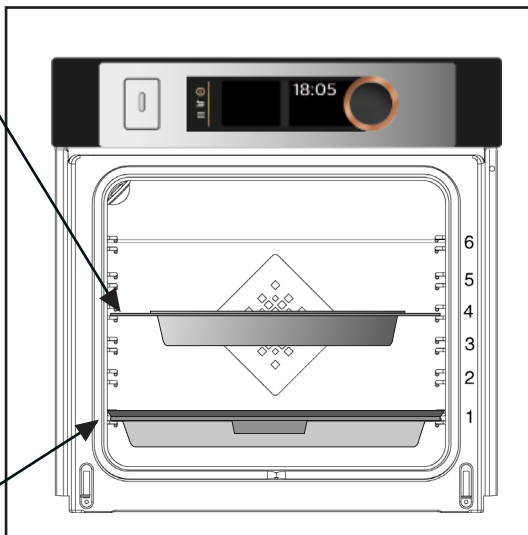
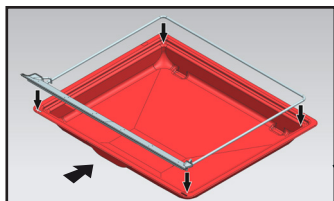
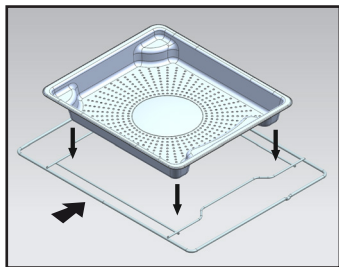
Počas varenia je prístroj horúci. Keď otvoríte dvere, unikne horúca para. Držte deti ďalej. Dávajte pozor, aby ste nezasekli v prúde pary.

• 2 PEČENIE

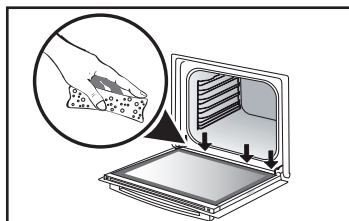
- ŠPECIÁLNY DRŽIAK NA MISY NA POTRAVINY PARA 100 %



Upozornenie
Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



② - Silikónový podbradník s nosným rámom. Rám umiestnite na 45 mm viacúčelovú odkvapkávaciu misku, aby sa zachytávala kondenzovaná voda z potravín. Vložte ho do spodnej úrovne 1. Silikónové tesnenie zabezpečuje vodotesnosť dverí.



Dbajte na to, aby bol silikónový podbradník v kontakte so sklom dverí.



Výstraha
Po každom naparení utrite všetku vodu, ktorá sa nachádza pozdĺž výlevky v spodnej časti dvierok.

• 2 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

RÝCHLE PEČENIE

Keď zvolíte a potvrdíte funkciu pečenia, rúra vám 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 (v závislosti od modelu) pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia, percento pary 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.



PARNÝ GENERÁTOR

(iba Expert – para)

Na kombinované pečenie vám rúra odporučí optimálne percento pary.

Ak ju chcete zmeniť, vyberte symbol  pary a potvrdte ho.

Uveďte nové percento pary (od 20 do 80 %) otočením gombíka a potvrdením vášho výberu.

• 2 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

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 dvakrát.

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.

OBLÚBENÉ (len režim Expert)

– Uloženie pečenia

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.


V režime Expert zvoľte 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 do pamäte   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“.

Přejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené“ . Potvrdte.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná   alebo  a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.







• 2 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA EXPERT (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.







| Poloha | T °C odporúčané mini – maxi | Používanie |
|---|--------------------------------|--|
|  Ohrev s ventilátorom* | 180 °C 35 °C – 250 °C | Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne. |
|  Kombinovaný ohrev | 205 °C 35 °C – 230 °C | Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku. |
|  Tradičná | 200 °C 35 °C – 275 °C | Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku. |
|  ECO* | 200 °C 35 °C – 275 °C | Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tom- to 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.

• 2 PEČENIE

| Poloha | T °C odporúčané mini – maxi | Použitvanie |
|---|--------------------------------|---|
|  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. |
|  Udržiavanie teploty | 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, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.) |
|  Chlieb | 205 °C 35 °C – 220 °C | Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku. |
|  Sušenie | 80 °C 35 °C – 80 °C | Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej. |
|  Shabbat | 90°C | Špeciálne poradie: rúra na pečenie pracuje iba 25 alebo 75 hodín bez prerušenia iba pri 90 ° C. |



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 2 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

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 odkva-

pkat' a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

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

• 2 PEČENIE



REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“



REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA + PARA“



KOMBINOVANÁ PARA



SPRIEVODCA –
PARA 100 %

Tieto dva režimy za vás vyberú vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Sú určené na prípravu receptov s parou a bez pary alebo so 100 % parou.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ alebo „KOMBINOVANÁ PARA“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (pozrite si podrobný zoznam receptov ďalej):

– Následne vyberte kategóriu, napríklad „Hydinár“, a potom ju potvrdíte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Kuracie“, 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.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte dvakrát.

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

• 2 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV BEZ PARY



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *
Morka



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Terina z rýb



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Slaný koláč



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kysnuté cesto
Chlieb
Bagety
Brioška



CUKRÁR

Ovocný koláč
Posýпка
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčiky *
Koláč
Jogurtová torta

***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.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV S PAROU



HYDINÁR

Kura
Prsia *
Kačka



MÄSIAR

Jahňacie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Bravčová panenská
Teľacie filety
sviečkovica



PREDAVAČ RÝB

Pečené ryby
Terina z rýb
Celé ryby
Losos



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnená zelenina
Celé zemiaky



CUKRÁR

Piškótový koláč
Nákypy/krémy
Koláč
Košíčky
Štyri štvrtinky
Jablkový koláč
Orechový koláč
Kokosový koláč



PEKÁR

Chlieb
Bagety
Predpečený chlieb
Mrazené pečivo
Oživenie starého chleba



LAHÔDKÁR

Lazane
Klafoutis
Kandizovaná zelenina
Zemiaky
Rizoto
Čerstvé jedlá
Mrazené jedlá



ROZMRAZOVANIE

Mäso
Ryby
Chlieb – pečivo

***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.

• 2 PEČENIE

 Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



ZOZNAM POKRMOV



**100 % PARA (SPRIEVOD-
CA S PAROU)**



MÄSIAR

Kuracie prsia
Morčacie rezne
Bravčové mäso – rezeň



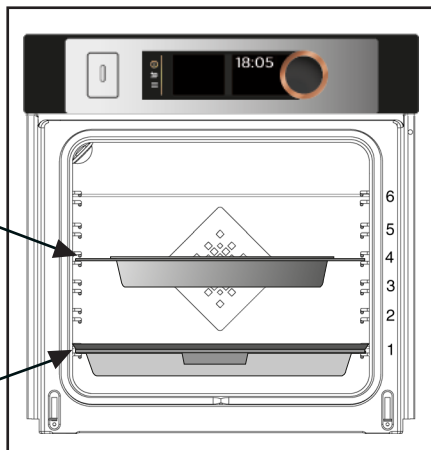
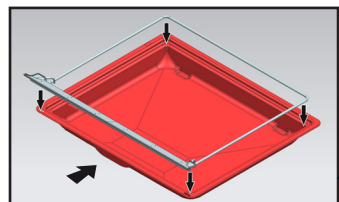
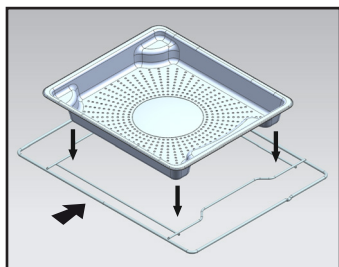
PREDAVAČ RÝB

Celé čerstvé ryby
Čerstvé rybie filé
Slávky
Kôrovce
Krevety
Nórske homáre



ZELENINÁR

Kel kučeravý
Brokolica
Zelená fazuľa
Mrkva na krúžky
Zemiaky nakrájané na kúsky
Hrach
Pór nakrájaný na kúsky
Cuketa nakrájaná na časti
Tekvica nakrájaná na kocky
Artičoky
Špargľa
Zelerová vetva nakrájaná na kúsky
Squash nakrájaný na časti
Kurz švajčiarskeho mangol du
Špenát
Ružičkový kel



• 2 PEČENIE



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.

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 dvakrát.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pečené tefacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené (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.

• 3 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.

• 3 NASTAVENIA






ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat  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 .

• 4 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.

• 5 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

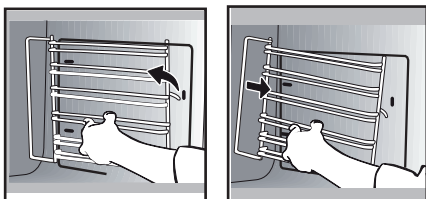
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



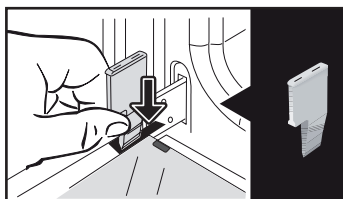
VNÚTORNÉ OKNÁ

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

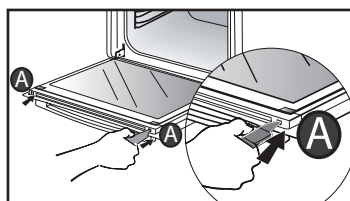
⚠ Upozornenie:
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

ROZOBRA Tie A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

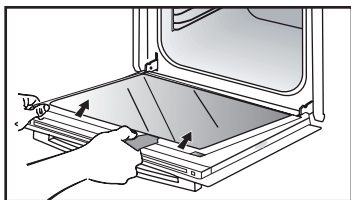


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

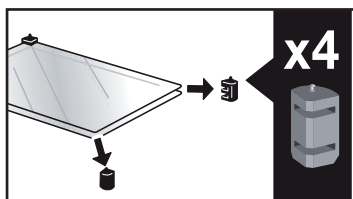


Odstráňte sklo:

• 5 ÚDRŽBA

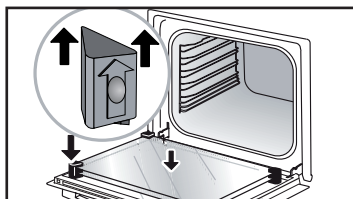


Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

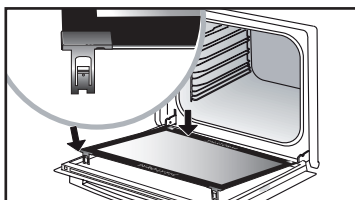
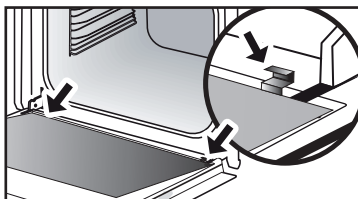


V prípade potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky 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.

• 5 ÚDRŽBA



VÝMENA SVETLA

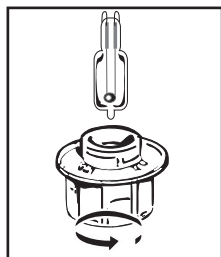


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh 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.



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

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 dverí, je teda nemožné dvierka odblokovať.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

• 5 ÚDRŽBA



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.




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 dvakrát. 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 .

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne 30-minútová fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádržka na vodu)



Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdíte. Zásuvka sa otvorí.

- Vyberte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo AUTO (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolíte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrdíte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



Vypúšťanie RÝCHLO:

len v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



Vypúšťanie AUTO:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 m 0 s. Zásuvku manuálne zatvorte.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCIA ODSTRÁŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť pečení v pare, no potom sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrďte ju.



Upozornenie

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte. Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

KROK 1: VYPUSTENIE

- Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.

- Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádoba automaticky otvorí.

KROK 3: PREPLACHOVANIE

Naplníte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.

• 6 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.

– **Na dne rúry sa nachádza voda.**

Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

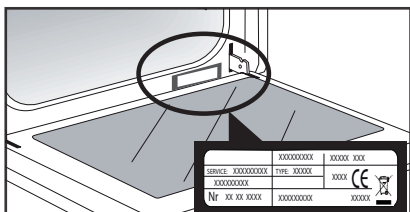
• 7 POPREDAJNÝ SERVIS




ZÁSADY

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.

POZNÁMKA:

- Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradujeme právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.
- Na jednoduché vyhľadanie odkazov pre vaše zariadenie vám odporúčame skontrolovať si ich tu.



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

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo



BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703824_01