

FR GUIDE D'UTILISATION
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSGIDS
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

FOUR COMBI VAPEUR

100%

KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER
COMBI-STEAM OVEN
HORNO DE VAPOR COMBINADO
GECOMBINEERDE STOOMOVEN
FORNO A VAPOR COMBINADO

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

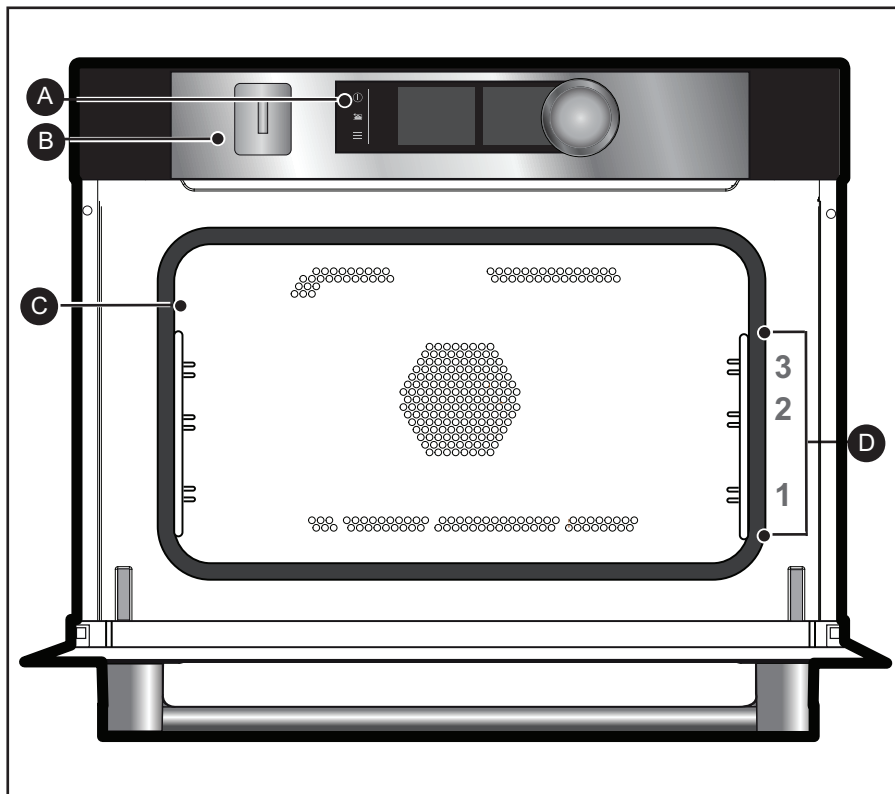
De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

1 / Présentation du four	4
Les commandes et l'afficheur	5
Les accessoires	6
Le tiroir de remplissage	7
Premiers réglages - mise en service	8
2 / Les modes de cuisson	9
Mode «Expert»	10
Mode «Expert vapeur»	10
◦ Favoris (cuissons mémorisées)	12
◦ Fonctions de cuisson	13
◦ Séchage	15
Mode «Guide culinaire».....	16
Mode «Combiné vapeur»	16
◦ Liste des plats	17
3 / Réglages	20
Verrouillage des commandes	21
4 / Minuterie	21
5 / Entretien - Nettoyage	22
Surface extérieure	22
Démontage des gradins.....	22
Nettoyage des vitres intérieures	22
Démontage et remontage de la porte	22
Remplacement de la lampe	24
Fonction nettoyage	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Vidange du réservoir d'eau	26
◦ Détartrage de la chaudière.....	27
6 / Anomalies et solutions	28
7 / Service Après-Vente	29
Relations consommateurs France	29
Interventions France	29
Essais d'aptitude à la fonction	30

• 1 PRESENTATION DU FOUR

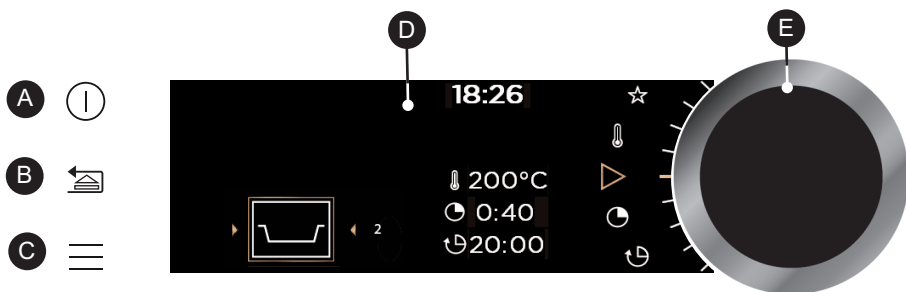
PRESENTATION DU FOUR



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

• 1 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(appui court) et / ou
Touche ouverture tiroir
(appui long)

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

D Afficheurs

E Manette rotative avec appui
central (non démontable) :

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

- Permet de valider chaque action
en appuyant au centre.

SYMBOLES DES AFFICHEURS

 Démarrage de la cuisson

 Vapeur


 Arrêt de la cuisson

 Mémorisation de cuissons

 Degrés de température

 Indicateur de verrouillage
du clavier

 Durée de cuisson

 Indicateur de verrouillage
de la porte lors d'une
pyrolyse

 Heure de fin de cuisson
(départ différé)



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour
enfourner les plats

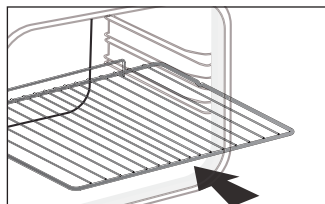
• 1 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

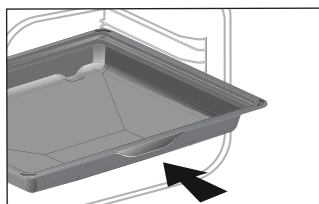
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

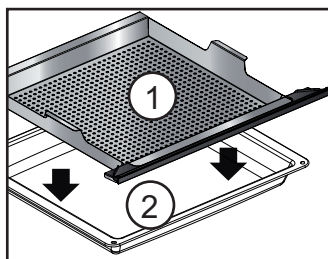
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Plat support aliment spécial VAPEUR 100%

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

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



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

• 1 PRESENTATION DU FOUR

LE TIROIR DE REMPLISSAGE

- Remplissage du réservoir d'eau

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

La contenance du réservoir est de 1 litre. En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

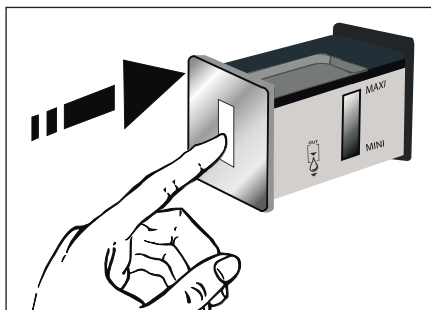
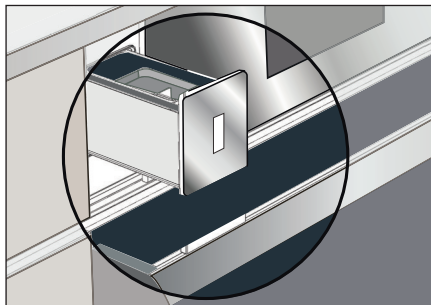
Remplissez le réservoir.

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

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

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

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée-vapeur.



Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes. Réajustez le niveau si nécessaire.

Attention

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

Attention

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

1 PRESENTATION DU FOUR

PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

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


- Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.

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

Votre four affiche l'heure.

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

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

- Démarrage - Menu général



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

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

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



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

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

• 2 CUISSON

LES MODES DE CUISSON

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

1



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

2



Sélectionnez le mode **"EXPERT VAPEUR"** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



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

4



Sélectionnez le mode **"GUIDE CULINAIRE + VAPEUR"** pour une recette classique associée à de la vapeur ou une recette 100% vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

• 2 CUISSON



LE MODE «EXPERT»

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

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

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



Chaleur tournante



Chaleur combinée



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)



LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant (en mode combiné).

Vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «Expert vapeur» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez.

- Pour cuisiner uniquement à la vapeur :



Vapeur 100%

- Pour combiner une cuisson classique associée à de la vapeur (mode combiné) :



Traditionnel vapeur



Gril ventilé vapeur



Chaleur tournante vapeur

• 2 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON IMMEDIATE

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


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

NB : Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.


MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :


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

DUREE DE CUISSON

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

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

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

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



POURCENTAGE DE VAPEUR

(Expert Vapeur uniquement)

Le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur en tournant la manette (entre 50 et 100 % en mode vapeur 100% et entre 20 et 80 % en mode combiné) puis validez votre choix.


• 2 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON DEPART DIFFERE

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

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

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

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

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

Le four indique un message :

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

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




FAVORIS




(mode Expert uniquement)

- Mémorisez une cuisson

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

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

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

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


Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.




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

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

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

Allez dans le menu "Expert", validez.

Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris  » en tournant la manette. Validez.

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

Le four démarre.







• 2 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.






Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	190°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
 Chaleur combinée	180°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	190°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.

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



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

• 2 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour maintenir les préparations au chaud ou pour chauffer les assiettes ; pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof (moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C).
 Décongélation	35°C 35°C - 75°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur un plat au 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée. Une position PAIN existe également dans le guide culinaire VAPEUR.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.



Conseil économie d'énergie.

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

• 2 CUISSON



FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

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

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

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

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

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

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments

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

• 2 CUISSON



**LE MODE "GUIDE
CULINAIRE"**



**LE MODE "GUIDE
CULINAIRE + VAPEUR"**



COMBINÉ VAPEUR



GUIDE VAPEUR 100%

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée ou 100% vapeur.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

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

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

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

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

- Enfourez votre plat et validez.




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

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

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

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



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

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS SANS VAPEUR (GUIDE CULINAIRE)



LE VOLAILLER

Poulet
Canard
Magrets de canard *



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Rôti de Bœuf
Rôti de Porc
Côtes de veau *



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Bar
Terrine de poisson



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza
Quiche



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Cake
Gâteau au yaourt
Meringues
Yaourt
Crumble de fruits
Sablés/Cookies

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

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

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

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉE (COMBINÉ VAPEUR)



LE VOLAILLER

Poulet
Magrets *
Canard



LE BOUCHER

Agneau
Rôti de porc
Rôti de veau
Filet de porc
Filet de veau



LE POISSONNIER

Poissons cuisinés
Terrine de poisson
Poissons entiers
Saumon cocotte



LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois
Légumes farcis
Pommes de terre entières



LE PATISSIER

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Quatre-quarts
Gâteau pommes
Gâteau aux noix
Flan coco



LE BOULANGER

Pain
Baguettes
Pain précuit
Pâte surgelée
Régénérer le pain de la veille



LE TRAITEUR

Lasagnes
Clafoutis
Légumes confits
Pommes de terre
Risotto
Plats frais
Plats surgelés



DECONGELATION

Viande
Poisson
Pains-Gâteaux

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



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

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

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS



100% VAPEUR (GUIDE VAPEUR)



LE PRIMEUR

Chou-fleur
Brocolis
Haricots verts
Carottes en rondelles
Pommes de terre
Petits pois
Poireaux
Courgettes
Potiron
Artichaux
Asperges
Céleris
Courge
Blettes
Epinards
Choux de Bruxelles



LE BOUCHER

Blanc de poulet
Escalopes de dinde
Porc - filet



LE POISSONNIER

Poissons entiers frais
Filets de poisson frais
Moules
Coques
Crevettes
Langoustines



Dans cette fonction une animation vous indique à quel moment vous devez insérer l'accessoire spécial 100% vapeur. Insérez-le au gradin du bas niveau 1.

• 3 REGLAGES



FONCTION REGLAGES

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

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

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



L'heure

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



La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



Le son

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



Le mode DEMO

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

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

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



La gestion de la lampe



Deux choix de réglage vous sont proposés :

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

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

Choisissez votre position et validez.






Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à réactiver la lampe en cours de cuisson.

• 3 REGLAGES




VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

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

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

NOTA : seule la touche arrêt  reste active.

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

• 4 MINUTERIE

FONCTION MINUTERIE

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

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

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

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

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

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

• 5 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

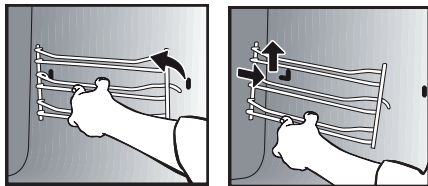
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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



LES VITRES INTERIEURES

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

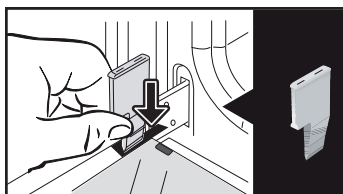


Mise en garde

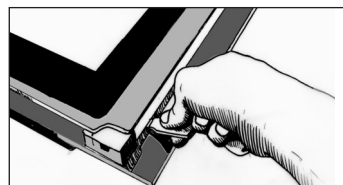
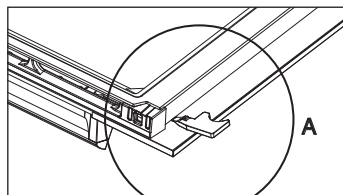
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

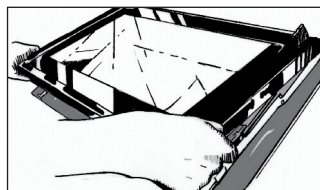
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



Afin de retirer l'ensemble cadre plus vite, procédez de la manière suivante: Insérez les deux autres butées dans les emplacements **A** prévus à cet effet.

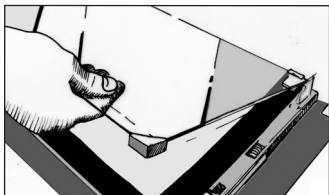


Faites levier sur l'ensemble afin de décliper le cadre et sa vitre.



• 5 ENTRETIEN

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



Cet ensemble est composé de 2 vitres dont la 1ère possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.

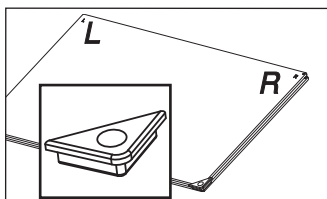
Nettoyez votre vitre à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, remplacez la 1ère vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2ème vitre en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

En haut à gauche : **L**

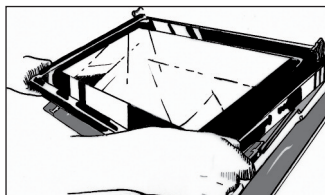
En haut à droite : **R**



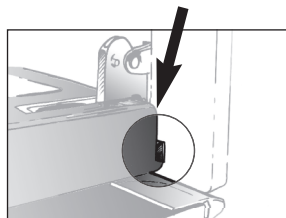
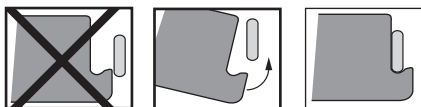
Remplacez ensuite dans la porte cette 2ème vitre en la positionnant sur la première.

Remplacez votre ensemble cadre de vitres

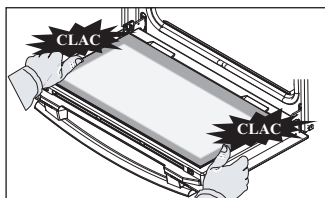
extérieures dans la porte.



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



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



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

• 5 *ENTRETIEN*



REPLACEMENT DE LA LAMPE

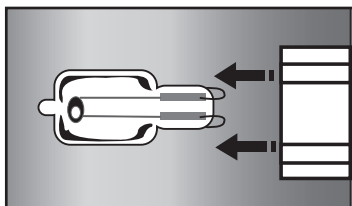
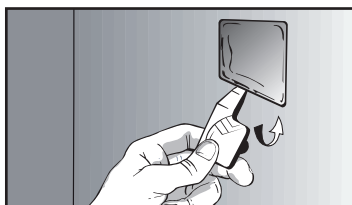


Mise en garde

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

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

La lampe est accessible à l'intérieur du four.

Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.

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

Rebranchez votre four.



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



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

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

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

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

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

• 5 ENTRETIEN

EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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



Pyro ECO: en 1h30

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo: en 2h00


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

NETTOYAGE IMMEDIAT

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


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

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

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


En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

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

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


NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez deux fois.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée.

Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche .

• 5 ENTRETIEN



FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)



Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

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

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

La vidange automatique en fin de cuisson :

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

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

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.



Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.



Vidange AUTO :

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

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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

• 5 *ENTRETIEN*



FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

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



Attention

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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

ETAPE 1 : VIDANGE

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

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

ETAPE 2 : NETTOYAGE

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

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

ETAPE 3 : RINÇAGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

ETAPE 4 : VIDANGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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

• **6 ANOMALIES ET SOLUTIONS**

- **«Auto Stop» s'affiche.** Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.
- **Code défaut commençant par un «F».** Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
- **La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible de votre installation. Vérifiez si le four est bien branché.
- **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.
- **Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.
- **Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.
- **De l'eau se trouve sur la sole du four.** La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de DETARTRAGE. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 7 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

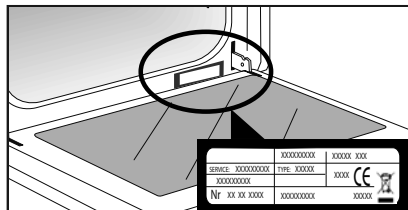
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA:

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



A		B	
SERVICE :	C	TYPE :	D
E		F	
Nr.		H	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

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

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



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

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

Das Design von De Dietrich zeigt sich in widerstandsfähigem und hochwertigen Materialien. Hier wird der Authentizität der Vorzug gegeben. Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

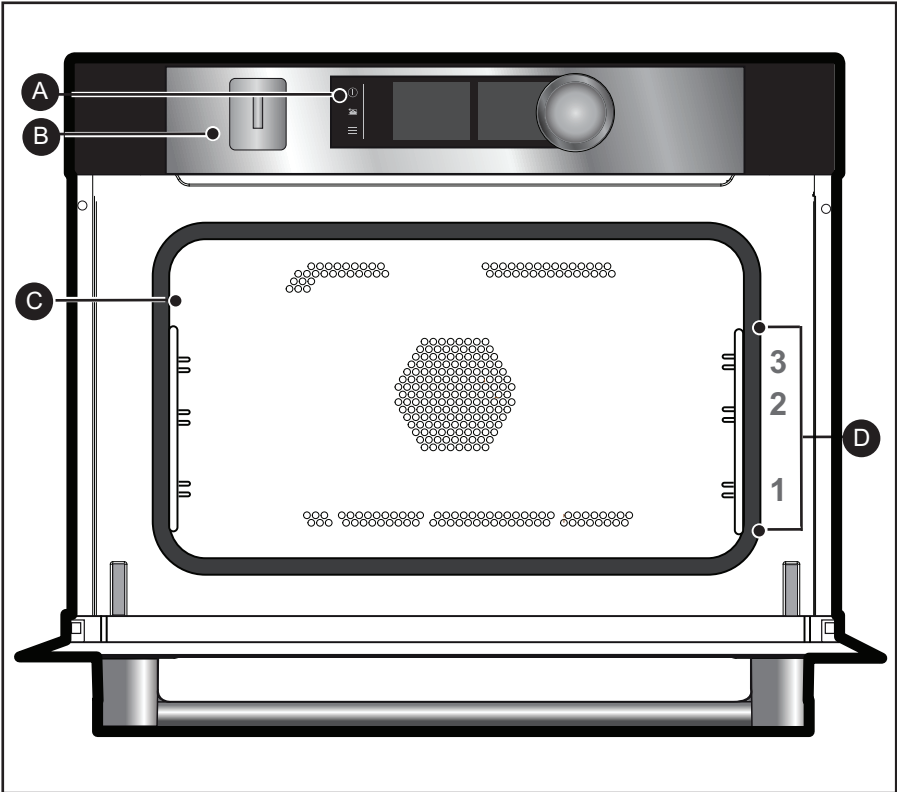
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

INHALTSVERZEICHNIS

1 / Beschreibung des Backofens	4
Bedienelemente und Anzeige	5
Zubehör	6
Füll-Schubfach.....	7
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	8
2 / Garmethoden	9
Funktion „Experte“	10
Funktion „Experte Dampfgaren“	10
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen)	12
◦ Garfunktionen.....	13
◦ Trocknen	15
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“	16
Funktion „Kombi-Dampfgaren“	16
◦ Liste der Gerichte	17
3 / Einstellungen	20
Sperrung der Bedienelemente	21
4 / Zeitschaltuhr	21
5 / Pflege - Reinigung	22
Außenfläche.....	22
Demontage der Einschubleisten	22
Reinigung der inneren Scheiben	22
Aus- und Einbau der Tür	22
Austausch der Lampe	24
Reinigungsfunktion	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Entleeren des Wassertanks	26
◦ Entkalkung des Dampferzeugers	27
6 / Funktionsstörungen und Lösungen	28
7 / Kundendienst	29
Eignungsversuche	30

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

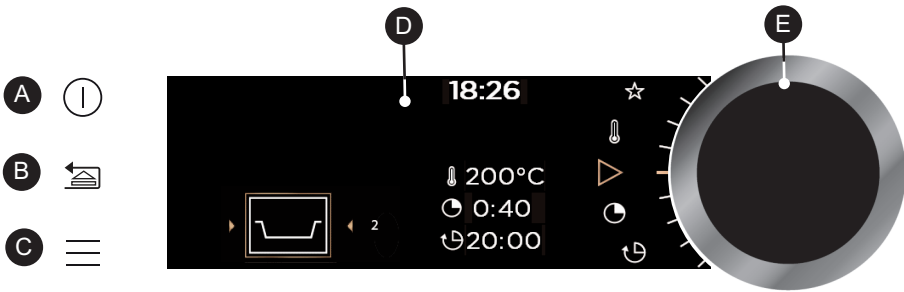
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



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

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)

B Taste zurück
(kurz drücken) und/oder
**Öffnungstaste des
Schubfachs**
(lange drücken)

C Taste Zugang MENÜ
(Gararten, Einstellungen,
Zeitschaltuhr, Reinigung)

D Anzeigen

E Drehschalter für mittig
ausgeübten Druck (nicht
abnehmbar):


- Programmauswahl, Erhöhen oder
Vermindern der Werte durch
Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch
mittiges Drücken.

ANZEIGESYMBOLE

 Start des Garvorgangs

 Ausschalten des Garvorgangs

 Temperaturstufen


 Garzeit

 Ende der Garzeit
(Startzeitvorwahl)

 Dampf

 Speicherung der Gararten

 Anzeige Verriegelung der
Tastatur

 Anzeige Verriegelung der Tür
während der Pyrolyse



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen
zum Einschieben der Bleche

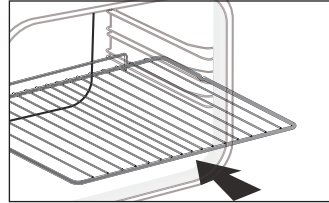
• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Rost mit Kippschutz

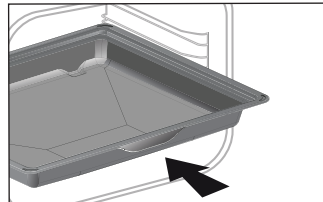
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

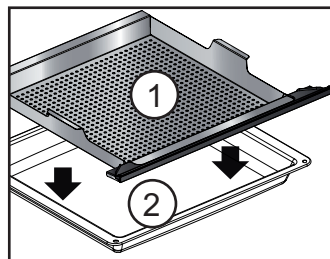
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Lebensmittelschale für DAMPF 100%

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

2 - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm zum Sammeln des Kondenswassers.



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

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

FÜLL-SCHUBFACH

- Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

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

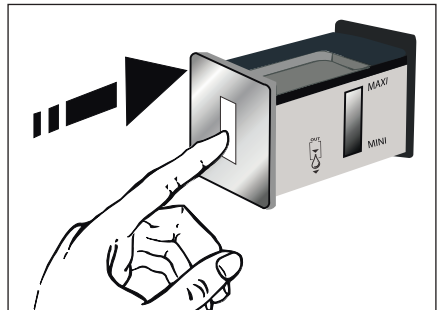
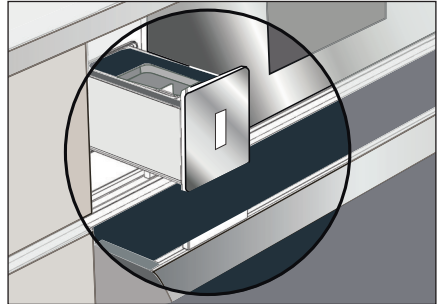
Füllen Sie den Tank.

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

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

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

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.



Empfehlung

Beim Füllen des Tanks warten Sie mehrere Sekunden ab, bis sich der Wasserstand stabilisiert.

Füllen Sie bei Bedarf nach.

Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

Achtung

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

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.


- Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.


Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

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

- Start - Allgemeines Menü



Drücken Sie die Taste MENÜ , um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen:



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste  und zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste  einige Sekunden lang.

• 2 GAREN

GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1



Wählen Sie die Funktion „**EXPERTE**“ zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2



Wählen Sie die Funktion „**EXPERTE DAMPFGAREN**“ zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur, Dampfgehalt und Gardauer Sie selbst auswählen.

3



Wählen Sie die Funktion „**KULINARISCHER LEITFADEN**“ zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

4




Wählen Sie die Funktion „**KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF**“ zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf oder eines Gerichts 100% Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

• 2 GAREN



FUNKTION „EXPERTE“

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste , um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:



Heißluft



Ober- und Unterhitze



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Favoriten (Speicherung von 3 Gararten)



FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein weicheres, sanfteres, geschmacks-erhaltendes Garen erreichen. Die Lebensmittel trocknen nicht aus und sie bleiben knusprig (mit der Kombifunktion).

Sie können selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

Wählen Sie die Funktion „Experte Dampfaren“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Wählen Sie anschließend eine der in der untenstehenden Liste vorgeschlagenen Garfunktionen aus und bestätigen Sie dann.

- Um ausschließlich mit Dampf zu garen:



Dampf 100%

- Um ein klassisches Gericht mit Dampf zu kombinieren (Kombifunktion):



Traditionell mit Dampf



Umluftgrill mit Dampf



Umluft mit Dampf

• 2 GAREN



(Experte und Experte Dampfgaren)

SOFORTIGES GAREN

Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, schlägt Ihnen der Backofen eine oder zwei Einschubhöhen vor.


- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

Hinweis: Bestimmte Parameter können (je nach gewählter Garfunktion) vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit, Dampfgehalt und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.


ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus.

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Wählen Sie das Symbol Temperatur  und bestätigen Sie dann.
- Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols  ein und bestätigen Sie.

Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

Ihr Backofen ist mit der Funktion „SMART ASSIST“ ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.


 **Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.**



DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfgaren)

Das Gerät gibt Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie das Dampfsymbol  aus und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt ein, indem Sie den Bedienschalter drehen (zwischen 50 und 100 % mit Dampffunktion 100% und zwischen 20 und 80 % mit Kombifunktion), und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.


• 2 GAREN



(Experte und Experte Dampfaren)

STARTZEITVORWAHL GAREN

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten. Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.




FAVORITEN




(nur Funktion Experte)

- Gardodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Gardodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschaltes  und bestätigen Sie dann.

Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher   oder  abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert.


Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.



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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschaltes die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“  durchscrollen. Bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken.

Der Backofen geht in Betrieb.







• 2 GAREN



EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	190°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.
 Ober- und Unterhitze	180°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	190°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Unterhitze + Umluft	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.

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



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

• 2 GAREN

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warm halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen zum Warmhalten von Zubereitungen oder zum Aufwärmen von Tellern sowie für das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gugelhupfteig (Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt).
 Abtauen	35°C 35°C - 75°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf ein Blech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste. Eine Position BROT gibt es auch im kulinarischen Leitfaden DAMPF.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.



Energiespar-Tipp:

Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.

• 2 GAREN



FUNKTION TROCKNEN (nur Funktion Experte)

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird verhindert. Das Trocknen bewahrt die Ernährungseigenschaften der Lebensmittel (Mineralstoffe, Proteine und andere Vitamine). Durch die Verminderung ihres Volumens können die Lebensmittel optimal gelagert werden und nach erneuter Befeuchtung problemlos wiederverwendet werden.

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).

Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

Obst, Gemüse und Kräuter	Temperatur	Dauer in Stunden	Zubehör
Kernobst (in 3 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)	80°C	5-9	1 oder 2 Grillroste
Steinobst (Pflaumen)	80°C	8-10	1 oder 2 Grillroste
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Champignons in Scheiben	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Tomate, Mango, Orange, Banane	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Rote Beete in Scheiben	60°C	6	1 oder 2 Grillroste
Aromatische Kräuter	60°C	6	1 oder 2 Grillroste

• 2 GAREN



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF“



KOMBI-DAMPFGAREN



LEITFADEN DAMPF 100%

Diese beiden Funktionen wählen die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Es handelt sich um Rezepte mit oder ohne Dampf oder 100% Dampf.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion „KULINARISCHER LEITFADEN“ oder „KOMBI-DAMPFGAREN“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (siehe nachfolgende detaillierte Listen der Gerichte):

- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Hähnchen“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.



Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.

Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende  verändern, anschließend bestätigen.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.



Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF (KULINARISCHER LEITFADEN)



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Ente
Entenbrust *



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rinderbraten
Schweinebraten
Kalbskotelett *



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Wolfsbarsch
Fischterrine



DER CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER

Brioche
Brot
Baguettes



DER KONDITOR

Obstkuchen
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen
Baisers
Joghurt
Obst-Crumble
Mürbegebäck/Cookies

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE MIT DAMPF (KOMBI-DAMPFGAREN)



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Entenbrustfilets *
Ente



DER METZGER

Lamm
Schweinebraten
Kalbsbraten
Schweinsfilet
Kalbsfilet



DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte
Fischterrine
Ganze Fische
Lachs im Topf



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf
Gefülltes Gemüse
Ganze Kartoffeln



DER KONDITOR

Biskuitkuchen
Flans / Cremes
Englischer Kuchen
Cupcakes
Sandkuchen
Apfelkuchen
Nusskuchen
Kokos-Flan



DER BÄCKER

Brot
Baguettes
Vorgebackenes Brot
Tiefkühlteig
Brot vom Vortag aufbacken



DER CATERER

Lasagne
Clafoutis
Kandierte Gemüse
Kartoffeln
Risotto
Frische Gerichte
Tiefgekühlte Gerichte



AUFTAUEN

Fleisch
Fisch
Brot - Kuchen

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 2 GAREN



LISTE DER GERICHTE



100% DAMPE (LEITFADEN DAMPF)



DER GEMÜSEHÄNDLER

Blumenkohl
Brokkoli
Grüne Bohnen
Karotten in Scheiben
Kartoffeln
Erbsen
Lauch
Zucchini
Riesenkürbis
Artischocken
Spargel
Sellerie
Kürbis
Mangold
Spinat
Rosenkohl



DER METZGER

Hähnchenbrust
Putenschnitzel
Schweinefilet



DER FISCHHÄNDLER

Ganze frische Fische
Frische Fischfilets
Miesmuscheln
Herzmuscheln
Garnelen
Scampi



In dieser Funktion wird durch eine Animation angezeigt, wann Sie das Spezialzubehör für 100% Dampf einsetzen müssen. Schieben Sie es in die unterste Einschubleiste 1.

• 3 *EINSTELLUNGEN*



FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus, Bedienung der Lampe.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



Signalton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.



Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.

Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.



Bedienung der Lampe



Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO).

Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.






Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Lampe während des Garens erneut zu aktivieren.

• 3 EINSTELLUNGEN






SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü  bis zur Anzeige des Vorhängeschloss-Symbols  auf dem Bildschirm.

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü , bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

• 4 ZEITSCHALTUHR



FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „ZEITSCHALTUHR“ aus und bestätigen Sie dann.

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

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

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren.

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor.

Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

• 5 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

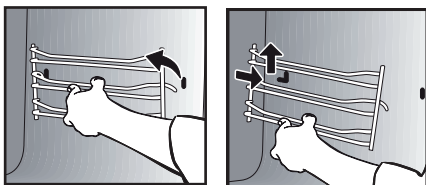
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



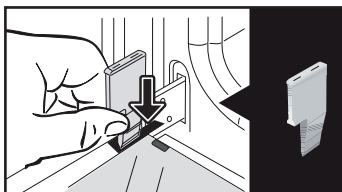
DIE INNEREN SCHEIBEN

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

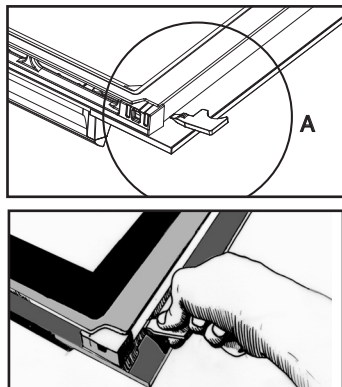
⚠️ Warnung
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

AUS- UND EINBAU DER TÜR

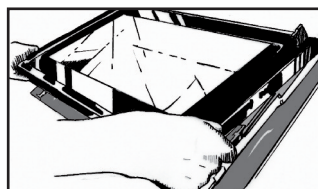
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:
Die beiden anderen Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen.



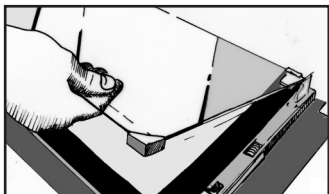
Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen.



• 5 PFLEGE

Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.

Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.



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

Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

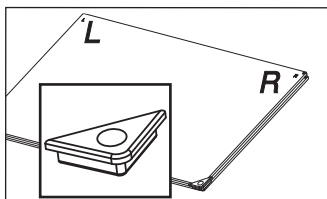
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

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

Die beiden schwarzen Distanzstücke aus Gummi wieder in die vorderen Ecken der 2. Scheibe setzen. Hierbei darauf achten, dass auf der Scheibe wie folgt zu sehen ist:

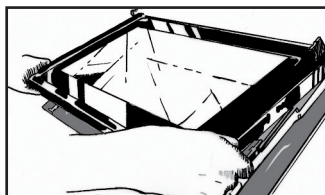
Oben links: **L**

Oben rechts: **R**

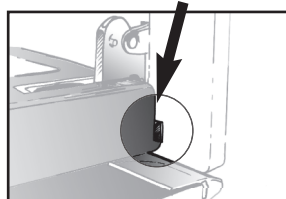
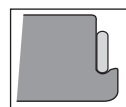
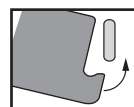


Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.

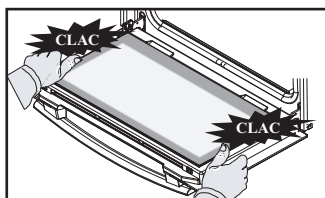
Die aus Rahmen und Außenscheiben bestehende Einheit wieder in die Tür einbauen.



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



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



Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

• 5 PFLEGE



AUSWECHSELN DER LAMPE

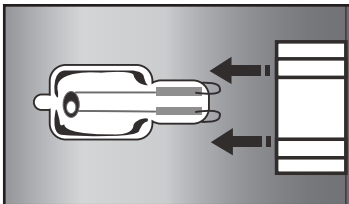
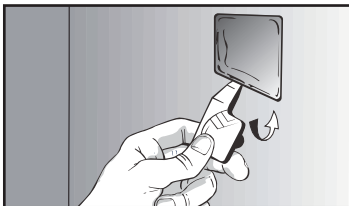


Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich.

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

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

Den Backofen wieder anschließen.



FUNKTION REINIGUNG

(des Backofenraums)



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

PYROLYSEREINIGUNG

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung durch Pyrolyse ausgerüstet: Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

• 5 PFLEGE

EINEN PYROLYSEREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

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



Pyro ECO: in 1,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn




Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h

für die Tiefenreinigung des Garraums


REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl)  auswählen und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.


Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste  aus.

SOFORTREINIGUNG

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


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

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

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

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.


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

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

• 5 PFLEGE



ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)

 Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

- Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.
- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder AUTO aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

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

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

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

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.



Entleerung **SPEED**:

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

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



Entleerung **AUTO**:

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

Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

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

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten. Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

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



ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

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

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

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

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



Achtung

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

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

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

Gehen Sie schrittweise vor.

SCHRITT 1: ENTLERUNG

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

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

SCHRITT 2: REINIGUNG

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

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

SCHRITT 3: SPÜLUNG

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

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

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

SCHRITT 4: ENTLERUNG

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

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

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

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

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

• **6 FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN**

- **„Auto Stop“ wird angezeigt.** Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

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

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

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

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

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

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

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

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

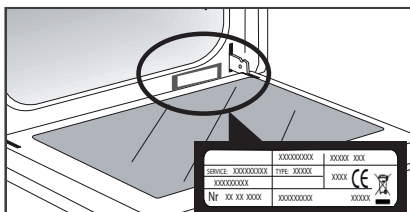
- **Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

- **Wasser auf dem Ofenblech.** Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 7 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegen zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



A		B	
SERVICE :	C	TYPE :	D
E		F	
Nr. <input type="text"/>		H	

B: Handelsreferenznummer
 C: Service-Referenznummer
 H: Seriennummer

HINWEIS:

- Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.
- Damit Sie die Produktreferenzen des Geräts problemlos wiederfinden, empfehlen wir Ihnen, sie hier zu notieren.

**EIGNUNGSVERSUCHE
GEMÄß DER NORM EN 60350:**

Versuch	Gar- sequenz	T °C	Ein- schub- leiste	Dauer	Bemerkungen
Sand- gebäck (8.4.1)	Heißluft	165 °C	2	18/20 min	Backblech
	Tradition	200 °C	2	20/23 min	Backblech Lissium
	Heißluft	165 °C	3 / 1	22/25 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Klein- gebäck (8.4.2)	Heißluft	165 °C	2	22/25 min	Backblech
	Heißluft	160 °C	3 / 1	22 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Biskuit (8.5.1)	Heißluft	170 °C	1	35/40 min	Vorgeheizter Backofen, Kuchenform auf dem Rost + 5 min im ausgeschalteten Backofen ohne Vorheizen
	Tradition	175 °C	1	45 min	2 Stufen nicht anwendbar
Apfel- kuchen (8.5.2)	Kombi	180 °C	1	50/55 min	Form, 20 cm, auf Rost
	Heißluft	180 °C	3 / 1	50/55 min	Vorgeheizter Backofen: -Emailliertes Blech, Einschubleiste 1
Grill- fläche (9.1)	Grill stark	P4	2	2/3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Rost Tür geschlossen



DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range
of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich's design makes extensive use of robust and prestigious materials. The accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

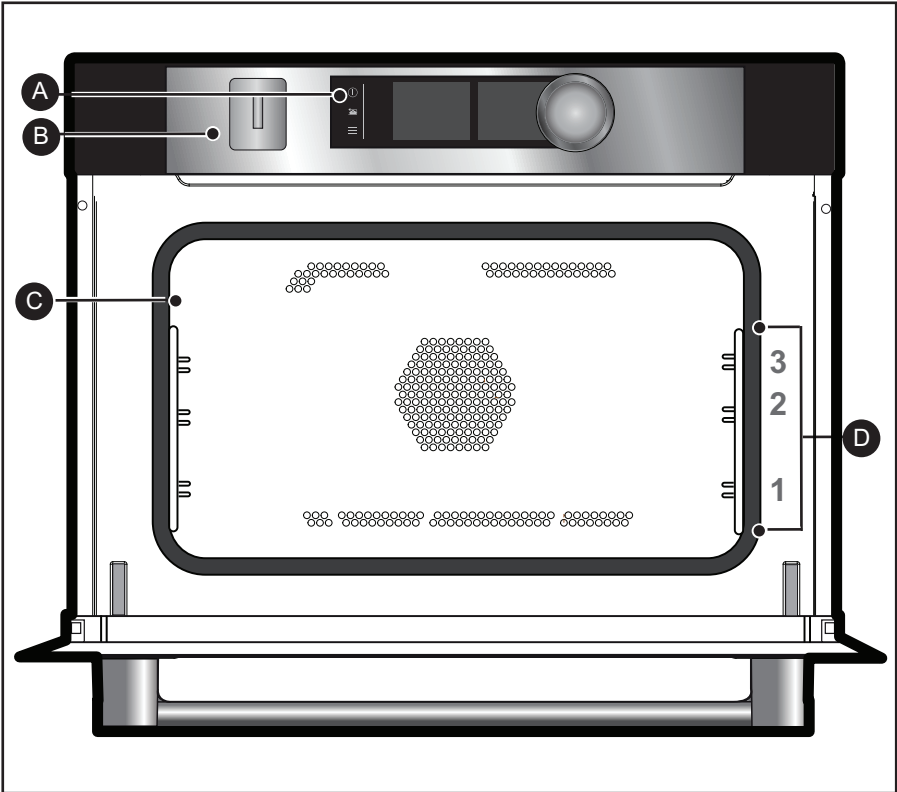
Thank you for choosing a De Dietrich product.

CONTENTS

1 / Description of the oven	4
The controls and display	5
The accessories.....	6
The refill tray	7
Initial settings - using the oven for the first time.....	8
2 / The cooking modes	9
“Expert” mode	10
“Expert steam” mode	10
◦ Favourites (saved cooking programmes).....	12
◦ Cooking functions.....	13
◦ Drying.....	15
“Cooking guide” mode	16
“Combined steam” mode	16
◦ List of dishes	17
3 / Settings	20
Locking the controls	21
4 / Minute Minder	21
5 / Maintenance - Cleaning	22
External surface.....	22
Removing the shelf runners.....	22
Cleaning the inner glass	22
Removing and putting back the door.....	22
Replacing the light bulb	24
Cleaning function	24
◦ Pyrolysis	24
◦ Emptying the water tank.....	26
◦ Descaling the boiler	27
6 / Anomalies and solutions	28
7 / After-Sales Service	29
Suitability for the function.....	30

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

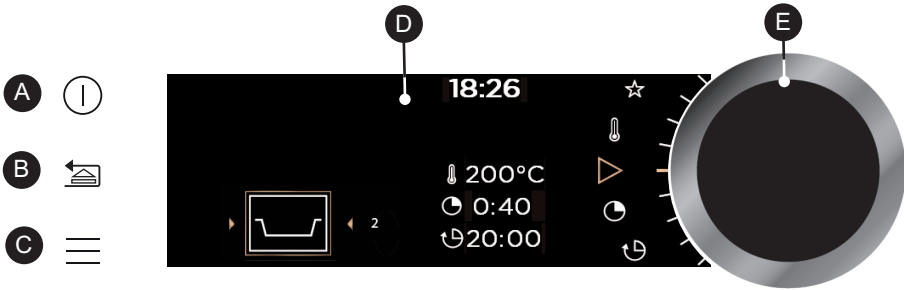
DESCRIPTION OF THE OVEN



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

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



A Oven off touch control
(press and hold)

B Go back touch control
(press and release) and / or
Tray open key
(press and hold)

C MENU access touch control
(cooking, settings, minute
minder, cleaning)

D Displays

E Rotating knob with central button
(cannot be removed):

- Choose programmes, increase or
reduce values by turning it.

- Validate each action by pressing
the centre.


DISPLAY SYMBOLS

 Start a cooking programme

 Stop a cooking programme

 Temperature degrees


 Cooking time

 Cooking end time
(delayed start function)




Recommended shelf height indicator
for placing dishes

 Steam

 Saved cooking
programmes

 Keypad locked indicator

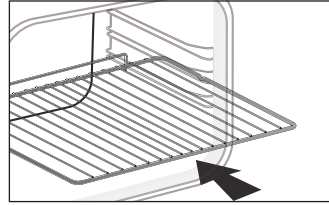
 Door locked indicator
during pyrolysis

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

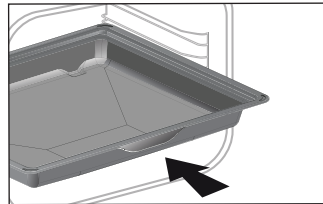
- Anti-tip safety rack

The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

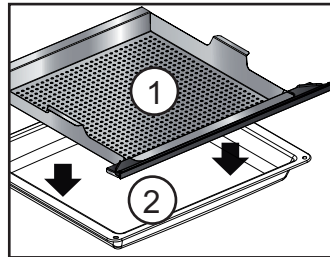


- Special food dish 100% STEAM

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

2 - Multi-purpose tray, drip tray 45 mm for the recovery of condensation water.

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



• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The refill tray

- Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

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

Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

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

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



Tip

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



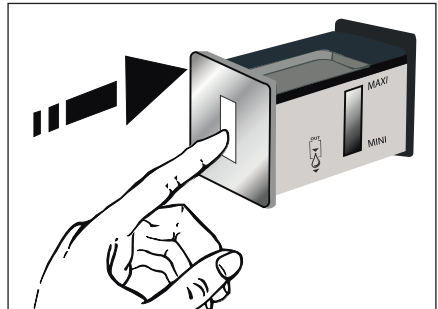
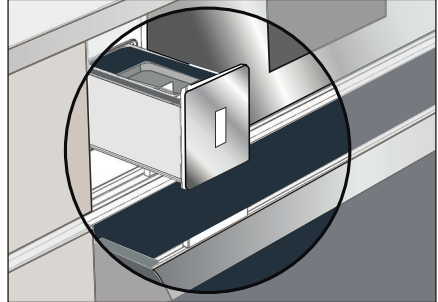
Caution

Do not use softened or demineralised water.



Caution:

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



• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

INITIAL SETTINGS - USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

The first time you use your oven or after a power cut, turn the knob to select your language and press to confirm your choice.


- Set the time

The displays flashes 12:00.


Adjust the hours and minutes by turning the knob, then press to confirm.

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the "Settings" chapter.

 Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

- Starting - General menu



Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

• 2 COOKING

THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:

1



Select “**EXPERT**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.

2



Select the “**EXPERT STEAM**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.

3



Select the “**COOKING GUIDE**” mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply choose the type of food, enter its weight, and the oven will select the most suitable parameters.

4




Select the “**COOKING GUIDE + STEAM**” mode for a traditional recipe associated with steam or a 100% steam dish for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

• 2 COOKING



“EXPERT” MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

When the oven is only displaying the time, press the MENU key  to access the general menu then confirm the “Expert” mode.

- Turn the control knob until you get to the cooking function of your choose, then confirm:



Fan cooking



Combined heat



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)



“EXPERT STEAM” MODE

This cooking mode enables you to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness (in combined mode).

This function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the “EXPERT STEAM” mode in the general menu and confirm.

Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm.

- To cook with steam only:



Steam 100%

- To combine normal cooking with steam (combined mode):



Traditional steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam

• 2 COOKING



(Expert and Expert Steam)

IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.


- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

Note: Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.


CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature.

This can be adjusted as follows:

- Select the temperature symbol  then confirm.
- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.


 **The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.**



STEAM PERCENTAGE

(Expert Steam only)

The oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select the steam symbol  and confirm.

Enter the new steam percentage by turning the knob (between 50 and 100% in steam mode and between 20 and 80% in combined mode) and confirm your selection.


• 2 COOKING



(Expert and Expert Steam)

DELAYED START

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

-Select the cooking end symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the “Stopping cooking in progress” chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRESS

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

The oven displays a message:


“Do you want to stop the cooking in progress?”.




Confirm by selecting “I agree” then validate or select “I refuse” and validate to continue cooking.



- Memorise a cooking

The “Favourites” function lets you save 3 recipes in “Expert” mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.




The screen then suggests saving these parameters in a memory   or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are already used, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the “Favourites” function by turning the control knob. Confirm.

- Select one of the memories already saved   or  and press to confirm.

The oven starts.







• 2 COOKING



EXPERT COOKING FUNCTIONS (depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.






Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Fan oven*	190°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.
 Combined heat	180°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish and vegetables.
 Traditional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish and vegetables.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Grill ventilated	190°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Bottom heat ventilated	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish and vegetables.

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



Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.

• 2 COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended to keep dishes warm or warm plates; to raise dough for bread, brioche, kügelhopf, etc. (with mould on the bottom, not exceeding 40°C).
 Defrost	35°C 35°C - 75°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet on the 2nd shelf support. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust. A BREAD setting also exists in the STEAM cooking guide.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.

 **Advice on how to save energy**
Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

• 2 COOKING



DRYING FUNCTION (Expert mode only)

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

• 2 COOKING



“COOKING GUIDE” MODE



“COOKING GUIDE + STEAM” MODE



COMBINED STEAM



STEAM 100% GUIDE

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated or with 100% steam.

IMMEDIATE COOKING

- Select the “COOKING GUIDE” or “COMBINED STEAM” modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example “The poulterer”, then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example “chicken”, and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.


- Place your dish in the oven and confirm.

 For certain recipes the oven must be warmed up before you place your disk in it.


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

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

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end symbol  and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

 For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES WITHOUT STEAM (COOKING GUIDE)



THE POULTERER

Chicken
Duck
Duck breast *



THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb
Roast beef.
Roast pork
Veal rib *



THE FISHMONGER

Salmon
Trout
Bass
Fish terrine



THE CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



THE GREENGROCER

Potato gratin
Stuffed tomatoes
Jacket potatoes



THE BAKER

Brioche
Bread
Baguettes



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Sponge cake
Cupcakes
Crème caramel
Cake
Yoghurt cake
Meringues
Yoghurt
Fruit crumble
Biscuits/cookies

* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your disk in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES WITH STEAM ASSOCIATED (COMBINED STEAM)



THE POULTERER

Chicken
Duck breast *
Duck



THE BUTCHER

Lamb
Roast pork
Roast veal
Pork fillet
Veal fillet



THE FISHMONGER

Cooked fish
Fish terrine
Whole fish
Salmon casserole



THE GREENGROCER

Potatoes au gratin
Stuffed vegetables
Jacket potatoes



THE PASTRY COOK

Sponge cake
Flans / creams
Cake
Cupcakes
Pound cake
Apple cake
Nut cake
Coco flan



THE BAKER

Bread
Baguettes
Pre-cooked bread
Frozen dough
Regenerate yesterday's bread



THE CATERER

Lasagne
Clafoutis
Vegetable confit
Potatoes
Risotto
Fresh meals
Frozen meals



DEFROSTING

Meat
Fish
Bread-Cakes

* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your dish in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 2 COOKING



LIST OF DISHES



100% STEAM (STEAM GUIDE)



THE GREENGROCER

Cauliflower
Broccoli
Green beans
Sliced carrots
Potatoes
Peas
Leeks
Courgettes
Pumpkin
Artichokes
Asparagus
Celery
Squash
Chard
Spinach
Brussels sprouts



THE BUTCHER

Chicken breast
Turkey scallop
Pork - fillet



THE FISHMONGER

Whole fresh fish
Fresh fish fillets
Mussels
Cockles
Shrimp
Langoustines



In this function, a display indicates at which time you must insert the special 100% steam accessory. Inset it on the 1st level shelf runnet at the bottom.

• 3 *SETTINGS*



SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the “SETTINGS” function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- time, language, sound, demo mode and lamp management.

Select the function you want by turning the control knob and then confirm.

Then set your parameters and confirm them.



Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



Language

Choose your language and confirm.



Sound

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



DEMO mode

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

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

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



Lamp management


Two setting options are proposed:

Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.






Press the back  or menu  keys once to reactivate the light during cooking.

• 3 *SETTINGS*






LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  displays on the screen.

Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

NOTE: only the stop key  remains active.

To unlock the keypad, press the back  and menu  keys at the same time until the padlock  symbol disappears from the screen.

• 4 *MINUTE MINDER*



MINUTE MINDER FUNCTION

This function can only be used when the oven is off.

In the general menu, select the “MINUTE MINDER” function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

• 5 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

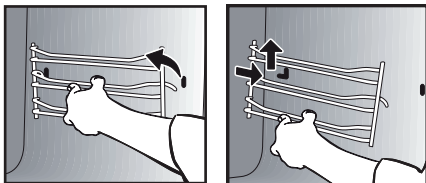
EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

Lift the front part of the shelf runner upwards. Press the entire shelf runner and release the front hook from its housing. Then, gently pull the whole of the shelf runner towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.



CLEANING THE INNER GLASS

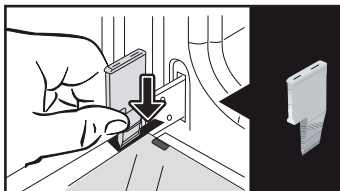
To clean the inner glass, remove the door. Before disassembling the glass, remove any excess grease on the inside glass with a soft cloth and washing up liquid.



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

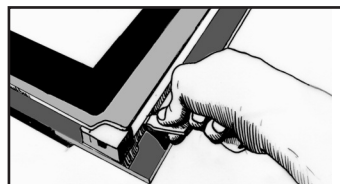
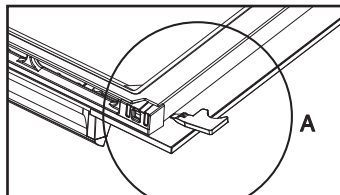
REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

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

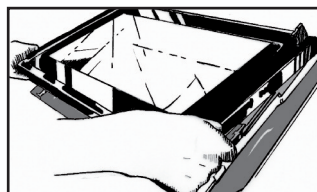


To remove the frame and glass assembly, proceed as follows:

Insert the two other red stops in the **A** slots designed for this.

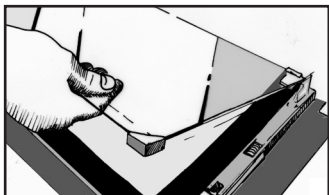


Lever the assembly to detach the frame and the glass.



• 5 CARE

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



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

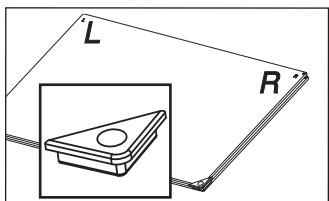
Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

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

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

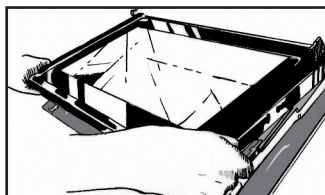
Reposition the 2 black rubber stops on the front corners of the 2nd pane, making sure the following is indicated on the glass:

- Top left: L
- Top right: R

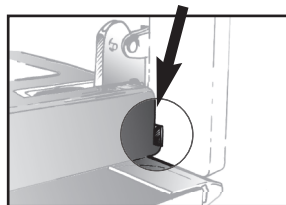
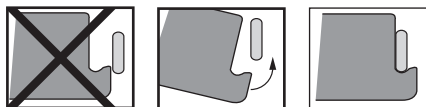


Then replace the door and the 2nd pane, positioning it onto the first.

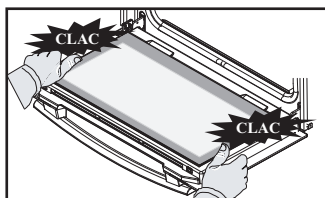
Place the external glass frame assembly back in the door.



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



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



Your appliance is now ready for use again.

• 5 CARE



REPLACING THE LIGHT BULB

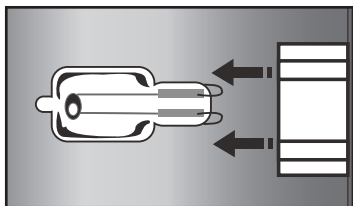
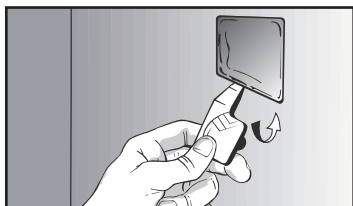


Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

The bulb is accessible inside the oven.

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

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

Plug your oven back in.



“CLEANING” FUNCTION (the cavity)



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

PYROLYSIS CLEANING

This oven is equipped with a pyrolysis cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

• 5 CARE

PROGRAMMING A PYROLYSIS CLEANING CYCLE

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



Pyro ECO: in 1h30

for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE CLEANING


- Select the “CLEANING” function when you are in the general menu then confirm.

- Select the most suitable self cleaning cycle, for example Turbo Pyro, and confirm.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set. During pyrolysis, the symbol  displays in the programmer to indicate that the door is locked.


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

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


 **When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.**

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)  and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice. After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

When the pyrolysis is complete, switch your oven off by pressing the  key.

• 5 CARE



EMPTYING FUNCTION (water tank)



Empty the tank every time before cooking.

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the “CLEANING” function when you are in the general menu then confirm.
- Select the “Emptying” cycle and confirm. The tray opens.
- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or AUTO (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank. You may choose not to empty the tank by selected “I refuse”, otherwise select “I accept” and confirm. Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.



SPEED emptying:

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

Emptying time: approximately 20 seconds.



AUTO emptying:

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

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

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

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

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



DESCALING FUNCTION (steam boiler)

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

You must regularly descale the boiler. When the oven suggests “descaling recommended” you may decide not to do it by selecting “I refuse” and confirm. You will be able to cook 5 more times before the “combination steam” functions are no longer effective. However, if the message “descaling compulsory” appears, you must descale the boiler and select “I accept” and confirm.



Caution:

When the display indicates “Descaling compulsory”, you must imperatively descale the boiler.

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

- Select the “Descal” cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

PHASE 1: EMPTYING

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

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

PHASE 2: CLEANING

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

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

PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The “Rinsing” cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 4: EMPTYING

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

- Place a container underneath the tray and confirm.

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

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

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

• **6** *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

- **“Auto Stop” displays.** This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with “F”.** Your oven has detected a problem. Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation’s fuse is not out of service. Check that the oven is not set to “DEMO” mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace your installation’s bulb or fuse. Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The “door locking” symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

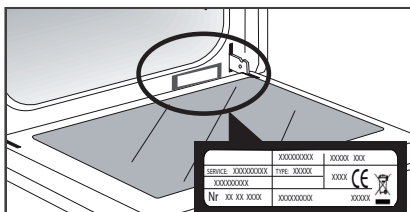
- **There is water on the floor of the oven.**

- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, call the After-Sales Service.

• 7 AFTER-SALES SERVICE

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input style="width: 100%;" type="text"/>	
H	

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

NOTE:

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.
- Make a note here of the references on your appliance, so that you can readily find them in future.

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

Test	Cooking sequence	T°C	Shelf position	Time	Observations
Cookies (8.4.1)	Convection	165°C	2nd	18/20 min	Pastry tray
	Tradition	200°C	2nd	20/23 min	Lissium pastry tray
	Convection	165°C	3rd /1st	22/25 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Small Pastries (8.4.2)	Convection	165°C	2nd	22/25 min	Pastry tray
	Convection	160°C	3rd /1st	22 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Savoy sponge (8.5.1)	Convection	170°C	1st	35/40 min	Preheated oven, mould on the grid + 5 min in switched off oven without preheating
	Tradition	175°C	1st	45 min	2 levels N.A
Apple tart (8.5.2)	Combined	180°C	1st	50/55 min	20 cm mould on the grid
	Convection	180°C	3rd /1st	50/55 min	Preheated oven: -Enamel plate on 1st level
Surface grill (9.1)	High grill	P4	2nd	2/3 min	Preheat 5 minutes Bread on grid with the door closed

ES

ESTIMADO/A
CLIENTE/A:

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

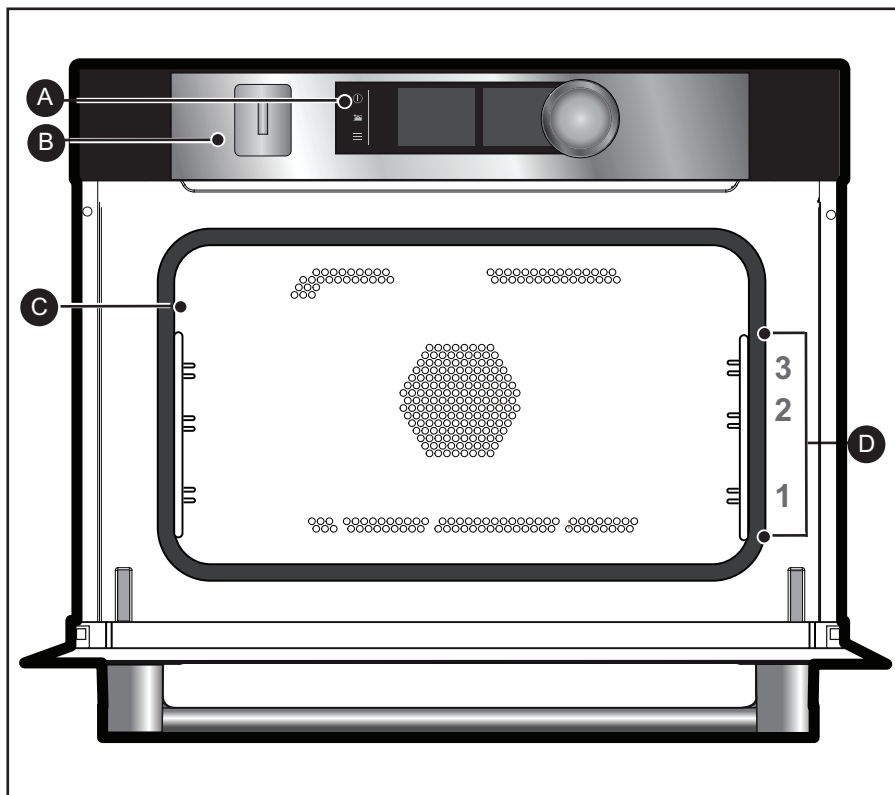
De Dietrich 

ÍNDICE

1 / Presentación del horno	4
Los mandos y la pantalla	5
Los accesorios.....	6
El cajón de llenado	7
Primeros ajustes - Puesta en servicio	8
2 / Los modos de cocción	9
Modo «Experto»	10
Modo «Experto vapor»	10
◦ Favoritos (cocciones memorizadas).....	12
◦ Funciones de cocción.....	13
◦ Secado	15
Modo «Guía culinaria».....	16
Modo «Combinado vapor»	16
◦ Lista de platos	17
3 / Ajustes	20
Bloqueo de los mandos	21
4 / Avisador	21
5 / Mantenimiento y limpieza	22
Superficie exterior	22
Desmontaje de los niveles.....	22
Limpieza de los cristales interiores	22
Desmontaje y montaje de la puerta	22
Sustitución de la bombilla	24
Función limpieza	24
◦ Pirólisis	24
◦ Vaciado del depósito de agua	26
◦ Desincrustación de la caldera	27
6 / Anomalías y soluciones	28
7 / Servicio técnico	29
Test de aptitud para la función	30

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

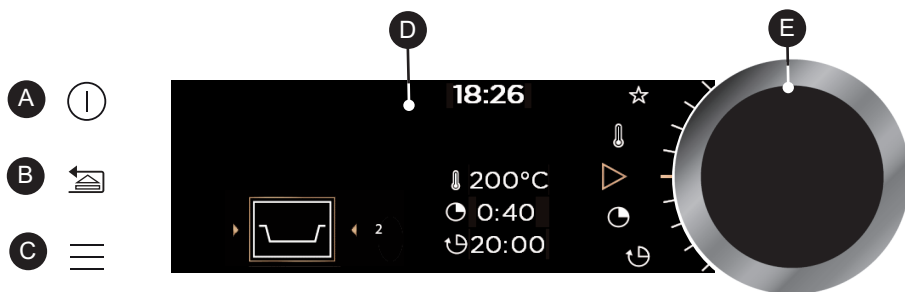
PRESENTACIÓN DEL HORNO



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

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón para retroceder (pulsación breve) y/o Tecla de apertura del cajón (pulsación larga)
- C** Botón de acceso al MENÚ (cocciones, ajustes, avisador, limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):
 - permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
 - permite validar cada acción pulsando en el centro

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

- Inicio de cocción
 - Parada de cocción
 - Grados de temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Hora de fin de cocción (inicio diferido)
 - Vapor
 - Memorización de cocciones
 - Indicador de bloqueo del teclado
 - Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis
- Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar

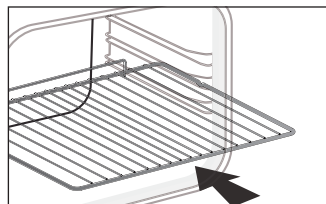
• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

- Parrilla de seguridad antivuelco

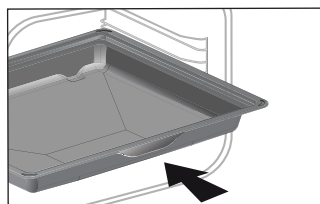
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos, grasera 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

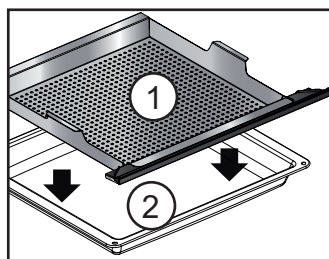


- Bandeja soporte alimento especial VAPOR 100 %

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

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

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



• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL CAJÓN DE LLENADO

- Llenado del depósito de agua

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

La capacidad del depósito es de 1 litro.

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

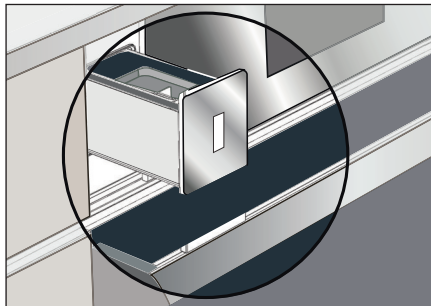
Llene el depósito.

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

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

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

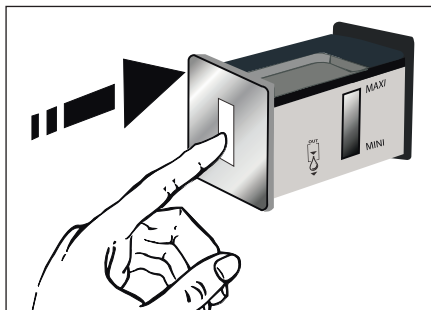
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



Consejo

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

Reajuste el nivel si es necesario.



Atención

No use agua ablandada ni destilada.

Atención

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

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.


- Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.


Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

 **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

- Inicio - Menú general



Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón retorno  y pare el horno pulsando unos segundos el botón de parada .

• 2 COCCIÓN

LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:

1



El modo **«EXPERTO»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

2



Seleccione el modo **«EXPERTO VAPOR»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura, el porcentaje de vapor y el tiempo de cocción.

3



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA»** para una receta para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

4




Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA + VAPOR»** para una receta clásica asociada a la función vapor o una receta 100 % vapor para la que necesite la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

• 2 COCCIÓN



EL MODO «EXPERTO»

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU  para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



Calor giratorio



Calor combinado



Tradicional



Cocción Eco



Grill ventilado



Solera ventilada



Grill variable



Mantener caliente



Descongelación



Pan



Secado



Favoritos (permite memorizar 3 cocciones)



EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite obtener la cocción más suave y esponjosa que preserva el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente (modo combinado).

Como en el modo Experto, puede configurar usted mismo todos los parámetros de cocción y el porcentaje de vapor.

Seleccione el modo «Experto vapor» en el menú general y valide.

A continuación, elija una de las funciones de cocción de la siguiente lista y valide.

- Para cocinar únicamente con vapor:



Vapor 100 %

- Para combinar una cocción clásica con vapor (modo combinado):



Tradicional vapor



Grill ventilado vapor



Calor giratorio vapor

• 2 COCCIÓN



(Experto y Experto vapor)

COCCIÓN INMEDIATA


Una vez que haya seleccionado y validado su cocción, el horno le recomendará uno o dos niveles para cocinar.

- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

Nota: algunos parámetros se pueden modificar (en función del modo seleccionado) antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción, porcentaje de vapor e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.


AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:
- Seleccione el símbolo temperatura  y valide.

- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción  y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST», que durante la programación del tiempo le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.




La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.



PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

El horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo vapor  y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor girando el mando (entre 50 y 100 % en modo vapor 100 % y entre 20 y 80 % en modo combinado) y valide.


• 2 COCCIÓN



(modo Experto y Experto vapor)

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de final de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de finalización de la cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el símbolo de fin de cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin. En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo «Parar una cocción en curso»).

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.




FAVORITOS




(solo modo Experto)

- Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suela cocinar.

En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.

Luego seleccione el símbolo  girando el mando para memorizar esta cocción y valide.

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria   o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.


Valide de nuevo para iniciar la cocción.




Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.

No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide.

Gire el mando y haga desfilas las funciones hasta el símbolo «Favoritos  ». Valide.

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar.

El horno se pondrá en marcha.







• 2 COCCIÓN



MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.






Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	190°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.

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



No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

• 2 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Mantener caliente	60°C 35°C - 100°C	Se recomienda para mantener calientes los platos preparados o para calentarlos; para levantar pan, brioche, kouglof (molde sobre la solera, no superior a 40°C).
 Descongelación	35°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras el precalentamiento, coloque la bola de pan en una bandeja en el 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada. La guía culinaria de VAPOR ofrece asimismo la posición PAN.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.



Consejo de ahorro de energía.

Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

• 2 COCCIÓN



FUNCIÓN DE SECADO (solo modo Experto)

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, escúrralos y séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas

• 2 COCCIÓN



EL MODO «GUÍA CULINARIA»



EL MODO «GUÍA CULINARIA + VAPOR»



COMBINADA AL VAPOR



GUÍA VAPOR 100 %

Estos dos modos seleccionan para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Se trata de recetas con o sin vapor asociado o 100 % vapor.

COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «GUÍA CULINARIA» o «COMBINADO VAPOR» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada a continuación):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pollero» y valide.

- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «pollo» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).

- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.


- Introduzca el plato en el horno y valide.

 Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.


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

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

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

 Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS SIN VAPOR (GUÍA CULINARIA)



EL POLLERO

Pollo
Pato
Magret de pato *



EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco hecha
Asado de buey
Asado de cerdo
Costillas de ternera *



EL PESCATERO

Salmón
Trucha
Lubina
Terrina de pescado



EL TRAITEUR

Lasaña
Pizza
Quiche



EL FRUTERO

Gratinado de patatas
Tomates rellenos
Patatas rellenas



EL PANADERO

Brioche
Pan
Baguette



EL PASTELERO

Pastel de frutas
Bizcocho genovés
Cupcakes
Flanes
Pastel
Pastel de yogur
Merengues
Yogur
Crumble de frutas
Pastas y cookies

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndolo de no introducir el plato hasta que el horno esté a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS CON VAPOR (COMBINADO VAPOR)



EL POLLERO

Pollo
Magret *
Pato



EL CARNICERO

Cordero
Asado de cerdo
Ternera asada
Solomillo de cerdo
Filete de ternera



EL PESCATERO

Guisos de pescado
Pastel de pescado
Pescados enteros
Salmón en cazuela



EL FRUTERO

Patatas gratinadas
Verduras rellenas
Patatas rellenas



EL PASTELERO

Bizcocho genovés
Flanes/Cremas
Pastel
Cupcakes
Bizcocho
Pastel de manzana
Pastel de nueces
Flan de coco



EL PANADERO

Pan
Baguette
Pan precocinado
Pan congelado
Recuperar el pan del día anterior



EL TRAITEUR


Lasaña
Tarta de cerezas
Verduras confitadas
Patatas
Risotto
Platos frescos
Platos congelados



DESCONGELACIÓN

Carne
Pescado
Pan-Pasteles

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.

 Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



100 % VAPOR (GUÍA VAPOR)



EL FRUTERO

Coliflor
Brócolis
Judías verdes
Zanahorias cortadas
en rodajas
Patatas
Guisantes
Puerros
Calabacín
Calabaza
Alcachofas
Espárragos
Apio
Calabaza
Acelgas
Espinacas
Coles de Bruselas



EL CARNICERO

Pechuga de pollo
Escalopes de pavo
Solomillo de cerdo



EL PESCATERO

Pescados enteros frescos
Filetes de pescado frescos
Mejillones
Berberechos
Gambas
Cigalas



En esta función, una animación le indica cuándo debe introducir el accesorio especial de vapor 100 %. Introdúzcalo en el nivel inferior (nivel 1).

• 3 AJUSTES



FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:

- hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes de luz.

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



Idioma

Seleccione el idioma y valide.



Sonido

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



El modo DEMO

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

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

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



Ajustes luz



Tiene dos ajustes disponibles:

Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.

Seleccione la posición y valide.






Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede activar la luz durante la cocción en caso necesario.

• 3 AJUSTES







BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad niños

Pulse simultáneamente los botones retorno  y menú  hasta que aparezca el símbolo del candado  en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno  y menú  hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.

• 4 AVISADOR



FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

Nota: se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el avisador.

• 5 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

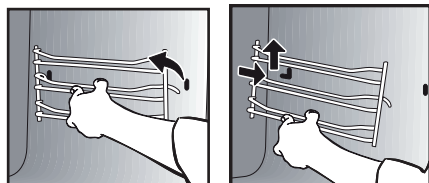
SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



LOS CRISTALES INTERIORES

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

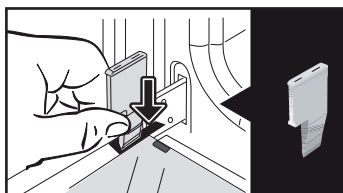


Advertencia

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

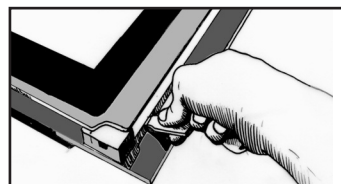
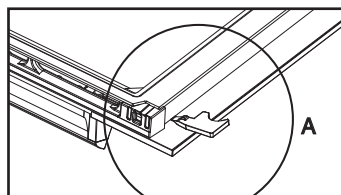
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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

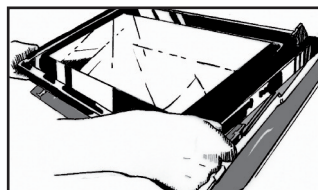


Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca los otros dos topos rojos en los emplazamientos **A** previstos para ello.

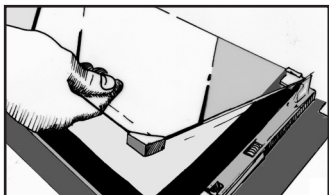


Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal.



• 5 MANTENIMIENTO

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



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

Limpie el cristal con una esponja suave y un producto líquido lavavajillas.

No sumerja el cristal en el agua.

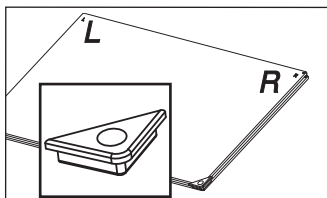
No utilice cremas abrasivas ni estropajos. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

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

Coloque de nuevo los 2 topes de goma negros en las esquinas delanteras del segundo cristal, teniendo cuidado de que en el cristal se lea:

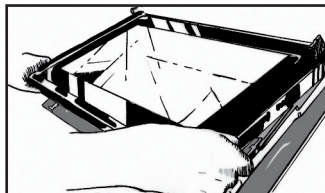
en la parte superior izquierda: **L**

en la parte superior derecha: **R**

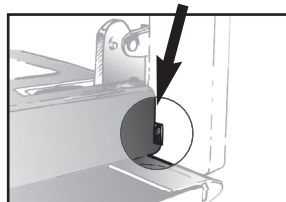
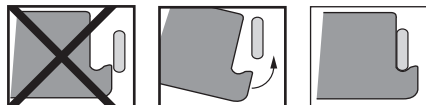


Ponga después este segundo cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero.

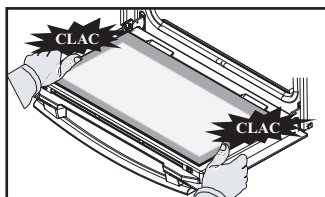
Vuelva a colocar el conjunto marco exterior de los cristales en la puerta.



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



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



El aparato ya está nuevamente operativo.

• 5 MANTENIMIENTO



AJUSTES LUZ

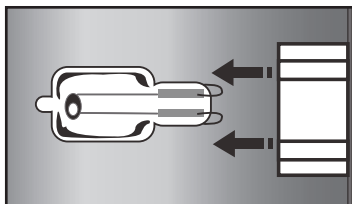
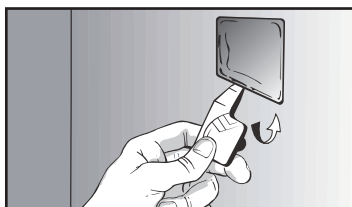


Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

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

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

Conecte de nuevo el horno.



FUNCIÓN LIMPIEZA

(del interior)



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

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

La pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

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

• 5 MANTENIMIENTO

EFECTUAR UN CICLO DE LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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



Pyro ECO: en 1h30

para una limpieza con la que se ahorra energía.



Pyro Turbo: 2 horas


Para una limpieza más profunda del interior del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA

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


- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

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

Durante la pirólisis, el símbolo  en el programador indica que la puerta está bloqueada.


Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.

 Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.


LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces.

Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón .

• 5 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

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

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

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

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

El vaciado automático al finalizar la cocción:

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

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

Seleccione a continuación el vaciado **SPEED** (rápido) o un vaciado **AUTO** (automático) y valide.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



Vaciado **SPEED:**

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



Vaciado **AUTO:**

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

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

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

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

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

• 5 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN DESINCrustACIÓN (de la caldera de vapor)

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

Desincruste regularmente la caldera. Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando. Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones «con vapor» dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje «desincrustación obligatoria», es obligatorio y hay que seleccionar «Acepto» y validar.



Atención
Cuando la pantalla indique «Desincrustación obligatoria», deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo «Desincrustación» y valide.
El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

FASE 1: VACIADO

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.
- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de «Limpieza», que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

FASE 3: ACLARADO

- Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
 - Arranca el ciclo «Aclarado», que dura 3 min 30 s.

FASE 4: VACIADO

- Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.
Al final del ciclo se completa la desincrustación.
Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

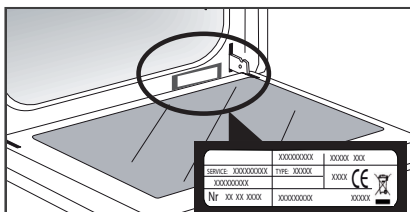
• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- **Aparece el indicador de parada automática «Auto Stop».** Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.
- **El código de fallo comienza por «F».** El horno ha detectado una anomalía. Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).
- **La lámpara del horno no funciona.** Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.
- **El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.** Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.
- **La limpieza por pirólisis no se realiza.** Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.
- **El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta. Contacte con el servicio posventa.
- **Hay agua en la parte baja del horno.** Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

• 7 *SERVICIO TÉCNICO*

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



NOTA:

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente los datos del aparato, le aconsejamos que los anote aquí.

A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input style="width: 80%;" type="text"/> H	

B: Referencia comercial
 C: Referencia de servicio
 H: Número de serie

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

Prueba	Secuencia de cocción	T°C	Nivel de altura	Tiempo	Observaciones
Pastas de té (8.4.1)	Calor giratorio	165°C	2.º	18/20 min	Placa de pastelería
	Tradición	200°C	2.º	20/23 min	Placa de pastelería Lissium
	Calor giratorio	165°C	3.º/1.º	22/25 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Pastelillos (8.4.2)	Calor giratorio	165°C	2.º	22/25 min	Placa de pastelería
	Calor giratorio	160°C	3.º/1.º	22 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Bizcocho esponjoso (8.5.1)	Calor giratorio	170°C	1.º	35/40 min	Horno precalentado, molde sobre parrilla + 5 min en horno apagado sin precalentamiento
	Tradición	175°C	1.º	45 min	2 niveles N.A
Pastel de manzana (8.5.2)	Combinado	180°C	1.º	50/55 min	Molde 20 cm sobre parrilla
	Calor giratorio	180°C	3.º/1.º	50/55 min	Horno precalentado: - Bandeja esmaltada 1.er nivel
Superficie grill (9.1)	Grill fuerte	P4	2.º	2/3 min	Precalentamiento 5 min Pan sobre parrilla Puerta cerrada

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen.

U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie . Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

De Dietrich-design speelt in op robuuste en prestigieuze materialen; het authentieke krijgt de voorkeur. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

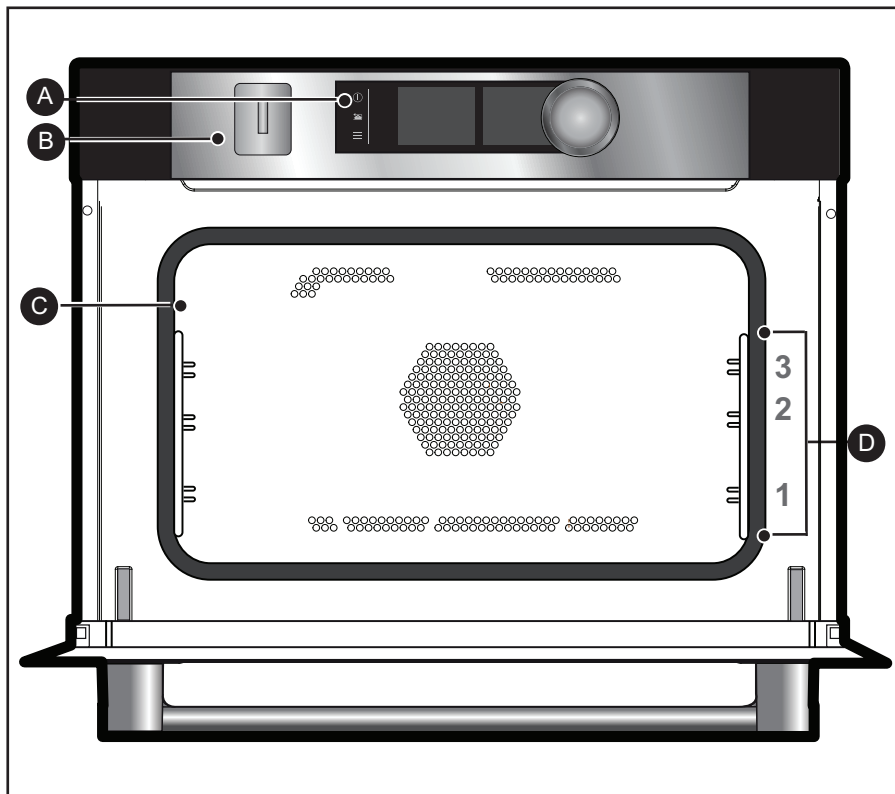
De Dietrich 

INHOUDSOPGAVE

1 / Voorstelling van de oven	4
De bedieningsknoppen en het display	5
De accessoires	6
De vullade	7
Eerste instellingen - Ingebruikname	8
2 / De bereidingswijzen	9
“Expert” modus	10
Modus “Stoomexpert”	10
◦ Favorieten (bereidingen in geheugen)	12
◦ Bakfuncties	13
◦ Drogen	15
Modus “Kookgids”	16
Modus “Gecombineerd stoom”	16
◦ Lijst met gerechten	17
3 / Instellingen	20
Bedieningsslot	21
4 / Timer	21
5 / Onderhoud - Schoonmaken	22
Buitenoppervlak	22
Demontage van de niveauhouders	22
Reiniging van de binnenkant van de ruiten	22
Demontage en hermontage van de deur	22
Vervanging van de lamp	24
Reinigingsfunctie	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Legen van het reservoir	26
◦ De ketel ontkalken	27
6 / Storingen en oplossingen	28
7 / Servicedienst	29
Bekwaamheid voor de functie	30

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

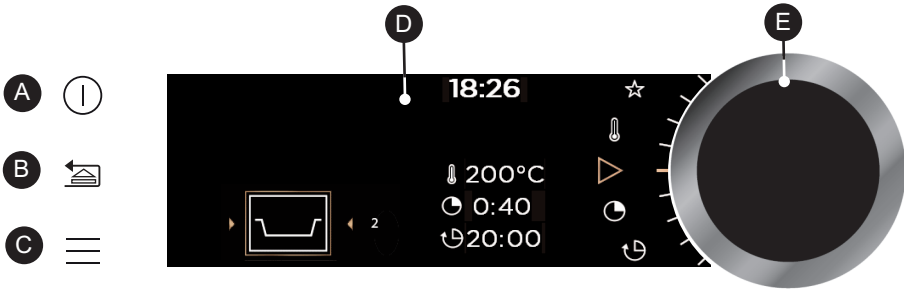
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Stoptoets van de oven
(lange druk)

B Terugkeertoets
(Druk kort) en / of
Openingstoets van lade
(lange druk)

C Toegangstoets tot MENU
(bakken, instellen, timer,
schoonmaken)


D Displays


E Draaknop met drukzone in het
midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de
programma's of het verhogen of
verlagen van de waarden, door hier
aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere
handeling door in het midden te
drukken.


SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

 Starten van het bakken

 Stoppen van het bakken

 Temperatuurgraden

 Baktijd


 Eindtijd
(uitgestelde start)




Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de
oven zetten van de gerechten

 Stoom

 Registratie bakwijzen in het
geheugen

 Indicator vergrendeling van
het toetsenbord

 Indicator vergrendeling van
de deur tijdens een pyrolyse

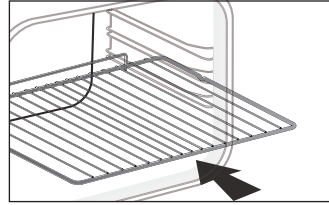
• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

- Rooster met kantelbeveiliging

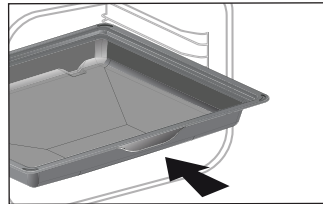
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de kantelbeveiligingaanslag naar de bodem van de oven.



- Platte multifunctionele lekschaal 45 mm

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

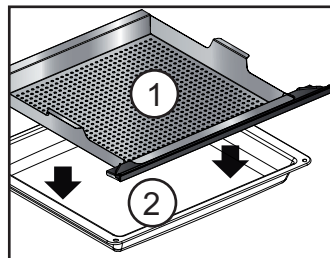


- Vlakke steunplaat voor voedingswaren speciaal STOOM 100%

1 - Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condensatiewater te vermijden.

2 - Plaat voor multigebruik, lekschaal 45 mm

die toelaat om het condenswater op te vangen.



Plaats de geperforeerde roestvrije stalen schaal op de vlakke multifunctionele schaal en voer deze in in het lage niveau 1.

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE VULLADE

Vullade van het waterreservoir

Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen.

De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

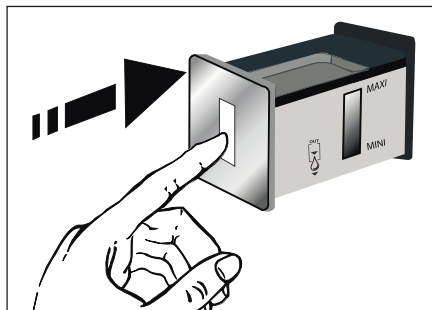
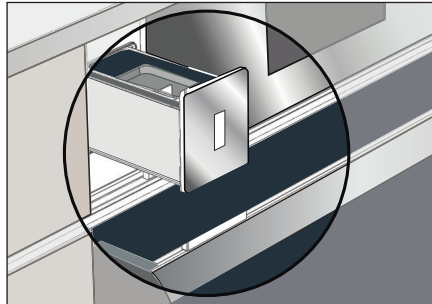
Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Tip

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

Vul het niveau bij indien nodig.



Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.



Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg "Onderhoud - Leegfunctie".

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.


- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

 **Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

- Starten - Algemeen menu

Druk op de toets MENU ≡ voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen:



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

• 2 BAKKEN

DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:

1



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.

2



Selecteer de modus **“STOOMEXPERT”** voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.

3



Selecteer de **“KOOKGIDS”** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedings en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

4



Selecteer de modus **“KOOKGIDS + STOOM”** voor een klassiek recept met stoom of een recept met 100% stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

• 2 BAKKEN



DE “EXPERT” MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de “Expert” modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Hoteluchtfunctie



Gecombineerde warmte



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



“STOOM EXPERT” MODUS

In deze modus kunt u sappigere en zachtere gerechten verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid (in gecombineerde modus).

U kunt zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus “STOOMEXPERT” in het algemene menu en valideer.

Vervolgens kiest u een van de voorgestelde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:

- Om enkel met stoom te koken:



Stoom 100%

- Om conventioneel koken te combineren met stoom (gecombineerde modus):



Traditioneel stoom



Grill met geventileerde stoom



Draaiende warmte + stoom

• 2 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.


- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DETEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

Uw oven is voorzien van de functie “SMART ASSIST” die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.




Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.



STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

De oven stelt u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom  en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in met de draaiknop (tussen 50 tot 100% 100% stoommodus en tussen 20 en 80% in de gecombineerde modus), vervolgens uw keuze bevestigen.


• 2 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindakooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding: "Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.

FAVORIETEN (enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie "Favorieten" kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de "Expert" modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd. Selecteer vervolgens het symbool  door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen ,  of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.

Valideer opnieuw om het bakken te starten.




NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie "Favorieten" geregistreerd geheugen

Ga naar het menu "Expert", valideer.

Doorloop de functies tot aan het symbool "Favorieten"  door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens ,  of  en druk om te valideren.

De oven schakelt in.







• 2 BAKKEN



BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hotelucht- functie*	190°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden.
 Gecombineerde warmte	180°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	190°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 2 BAKKEN

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmings-element. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om bereidingen warm te houden of om borden op te warmen; om deeg voor brood, brioche, kougelhopf (vorm die op de ovenbodem wordt geplaatst, bij ten hoogste 40°C) te laten rijzen.
 Ontdooien	35°C 35°C - 75°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruitaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de plaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst. De positie BROOD bestaat in de culinaire gids STOOM.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 2 BAKKEN



DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 2 BAKKEN



Modus “KOOKGIDS”



MODUS “KOOKGIDS + STOOM”



GECOMBINEERD STOOM



GIDS STOOM 100%

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder gecombineerde stoom of 100% stoom.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus “KOOKGIDS” of “GECOMBINEERDE STOOM” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld “Gevogelte” en valideer.

- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld “kip” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.



Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.

• 2 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM (KOOKGIDS)



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *



VLEES

Rozige lamsschouder
Rundergebraad
Varkensgebraad
Kalfsrib *



VIS

Zalm
Forel
Zeebaars
Visterrine



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Quiche



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG

Brioche
Brood
Stokbrood



GEBAK

Fruittaart
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Cake
Yoghurtaart
Schuimgebak
Yoghurt
Fruitcrumble
Zandkoekjes/Cookies

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 2 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS MET GECOMBINEERDE STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eendenfilet *
Eend



VLEES

Lam
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Varkensfilet
Kalfsfilet



VIS

Bereide vis
Visterrine
Volledige vissen
Zalmpannetje



GROENTEN

Gratin dauphinois
(gegratineerd
aardappelgerecht)
Gevulde groenten
Hele aardappelen



GEBAK

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Evenveeltje
Appeltaart
Notentaart
Kokosnootflan



BROOD EN DEEG

Brood
Stokbrood
Voorgebakken brood
Diepgevroren deeg
Oppiepen van brood
van een dag oud



DE TRAITEUR


Lasagne
Clafoutis
Gekonfijte groenten
Aardappelschotel
Risotto
Verse gerechten
Diepvriesgerechten



ONTDOOIEN

Vlees
Vis
Broodjes-Gebak

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.

 Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in. Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 2 BAKKEN



GERECHTENLIJST



100% STOOM (STOOMGIDS)



GROENTEN

Bloemkool
Broccoli
Snijbonen
Wortelen gesneden in rondjes
Aardappelschotel
Erwten
Prei
Courgettes
Ronde pompoen
Artisjokken
Asperges
Selderij
Lange pompoen
Snijbiet
Spinazie
Spruitjes



VLEES

Kipfilet
Kalkoenschnitzel
Varken, filet



VIS

Volledige verse vissen
Verse visfilets
Mosselen
Kokkels
Garnalen
Scampi's



In deze functie vertelt een animatie u wanneer u het accessoire 100% stoom moet invoegen. Plaats deze in het niveau 1.

• 3 *INSTELLINGEN*



FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie "INSTELLINGEN" met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



De taal

Kies uw taal en valideer.



Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:

Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.

• 3 *INSTELLINGEN*






BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslotsymbool  van het display verdwijnt.

• 4 *TIMER*



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie "TIMER" met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

NB: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 5 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

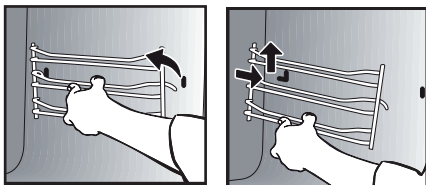
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

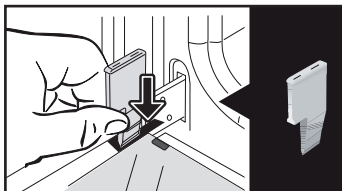
Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



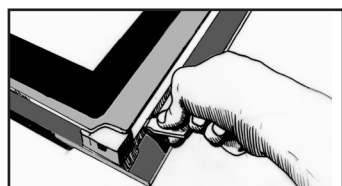
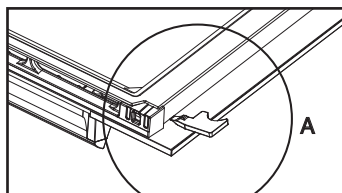
Let op
Geen schuurmiddelen, schuurponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

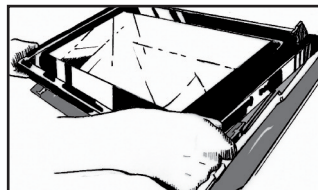
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk: Plaats de twee andere aanslagen in de locaties **A** die voor dit doel zijn voorzien.

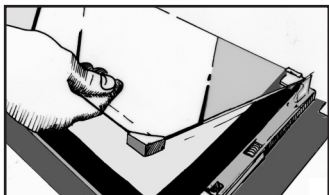


Wip het lijstgeheel en het glas los.



• 5 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.
Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.

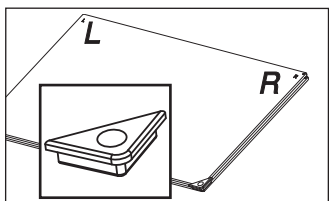


Dit geheel bestaat uit twee ruiten waarvan de eerste beschikt over 2 rubberen aanslagen op de twee voorste hoeken.

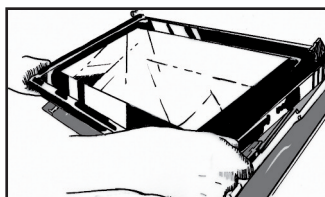
- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.
Dompel het glas niet onder in het water.
Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurspons. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.
Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.

Plaats de 2 zwarte rubber aanslagen op de voorste hoeken van het 2e glas en ervoor te zorgen dat op het glas is aangegeven:

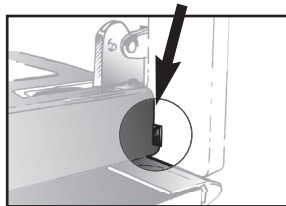
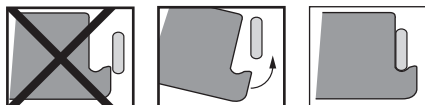
- Linksboven: **L**
- Rechtsboven: **R**



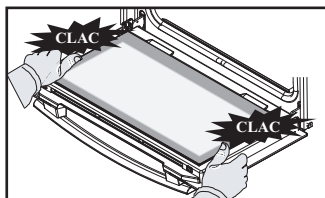
Plaats vervolgens in de deur het tweede glas door het positioneren op het eerste. Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten. Druk niet enkel op de lijst.



Uw toestel is opnieuw operationeel.

• 5 ONDERHOUD



VERVANGING VAN DE LAMP

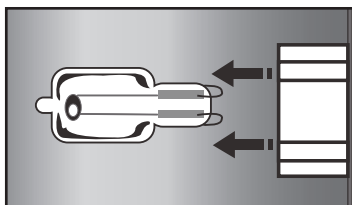
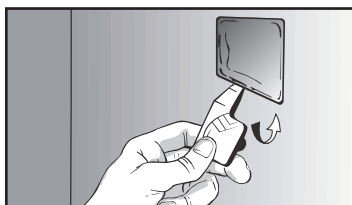


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de lamp (gebruik een rubberen handschoen om de demontage te vergemakkelijken), en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.



REINIGINGSFUNCTIE

(in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchromde roosters) samen met alle recipiënten.

REINIGING DOOR PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een pyrolyse reinigingsfunctie:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

• 5 ONDERHOUD

HET UITVOEREN VAN EEN REINIGINGSCYCLUS DOOR PYROLYSE

U kunt uit twee pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro ECO in 1h30

voor een minder energie verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u


voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGEN


- Selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.

 **Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.**

REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd. Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.

• 5 ONDERHOUD



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Legen” en bevestig. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor “Ik weiger” en te bevestigen, selecteer anders “Ik ga akkoord”, en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

De lade opent zich automatisch voor het legen.



Legen **SPEED**:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.

• 5 ONDERHOUD



ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een “ontkalking aanbevolen” suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor “Ik weiger”, en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies “met stoom” zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht “verplichte ontkalking” verschijnt, dit uit te voeren en “Ik ga akkoord” te selecteren en dit te valideren.



Opgelet

Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Ontkalken” en bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus “leggen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGEN

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus “Reiniging” start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

- De cyclus “Spoelen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

De cyclus “Leggen” start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal. Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

• 6 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

- “Auto Stop” wordt weergegeven.

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”. Uw oven heeft een storing gedetecteerd.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering van uw installatie.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyscleaning wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

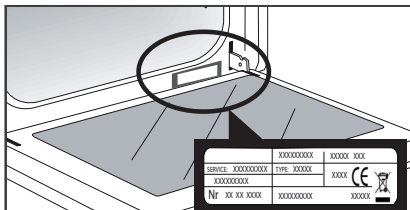
- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

- Er bevindt zich water op de bodem van de oven. De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

• 7 *SERVICEDIENST*

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input type="text"/>	H

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

LET OP:

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.
- Om gemakkelijk de referenties van uw apparaat te kunnen vinden, raden wij u aan deze hier te noteren.

**BEKWAAMHEID VOOR DE FUNCTIE
VOLGENS DE NORM EN 60350:**

Test	Bak-sequentie	T °C	Niveau	Tijd	Opmerkingen
Zand-koekjes (8.4.1)	Hetelucht-functie	165 °C	2e	18/20 min	Plaat gebak
	Traditie	200 °C	2e	20/23 min	Plaat lissium gebak
	Hetelucht-functie	165 °C	3e/1e	22/25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Hetelucht-functie	165 °C	2e	22/25 min	Plaat gebak
	Hetelucht-functie	160 °C	3e/1e	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Sponscake - Luchtige cake (8.5.1)	Hetelucht-functie	170 °C	1e	35/40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175 °C	1e	45 min	2 niveaus (niet beschikbaar)
Appeltaart (8.5.2)	Gecombineerde	180 °C	1e	50/55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Hetelucht-functie	180 °C	3e/1e	50/55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
Opper-vlakkige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2e	2/3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.
Agradecemos a sua confiança.

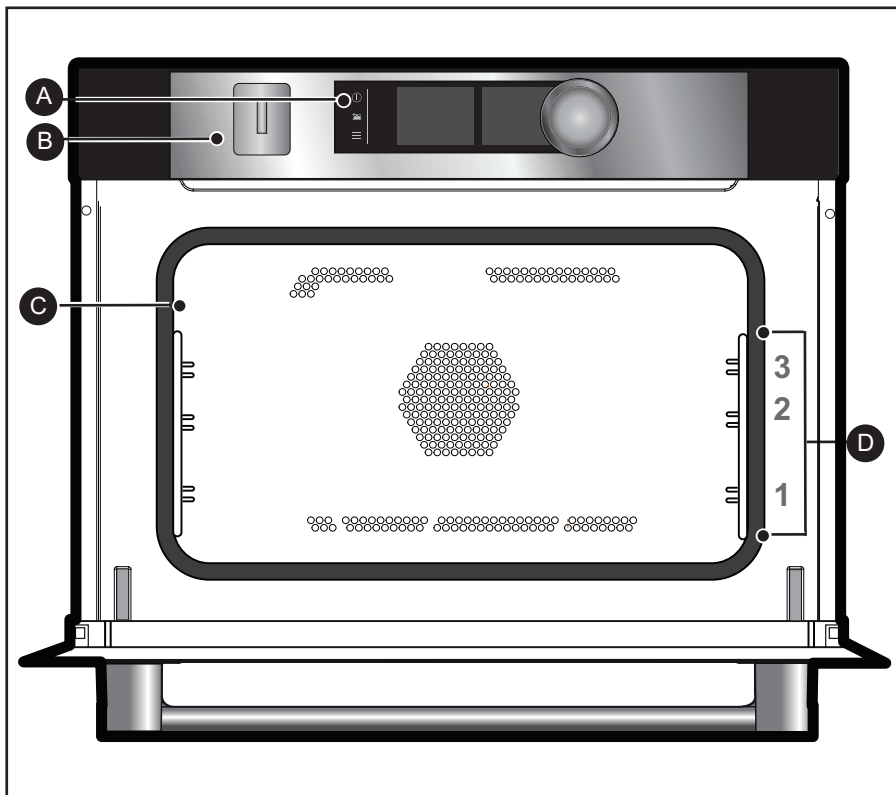
De Dietrich 

ÍNDICE

1 / Apresentação do forno	4
Comandos e visor	5
Acessórios	6
Gaveta de enchimento.....	7
Primeiras configurações - colocação em serviço	8
2 / Modos de cozedura	9
Modo «Expert»	10
Modo «Expert vapor»	10
◦ Favoritos (cozeduras memorizadas)	12
◦ Funções de cozedura.....	13
◦ Secagem	15
Modo «Guia culinário».....	16
Modo «Vapor combinado».....	16
◦ Lista dos pratos	17
3 / Configurações	20
Bloqueio dos comandos	21
4 / Temporizador	21
5 / Manutenção - Limpeza	22
Superfície exterior	22
Desmontagem dos encaixes	22
Limpeza dos vidros interiores	22
Desmontagem e remontagem da porta	22
Substituição da lâmpada	24
Função de limpeza	24
◦ Pirólise	24
◦ Drenagem do depósito de água	26
◦ Descalcificação da caldeira	27
6 / Anomalias e soluções	28
7 / Assistência pós-venda	29
Testes de aptidão à função	30

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

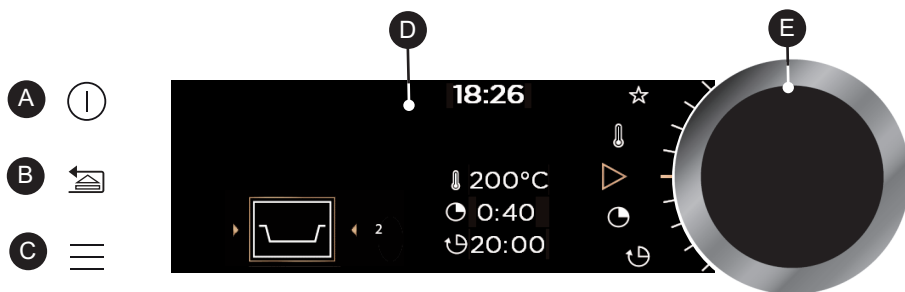
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Painel de comandos
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água
- C** Lâmpada
- D** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



- A** **Botão de paragem do forno**
(pressão longa)
- B** **Botão de retorno**
(pressão breve) e/ou
Botão de abertura da gaveta
(pressão longa)
- C** **Botão de acesso ao MENU**
(cozeduras, acertos,
temporizador, limpeza)

- D** **Visores**
- E** **Manípulo rotativo com apoio central** (não desmontável):
 - Permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
 - Permite validar cada ação pressionando o centro.

SÍMBOLOS DOS VISORES

- | | | | |
|--|--|--|---|
| | Início da cozedura | | Vapor |
| | Paragem da cozedura | | Memorização de cozeduras |
| | Graus de temperatura | | Indicador de bloqueio do teclado |
| | Duração da cozedura | | Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise |
| | Hora de fim de cozedura
(arranque diferido) | | |
| | Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno | | |

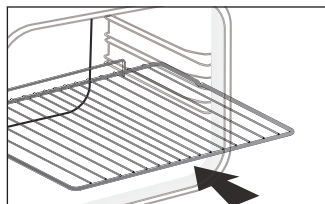
• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

- Grelha de segurança anti-inclinação

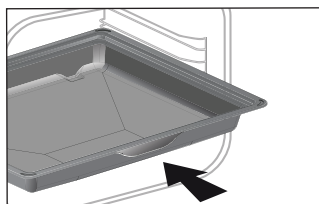
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Posicione a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Placa multiusos, pingadeira de 45 mm

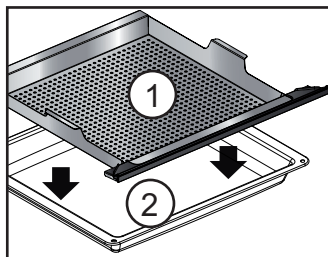
Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- Prato de suporte do alimento especial VAPOR 100%

1 - Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

2 - Prato multiusos e pingadeira de 45 mm que permite recuperar a água da condensação.



Coloque o prato em inox perfurado sobre o prato multiusos e introduza no encaixe inferior de nível 1.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

- Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

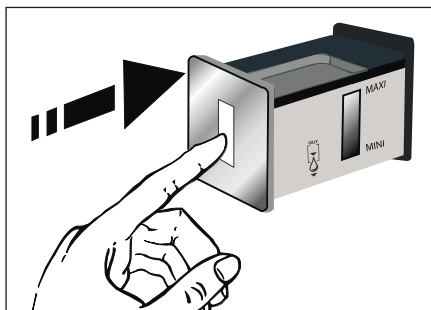
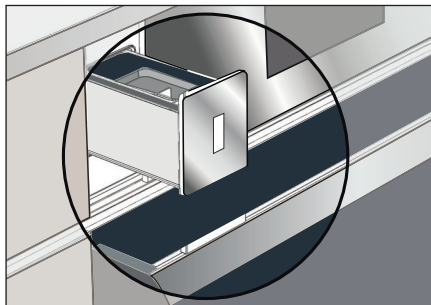
Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.



Conselho

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

Volte a ajustar o nível, se for necessário.

Atenção

Não deve usar água adoçada nem desmineralizada.

Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo «Manutenção - função de drenagem».

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIRAS CONFIGURAÇÕES - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.


- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

- Arranque - Menu geral


Pressione o botão MENU ≡ para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas:



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem ① durante alguns segundos.

• 2 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, seleccione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo «**EXPERT**» para fazer uma receita em que você é que escolherá o tipo, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo «**EXPERT VAPOR**» para preparar uma receita em que pode escolher o tipo, temperatura, percentagem de vapor e duração da cozedura.

3



Selecione o modo «**GUIA CULINÁRIO**» para preparar uma receita em que precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

4



Selecione o modo «**GUIA CULINÁRIO + VAPOR**» para uma receita clássica associada à de vapor ou para uma receita 100% vapor para a qual precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

• 2 COZEDURA



MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU ≡ para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)



MODO «EXPERT VAPOR»

Este modo de cozedura permite-lhe obter cozeduras mais cremosas e suaves que preservem o sabor. Desta forma, os alimentos não ficam secos e conservam a textura estaladiça (em modo combinado).

Pode configurar todos os parâmetros de cozedura, bem como a percentagem de vapor.

Selecione o modo «Expert Vapor» no menu geral e valide.

Em seguida, selecione uma das funções de cozedura propostas na lista abaixo e valide.

- Para cozinhar apenas a vapor:



Vapor 100%

- Para combinar uma cozedura clássica associada à de vapor (modo combinado):



Vapor tradicional



Grelha ventilada tradicional



Calor ventilado com vapor

• 2 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver seleccionado e validado a função de cozedura, o forno sugere um ou dois níveis de encaixe.


- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados (em função do modo seleccionado) antes de iniciar a cozedura (temperatura, duração, percentagem de vapor e início diferido), consulte os capítulos seguintes.


MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione o símbolo de temperatura e  depois, valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.




A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.



PERCENTAGEM DE VAPOR

(Apenas no Expert Vapor)

O forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, seleccione o símbolo de vapor  e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor girando a pega (entre 50 e 100% em modo de vapor 100% e entre 20 e 80% em modo combinado) e depois valide a sua escolha.


• 2 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem:

«Deseja parar a cozedura em curso?»

Confirme selecionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.







FAVORITOS

(apenas no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.


Confirme novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos  » girando o manípulo. Valide.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar.

O forno arranca.







• 2 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA EXPERT (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.






Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	190°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 2 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para manter preparações quentes ou para aquecer pratos; para levedar massa de pão, brioche, kouglof (com a forma sobre a soleira do forno, sem ultrapassar os 40°C).
 Descongelação	35°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Pré-aquecer e em seguida, colocar a bola de pão sobre um prato, no 2º encaixe. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada. Existe também uma posição denominada PÃO no guia culinário VAPOR.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 2 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM (apenas no modo Expert)

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.
Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 2 COZEDURA



MODO «GUIA CULINÁRIO»



MODO «GUIA CULINÁRIO + VAPOR»



VAPOR COMBINADO



GUIA VAPOR 100%

Estes dois modos selecionam por si os parâmetros da cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Tratam-se de receitas com ou sem vapor associado ou 100% vapor.

COZEDURA IMEDIATA


- Selecione o modo «GUIA CULINÁRIO» ou «VAPOR COMBINADO» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Em seguida, selecione a categoria, por exemplo, «Aves», e depois, confirme.
- Selecione o prato específico que deseja preparar, por exemplo, «frango» e confirme.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.


- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.
- Coloque o prato no forno e valide.

 Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.


Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

 Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS SEM VAPOR (GUIA CULINÁRIO)



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Lombo de vaca
Porco assado
Costeletas de vitela *



PEIXE

Salmão
Truta
Robalo
Terrina de peixe



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Quiche



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Batatas inteiras



PADARIA

Brioche
Pão
Baguetes



PASTELARIA

Tarte de frutos
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo inglês
Bolo de iogurte
Merengues
Iogurte
Crumble de fruta
Areias/cookies

* Para estes pratos, é necessário um preaquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do preaquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS COM VAPOR ASSOCIADO (VAPOR COMBINADO)



AVES

Frango
Magrets *
Pato



CARNES

Borrego
Lombo de porco assado
Vitela assada
Febra de porco
Bife de vitela



PEIXE

Peixe cozinhado
Terrina de peixe
Peixes inteiros
Salmão na caçarola



PRIMOR

Batatas gratinadas
Legumes recheados
Batatas inteiras



PASTELARIA

Génoise
Flâs/cremes
Bolo inglês
Cupcakes
Quatro-quartos
Bolo de maçã
Bolo de noz
Pudim flã de côco



PADARIA

Pão
Baguetes
Pão pré-cozido
Massa congelada
Regenerar o pão do dia anterior



PRATOS PREPARADOS

Lasanha
Clafouti
Legumes em conserva
Batatas
Risotto
Pratos frescos
Pratos congelados



DESCONGELAÇÃO

Carne
Peixe
Pães e bolos

* Para estes pratos, é necessário um preaquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do preaquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



100% VAPOR (GUIA VAPOR)



PRIMOR

Couve-flor
Brócolo
Feijão verde
Cenoura às rodelas
Batatas
Ervilhas
Alho-francês
Curgete
Abóbora
Alcachofra
Espargos
Aipo
Abóbora-menina
Acelgas
Espinafres
Couves de Bruxelas



CARNES

Peito de frango
Escalopes de peru
Febra de porco



PEIXE

Peixe fresco inteiro
Filete de peixe fresco
Mexilhões
Amêijoas
Camarões
Lagostins



Nesta função, uma animação indica em que momento deve introduzir o acessório especial 100% vapor. Introduza-o no encaixe inferior, do nível 1.

• 3 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:

- **hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.**

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.

Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada



Há duas opções de acerto:

Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.






Basta pressionar os botões de retorno  ou de menu  para reativar a luz durante a cozedura.


• 3 AJUSTES






BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 4 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, selecione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 5 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

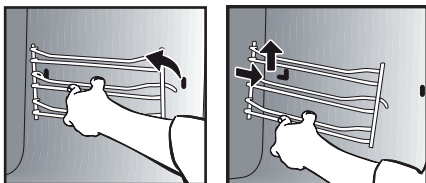
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

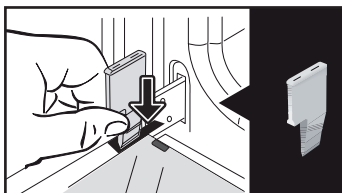


Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

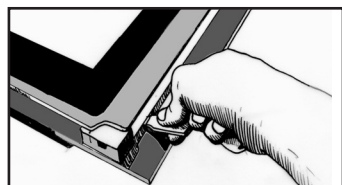
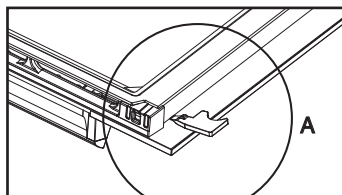
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

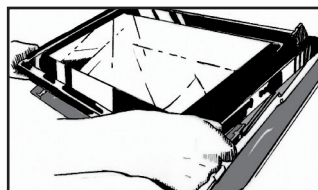


Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

Introduza as duas outras pegas vermelhas em **A**, previsto para o efeito.

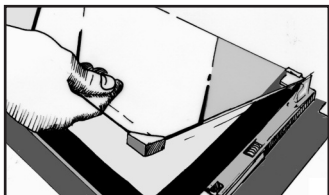


Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro.



• 5 MANUTENÇÃO

Retire o painel e o vidro.
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.



Este conjunto é composto por 2 vidros em que o primeiro possui 2 pegas em borracha nos 2 cantos dianteiros.

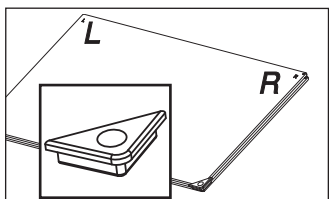
Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça. Não imerja o vidro em água. Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

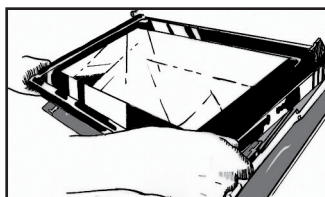
Volte a posicionar as 2 pegas pretas em borracha nos cantos dianteiros do 2º vidro com cuidado para ter as seguintes indicações no vidro:

Em cima à esquerda: **L**

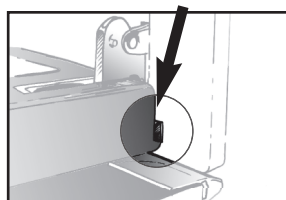
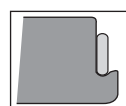
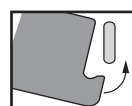
Em cima à direita: **R**



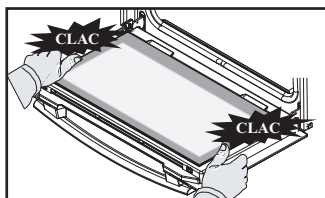
Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro. Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.

• 5 MANUTENÇÃO



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

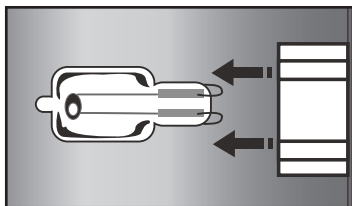
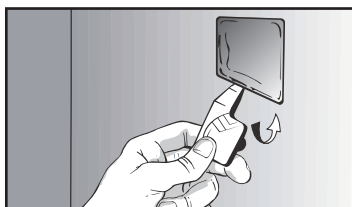


Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo. A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.

Troque a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem) e volte a colocar o visor.

Volte a ligar o forno.



FUNÇÃO DE LIMPEZA

(da cavidade)



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

LIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

• 5 MANUTENÇÃO

EFETUAR UM CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Existem dois ciclos de pirólise. As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



Pirólise ECO: em 1h30m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.




Pirólise Turbo: em 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA IMEDIATA


- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.
- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.


LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (arranque diferido)  e valide.

- Ajuste a hora de fim da pirólise com desejar com a manete e depois, valide duas vezes.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão .

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, seleccione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo «Drenagem» e depois, valide. A gaveta abre-se.

- Escolha uma das 2 drenagens, SPEED ou AUTO (ver detalhes abaixo) e proceder da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Pode decidir não fazer esta drenagem seleccionando «Recusar» e validando, ou escolhendo «Aceitar» e validando.

Em seguida, seleccione uma drenagem SPEED ou uma drenagem AUTO e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.



Drenagem **SPEED**:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.



Drenagem **AUTO**:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, indique 0 m 0 s. Volte a fechar a gaveta manualmente.

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir «descalcificação recomendada», pode decidir não o fazer selecionando «Recusar» e validando.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções «com vapor» deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem «descalcificação obrigatória», é imperativo fazê-la e escolher «Aceitar», e validar.



Atenção
Quando o visor indicar «descalcificação obrigatória», deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

Para iniciar uma descalcificação, seleccione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo «descalcificação» e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPA 1: DRENAGEM

- Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

- O ciclo «drenagem» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPA 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo «Limpeza» começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

ETAPA 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «enxaguamento» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPA 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «drenagem» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

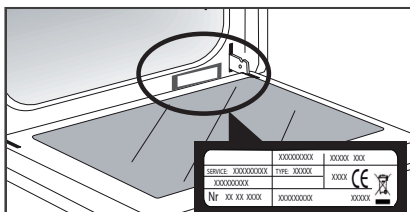
• **6 RESOLUÇÃO DE AVARIAS**

- **Aparece «Auto Stop».** Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
- **Código de avaria que começa por «F».** O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- **O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).
- **A lâmpada do forno não funciona.** Substitua a lâmpada ou o fusível da sua instalação. Verifique se o forno está bem conectado.
- **O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.
- **A limpeza por pirólise não é feita.** Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.
- **O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.
- **Há água no fundo do forno.** A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de DESCALCIFICAÇÃO. Se a avaria persistir, contacte a assistência pós-venda.

• 7 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input type="text"/>	H

B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série

NOTA:

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las aqui.

**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO
DE ACORDO COM A NORMA EN 60350 :**

Teste	Sequência de cozedura	T °C	Encaixe	Tempo	Observações
Bolos secos (8.4.1)	Calor ventilado	165 °C	2°	18/20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200 °C	2°	20/23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165 °C	3°/1°	22/25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Petits gâteaux (8.4.2)	Calor ventilado	165 °C	2°	22/25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160 °C	3°/1°	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170 °C	1°	35/40 min	Forno pré-aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré- aquecimento
	Tradição	175 °C	1°	45 min	2 níveis N.A.
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180 °C	1°	50/55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180 °C	3°/1°	50/55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1° encaixe
Superfície da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2°	2/3 min	Preaquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada

Service fourni par 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.

CZ5703270_00