



MICRO-ONDES MICROWAVE

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100150_04 - 0325

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Choix de l'emplacement et encastrement.....	7
Raccordement électrique	8
2 ENVIRONNEMENT	9
Respect de l'environnement	9
3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL	10-13
Les commandes et l'afficheur	11
Verrouillage des touches.....	11
Gestion du plateau tournant.....	11
Les accessoires (selon modèle)	12
Le plateau tournant.....	13
Principes de fonctionnement.....	13
4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES	14
Première mise en service	14
Menu réglages (selon modèle)	14
5 MODE DE CUISSON MANUEL.....	15-17
Fonction micro-ondes	15
Fonction micro-ondes combinées.....	16
Fonction de cuissons traditionnelles	16
Démarrage d'une cuisson	17
6 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE	18
Présentation des catégories de plats.....	18
7 AUTRE FONCTION.....	19
Fonction minuterie	19
8 ENTRETIEN	19
9 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	20
10 SERVICE APRÈS-VENTE	21
11 ESSAI D'APTITUDE À LA FONCTION	22



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service

après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



MISE EN GARDE :

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

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

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

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

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



MISE EN GARDE :

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



MISE EN GARDE :

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires

ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



MISE EN GARDE :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.



MISE EN GARDE :

Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

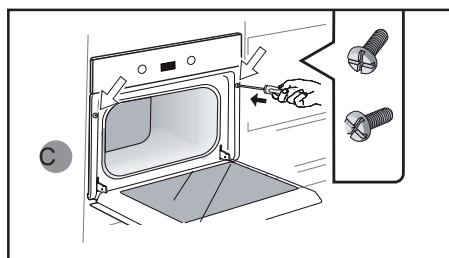
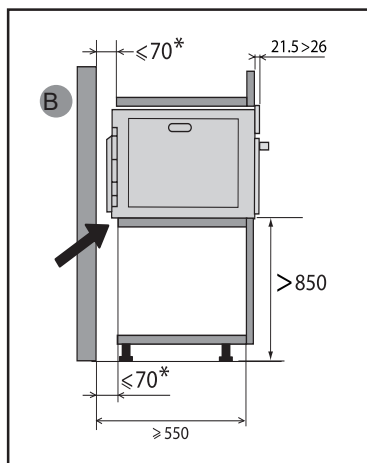
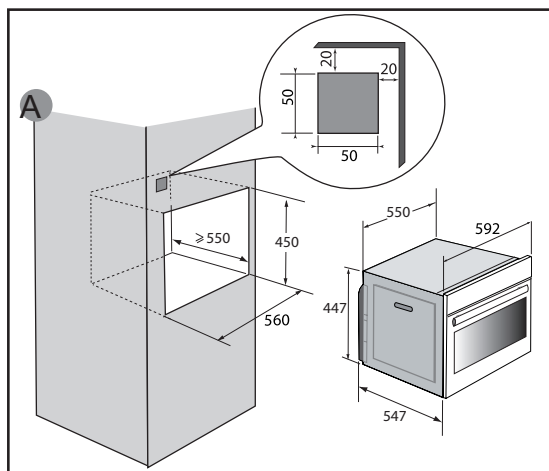
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

— N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon

à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

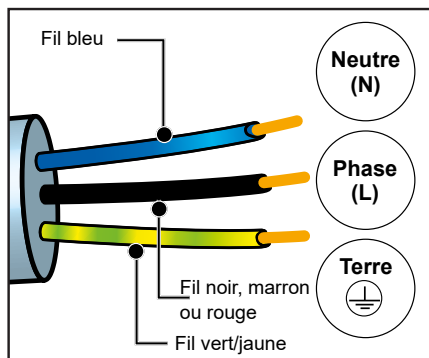
Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (fig. C).

• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble

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



Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères).

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



Attention :

Le fil de protection (vertjaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.



Attention :

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



Attention :

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

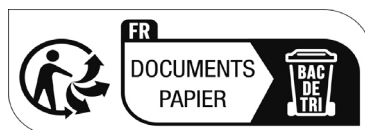


Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage

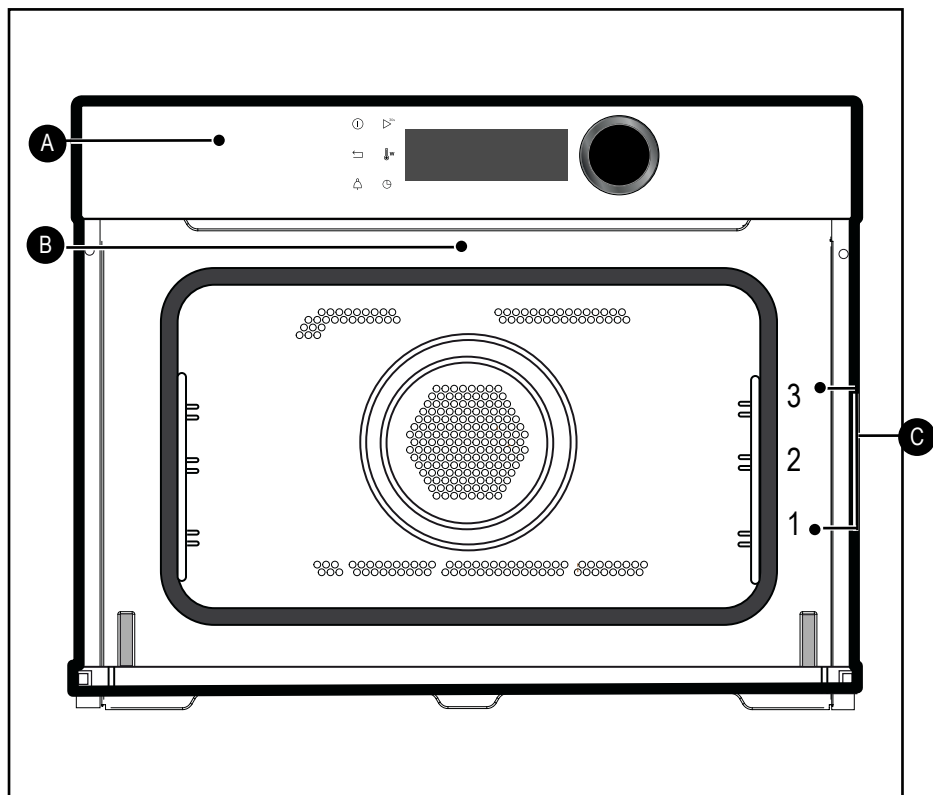
des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



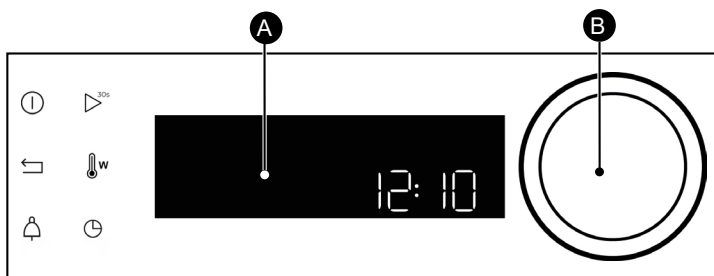
• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Afficheur

B Manette rotative avec appui central (non démontable) :

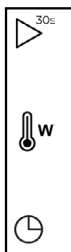
- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

Touche arrêt du four
(appui long)



Touche retour

Touche
minuterie



Touche de lancement rapide
fonction micro-ondes (1000W +30s)

Réglage de la température et
puissance

Touche durée de cuisson /
départ différé

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour et jusqu'à l'affichage du symbole 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 jusqu'à ce que le symbole cadenas disparaisse de l'écran.

GESTION DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches et pendant quelques secondes.

Le symbole apparaît dans l'afficheur.

Réactivation du plateau tournant :

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches et pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole dans l'afficheur.



• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

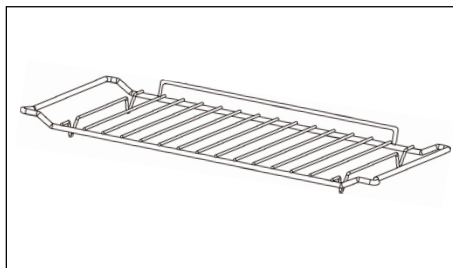
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- Grille sécurité anti basculement .

Elle permet de toaster, dorer ou griller.

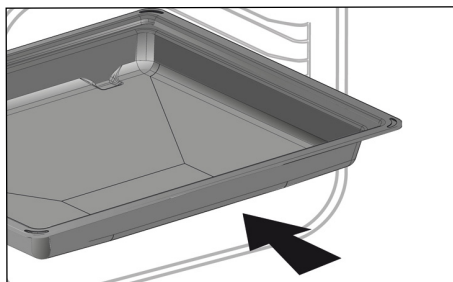
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



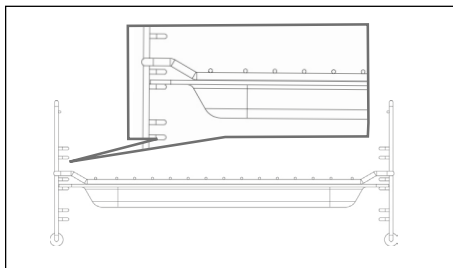
- Plat émaillé multi usages, lèchefrite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



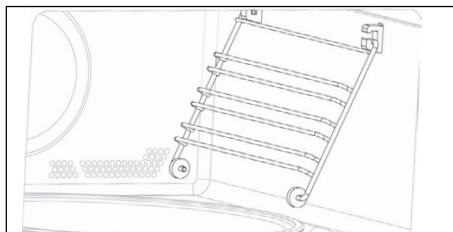
- La grille + plat émaillé

Pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.



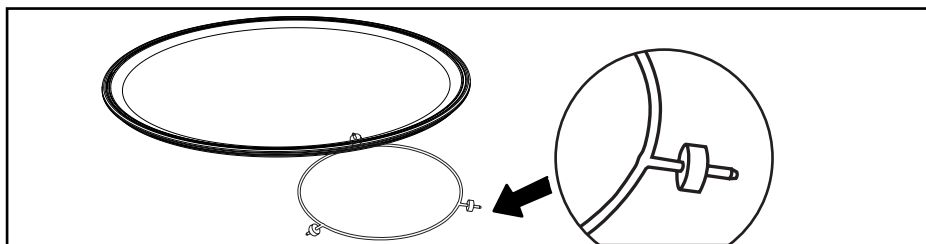
- Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)



LE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en

verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four.

Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi programme.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux Micro ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à coeur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

- Réglez l'heure

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

Votre four affiche l'heure.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré 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. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement.

- 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.-

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Sleep mode

Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

Position ON, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position OFF, réduction, de la luminosité après un certain temps.

- La langue

Faites le choix de votre langue 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.

- Diagnostic

En cas de problème, vous avez accès au menu Diagnostic.

Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.

• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de modes de cuissons dont les paramètres sont réglables :

- La fonction micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinées (micro-ondes + cuisson traditionnelle).
- Les fonctions de cuissons traditionnelles.



Mise en garde
Ne pas utiliser le plat émaillé.

FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 Micro-ondes	1000W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés
	500W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'oeuf.
	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 Décongélation	200W	Décongélation d'aliments fragiles
 Réchauffage	500W	Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles

5 MODE DE CUISSON MANUEL



Remarque : En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lechefrite emailé avec la grille.

FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
 Cuisson express	200°C 50°C -200°C 300W 100W -300W	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
 Gril + micro-ondes	3 1 - 4 500W 100W -700W	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

FONCTIONS CUISSONS TRADITIONNELLES

Position	T°C et puissance mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	200°C 50°C -220°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes
 Gril ventilé	200°C 50°C -200°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Gril	2 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

*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.



• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

- Appuyez sur la touche  la Température clignote le réglage est alors possible.
- Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.
- Exemple : 180°C.

MODIFIER LA PUISSANCE

- Appuyez sur la touche la puissance (300W) clignote le réglage est alors possible
- Réglez la puissance à l'aide de la manette.
- Exemple : 200 Watts.
- Validez en appuyant sur la manette.

PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson clignote, le réglage est alors possible.

Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

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.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON

(départ différé)

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée appuyez deux fois sur la touche  puis entrez la fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez. Une animation apparait et vous indique l'heure de fin de cuisson.

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.

«**ARRETEZ**» s'affiche à l'écran

Confirmez en sélectionnant appuyant sur la manette.

• 6 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «AUTO CUISSON ou AUTO DÉCONGÉLATION» en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés (Voir tableau) :

ALIMENTS
LEGUMES FRAIS FILANDREUX
LÉGUMES FRAIS
LÉGUMES SURGELÉS
VOLAILLE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
BOEUF EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
POISSONS
PIZZA FRAICHE (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE (CUISSON TRADITIONNELLE)
PLAT FRAIS EXPRESS (MICRO-ONDES)
PLAT FRAIS PREPARE
PLAT SURGELÉ EXPRESS
TARTE SALÉE
QUICHE
GRATIN DE POMMES DE TERRE

ALIMENTS
PAIN
PLAT PRÉPARÉ
VIANDES
VOLAILLES
POISSONS

• 7 AUTRE FONCTION

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche .

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.

Rappuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez également la minuterie.

• 8 ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA SURFACE - INTERIEURE - EXTERIEURE

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.



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 u verre.

CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour tout intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.



. 9 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*

Questions	Réponses et Solutions
- Code défaut commençant par un «F».	Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe
- 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.

10 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

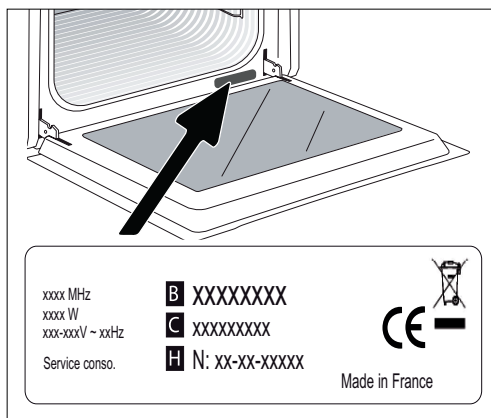
Service 0,50 €/ min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.

RCS Nanterre 801 250 531.

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.



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.

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 A LA FONCTION SELON LA NORME CEI/EN/NF EN 60705

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à es essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.	475g	6 -7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250g	6-7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + Plat émaillé. Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35-40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1



EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the “Origine France Garantie” label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Choice of location and fitting	7
Electrical connection	8
2 ENVIRONMENT	9
Caring for the environment	9
3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE	10-13
The controls and display	11
Locking the controls	11
Controlling the turntable	11
Accessories (depending on model)	12
The turntable	13
Operating principles	13
4 FIRST USE AND SETTINGS	14
Using the oven for the first time	14
Settings menu (depending on model)	14
5 MANUAL COOKING MODE	15- 17
Microwave function	15
Combined microwave function	16
Traditional cooking functions	16
Starting a cooking programme	17
6 AUTOMATIC COOKING MODE	18
PRESENTATION OF DISH CATEGORIES	18
7 OTHER FUNCTION	19
Timer function	19
8 CARE	19
9 ANOMALIES AND SOLUTIONS	20
10 SUITABILITY FOR THE FUNCTION TEST	21



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Once you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

— The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

— Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap of 10mm between the appliance and the surrounding unit.

The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.



It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a

similarly qualified person in order to avoid danger.



WARNING:

It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repairs that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; farms; use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

— Children must not play with the appliance. The appliance should

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

not be cleaned or maintained by unsupervised children.

— Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING:

The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years of age should not be allowed near the appliance, unless they are constantly supervised.



WARNING:

If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

— Only use utensils suitable for use in microwave ovens. Metal food and beverage containers cannot be used for microwave cooking.

— The microwave oven is intended for heating food and drinks. Drying food products or linen or heating heat pads, slippers, sponges, damp clothes or similar could cause injury, combustion or fire.



WARNING:

Liquids and other foods should not be heated in tightly closed containers as they may explode.

— When heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents due to the risk of combustion.

— If smoke appears, stop or unplug the oven and keep the door closed to smother any flames.

— Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

— The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burns.

— It is not recommended to heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

— It is recommended to clean the oven regularly and to remove any food residue.

— If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS



WARNING:

If the door or door seal is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by an authorised person.

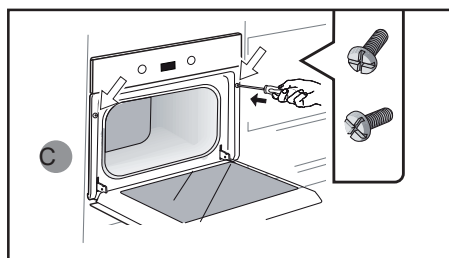
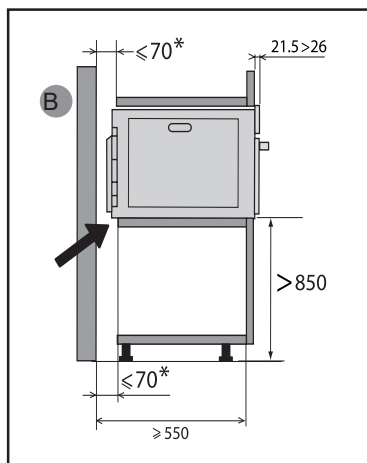
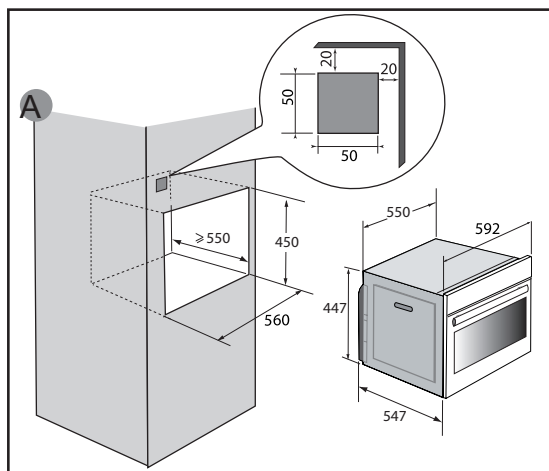
— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass oven door as this may scratch the surface and can cause the glass to crack.

— Do not use a steam cleaner.

— Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING



This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram (fig. A).

Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (fig. B).

Do not use your appliance immediately (wait for about 1 to 2 hours) after transferring it from a cold place to a warm place, as condensation may cause a malfunction.

Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.

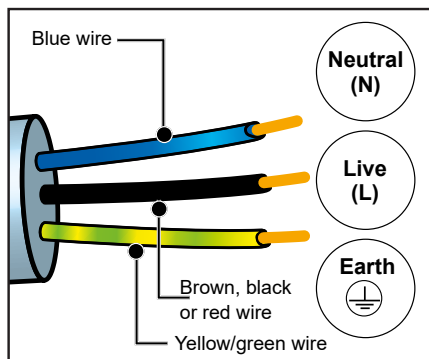
For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels (fig. C).

• 1 INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTIONS

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.



Check that:

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps). If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician.

During maintenance, the appliance must be disconnected from the mains, the fuses must be switched off or removed.



Important:

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the installation's earth.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.



Important:

We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.



Important:

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.

• 2 *ENVIRONMENT*

ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

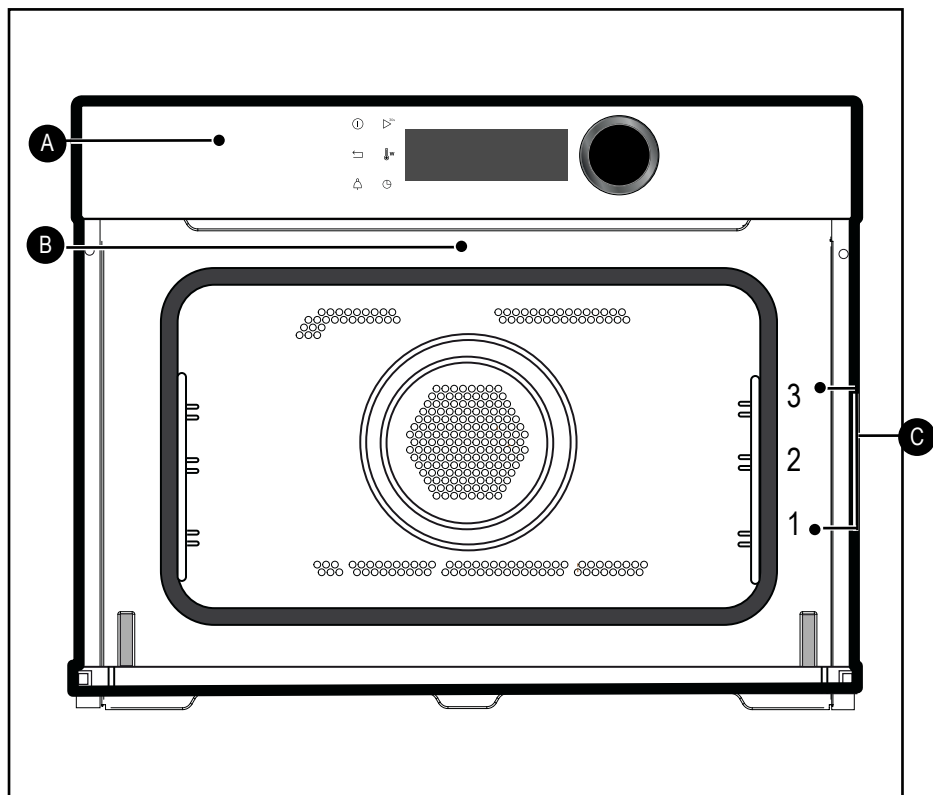


Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste. Recycling of appliances organised by your manufacturer

is carried out under the best possible conditions, in accordance with the European directive in force on waste electronic and electrical equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

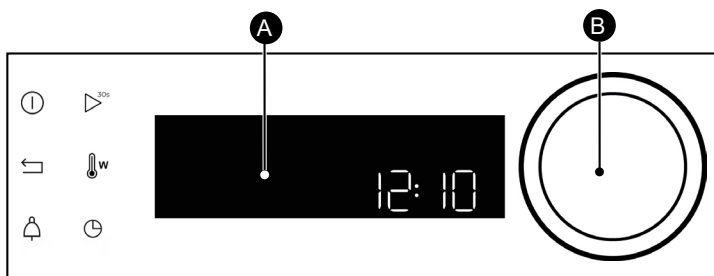
3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE



- A** Control panel
- B** Light
- C** Shelf runners (3 heights available)

3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

THE CONTROLS AND DISPLAY



A Display

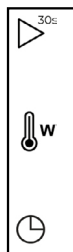
B Rotating knob with central button (cannot be removed):

- Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
- Validate each action by pressing the centre.

Oven off touch control
(press and hold)

Back key

Key
timer display



Quick start key for the microwave
function (1000W +30s)

Temperature and power setting

Cooking time / delayed
start key

LOCKING THE CONTROLS

Press and at the same time until the symbol appears 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 stop keys at the same time until the padlock symbol disappears from the screen.

CONTROLLING THE TURNTABLE

If you think that there is not enough space for it to rotate freely in the oven, you can stop the turntable before or during the programme.

Press the and buttons at the same time for a few seconds.

The symbol flashes in the display.

Restarting the turntable:

Press and hold the keys simultaneously again for a few seconds until the symbol disappears in the display.



• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

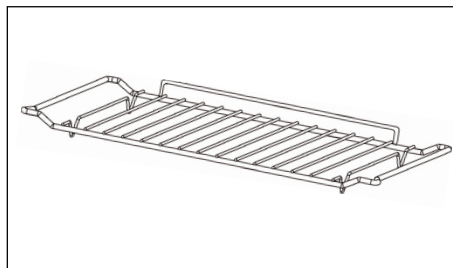
ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

- Anti-tip safety rack.

Allows you to toast, brown or grill.

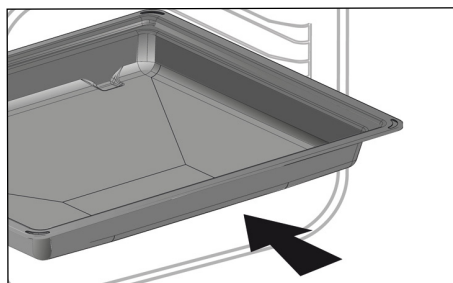
The grill rack must never be used with other metal containers in microwave, grill + microwave or convection + microwave mode.

However, you can heat food in an aluminium tray by isolating it from the rack using a plate.



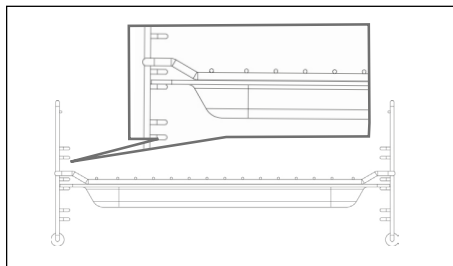
- Multi-purpose enamel tray, 45 mm drip tray

It can be used half filled with water for boiling food with convection heat. It can serve as a cooking dish.



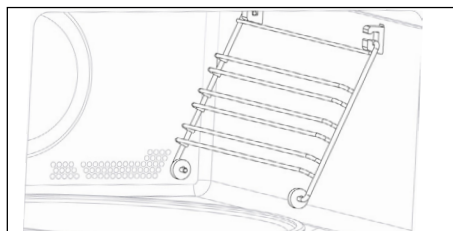
- Grill + enamel tray

To roast and save the cooking juices, place the grill rack on the drip tray.



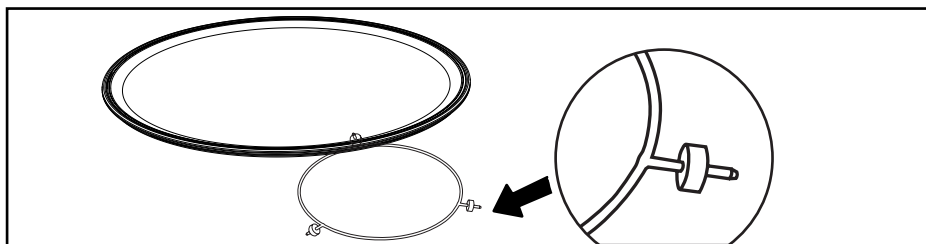
- Shelf runners

2 shelf supports allow you to use the rack at 3 heights.



• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)



TURNTABLE

The turntable allows even cooking of the food without having to handle it.

It rotates in both directions. If it does not rotate, verify that all components are properly positioned.

It can be used as a cooking dish. To remove it, grab it by using the access areas in the cavity.

The turntable allows the glass plate to turn. If you remove the turntable, avoid getting water in the motor shaft hole.

Do not forget to put the turntable, the roller frame and the glass turntable plate back in.

Do not attempt to manually turn the glass plate as this may damage the drive system. If it does not turn properly, check that there is nothing underneath the plate stopping it from turning.

If the plate is set to the stop position, large dishes can be placed on the entire surface of the oven.

In this case you will need to manually turn the container or mix its contents mid-program.

OPERATING PRINCIPLE

Microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light, or infrared radiation.

Their frequency is in the 2450 Mhz range.

This is how they work:

- They are reflected by metals.
- They pass through any other material.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves, its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The depth of penetration of the waves into the food is about 2.5 cm. If the food is thicker, cooking at its centre occurs by conduction just like traditional cooking.

In essence, microwaves simply cause a thermal change inside the food and are therefore not harmful to health.

• 4 *FIRST USE AND 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

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

Your oven displays the time.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

In the general menu, select the "SETTINGS" function by turning the control knob and confirm. Different settings are proposed.

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

Then set your parameters and confirm them.

- Time

Modify the hour, validate, then modify the minutes and validate again. If you oven is connected, the time updates automatically.

- Sound

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

- Brightness

Select the desired brightness level.

- Sleep mode

You can also put your display on standby:

ON position: the display switches off after a certain amount of time.

OFF position: the brightness diminishes after a certain amount of time.

- Language

Choose your language 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.

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

If you contact the After-Sales Service, you will be asked to provide the codes displayed in the diagnostic.

• 5 *MANUAL COOKING MODE*

COOKING

This oven enables you to access 3 types of cooking mode, the settings of which can be adjusted:

- The microwave function.
- The combined microwave functions (microwave + traditional cooking).
- The traditional cooking functions.



Caution

Do not use the enamel tray.

MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Power	Use
 Microwave	1000W	When quickly heating drinks, water and dishes containing a large amount of liquid. When cooking food containing lots of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
	800W/900W	When cooking fresh or frozen vegetables
	500W	When cooking fish and shellfish. 2 level reheating. When cooking dried vegetables over low heat. Reheating or cooking delicate egg-based foods.
	400W/300W	When cooking dairy products or jams at low heat.
	200W	Manual defrost. To soften butter or ice cream.
	100W	When defrosting pastries containing cream.
 Defrost	200W	Thawing delicate food
 Reheating	500W	Reheating or cooking delicate foods

5 *MANUAL COOKING MODE*



Note: With the combined microwave function, you can use the enamel drip tray with the grill.

COMBINED MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Recommended T°C and power mini - maxi		Use
	Express cooking	200°C 50°C -200°C 300W 100W -300W	This combined function combines microwave and convection cooking, saving you considerable time. Recommended for meat, chicken and roasts cooked in a dish.
	Grill + microwave	3 1 - 4 500W 100W -700W	This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats. It can be used before or after cooking, depending on the recipe.

TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

Position	T°C and power mini - maxi		Use
	Fan oven*	200°C 50°C -220°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist
	Ventilated grill	200°C 50°C -200°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. To retain the moist texture of fish steaks.
	Grill	2 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill.

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



• 5 *MANUAL COOKING MODE*

STARTING A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING

The programmer must only display the time. It should not be flashing.

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

CHANGING THE TEMPERATURE

- Press the  key, the Temperature flashes and can be adjusted.
- Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.
- Example: 180°C.

CHANGING THE POWER SETTING

- Press the key, the power (300W) flashes and can be adjusted
- Set the power, using the knob.
- Example: 200 Watts.
- Confirm by pressing the knob.

PROGRAMMING THE DURATION

Use the immediate cooking programme, then press , the cooking time flashes and can be set.20

Turn the knob to adjust the cooking time. Press to 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 cooking time is saved automatically after a few seconds.

SETTING THE COOKING END TIME

(delayed start)

You can change the cooking end time if you want it to be delayed by pressing twice on the  key, then enter the cooking end time by turning the knob and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm. An animated picture displays and indicates the cooking end time.

NB: 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.

"STOP" displays on the screen

Confirm by pressing the knob.

• 6 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

In the general menu, select the "AUTO COOKING or AUTO DEFROST" function by turning the control knob and confirm. Different dish categories are available to you (see table):

FOOD
FRESH FIBROUS VEGETABLES
FRESH VEGETABLES
FROZEN VEGETABLES
EXPRESS POULTRY (COMBINED FUNCTION)
EXPRESS BEEF (COMBINED FUNCTION)
FISH
FRESH PIZZA (COMBINED FUNCTION)
EXPRESS FROZEN PIZZA (COMBINED FUNCTION)
FROZEN PIZZA (TRADITIONAL COOKING)
EXPRESS FRESH DISH (MICROWAVE)
READY-TO-COOK FROZEN DISH
EXPRESS FROZEN DISH
SAVOURY TART
QUICHE
POTATO GRATIN

FOOD
BREAD
PREPARED DISH
MEAT
POULTRY
FISH

• 7 OTHER FUNCTION

TIMER FUNCTION

This function can only be used either when the oven is off or during cooking.

- Press the  key.

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 timer at any time.

Press the  key again and set your time or set it to 0m00s to cancel. Pressing the control knob during the countdown will also stop the timer.

• 8 CARE

CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

We recommend you clean the oven regularly and remove any deposits of food inside and outside of the appliance. Use a damp sponge and a little soap. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

If the door or door seal are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by a qualified person.

The use of abrasive products, alcohol or thinners is not recommended as they are likely to damage the appliance.

If the oven smells bad or is dirty, boil a cup of water with lemon juice for 2 minutes and clean the walls with a small amount of washing up liquid.

The turntable can be removed for easy cleaning. To remove it, pick it up using the hand-holds provided for the purpose. If you remove the drive hub, avoid getting water in the motor shaft hole. Remember to put back the support, the support wheels and the turntable.



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.

REPLACING THE LIGHT BULB

Contact the After Sales Service for any work on the light bulb, or a qualified professional accredited to work on the brand.



• 9 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

Questions	Troubleshooting and Solutions
- 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 After Sales Service.
- The oven is not heating.	Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).
- The oven light is not working.	Replace the bulb or fuse. Make sure the oven is properly plugged in. See chapter on replacing the light bulb
- The cooling fan continues to operate after the oven stops.	This is normal, the fan may run for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the After Sales Service.

FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH IEC/ EN/ EN 60705 STANDARDS

The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests carried out on various microwave ovens. We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Time time	Power selector	Containers / Tips
Egg cream (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500W	Pyrex 227 On the turntable plate
Sponge cake (12.3.)	475 g	6-7 minutes	700W	Pyrex 827 On the turntable plate
Meat loaf (12.3.3)	900 g	14 min	700W	Pyrex 838 Cover with cling film. On the turntable plate
Defrost meat (13.3)	500 g	11-12 min	200W	On a flat plate On the turntable plate
Defrost raspberries (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	On a flat plate On the turntable plate
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Slow grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable plate
Chicken (12.3.6)	1200 g	24-26 min	High Grill + 500 W	Place on the grill assembly + Enamel plate. Insert at level 1 from the bottom Turn at half-time
		35-40 min	Fan assisted 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the rack inserted at level 1 from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan assisted 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the grill rack at level 1



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje

jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4–6
1 INSTALACE	7–8
Výběr místa a vestavění	7
Připojení ke zdroji napájení.....	8
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	9
Ochrana životního prostředí.....	9
3 PŘEDSTAVENÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE.....	10–13
Ovládací tlačítka a displej	11
Uzamčení ovládacího panelu.....	11
Správa otočného talíře.....	11
Příslušenství (podle modelu)	12
Otočný talíř.....	13
Provozní princip	13
4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ	14
První uvedení do provozu	14
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	14
5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ	15–17
Funkce mikrovlnná trouba.....	15
Funkce kombinovaná mikrovlnná trouba	16
Funkce tradiční pečení.....	16
Zahájení pečení	17
6 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	18
PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL	18
7 DALŠÍ FUNKCE	19
Funkce minutky	19
8 ÚDRŽBA.....	19
9 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	20
10 TEST FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI.....	21



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Jakékoliv výhrady zaznamenejte na dodací list a uschovejte si jeho kopii.



Tento spotřebič musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku.

Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.



Musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace.

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



UPOZORNĚNÍ:

Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než kompetentní osoba prováděl údržbu nebo opravy na spotřebiči vyžadující sejmutí krytu, který chrání před vystavení mikrovlnné energii.

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



UPOZORNĚNÍ:

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



UPOZORNĚNÍ:

Funguje-li trouba v kombinovaném režimu, doporučujeme, aby ji děti z důvodu vysoké teploty používaly pouze pod dohledem dospělých.

— Používejte pouze nádobí určené k použití do mikrovlnné trouby. Při mikrovlnném ohřevu potravin nebo nápojů nepoužívejte kovové nádoby.

— Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo prádla a nahřívání vyhřívaných polštářů, bačkor, mycích houbiček, mokrého prádla a jiných podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení nebo požár.



UPOZORNĚNÍ:

Kapaliny a další potraviny se nesmějí ohřívat v hermeticky uzavřených nádobách, hrozí totiž riziko výbuchu.

— Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových nádobách na troubu dohlížejte, aby nedošlo ke vznícení.

— Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte a ponechte dvířka uzavřená, aby se udusily případné plameny.

— Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit náhlé i pozdější vykypění vroucího nápoje, proto je nutné s nádobou manipulovat opatrně.

— Obsah kojeneckých lahví a nádobek s dětskými výživami promíchejte nebo protřepejte a před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k opaření.

— Nedoporučujeme vařit v mikrovlnné troubě vejce ve skořápce a ohřívat celá vejce natvrdo, protože hrozí riziko exploze, a to i po uvaření.

— Doporučujeme troubu pravidelně čistit a odstraňovat veškeré usazeniny potravin.

— Pokud spotřebič není udržován v čistém stavu, jeho povrch se může poškodit a zásadně ovlivnit životnost spotřebiče s rizikem nebezpečné situace.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ:

Pokud dojde k poškození dvířek nebo těsnění dvířek, troubu nezapínejte a nechte ji opravit kompetentní osobou.

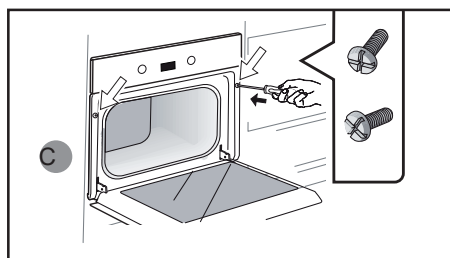
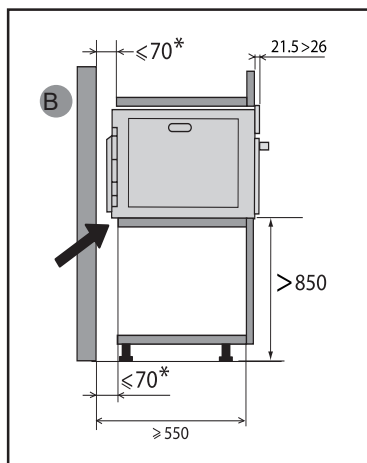
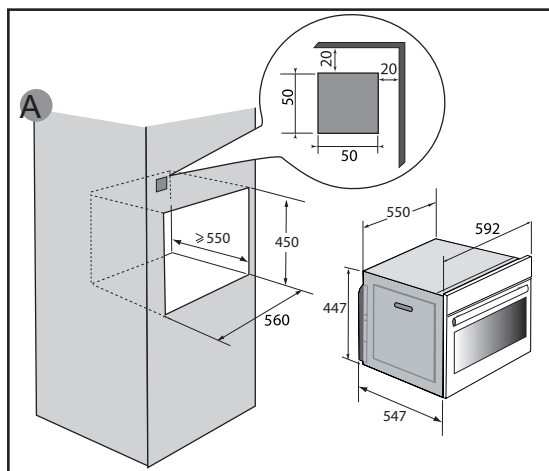
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

— Nedovolte dětem použít troubu bez dozoru, aniž by jim byly dány patřičné pokyny umožňující dítěti použít troubu bezpečným způsobem a rozumět rizikům vyplývajícím z nesprávného použití.

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



Tento spotřebič musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou. Tento spotřebič lze nainstalovat do výšky podle údajů v instalačním plánu. (obr. A). Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevřená, nesmí být prostor mezi stěnou a deskou, na které je trouba umístěna, větší než 70 mm (obr. B). Spotřebič nepoužívejte bezprostředně po přepravě (vyčkejte 1 až 2 hodiny) ze studeného do teplého prostředí, neboť kondenzace může způsobit závadu.

Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

Připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštěpnutí dřeva z nábytku.

Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu (obr. C).

• 1 *INSTALACE*

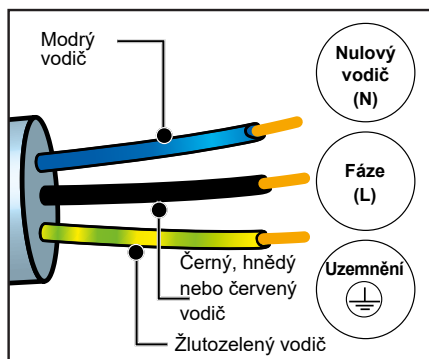
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Přístroj musí být vestavěn správným způsobem, aby byla zajištěna elektrická bezpečnost. Před umístěním do nábytku musí být spotřebič připojen k elektrické síti. Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Zkontrolujte, zda:

- je napájení spotřebiče dostatečné (220–240 V ~ 16 A). Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Během údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě a pojistky vypnuty nebo vyjmuty.



Upozornění:

Instalaci musí provádět kvalifikovaní instalatéři a technici.



Upozornění:

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce  spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace.

Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.



Upozornění:

Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

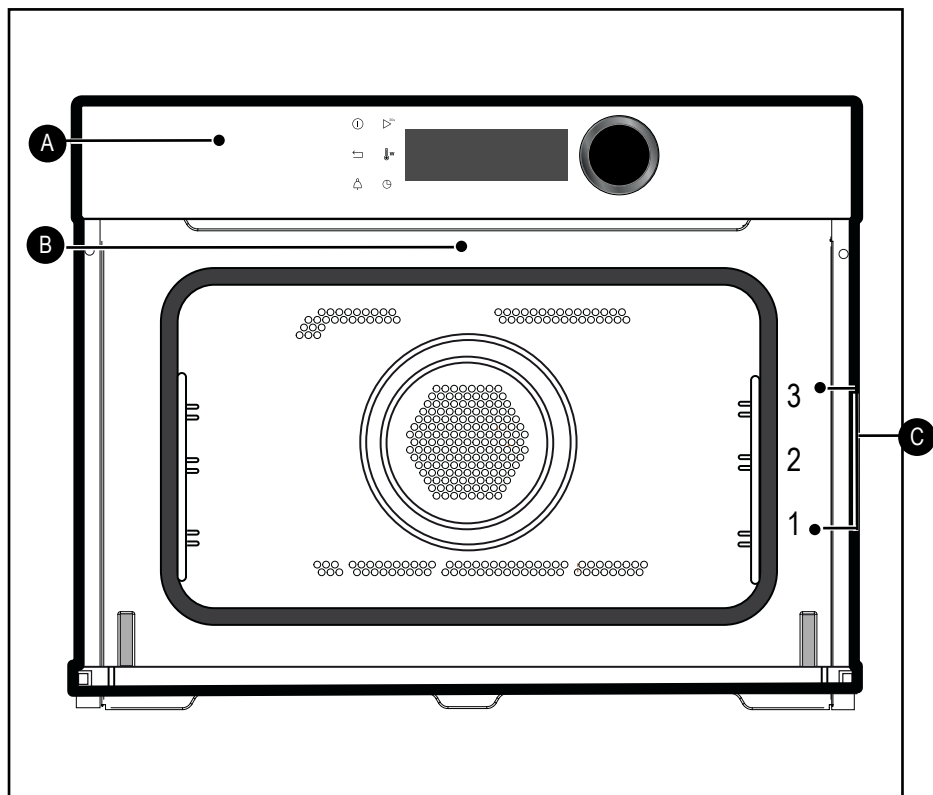


Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, která upozorňují na skutečnost, že použité přístroje nesmí být směřovány s jiným odpadem. Recyklace přístrojů organizovaná

vaším výrobcem tak bude probíhat za nejlepších podmínek v souladu s platnou evropskou směrnicí o odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Obratě se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

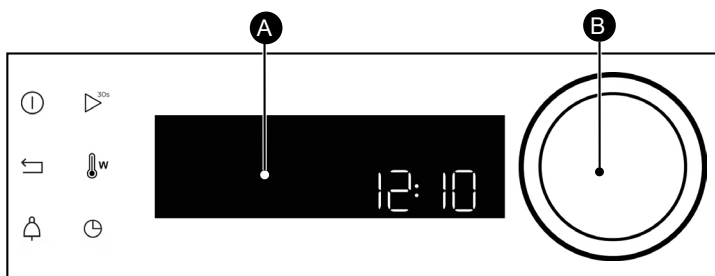
3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Displej

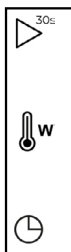
B Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)

Tlačítko návrat

Tlačítko
minutky



Tlačítko rychlého spuštění funkce
mikrovlnné trouby (1000 W + 30 s)

Nastavení teploty a výkonu

Tlačítko doby pečení /
odloženého startu

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Stiskněte současně tlačítka ↵ a 🔔, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒.

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnutí trouby.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⌚.

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka pro návrat ↵ a 🔔, dokud symbol visacího zámku 🔒 z displeje nezmizí.

SPRÁVA OTOČNÉHO TALÍŘE

Pokud máte pocit, že v troubě není dostatek místa pro volné otáčení, můžete otočný talíř zastavit před nebo během provádění programu.

Stiskněte zároveň tlačítka ▷ a 🌡 po několik sekund.

Na displeji se zobrazí symbol ↶.

Opětovné spuštění otočného talíře:

Znovu stiskněte tlačítka současně na několik sekund, dokud symbol ↶ nezmizí na displeji.

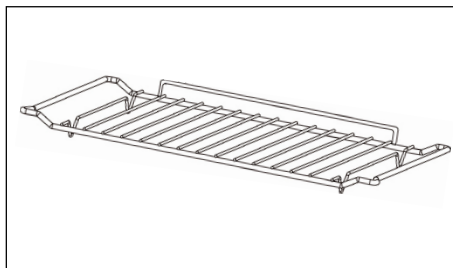
• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení.

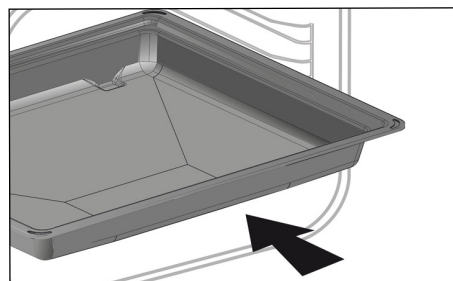
Je vhodný pro toastování, pečení nebo grilování.

Rošt nesmí být v žádném případě použit spolu s dalšími kovovými nádobami v režimu mikrovlnná trouba, při kombinaci grilu a mikrovlnné trouby nebo při kombinaci pečení s ventilátorem a mikrovlnné trouby. Nicméně můžete ohřívat potraviny v hliníkové vaničce, pokud ji oddělíte od roštu talířem.



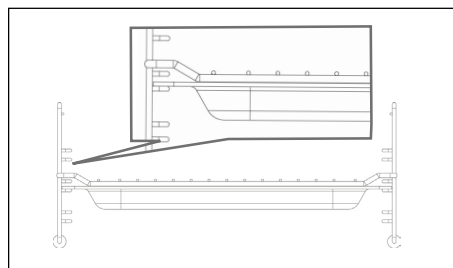
- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Můžete ji také napustit do poloviny vodou pro pečení ve vodní lázni v režimu horkovzdušného ohřevu. Lze ji použít i jako nádobu pro ohřev potravin.



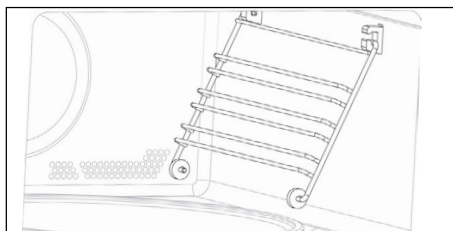
- Gril + smaltovaný talíř

Pro pečení se zachytáváním tuku při pečení umístěte rošt na plech na zachytávání tuku.



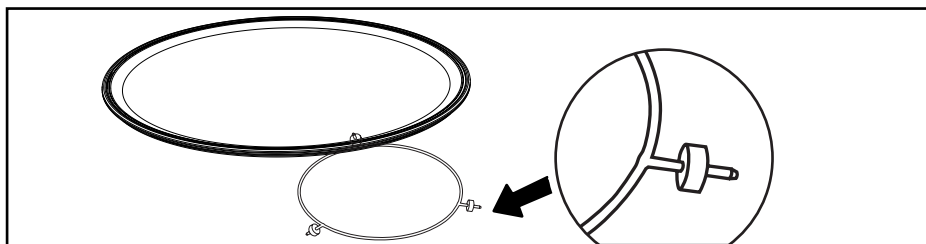
- Vodicí lišty

2 vodicí lišty s háčky umožňují používat rošt ve 3 úrovních.



• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř zajišťuje rovnoměrné vaření a ohřívání potravin bez vaší manipulace.

Otáčí se v obou 2 směrech. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda jsou všechny nosné prvky správně umístěny.

Tento otočný talíř lze použít jako varnou nádobu. Vyjměte ho uchopením za příslušné jamky.

Unášec umožňuje otáčení skleněného talíře.

Vyjmete-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda.

Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný skleněný talíř.

Nepokoušejte se ručně otáčet skleněným talířem, může dojít k poškození pohonu unášeče. Pokud se otočný talíř otáčí špatným směrem, zkontrolujte, zda se v prostoru pod ním nenacházejí nějaké cizí předměty.

Talíř v poloze vypnuto umožňuje použití velkých nádob na celé ploše trouby.

V tom případě je nutné nádobu obrátit či její obsah promíchat v polovině programu.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba používá pro ohřev elektromagnetické vlny. V našem okolí běžně existují jako radioelektrické vlny, světlo či infračervené paprsky.

Frekvence vln trouby se nachází v pásmu 2450 MHz.

Jejich vlastnosti:

- Jsou odráženy kovy.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuku a cukru.

Jakmile je mikrovlnám vystavena nějaká potravina, dochází k rychlému pohybu molekul, což vyvolává ohřívání.

Hloubka průniku vln v potravině je přibližně 2,5 cm, je-li potravina silnější, vaření uprostřed probíhá vedením jako při tradičním vaření.

Je dobré vědět, že mikrovlny způsobují v potravině jednoduchý tepelný jev a že nejsou zdraví škodlivé.

• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje.

- Zvuk

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ON (zapnuto), v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením OFF (vypnuto) a následným potvrzením.-

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po určité době.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po určité době.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

PEČENÍ

Tato trouba umožňuje přístup ke 3 typům režimů tepelné úpravy potravin s nastavitelnými parametry:

- Funkce mikrovlnná trouba.
- Kombinované mikrovlnné funkce (mikrovlnná trouba + tradiční pečení).
- Tradiční funkce pečení.



Upozornění
Nepoužívejte smaltovaný talíř.

FUNKCE MIKROVLNNÁ TROUBA

Poloha	Výkon	Použití
 Mikrovlnná trouba	1000 W	Rychlý ohřev nápojů, vody a pokrmů s vysokým obsahem tekutin. Ohřev potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).
	800 W / 900 W	Pečení čerstvé nebo zmražené zeleniny
	500 W	Vaření ryb a koryšů. Ohřev ve 2 úrovních. Vaření sušené zeleniny s mírným ohřevem. Ohřev nebo pečení křehkých vaječných potravin.
	400 W / 300 W	Vaření mléčných produktů a džemů s mírným ohřevem.
	200 W	Manuální rozmrazování. Změknutí másla, zmrzliny.
	100 W	Rozmrazování cukrovinek obsahujících krém.
 Rozmrazování	200 W	Rozmrazování křehkých potravin
 Ohřev	500 W	Ohřev nebo pečení křehkých vaječných potravin

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ



Poznámka: V kombinaci s mikrovlnnou funkcí můžete používat smaltovaný pekáč s mřížkou.

FUNKCE KOMBINOVANÉ MIKROVLNNÉ

Poloha	Doporučený výkon a T°C Min.–max.		Použití
	Expresní pečení	200 °C 50 °C – 200 °C 300 W 100 W – 300 W	Tato funkce kombinující mikrovlnnou troubu a pečení s ventilátorem vám významně ušetří čas. Doporučeno pro maso, kuře a pečeně v misce.
	Gril + mikrovlnný ohřev	3 1 – 4 500 W 100 W – 700 W	Tato funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Tato funkce vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny např. zapékaná jídla nebo masa. V závislosti na receptu ho lze použít před nebo po tepelné úpravě.

FUNKCE TRADIČNÍ PEČENÍ

Poloha	T°C a výkon Min.–max.		Použití
	Pečení s ventilátorem*	200 °C 50 °C – 220 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.
	Gril s ventilátorem	200 °C 50 °C – 200 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavé ze všech stran. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
	Gril	2 1 – 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce.

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



• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

ÚPRAVA TEPLOTY

- Stiskněte tlačítko , teplota bliká, pak je možné nastavení.
- Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a potvrďte stisknutím.
- Příklad: 180 °C.

ÚPRAVA VÝKONU

- Stiskněte tlačítko, výkon (300 W) bliká, je pak možné provést změnu
- Nastavte teplotu pomocí páčky.
- Příklad: 200 wattů.
- Potvrďte stiskem páčky.

NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem a poté stiskněte tlačítko . Doba pečení bliká, nastavení je nyní možné.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

Tento čas konce pečení můžete upravit, pokud chcete, aby byl odložen, stiskněte dvakrát tlačítko , poté zadejte konec pečení otočením knoflíku a potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení. Objeví se animace a sdělí vám čas ukončení vaření.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení.

Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí „ARRETEZ“ (Zastavit)

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

• 6 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „AUTO CUISSON nebo AUTO DÉCONGÉLATION“ (Auto pečení nebo Auto rozmrazování) a potvrďte. Jsou vám nabízeny různé kategorie jídel (viz tabulka):

POKRMY
ČERSTVÁ VLÁKNITÁ ZELENINA
ČERSTVÁ ZELENINA
MRAŽENÁ ZELENINA
DRŮBEŽ EXPRES (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
EXPRES HOVĚZÍ (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
RYBY
ČERSTVÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
EXPRES ZMRAŽENÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
ZMRAŽENÁ PIZZA (KONVENČNÍ PEČENÍ)
ČERSTVÝ EXPRES POKRM (MIKROVLNY)
ČERSTVÝ HOTOVÝ POKRM
EXPRES MRAŽENÉ JÍDLO
SLANÝ KOLÁČ
QUICHE
GRATINOVANÉ BRAMBORY

POKRMY
CHLÉB
HOTOVÝ POKRM
MASO
DRŮBEŽ
RYBY

• 7 DALŠÍ FUNKCE

FUNKCE MINUTKY

Tuto funkci lze použít tehdy, když je trouba vypnutá, nebo během pečení.

- Stiskněte tlačítko .

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

Stiskněte znovu tlačítko , upravte čas nebo jej nastavte na 0 m00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.

• 8 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

Doporučujeme troubu pravidelně čistit a odstraňovat veškeré usazeniny potravin uvnitř i vně trouby. Použijte vlhkou houbu se saponátem. Pokud zařízení není udržováno v čistém stavu, jeho povrch by se mohl poškodit a ovlivnit jeho životnost, což by mohlo způsobit nebezpečnou situaci.

Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, nelze troubu používat a před opětovným používáním ji je třeba nechat opravit kompetentní osobou.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, alkohol či ředidlo, mohly by zařízení poškodit.

Pokud je trouba znečištěná a zapáchá, svařte uvnitř vodu s citronovou šťávou v hrnku po dobu alespoň 2 minut a stěny vyčistěte s trochou tekutého přípravku na mytí nádobí.

V zájmu snazšího čištění lze vyjmout talíř. Proveďte to uchopením za oblasti k tomu určené. Vyjmete-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda. Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný talíř.



Upozornění

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY

V případě jakéhokoliv úkonu prováděného se žárovkou se obraťte na servisní oddělení nebo na kvalifikovaného odborníka s výhradním zastoupením značky.

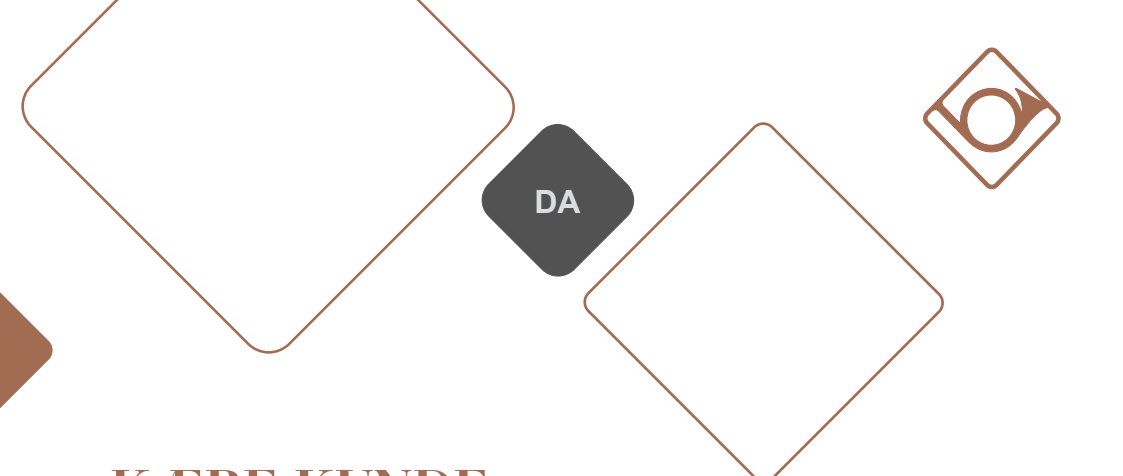
9 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- Kód chyby začínající písmenem „F“.	Trouba zjistila závadu. Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
- Trouba nehřeje.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NOREM IEC/EN/NF EN 60705

Mezinárodní elektrotechnická komise SC.59K zpracovala normu o komparativních zkouškách výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tento přístroj doporučujeme:

Zkouška	Hmotnost	Doba cca	Volič výkonu	Nádoby/Doporučení
Vaječný krém (12.3.1)	1000 g	16–18 min	500 W	Varné sklo 227 Na otočném talíři
Těsto na piškot (12.3.)	475 g	6–7 min	700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kus masa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Zakryjte plastovou fólií. Na otočném talíři
Rozmrazování masa (13.3)	500 g	11–12 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Rozmrazování malin (B.2.1)	250 g	6–7 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Gratinované brambory (12.3.4)	1100 g	23–25 min	Mírný gril + 700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kuře (12.3.6)	1200 g	24–26 min	Silný gril + 500 W	Umístěte na rošt + Glazovaná miska. Vložte do úrovně 1 odspodu Otočte v polovině doby
		35–40 min	Pečení s ventilátorem 200 °C + 200 W	V glazované keramické míse Umístěte na mřížku vloženou do úrovně 1 odspodu
Dort (12.3.5)	700 g	20 min	Pečení s ventilátorem 220 °C + 200 W	Varné sklo 828 Umístěte na rošt v úrovni 1



DA

KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.

Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.

Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.

De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.

Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.



Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og viderefører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.

Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Valg mellem placering og indbygning	7
Elektrisk tilslutning	8
2 MILJØ	9
Beskyttelse af miljøet	9
3 BESKRIVELSE AF APPARATET	10-13
Betjeneringer og display	11
Låsning af tasterne	11
Styring til drejende plade	11
Tilbehør (ifølge modellen)	12
Drejende plade	13
Driftsprincip	13
4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER	14
Første ibrugtagning	14
Menuen indstillinger (ifølge modellen)	14
5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION	15-17
Funktionen mikroovn	15
Funktionen kombineret mikroovn	16
Funktioner for traditionel tilberedning	16
Start af en tilberedning	17
6 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION	18
PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER	18
7 - ANDEN FUNKTION	19
Funktion for minatur	19
8 – VEDLIGEHODELSE	19
9 FEJL OG LØSNINGER	20
10 PRÆSTATIONSPRØVNING	21



VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



Dette apparatet skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

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

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af.

Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.



Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet ved at indsætte en afbryder i de faste ledninger i henhold til bestemmelserne for elektrisk installation.

— Hvis elkablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en

lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.



PAS PÅ:

Det er farligt for enhver anden end en kompetent person at foretage vedligeholdelsesindgreb eller reparationer, hvor det er nødvendigt at fjerne dækslet, som beskytter mod udsættelse for mikrobølgeenergien.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom: Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

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

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, hvis de ikke er under opsyn.
— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



PAS PÅ:

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



PAS PÅ:

Hvis apparatet anvendes som kombineret funktion, anbefales det, at børn kun benytter ovnen under opsyn af en voksen på grund af de høje temperaturer.

— Brug kun køkkenredskaber, som er egnet til brug i mikrobølgeovne. Metalbeholdere til mad- og drikkevarer må ikke bruges i mikrobølgeovn.

— Mikrobølgeovnen er beregnet til at varme fødevarer og drikke op. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, klude, fugtigt tøj og andre lignende artikler kan medføre risiko for kvæstelser, antændelse eller ildebrand.



PAS PÅ:

Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i hermetisk lukkede beholdere, da der er risiko for eksplosion.

— Man skal holde øje med madvarer, som opvarmes i beholdere i plastic eller papir, da der er en mulighed for antændelse.

— Hvis der ses røg, stoppes ovnen, eller ledningen tages ud, og lågen holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.

— Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan forårsage en pludselig opbrusning eller opkogning, og man skal også være forsigtig ved håndtering af beholderen.

— Indholdet i sutteflasker eller glas med babymad skal rystes eller omrøres, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

— Det anbefales ikke at opvarme æg (i æggeskal) og hårdkogte æg i mikrobølgeovn, da der er risiko for eksplosion, selv efter de er taget ud af ovnen.

— Det anbefales at tørre mikrobølgeovnen af regelmæssigt og fjerne alle madrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overfladerne blive forringet, og dette kan påvirke dens levetid. Det kan også blive farligt at bruge apparatet.



VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ:

Hvis døren eller dørens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges før den er blevet repareret af en kompetent person.

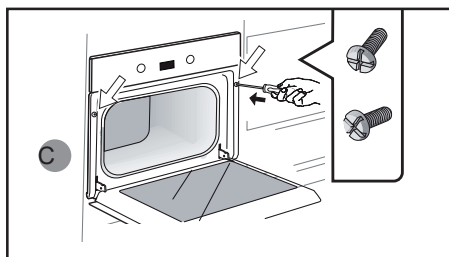
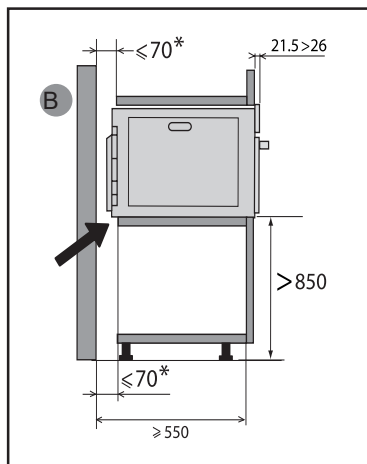
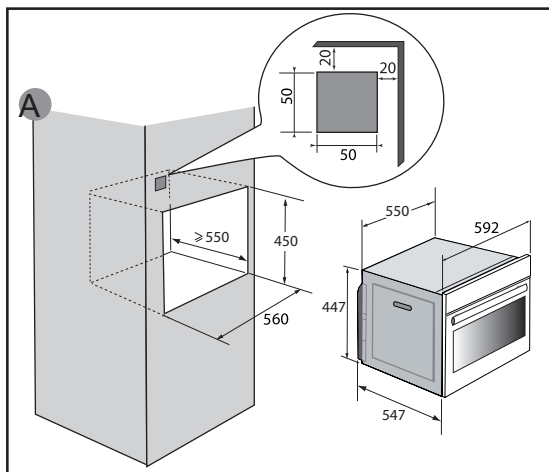
— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Du må kun give et barn tilladelse til at bruge ovnen uden overvågning, hvis barnet har fået korrekt instruktion i brugen, så barnet kan bruge ovnen på sikker måde og har forståelse for farerne ved ukorrekt brug.

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING



Dette apparatet skal installeres mindst 850 mm fra gulvet. Det kan installeres i et søjlemøbel som vist på installationsdiagrammet (fig. A).

OBS: Hvis møblets bund er åben, skal afstanden mellem væggen og pladen, som ovnen står på, være maksimalt 70mm* (fig. B).

Tag ikke apparatet i brug med det samme (vent i ca. 1 til 2 timer) efter at have flyttet det fra et koldt til et varmt sted, da kondensationen kan bevirke, at apparatet ikke fungerer korrekt.

Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er

en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale).

Forbør et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.

For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det (fig. C).

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Den elektriske tilslutning skal udføres, inden apparatet sættes ind i møblet

Ovnens er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Kontrollér, at:

- installationens forsynings effekt er tilstrækkelig (220--240 Volt~ 16 Amp.). Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.

Under vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.



Vigtigt:

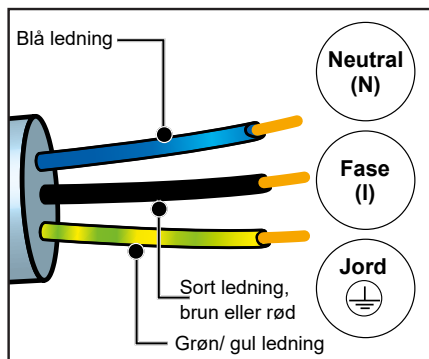
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen  på apparatet og skal tilsluttes jord.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.



Vigtigt:

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



Vigtigt:

Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.

PAS PÅ MILJØET

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

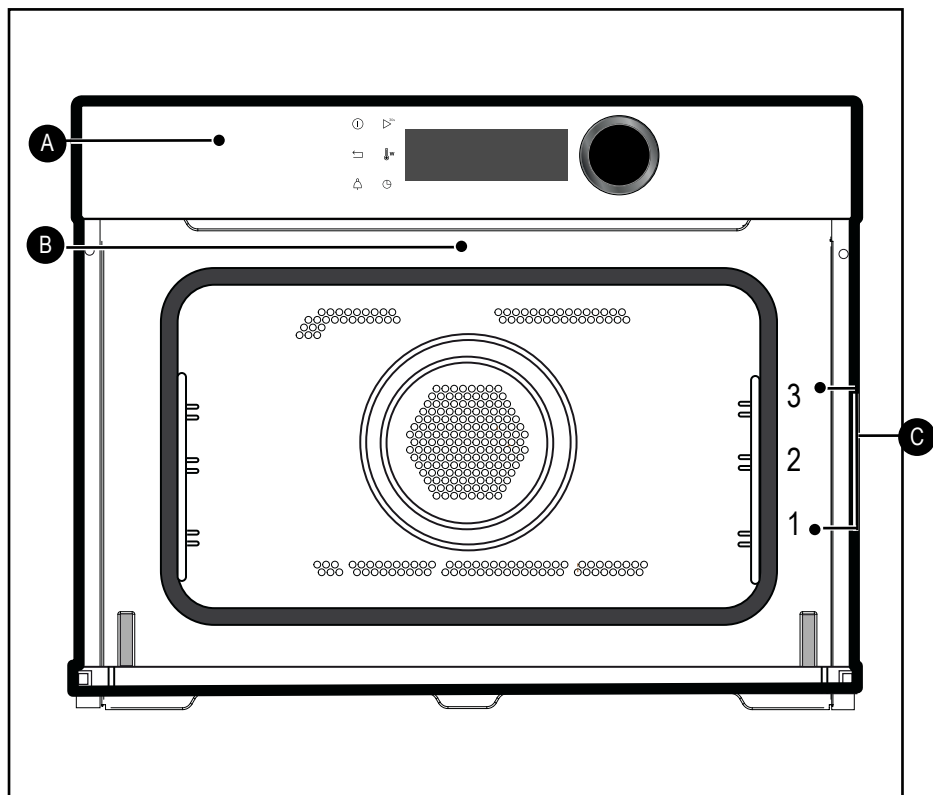


Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Det er derfor mærket med dette logo for at fortælle dig, at brugte apparater ikke må blandes med andet affald, så genbruget af apparater, der er organiseret af

din producent, kan udføres under de bedst mulige forhold i overensstemmelse med det nuværende europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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

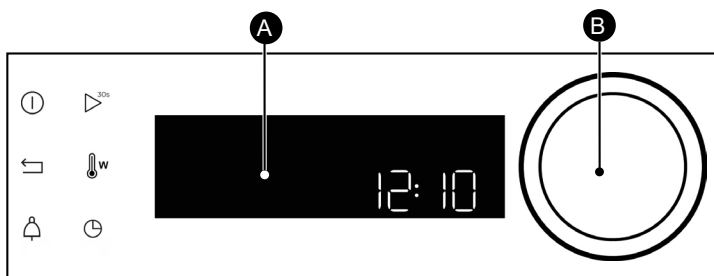
3 BESKRIVELSE AF APPARATET



- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (3 disponible højder)

• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

BETJENINGER OG DISPLAY



A Display

B Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):

- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.

- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.

Tast Stop
(langt tryk)



Returtast



Tasten
minutur



Tast til hurtig start af mikroovn-
funktion (1000W +30s)

Indstilling af temperatur og styrke

Tast til tilberedningstid/
udskudt start

LÅSNING AF TASTERNE

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

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

BEMÆRK: Kun tasten Stop forbliver aktiv.

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

STYRING TIL DREJENDE PLADE

Hvis du vurderer at der ikke er tilstrækkelig plads til at maden kan dreje frit i ovnen, kan du stoppe den drejende plade før eller under udførelsen af et program.

Tryk samtidigt på tasterne og i et par sekunder.

Symbolet blinker på displayet.

Genaktivering af den drejende plade:

Tryk igen samtidigt på tasterne i flere sekunder, indtil symbolet forsvinder fra displayet.



• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

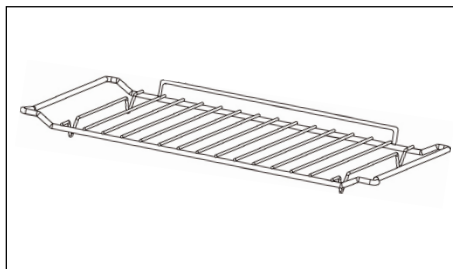
TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

- Sikker rist, der ikke kan vippe.

Anvendes til at toast, brune eller grille.

Risten må under ingen omstændigheder bruges sammen med andre beholdere i metal i mikrobølgefunktion, grill- + mikrobølgefunktion eller varmluft- + mikrobølgefunktion.

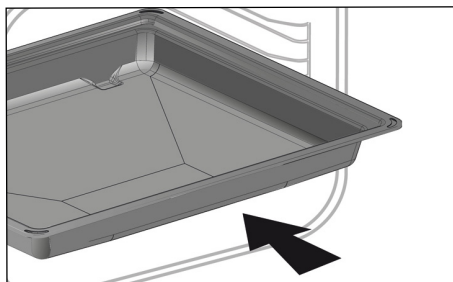
Det er dog muligt at varme en fødevarer op i en aluminiumsbakke ved at isolere den fra risten med en tallerken.



- Emaljeret universalplade, bradepande 45 mm

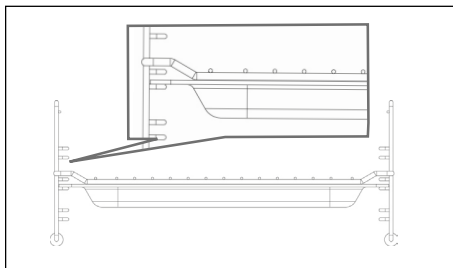
Den kan anvendes halvt fuld af vand til tilberedning i vandbad i funktionen varmluft.

Den kan også bruges som stegefad.



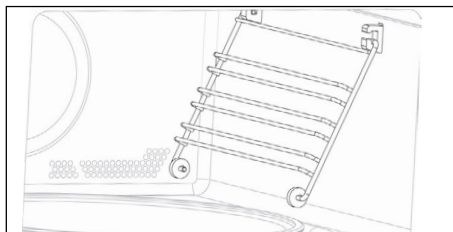
- Rist + emaljeret bradepande

Sæt risten på bradepanden for at stege og opsamle stegesaft eller fedt.



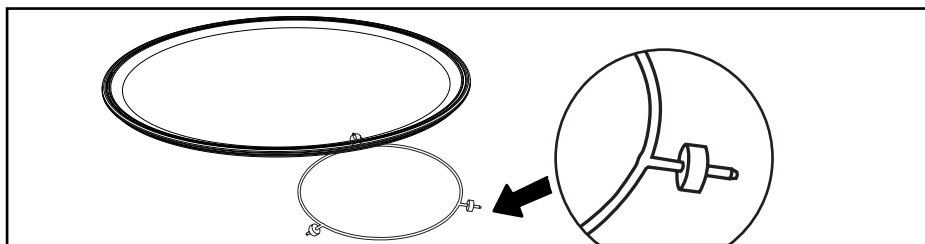
- Ribberne

2 ribber, der skal sættes i, giver mulighed for at bruge risten over 3 niveauer.



• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)



DREJENDE PLADE

Den drejende plade giver en ensartet tilberedning af madvarer, uden at du rører ved den.

Den kan dreje i begge retninger. Hvis pladen ikke drejer, kontrolleres det, at alle elementerne er placeret korrekt.

Den kan også bruges som bageplade. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er forudset til det.

Det er drevet, der får glaspladen til at dreje rundt.

Hvis drevet tages ud, sørg for at der ikke kommer vand ned i motoraksens hul.

Husk at sætte drevet, understøtningen

med hjul og den drejelige glasplade ind igen.

Forsøg ikke at dreje drevet til den drejende glasplade manuelt, da du risikerer at beskadige drivsystemet. I tilfælde af dårlig rotation, skal du kontrollere, at der ikke er fremmedlegemer under pladen.

Når pladen er i stopposition, kan den anvendes til store retter, der bruger hele ovns overflade.

I så tilfælde er det nødvendigt at dreje beholderen eller at blande dens indhold halvvejs inde i programmet.

DRIFTSPRINCIP

Mikroovne, der anvendes til tilberedning, gør brug af elektromagnetiske bølger. De findes normalt i vores omgivelser i form af radioelektricitet, lys, eller infrarøde stråler.

Deres frekvens befinder sig i bånd på 2450 MHz.

Deres egenskaber:

- De reflekteres af metaller.
- De går gennem alle andre materialer.
- De absorberes af molekyler af vand, fedt og sukker.

Når en madvare udsættes for mikrobølger, foregår der en hurtig bevægelse af

molekylerne, hvilket fremkalder en opvarmning.

Bølgerne trænger cirka 2,5 cm ind i maden, hvis maden er tykkere end disse 2,5 cm foregår opvarmningen ind til midten af maden via varmeledning, som ved traditionel tilberedning.

Det er godt at vide, at bølgerne fremkalder et simpelt opvarmningsfænomen i maden, og at de ikke er skadelige for helbredet.

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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

- Indstil klokken

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

Ovnen viser klokken.

FØRSTE IBRUGTAGNING

I den generelle menu vælger du funktionen "INDSTILLINGER" med drejknappen, og du godkender derefter. Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger.

Vælg den ønskede indstilling ved at dreje på drejknappen, og godkend derefter.

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

- Klokken

Ændr indstillingen af timer og godkend, og ændr derefter indstillingen af minutter, og godkend igen. Hvis ovnen er tilsluttet internettet, indstilles klokken automatisk.

- Lyd

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

- Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

- Standby

Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis ovnen er indstillet i tilstanden DEMO (position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

- Fejlfinding

I tilfælde af et problem kan du få adgang til menuen Fejlfinding.

Hvis du kontakter kundeservice, vil du blive bedt om at oplyse de koder, der vises i fejlfindingen.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Med denne ovn har du adgang til 3 forskellige typer tilberedningsfunktioner, som der kan udføres indstillinger for:

- Funktionen mikroovn.
- Funktionerne kombineret mikroovn (mikroovn + traditionel tilberedning).
- Funktionerne for Traditionel tilberedning.



Advarsel

Brug ikke den emaljerede bradepande

FUNKTIONER FOR MIKROOVN

Position	Styrke	Anvendelse
 Mikroovn	1000 W	Hurtig opvarmning af drikke, vand og retter, der indeholder meget væske. Tilberedning af madvarer der indeholder meget vand (supper, saucer, tomater osv.).
	800W/900W	Tilberedning af friske og frosne grøntsager
	500 W	Tilberedning af fisk og skaldyr. Opvarmning i 2 niveauer. Tilberedning af tørre grøntsager ved lavt blus. Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer på basis af æg.
	400 W/300 W	Tilberedning ved lavt blus af mælkeprodukter, syltetøj.
	200 W	Manuel optøning. Blødgøre smør, is.
	100 W	Optøning af kager der indeholder fløde.
 Optøning	200 W	Optøning af sarte madvarer
 Opvarmning	500 W	Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION



Bemærk: I kombineret funktion med mikroovn kan du bruge den emaljerede bradepande med grillen.

FUNKTIONER KOMBINERET MED MIKROOVN

Position	T °C og anbefalet styrke mini - maks.	Anvendelse
 Hurtig tilberedning	200 °C 50 °C - -200 °C 300 W 100 W/-300 W	Denne kombinerede funktion forener tilberedning i mikroovn med tilberedning i varmluftsovn, og giver dig mulighed for at spare meget tid. Anbefales til kød, kylling og stege på plade.
 Grill + mikroovn	3 1 - 4 500 W 100 W/-700W	Denne funktion giver mulighed for at bruge grillen og mikroovnen på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Denne funktion anvendes til at tilberede og brune madvarer som gratiner og kød. Den kan bruges før og efter kogning/stegning, ifølge opskriften.

FUNKTIONER FOR TRADITIONEL TILBEREDNING

Position	T °C og styrke mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft*	200 °C 50 °C - -220 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag
 Varmluft grill	200 °C 50 °C - -200 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Grill	2 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten.

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



• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START PÅ EN TILBEREDNING

ØJEBLIKKELEG TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

- Tryk på tasten , temperaturen blinker, og det er muligt at indstille den.
- Indstil temperaturen ved at dreje drejeknappen, og derefter trykke på den for at godkende.
- F.eks.: 180 °C.

ÆNDRE STYRKEN

- Tryk på tasten, styrken (300 W) blinker, og det er muligt at indstille den
- Indstil styrken med drejeknappen.
- F.eks.: 200 Watt.
- Godkend ved at trykke på drejeknappen.

PROGRAMMER VARIGHEDEN

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

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

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

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder.

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (udskudt start)

Du kan ændre denne sluttid, hvis du ønsker at udskyde den: Tryk to gange på tasten , indtast sluttiden ved at dreje på drejeknappen, og godkend.

Godkend, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt. En animation kommer frem og angiver tidspunktet for tilberedningens afslutning.

NB : Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt.

I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

"**STOP**" vises på skærmen.

Godkend ved at trykke på drejeknappen.

• 6 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

I den generelle menu skal du vælge funktionen "AUTOMATISK TILBEREDNING eller AUTOMATISK OPTØNING" med drejeknappen, og derefter godkende. Der findes forskellige kategorier af retter (se tabellen):

MADVARER
FIBERHOLDIGE FRISKE GRØNTSAGER
FRISKE GRØNTSAGER
FROSNE GRØNTSAGER
EXPRESS FJERKRÆ (KOMBINERET FUNKTION)
EXPRESS OKSEKØD (KOMBINERET FUNKTION)
FISK
FRISK PIZZA (KOMBINERET FUNKTION)
EKSPRES FROSSEN PIZZA (KOMBINERET FUNKTION)
FROSSEN PIZZA (TRADITIONEL TILBEREDNING)
EKSPRESS FRISK RET (MIKROOVN)
FRISK FÆRDIGRET
EKSPRES FROSSEN RET
MADTÆRTE
QUICHE
KARTOFFELGRATIN

MADVARER
BRØD
FÆRDIGRET
KØD
FJERKRÆ
FISK

• 7 *ANDEN FUNKTION*

FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket, eller under en tilberedning.

- Tryk på tasten .

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og tryk på den for at godkende, nedtællingen starter.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal.

Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

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

Tryk på knappen  igen, juster tiden, eller sæt den til 0m00s for at annullere. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper du også minuturet.

• 8 *VEDLIGEHOLDELSE*

RENGØRING AF INDVENDIG OG UDVENDIG OVERFLADE

Det anbefales at rengøre ovnen jævnligt og at fjerne alle madrester indvendigt og udvendigt. Brug en klud fugtet med sæbevand. Hvis mikroovnen ikke holdes ren, kan dens overflade blive beskadiget, og det kan have skadelig indvirkning på apparatets levetid samt medføre farlige situationer.

Hvis lågen eller dens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en kompetent person.

Det frarådes at bruge skuremidler, sprit eller opløsningsmidler, da de kan beskadige apparatet.

Hvis ovnen lugter eller er snavset, stil en kop med vand tilsat citronsaft eller eddike ind i ovnen, lad vandet koge i 2 min., og rengør væggene med vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Pladen kan tages ud for at gøre rengøringen lettere. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er beregnet til det. Hvis drevet

tages ud, sørg for at der ikke kommer vand ned i motoraksens hul. Husk at sætte drevet, understøtningen med hjul og den drejelige plade ind igen.



Pas på

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

UDSKIFTNING AF PÆRE

Kontakt kundeservicen eller en autoriseret kvalificeret person for ethvert indgreb på lampen.

• 9 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
- Fejlkode der begynder med et "F".	Oven har registreret en forstyrrelse. Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.
- Ovnen varmer ikke op.	Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontroller, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen, og kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt. Se afsnittet om udskiftning af pæren.
- Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.	Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN CEI/EN/NF EN 60705

Den Internationale Elektrotekniske Kommission, SC.59K, har etableret en norm angående sammenlignende præstationsprøvning udført på forskellige mikroovne. Vi anbefaler følgende for dette apparat:

Prøvning	Belastning	Tid cirka	Vælger for styrke	Beholdere/Gode råd
Fløde med æg (12.3.1)	1000 g	16-18 min.	500 W	Pyrex 227 På drejepladen
Savoie-kage (12.3.)	475 g	6 -7 min.	700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Farsbrød (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Dæk med en plastfilm. På drejepladen
Optøning af kød (13.3)	500 g	11-12 min.	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Optøning af hindbær (B.2.1)	250 g	6-7 min.	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Kartoffel-gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min.	Blid grill + 700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Kylling (12.3.6)	1200 g	24-26 min.	Stærk grill + 500 W	Lagt på hele risten + Emaljeret bradepande. Indsæt på niveau 1 nedefra Vendes efter halvdelen af tiden
		35-40 min.	Varm-luft 200 °C + 200 W	I et emaljeret lerfad Sat på den indsatte rist på niveau 1 nedefra
Kage (12.3.5)	700 g	20 min.	Varm-luft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Sat på risten, niveau 1



DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.

Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.

Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.

Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.



Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.

Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....	7
Elektrischer Anschluss	8
2 UMWELT	9
Umweltschutz.....	9
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS	10-13
Bedienelemente und Anzeige	11
Tastensperre	11
Steuerung des Drehtellers	11
Zubehör (je nach Modell)	12
Drehteller.....	13
Funktionsprinzipien	13
4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN	14
Erste Inbetriebnahme.....	14
Menü Einstellungen (je nach Modell).....	14
5 MANUELLER GARMODUS	15-17
Funktion Mikrowellengaren.....	15
Kombinierte Mikrowellenfunktion	16
Herkömmliche Garfunktion	16
Starten eines Garvorgangs	17
6 AUTOMATISCHER GARMODUS	18
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN.	18
7 WEITERE FUNKTION.....	19
Funktion Zeitschaltuhr.....	19
8 PFLEGE	19
9 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....	20
10 EIGNUNGSVERSUCHE	21



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Blende installiert werden, sonst kann es zu einer Überhitzung kommen.

— Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.



Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, indem ein Netzschalter in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut wird.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen

Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.



WARNHINWEIS:

Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



WARNHINWEIS:

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.



WARNHINWEIS:

Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Nur für Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr verwenden. Behälter aus Metall für Nahrungsmittel und Getränke dürfen für das Garen im Mikrowellengerät nicht verwendet werden.

— Die Mikrowelle ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Die Trocknung von Lebensmitteln oder von Wäsche und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchter Wäsche und ähnlichen Gegenständen können zu Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr führen.



WARNHINWEIS:

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.

— Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Behältern aus Kunststoff oder Papier behalten Sie stets ein Auge auf das Gerät, da die Gefahr einer Flammenbildung besteht.

— Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

— Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Auch beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.

— Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Inhalte von Fläschchen und Gläschen für Babys umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

— Es wird nicht empfohlen, Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.

— Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelrückstände zu entfernen.

— Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können hierdurch der Zustand der Oberfläche und zwangsläufig die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden. Dies kann zu einer gefährlichen Situation führen.



WARNHINWEIS:

Wenn die Tür oder die Dichtung der Tür beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor eine entsprechend kompetente Person die erforderliche Reparatur durchgeführt hat.

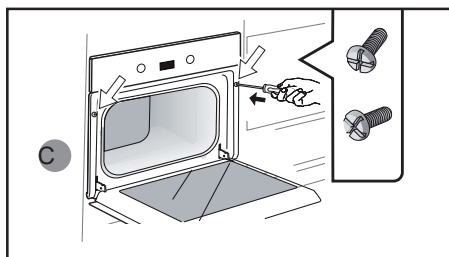
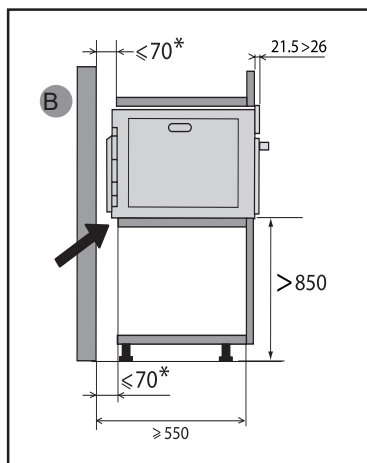
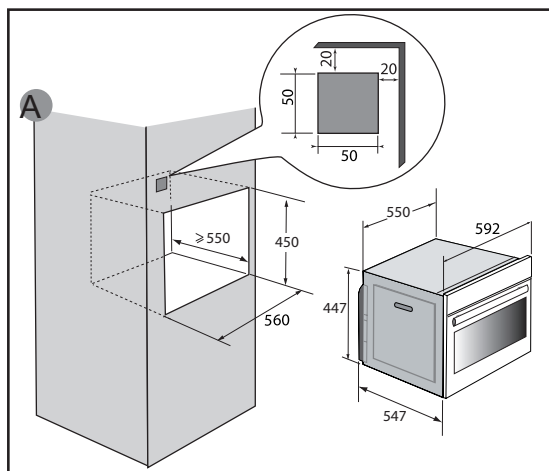
— Keine Scheuermittel oder harte Metallschaber zum Reinigen der Glastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zum Bersten des Glases führen kann.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt nutzen, wenn sie entsprechend eingewiesen wurden, um das Gerät sicher bedienen zu können und die Gefahren einer falschen Nutzung zu verstehen.

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden. Es kann gemäß Einbauzeichnung (Abb. A) in einen Hochschrank eingebaut werden.

Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist, darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen* (Abb. B).

Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

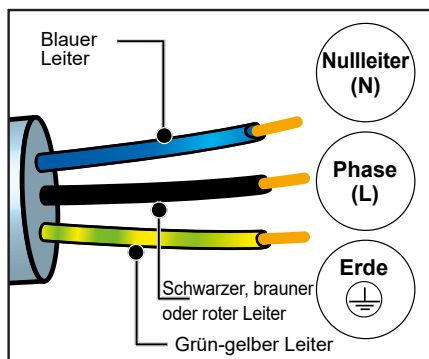
In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern.

Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher befestigen (Abb. C).

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau sicherzustellen. Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.



Prüfen ob:

- die Leistung der Anlage ausreicht (220-240 Volt~ 16 Ampere). Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.



Achtung:

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss  des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.



Achtung:

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



Achtung:

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

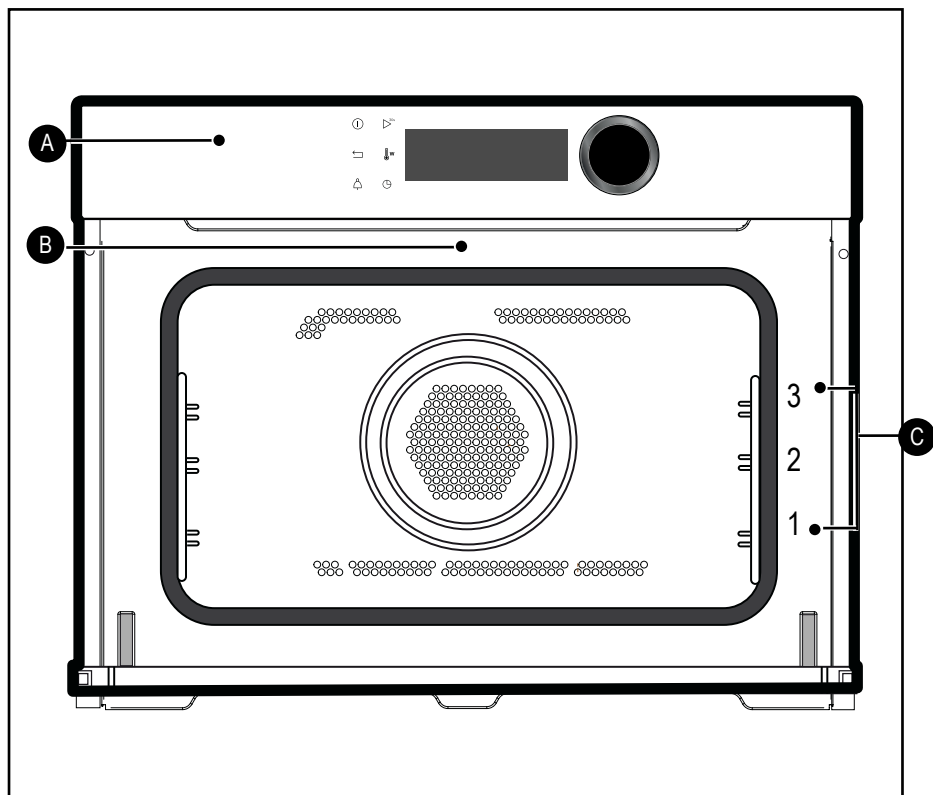


In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Die

vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

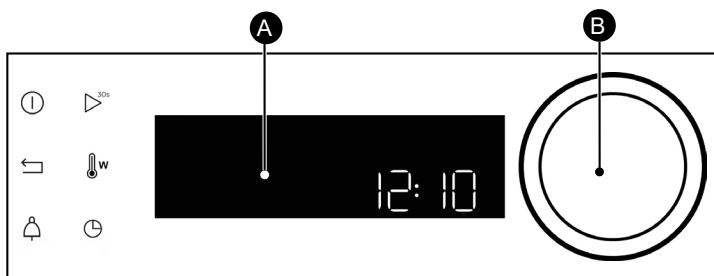
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (3 Höhen verfügbar)

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Anzeige

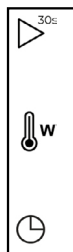
B **Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):**

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.
- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

**Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)**

Taste zurück

**Taste
Zeitschaltuhr**



**Schnellstarttaste Funktion
Mikrowellengaren (1000W +30s)**

**Einstellung der Temperatur und
Leistung**

**Taste für Garzeit /
Startzeitvorwahl**

TASTENSPERRE

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück ⏮ und 🔔 bis zur Anzeige des 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 🔔, bis das Vorhängeschloss-Symbol 🚫 vom Bildschirm verschwindet.

DREHTELLER

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Raum zum freien Drehen im Garraum nicht reicht, dann kann der Drehteller vor oder während der Ausführung des Programms angehalten werden.

Drücken Sie die Tasten ⏱ und 🌡 einige Sekunden lang gleichzeitig.

Das Symbol ⚙ blinkt auf der Anzeige.

Drehteller wieder aktivieren:

Drücken Sie die Tasten erneut einige Sekunden lang gleichzeitig, bis das Symbol ⚙ in der Anzeige erlischt.



• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

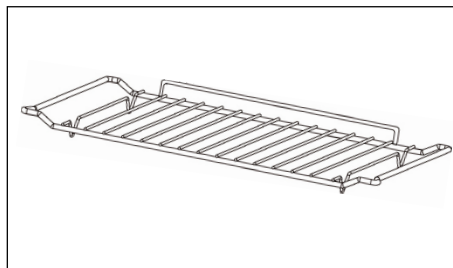
ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Rost mit Kippschutz.

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen.

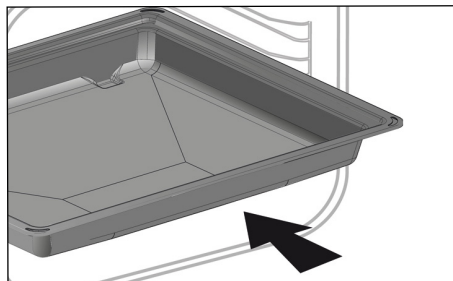
Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.



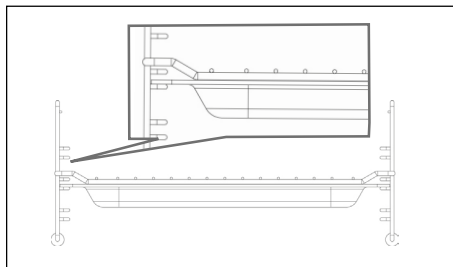
- Emailliertes Mehrzweckblech, Fettpfanne 45 mm

Sie kann mit der Funktion Umlaufhitze halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad verwendet werden. Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.



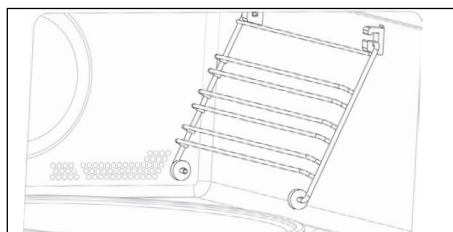
- Rost + emailliertes Blech

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.



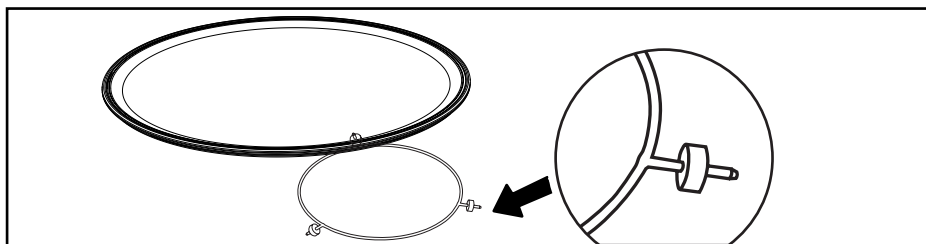
- Einschubleisten

Mit Hilfe von 2 Einschubleisten kann der Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.



• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)



DREHTELLER

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden. Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Glastellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Nicht versuchen, den Glasdrehteller manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Mit dem Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherds verwenden.

In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.



• 4 *INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN*

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

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

- Einstellung der Uhrzeit

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

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann. Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters den gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

- Uhrzeit

Die Stunden verändern, bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist, wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert.

- Ton

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.-

- Helligkeit

Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe.

- Sleep mode

Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.

- Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

- 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.

- Diagnose

Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.

Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.

• 5 MANUELLER GARMODUS

GAREN

Dieser Ofen verfügt über 3 Arten von Garmodi, deren Parameter einstellbar sind:

- Funktion Mikrowellengaren.
- Kombinierte Mikrowellenfunktionen (Mikrowelle + Ober- und Unterhitze).
- Funktionen mit Ober- und Unterhitze.



Warnhinweis

Verwenden Sie nicht das emaillierte Blech.

FUNKTIONEN MIKROWELLENGAREN

Position	Leistung	Verwendung
 Mikrowelle	1000 W	Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser oder Gerichten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Garen von Nahrungsmitteln, die viel Wasser enthalten (Suppen, Soßen, Tomaten usw.).
	800 W/900 W	Garen von frischem oder tiefgeköhltem Gemüse
	500 W	Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse bei geringer Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
	400 W/300 W	Garen von Milchprodukten und Konfitüren bei geringer Hitze.
	200 W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
	100 W	Abtauung von cremehaltigen Gebäckstücken.
 Auftauen	200 W	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln
 Aufwärmem	500 W	Aufwärmen oder Garen von empfindlichen Lebensmitteln

5 MANUELLER GARMODUS



Hinweis: In der Kombifunktion mit Mikrowelle können Sie die emaillierte Fettpfanne mit dem Rost verwenden.

KOMBINIERTER MIKROWELLENFUNKTIONEN

Position	Empfohlene Temperatur und Leistung Min. - Max.	Verwendung
 Expressgaren	200°C 50°C - 200°C 300 W 100W - 300 W	Diese Kombifunktion verbindet das Mikrowellengaren mit dem Heißluftgaren. Dadurch können Sie viel Zeit gewinnen. Empfohlen für Fleisch, Hähnchen und Braten, die in einem Gefäß gegart werden.
 Grill + Mikrowelle	3 1 - 4 500 W 100 W - 700 W	Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.

HERKÖMMLICHE GARFUNKTION

Position	Temperatur und Leistung Min. - Max.	Verwendung
 Heißluft*	200°C 50°C - 220°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse
 Umluftgrill	200°C 50°C - 200°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Grill	2 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost.

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



• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

- Drücken Sie die Taste . Die Temperatur blinkt, die Einstellung ist nun möglich.
- Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie zur Bestätigung.
- Beispiel: 180°C.

LEISTUNG ÄNDERN

Drücken Sie die Leistungstaste (300 W). Die Leistung blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

- Stellen Sie die Leistung durch Drehen des Bedienschalters ein.
- Beispiel: 200 Watt.
- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch und drücken Sie dann auf . Die Garzeit blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

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

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

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS

(verzögerter Start)

Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden: Drücken Sie zweimal die Taste , geben Sie dann durch Drehen des Bedienschalters das Ende des Garvorgangs ein und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen. Eine Animation erscheint und zeigt Ihnen die Endzeit des Garvorgangs an.

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.

„**BEENDEN**“ erscheint auf dem Bildschirm. Drücken Sie zum Bestätigen den Bedienschalter.

• 6 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „AUTOMATISCHES GAREN oder AUTOMATISCHES AUFTAUEN“ aus und bestätigen Sie dann. Es werden Ihnen verschiedene Kategorien von Gerichten angeboten (siehe Tabelle):

LEBENSMITTEL
FASERIGES FRISCHES GEMÜSE
FRISCHES GEMÜSE
TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE
GEFLÜGEL EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
RIND EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
FISCH
FRISCHE PIZZA (KOMBIFUNKTION)
TIEFKÜHLPIZZA EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
TIEFKÜHLPIZZA (TRADITIONELLES GAREN)
FERTIGGERICHT EXPRESS (MIKROWELLE)
FRISCHES FERTIGGERICHT
TIEFKÜHLGERICHT EXPRESS
SALZIGE TORTE
SPECKKUCHEN
KARTOFFELGRATIN

LEBENSMITTEL
BROT
FERTIGGERICHT
FLEISCH
GEFLÜGEL
FISCH

• 7 WEITERE FUNKTION

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion kann benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder während eines Garvorgangs.

- Drücken Sie die Taste .

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 ändern oder annullieren.

Drücken Sie erneut die Taste , passen Sie Ihre Zeit an oder stellen Sie sie auf 0m00s ein, um abzubrechen. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie auch die Zeitschaltuhr.

• 8 PFLEGE

REINIGUNG DER INNEN- UND AUSSENFLÄCHE

Wir empfehlen den Mikrowellenherd regelmäßig zu reinigen und innen sowie außen alle Nahrungsmittelreste zu entfernen. Zur Reinigung einen feuchten Schwamm mit Seifenlauge verwenden. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche Schaden nehmen, wodurch unweigerlich die Lebensdauer des Gerätes verkürzt wird und die Sicherheit nicht mehr gewährleistet ist.

Bei beschädigter Tür oder Türdichtung darf das Gerät erst nach Instandsetzung durch einen Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.

Von der Verwendung von Scheuermitteln, alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Produkten wird abgeraten, da sie das Gerät beschädigen können.

Sollte das Gerät riechen oder verschmutzt sein, 2 Minuten lang eine Tasse Wasser mit Zitronensaft oder Essig kochen lassen und die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

Zur leichteren Reinigung kann der Drehteller herausgenommen werden. Hierzu an den hierfür vorgesehenen Griffzonen ansetzen. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt. Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.



Warnhinweis

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.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Für jeden Eingriff an der Lampe wenden Sie sich an den Kundendienst oder an ein qualifiziertes Fachpersonal des Händlers.



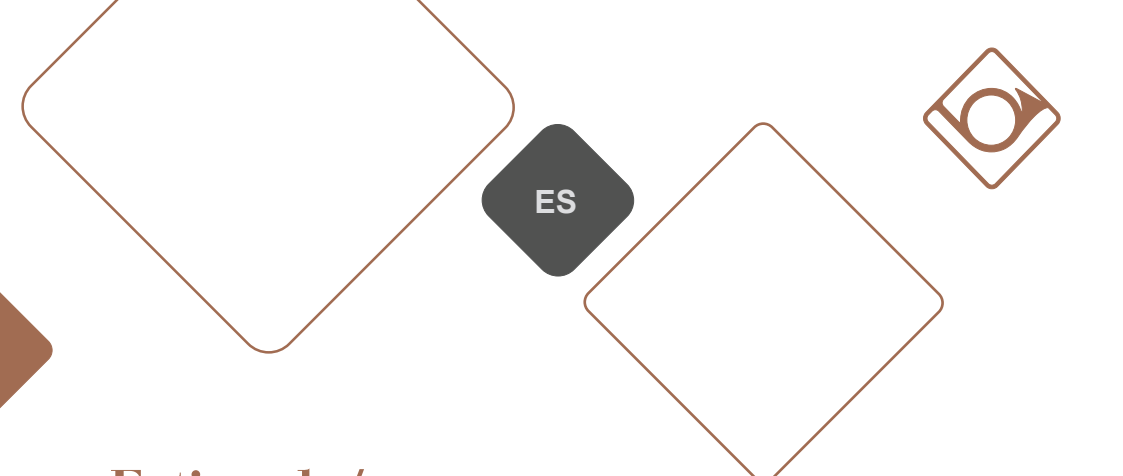
9 FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Fragen	Antworten und Lösungen
- 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 Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).
- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.	Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „Auswechseln der Lampe“.
- 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.

Eignungsversuche nach der Norm IEC/EN/NF EN 60705

Die internationale Elektrotechnikkommission, SC.59K, hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellenherde festgelegt. Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Versuch	Gewicht	Ungefähre Zeit	Schalter für Leistung	Gefäße / Hinweise
Eiercreme (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
Biskuit-torte (12.3.2)	475 g	6 -7 Min.	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Auftauen von Fleisch (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Auf einem flachem Teller Auf dem Drehteller
Auftauen von Himbeeren (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Auf einem flachem Teller Auf dem Drehteller
Kartoffel-gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Sanftes Grillen + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill stark + 500 W	Auf die Einheit bestehend aus Rost + Emailliertes Blech. Aus die erste Einschubebene von unten schieben Nach halber Garzeit umdrehen
		35-40 min	Heiß-luft 200°C + 200 W	In emailliertem Tongefäß Auf das eingeschobene Gitter stellen (erste Einschubebene von unten)
Kuchen (12.3.5)	700 g	20 min	Heiß-luft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost in der 1. Ein-schubleiste legen



ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de savoir faire, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un savoir faire excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALACIÓN.....	7-8
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO	7
Conexión eléctrica	8
2 MEDIO AMBIENTE	9
Respeto del medio ambiente	9
3 PRESENTACIÓN DEL APARATO	10-13
Los mandos y la pantalla	11
Bloqueo de los mandos	11
Gestión del plato giratorio	11
Los accesorios (según el modelo)	12
El plato giratorio	13
Principios de funcionamiento	13
4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES	14
Primera puesta en servicio	14
Menú Ajustes (según el modelo).....	14
5 MODO DE COCCIÓN MANUAL	15-17
Función microondas.....	15
Función microondas combinada	16
Funciones de cocción tradicionales	16
Inicio de cocción	17
6 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	19
Función Temporizador.....	19
7 OTRAS FUNCIONES.....	18
PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS	18
8 MANTENIMIENTO.....	19
9 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	20
10 PRUEBA DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN	21



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o mándelo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.



El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación resulta dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con similar cualificación, para evitar cualquier peligro.



ADVERTENCIA:

Es peligroso que las operaciones de mantenimiento o de reparación que requieran retirar una tapa de protección a la exposición a la energía microondas sean efectuadas por alguien que no sea una persona habilitada para ello.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales; granjas; la utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.



ADVERTENCIA:

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.



ADVERTENCIA:

Si el aparato funciona en modo combinado, se recomienda que los niños no utilicen el horno si no es con la vigilancia de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

— Compruebe que los utensilios son los adecuados para utilizarlos en un horno microondas. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para cocinar en microondas.

— El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos

o de ropa y el calentamiento de cojines calentadores, pantuflas, esponjas, ropa húmeda y otros artículos similares pueden generar riesgos de heridas, de inflamación o de fuego.



ADVERTENCIA:

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados herméticamente ya que existe riesgo de que exploten.

— Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno ya que existe una posibilidad de inflamación.

— Si apareciera humo, detenga o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

— Al calentar bebidas con microondas se puede provocar un brote brusco y retardado de líquido en ebullición, por lo que se deben adoptar medidas cuando se manipule el recipiente.

— Hay que agitar o remover el contenido de los biberones y de los potitos para bebés, así como comprobar su temperatura, antes de dárselos al niño para evitar quemaduras.

— Se recomienda no calentar huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en un horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haberse finalizado la cocción.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

— Se recomienda limpiar periódicamente el horno y retirar todos los restos de alimentos.

— Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.



ADVERTENCIA:

Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran deterioradas, no se deberá utilizar el horno antes de haberlo hecho reparar por una persona competente.

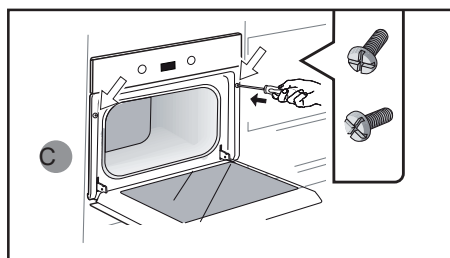
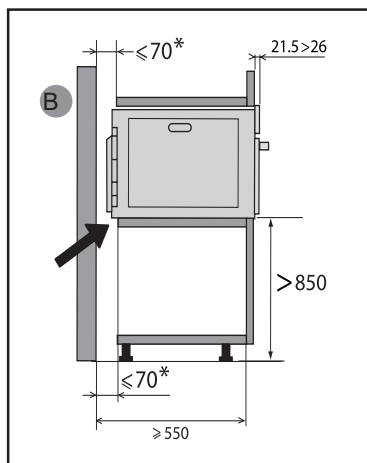
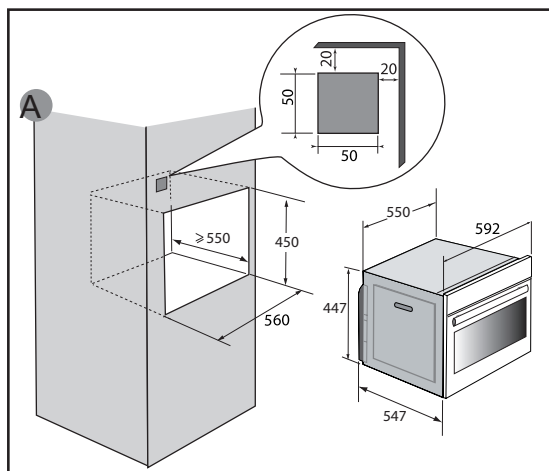
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No deje que los niños utilicen el horno sin vigilancia, salvo si se han dado las instrucciones necesarias para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprenda los peligros que conlleva un uso incorrecto.

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (fig. A). Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna' el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (fig. B).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente).

Efectúe un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

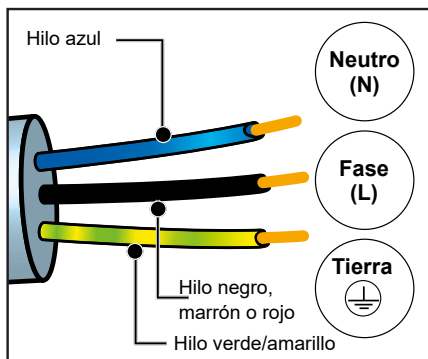
Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (fig. C).

• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.



Compruebe que:

- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



Atención:

El cable de protección (verde-amarillo) se conecta al terminal  del aparato y debe conectarse a la toma de tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



Atención:

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



Atención:

La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

• 2 *MEDIO AMBIENTE*

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

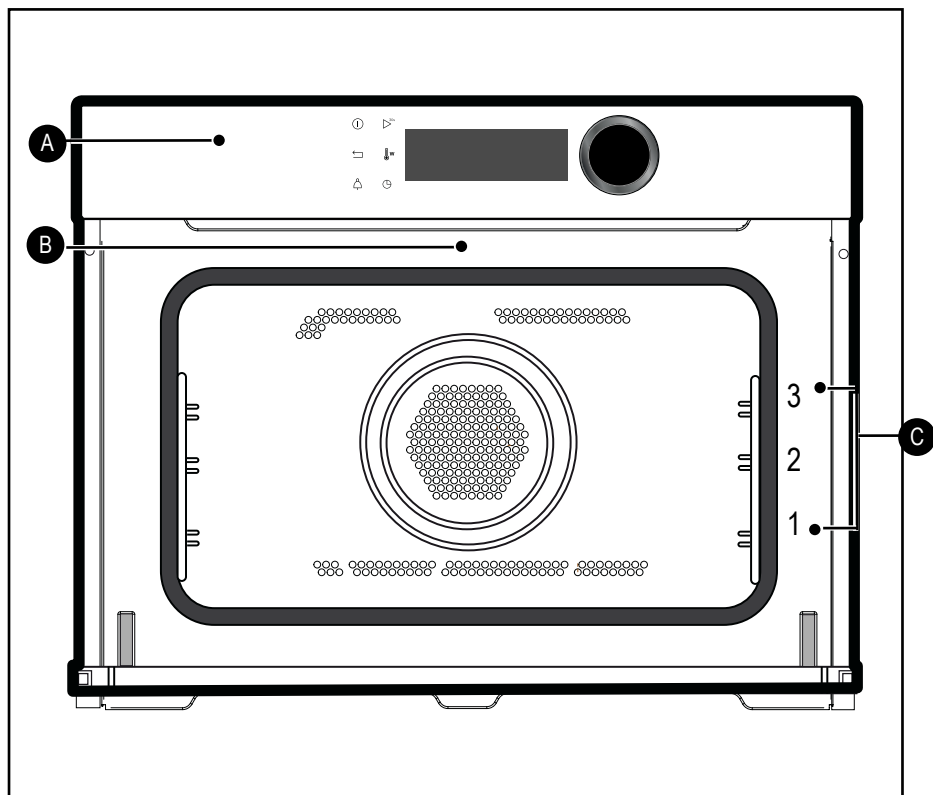


Este aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de

los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Contacte con su ayuntamiento o con el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

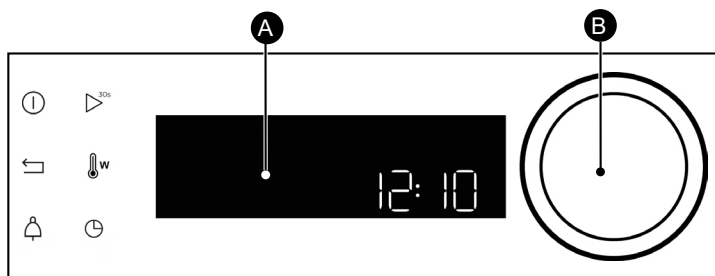
• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO



- A Panel de control
- B Luz
- C Niveles (3 alturas disponibles)

3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



A Pantalla

B Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):

- permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
- permite validar cada acción pulsando en el centro

Botón parada de horno (pulsación larga)

Tecla de retorno

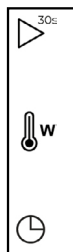
Botón Temporizador



Botón de inicio rápido de la función microondas (1000 W +30 s)

Ajuste de temperatura y potencia

Botón de tiempo de cocción/inicio diferido



BLOQUEO DE LAS TECLAS

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

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

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

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

GESTIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Si considera que no hay suficiente espacio para que el plato giratorio pueda girar en el horno, seleccione la función detener el plato giratorio antes o durante la ejecución del programa.

Para desbloquearlo, pulse simultáneamente y durante unos segundos.

El símbolo parpadea en la pantalla.

Reactivación del plato giratorio:

Pulse simultáneamente los mandos y durante unos segundos hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

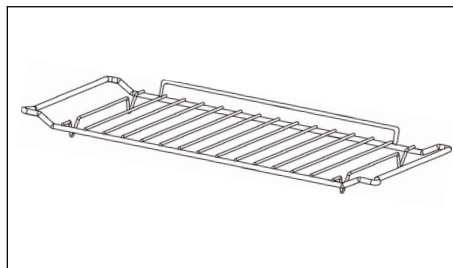
LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

- Parrilla de seguridad antivuelco

Permite tostar, dorar o gratinar.

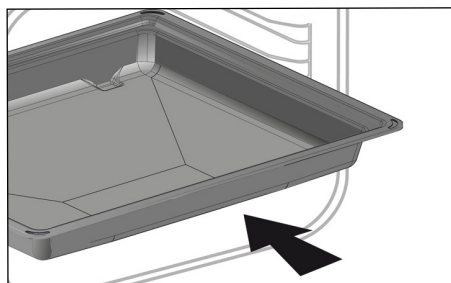
La parrilla no debe ser utilizada nunca con otros recipientes metálicos en la función de microondas, grill + microondas o calor ventilado + microondas.

Sin embargo, puede calentar un alimento en una bandeja de aluminio aislándola de la parrilla por medio de un plato.



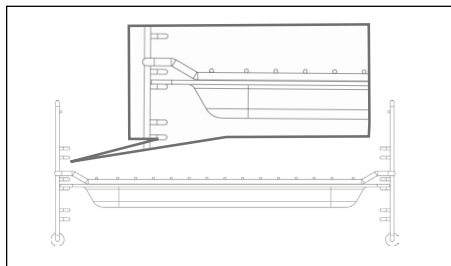
- Bandeja esmaltada multiusos, grasera 45 mm

Se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para efectuar cocciones al baño maría en la función de calor giratorio. Puede servir como bandeja para cocinar.



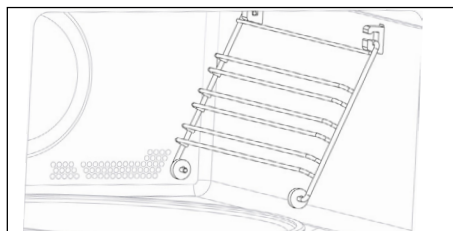
- Parrilla + bandeja esmaltada

Para asar y recuperar el jugo de la cocción, coloque la parrilla sobre la grasera.



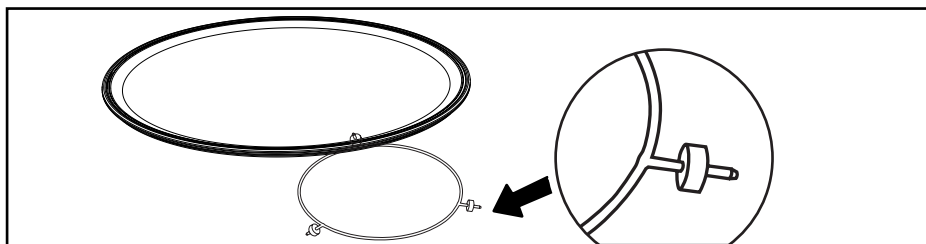
- Los niveles

2 niveles que permiten utilizar la parrilla a 3 alturas.



• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)



EL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio permite una cocción homogénea del alimento sin tener que tocarlo.

Gira indiferentemente en los 2 sentidos.

- Si no gira, compruebe que todos los elementos están bien colocados.

Se puede utilizar como bandeja para cocinar. Para sacarlo, sujételo utilizando las zonas de acceso previstas en la cavidad.

El mecanismo de arrastre permite que el plato de cristal gire.

Si retira el mecanismo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor.

No se olvide de volver a colocar el mecanismo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

No intente hacer girar manualmente el soporte con ruedas ya que podría estropear el sistema de arrastre. En caso de producirse una mala rotación, asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño bajo el plato.

El plato en posición de parada permite utilizar bandejas grandes en toda la superficie del horno.

En este caso, es necesario girar el recipiente o mezclar su contenido a la mitad del programa.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las microondas que se utilizan para la cocción son ondas electromagnéticas. Son ondas similares a las que tenemos habitualmente a nuestro alrededor, como las ondas radioeléctricas, la luz o los rayos infrarrojos.

Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Son reflejadas por los metales.
- Atravesan cualquier otro material.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Quando se expone un alimento a las microondas se produce una agitación rápida de las moléculas, lo que provoca un calentamiento.

La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm; si el alimento es más grueso, la cocción hasta el interior se efectuará por conducción, como en una cocción tradicional.

Es bueno saber que las microondas provocan en el interior del alimento un simple fenómeno térmico y que no son nocivas para la salud.

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

- Ajuste la hora

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

El horno indica la hora.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide. Tiene varios ajustes disponibles.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

• Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente.

- Sonido

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

- Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Sleep mode

También puede poner la pantalla en modo de espera:

Posición ON, la pantalla se apaga después de un tiempo determinado.

Posición OFF, el brillo se reduce después de un tiempo determinado.

- Idioma

Seleccione el idioma 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 calentará.

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

Cuando contacte con el servicio técnico, le pedirán los códigos que aparecen en el diagnóstico.

• 5 *MODO DE COCCIÓN MANUAL*

REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno le ofrece 3 tipos de modo de cocción cuyos parámetros son ajustables:

- La función microondas
- Las funciones microondas combinadas (microondas + cocción tradicional)
- Las funciones de cocción tradicionales



Advertencia
No utilice bandejas esmaltadas.

LA FUNCIÓN MICROONDAS

Posición	Potencia	Utilización
 microondas	1000 W	Calentar rápidamente bebidas, agua y recetas con una gran cantidad de líquido. Cocinar alimentos con mucha agua (sopas, salsas, tomates, etc.).
	800 W / 900 W	Cocinar verduras frescas o congeladas
	500 W	Cocinar pescados y marisco. Calentar en 2 niveles. Cocinar legumbres a fuego lento. Calentar o cocinar alimentos frágiles a base de huevo.
	400 W / 300 W	Cocinar productos lácteos y mermeladas a fuego lento.
	200 W	Descongelación manual. Ablandar la mantequilla, el helado.
	100 W	Descongelar la repostería con crema.
 Descongelación	200 W	Descongelar alimentos frágiles
 Calentamiento	500 W	Calentar o cocinar alimentos frágiles

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL



Nota: La función combinada con microondas le permite utilizar la bandeja grasera esmaltada junto con la parrilla.

FUNCIONES MICROONDAS COMBINADAS

Posición	T°C y potencia recomendadas mín. - máx.	Utilización
 Cocción exprés	200 °C 50 °C-200 °C 300 W 100 W-300 W	Esta función combinada asocia la cocción en modo microondas con la cocción en modo calor ventilado, permitiéndole ahorrar un tiempo considerable. recomendada para carnes, pollo y asados en bandeja.
 Grill + Microondas	3 1 - 4 500 W 100 W - 700 W	Esta función ofrece la posibilidad de utilizar simultáneamente el grill y el horno microondas, lo cual permite una cocción rápida. Esta función le permite cocer y dorar alimentos como gratinados y carnes. Se puede utilizar antes o después de la cocción, según la receta.

FUNCIONES DE COCCIÓN TRADICIONALES

Posición	T°C y potencia mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	200 °C 50 °C -220 °C	Recomendado para que se mantenga la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras
 Grill ventilado	200°C 50 °C -200 °C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 A la plancha	2 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.

*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.



• 5 *MODO DE COCCIÓN MANUAL*

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

- Pulse la tecla . La temperatura parpadea para indicar que ya se puede regular.
- Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.
- Ejemplo: 180°C.

MODIFICAR LA POTENCIA

- Pulse la tecla . La potencia (300 W) parpadea para indicar que ya se puede regular.
- Ajuste la potencia con ayuda de la rueda.
- Ejemplo: 200 W.
- Valídela pulsando la rueda.

PROGRAMAR EL TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata y después pulse . El tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

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

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN

(inicio diferido)

Puede modificar esta hora de fin de cocción si quiere iniciarla en modo diferido: pulse dos veces la tecla ; después introduzca la hora de fin de cocción girando la rueda y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, confírmela. Aparecerá una animación para indicar la hora de fin de la cocción.

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.

«APAGUE» aparecerá en la pantalla

Valide pulsando la rueda.

• 6 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Desde el menú general, seleccione la función «COCCIÓN AUTO o DESCONGELACIÓN AUTO» girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos (ver cuadro):

ALIMENTOS
VERDURA FRESCA FIBROSA
VERDURA FRESCA
VERDURAS CONGELADAS
AVES EXPRÉS (FUNCIÓN COMBINADA)
CARNE DE VACUNO EXPRÉS (FUNCIÓN COMBINADA)
PESCADO
PIZZA FRESCA (FUNCIÓN COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (FUNCIÓN COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (COCCIÓN TRADICIONAL)
PLATO FRESCO EXPRÉS (MICROONDAS)
PLATO FRESCO PREPARADO
PLATO CONGELADO EXPRÉS
TARTAS SALADAS
QUICHE
PATATAS GRATINADAS

ALIMENTOS
PAN
PLATOS PREPARADOS
CARNES
AVES
PESCADO

• 7 OTRAS FUNCIONES

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado o durante una cocción.

- Pulse la tecla .

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

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

Nota: tiene la opción de modificar o anular la programación.

Vuelva a pulsar la tecla , ajuste el tiempo deseado o establézcalo en 0 m 00 s para anularlo. Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, también parará el temporizador.

• 8 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE INTERIOR-EXTERIOR

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar todos los restos de comida que puedan quedar en el interior y el exterior del aparato. Utilice una bayeta húmeda con jabón. Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.

Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran deterioradas, no se deberá utilizar el horno antes de haberlo hecho reparar por una persona competente.

Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcoholes o diluyentes porque pueden dañar el aparato.

Si notara algún olor o el horno estuviera muy sucio, hierva agua con zumo de limón o con vinagre en un taza durante 2 minutos y limpie las paredes con un poco de lavavajillas líquido.

Se puede retirar el plato para que la limpieza sea más fácil. Para ello, sujételo por las zonas de acceso previstas para ello. Si retira el dispositivo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor. No se olvide de volver a colocar el dispositivo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.



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.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para cualquier reparación o cambio de bombilla, contacte con el SPV o con un profesional cualificado y autorizado.



• 9 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
- 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 luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible y compruebe que el horno está bien enchufado. Consulte el capítulo Sustitución de la bombilla
- 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.

PRUEBAS DE APTITUD DE ACUERDO CON LAS NORMAS CEI/EN/NF EN 60705

La Comisión Electrotécnica Internacional, SC.59K, ha establecido una norma relativa a las pruebas de rendimiento comparativas efectuadas en distintos hornos microondas. Recomendamos lo siguiente para este aparato:

Prueba	Carga	Tiempo aprox.	Selector de potencia	Recipientes/Consejos
Crema de huevos (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 En el plato giratorio
Bizcocho esponjoso (12.3.)	475 g	6 -7 min	700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pastel de carne (12.3.3)	900 g	14min	700 W	Pyrex 838 Tápelo con papel film. En el plato giratorio
Descongelación de carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Descongelación de frambuesas (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Gratinado de patatas (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill suave + 700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pollo (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill fuerte + 500 W	Colóquelo sobre el conjunto de la parrilla + Bandeja esmaltada Colóquela en el nivel 1 contando desde abajo Dele la vuelta a mitad de la cocción
		35-40 min	Calor giratorio 200°C + 200 W	En una bandeja de barro esmaltada Colóquelo sobre la parrilla introducida en el nivel 1 partiendo de abajo
Pastel (12.3.5)	700 g	20min	Calor giratorio 220°C + 200 W	Pyrex 828 Colóquelo sobre la parrilla, en el nivel 1

EL



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.

Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας.

Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητά τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ.....	4-6
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	7-8
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός	7
Ηλεκτρική σύνδεση	8
2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	9
Προστασία του περιβάλλοντος.....	9
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	10-13
Οι εντολές και η οθόνη	11
Κλείδωμα των πλήκτρων	11
Έλεγχος του περιστρεφόμενου δίσκου	11
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)	12
Περιστρεφόμενος δίσκος.....	13
Αρχές λειτουργίας	13
4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	14
Πρώτη έναρξη λειτουργίας	14
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο).....	14
5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	15-17
Λειτουργία μικροκυμάτων.....	15
Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων	16
Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος	16
Έναρξη μαγειρέματος	17
6 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	18
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ.....	18
7 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	19
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	19
8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	19
9 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ.....	20
10 ΔΟΚΙΜΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ	21



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά.

Το υλικό από το οποίο αποτελείται το εντοιχιζόμενο έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.



Πρέπει να είναι δυνατό να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, χρησιμοποιώντας έναν διακόπτη

που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε, εξαιρουμένου του εξειδικευμένου προσωπικού, να προβαίνει σε ενέργειες συντήρησης ή επιδιόρθωσης που απαιτούν την αφαίρεση του καλύμματος, το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα με κλειστή πόρτα.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

— Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρξει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η συσκευή βρίσκεται σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.

— Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Τα μεταλλικά σκεύη για τρόφιμα και ποτά δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.

— Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Όταν στεγνώνετε τρόφιμα ή ρούχα και ζεσταίνετε θερμαινόμενα μαξιλάρια, παντόφλες, σφουγγάρια, υγρά ρούχα και άλλα παρόμοια αντικείμενα, ενδέχεται να υπάρξει κίνδυνος τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται μέσα σε σκεύη που είναι κλεισμένα αεροστεγώς, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

— Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των τροφίμων σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, ελέγχετε συχνά τον φούρνο, καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

— Εάν εμφανιστεί καπνός, σταματήστε ή αποσυνδέστε τον φούρνο και διατηρήστε την πόρτα κλειστή, προκειμένου να σβήσει η ενδεχόμενη φλόγα.

— Το ζέσταμα ποτών με μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει αιφνίδια και απρόβλεπτη ανάβλυση του υγρού που βράζει, συνεπώς πρέπει να λαμβάνονται οι απαραίτητες

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

προφυλάξεις κατά τον χειρισμό του σκεύους.

— Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των τροφίμων για μωρά σε βαζάκια πρέπει να αναδευτεί και η θερμοκρασία του περιεχομένου πρέπει να ελεγχθεί πριν από την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.

— Συνιστούμε να μην ζεσταίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων τα αυγά με το τσόφλι τους ή τα βραστά αυγά ολόκληρα, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ψησίματος.

— Συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο τακτικά και να αφαιρείτε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών.

— Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αλλά και θα καταστήσει τη χρήση της επικίνδυνη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

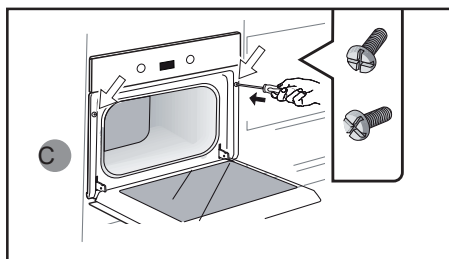
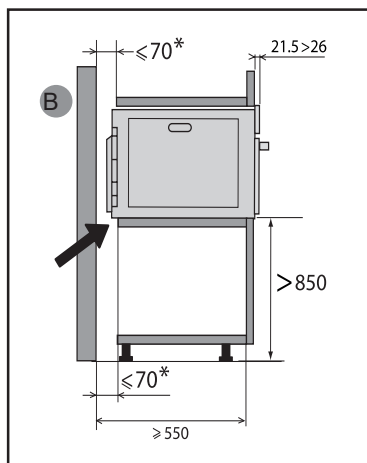
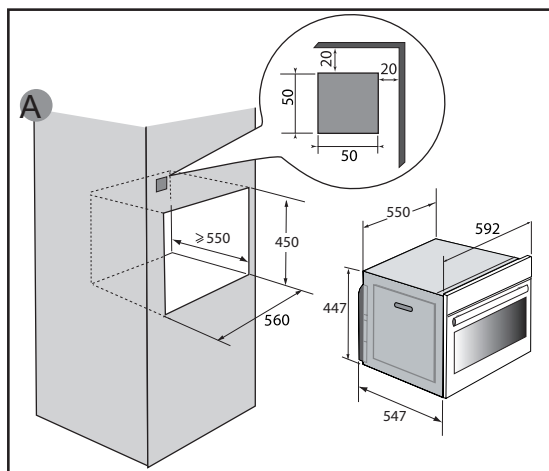
Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμος της πόρτας φθαρεί, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί πριν από την επιδιόρθωση της βλάβης από εξειδικευμένο τεχνικό.

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

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν τον φούρνο χωρίς επίβλεψη, εκτός εάν τους έχετε πρωτύτερα εξηγήσει τις οδηγίες χρήσης, προκειμένου να χρησιμοποιήσουν τον φούρνο με ασφάλεια και να καταλάβουν τους κινδύνους μιας λανθασμένης χρήσης.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος. Μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης (εικ. Α).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του, η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. Β).

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπύκνωση των υδρατμών

μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία.

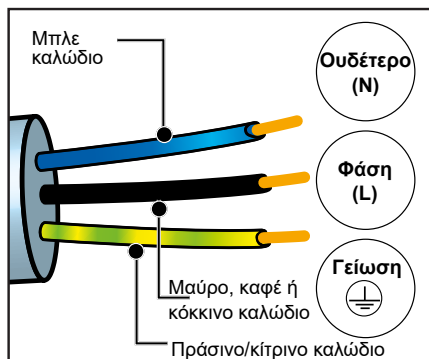
Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το εντοιχιζόμενο έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό).

Δημιουργήστε μια οπή Ø 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου.

Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό (εικ. Γ).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος πρέπει να διασφαλίζεται με σωστό εντοιχισμό. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο. Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μιας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



Ελέγξτε ότι:

- η ισχύς της εγκατάστασης είναι επαρκής (220-240 V~ 16 αμπέρ). Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.



Προσοχή:

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη (⏏) της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.

Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.



Προσοχή:

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.



Προσοχή:

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

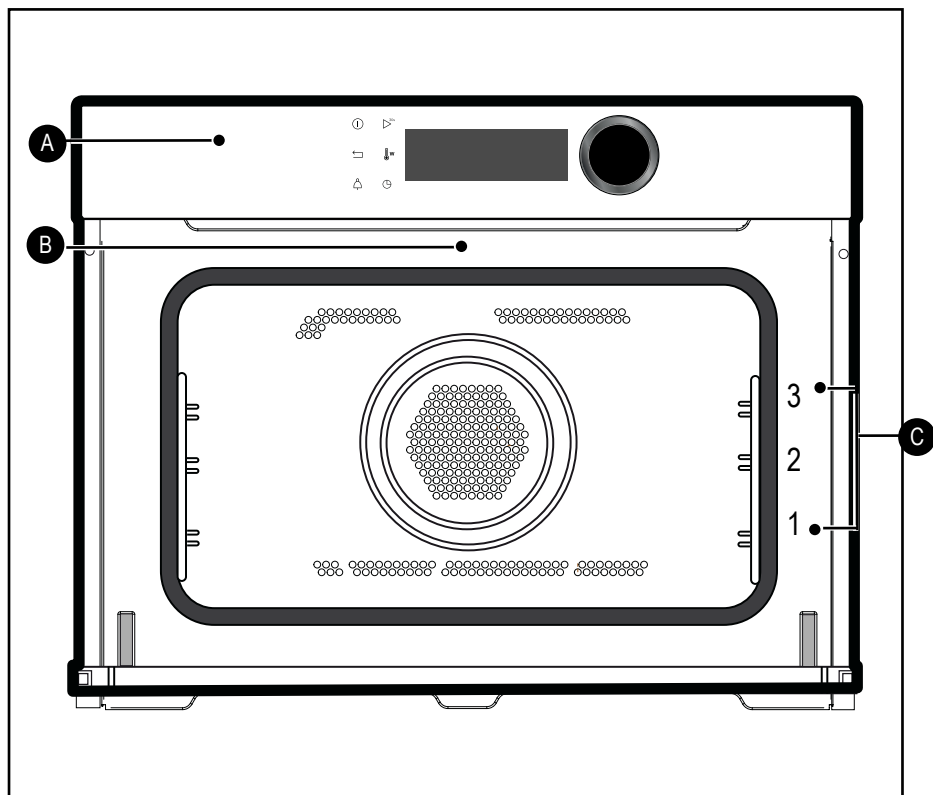


Η συσκευή σας περιέχει, επίσης, πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει, συνεπώς, αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα. Με τον τρόπο

αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που προβλέπει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

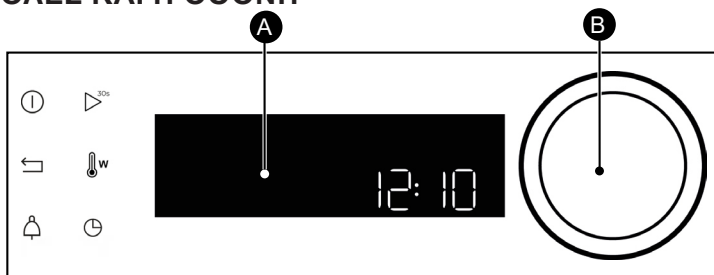
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



- A** Πίνακας χειρισμού
- B** Λυχνία
- C** Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ

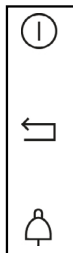


A Οθόνη

Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας
(παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο «επιστροφή»

Πλήκτρο
χρονοδιακόπτη



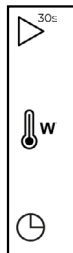
B Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

- Στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.
- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

Πλήκτρο έναρξης ταχείας λειτουργίας
μικροκυμάτων (1000W +30s)

Ρύθμιση της θερμοκρασίας και της
ισχύος

Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος /
καθυστέρησης εκκίνησης



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ◀ και χρονοδιακόπτη 🔔 έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο ⓘ στην οθόνη.

Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας ⓘ παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής ◀ και χρονοδιακόπτη 🔔 έως ότου το σύμβολο του λουκέτου ⓘ εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

Εάν θεωρείτε ότι ο χώρος δεν επαρκεί για την ελεύθερη περιστροφή μέσα στον φούρνο, μπορείτε να διακόψετε την κίνηση του περιστρεφόμενου δίσκου, πριν ή κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος.

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ▶ και ⚡ για μερικά δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο ⚡ εμφανίζεται στην οθόνη.

Επαναφορά της κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου:

Πατήστε πάλι ταυτόχρονα τα πλήκτρα για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου το σύμβολο ⚡ εξαφανιστεί από την οθόνη.



3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

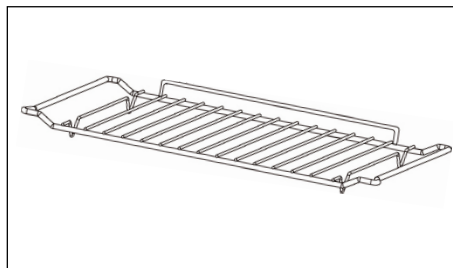
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση.

Επιτρέπει το φρυγάνισμα, το ρόδισμα ή το ψήσιμο.

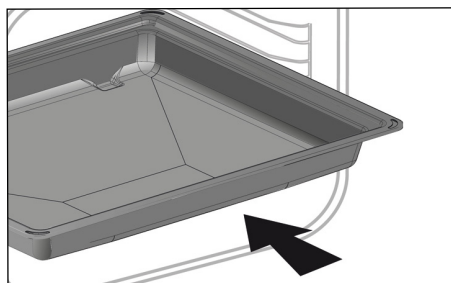
Η σχάρα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται μαζί με άλλα μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία μικροκυμάτων, γκριλ + μικροκύματα ή θερμός αέρας + μικροκύματα.

Ωστόσο, μπορείτε να ζεστάνετε ένα φαγητό σε σκεύος αλουμινίου απομονώνοντάς το από τη σχάρα με τη βοήθεια ενός πιάτου.



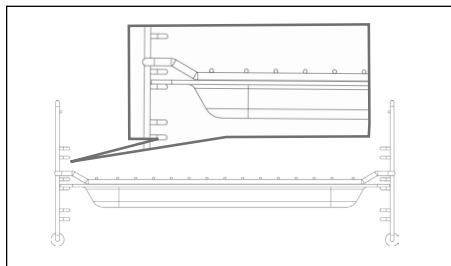
- Εμαγιέ ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

Μπορείτε να τη γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί στη λειτουργία θερμού αέρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί μαγειρέματος.



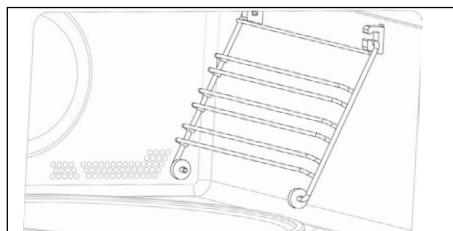
- Σχάρα + εμαγιέ ταψί

Για το ψήσιμο και τη συλλογή των υγρών που προκύπτουν από το μαγείρεμα, τοποθετήστε τη σχάρα επάνω στο ταψί συλλογής ζωμών.



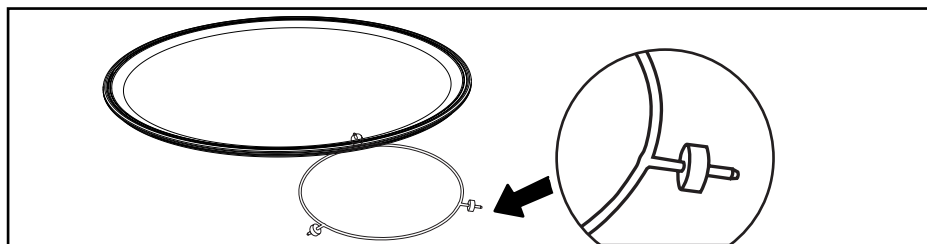
- Ράγες στήριξης

2 ράγες στήριξης που στερεώνονται σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε 3 επίπεδα.



3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Ο περιστρεφόμενος δίσκος επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων, χωρίς να χρειάζεται να κάνετε κάτι.

Περιστρέφεται εξίσου και προς τις 2 κατευθύνσεις. Εάν δεν περιστρέφεται, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ταψί μαγείρεματος. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό στον θάλαμο του φούρνου.

Η διάταξη οδήγησης επιτρέπει την περιστροφή του γυάλινου δίσκου.

Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην

οπή του μοτέρ του άξονα.

Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με τα ροδάκια και τον γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε με το χέρι τον γυάλινο δίσκο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο σύστημα μετάδοσης κίνησης. Σε περίπτωση που η περιστροφή δεν εκτελείται σωστά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα κάτω από τον δίσκο.

Ο δίσκος σε θέση διακοπής κίνησης επιτρέπει τη χρήση μεγάλων ταψιών σε όλη την επιφάνεια του φούρνου.

Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος ή να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τα μικροκύματα που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Υπάρχουν παντού στο περιβάλλον γύρω μας, όπως και τα ραδιοηλεκτρικά κύματα, το φως ή η υπέρυθη ακτινοβολία.

Η συχνότητά τους βρίσκεται στη ζώνη των 2.450 MHz

Η συμπεριφορά τους:

- Ανακλώνται από τα μέταλλα.
- Διαπερνούν κάθε άλλο υλικό.
- Απορροφώνται από τα μόρια του νερού, του λίπους και της ζάχαρης.

Όταν ένα τρόφιμο εκτίθεται στα

μικροκύματα, προκαλείται γρήγορη ανάδευση των μορίων και, με αυτό τον τρόπο, δημιουργείται θέρμανση.

Το βάθος στο οποίο τα κύματα διαπερνούν τα τρόφιμα είναι περίπου 2,5 εκ. Εάν το φαγητό έχει μεγαλύτερο πάχος, το μαγείρεμα έως το κέντρο του πραγματοποιείται μέσω επαγωγής της θερμότητας, όπως συμβαίνει και στο κλασικό μαγείρεμα.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε ότι τα μικροκύματα προκαλούν στο εσωτερικό του φαγητού ένα απλό θερμικό φαινόμενο και ότι δεν είναι επιβλαβή για την υγεία.

• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

- Ρύθμιση της ώρας

Ρυθμίστε διαδοχικά την ώρα και τα λεπτά, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις.

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα.

- Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.-

- Φωτεινότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Λειτουργία αναμονής

Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

Κατά την επικοινωνία με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, θα σας ζητηθούν οι κωδικοί που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων.



• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προστελάζετε 3 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος με ρυθμίσεις τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε:

- Λειτουργία μικροκυμάτων.
- Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων (μικροκύματα + κλασικό μαγείρεμα).
- Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος.



Προειδοποίηση

Μη χρησιμοποιείτε το εμαγιέ ταψί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Ισχύς	Χρήση
 Μικροκύματα	1.000 W	Ταχύ ζέσταμα ποτών, νερού και φαγητών που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών. Μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολύ νερό (σούπες, σάλτσες, ντομάτες κ.λπ.).
	800 W/900 W	Μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών.
	500 W	Μαγείρεμα ψαριών και οστρακόδερμων. Ζέσταμα σε 2 επίπεδα. Μαγείρεμα αποξηραμένων λαχανικών σε χαμηλή φωτιά. Ζέσταμα ή μαγείρεμα ευαλλοίωτων τροφίμων με βάση το αυγό.
	400 W/300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά γαλακτοκομικών προϊόντων, μαρμελάδων.
	200 W	Μη αυτόματο ξεπάγωμα. Μαλάκωμα βουτύρου, παγωτού.
	100 W	Ξεπάγωμα γλυκών που περιέχουν κρέμα.
 Ξεπάγωμα	200 W	Ξεπάγωμα ευαλλοίωτων τροφίμων.
 Ζέσταμα	500 W	Ζέσταμα ή μαγείρεμα ευαλλοίωτων τροφίμων



5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Παρατήρηση: Στη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ ταψί συλλογής ζωμών μαζί με τη σχάρα.

ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Θερμοκρασία (°C) και συνιστώμενη ισχύς ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Ταχύ μαγείρεμα	200°C 50°C - 200°C 300 W 100W - 300W	Αυτή η συνδυαστική λειτουργία συνδυάζει το μαγείρεμα με μικροκύματα με το μαγείρεμα με θερμό αέρα, το οποίο σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο. Συνιστάται για κρέατα, κοτόπουλο και ψητά τοποθετημένα σε ταψί.
 Γκριλ + μικροκύματα	3 1 - 4 500 W 100W - 700W	Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά, όπως τα ογκρατέν και τα κρέατα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν ή μετά το μαγείρεμα, ανάλογα με τη συνταγή.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΛΑΣΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Θερμοκρασία (°C) και ισχύς ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Θερμός αέρας*	200°C 50°C - 220°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά.
 Γκριλ με αέρα	200°C 50°C - 200°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Γκριλ	2 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα.

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Πατήστε το πλήκτρο , η θερμοκρασία αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

- Παράδειγμα: 180°C.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

- Πατήστε το πλήκτρο, η ισχύς (300 W) αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

- Ρυθμίστε την ισχύ με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου διακόπτη.

- Παράδειγμα: 200 Watt.

- Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Η καταχώριση του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (καθυστέρηση εκκίνησης)

Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο , και, στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε. Εμφανίζεται μια ένδειξη που υποδηλώνει την ώρα τερματισμού μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού.

Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΔΙΑΚΟΠΗ».

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.



• 6 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ή ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών (βλ. πίνακα):

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΙΝΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΕΞΠΡΕΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΕΞΠΡΕΣ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΨΑΡΙΑ
ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΙΤΣΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ (ΚΛΑΣΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
ΕΞΠΡΕΣ ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ)
ΕΤΟΙΜΟ ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΕΞΠΡΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ
ΚΙΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΨΩΜΙ
ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΚΡΕΑΤΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
ΨΑΡΙΑ

• 7 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

- Πατήστε το πλήκτρο .

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό.

Πατήστε ξανά το πλήκτρο , ρυθμίστε τον χρόνο ή ορίστε τον στην ένδειξη 0m00s για ακύρωση. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσει και τον χρονοδιακόπτη.

• 8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε τον φούρνο ανά τακτά χρονικά διαστήματα και να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα φαγητού από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Χρησιμοποιείτε υγρό σφουγγάρι και σαπούνι. Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αλλά και θα καταστήσει τη χρήση της επικίνδυνη.

Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμός της καταστραφούν, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό.

Δεν συνιστάται η χρήση αποξεστικών προϊόντων, οινόπνεύματος ή διαλυτικού, καθώς ενδέχεται να φθείρουν τη συσκευή.

Σε περίπτωση οσμών ή εάν ο φούρνος δεν είναι καθαρός, βράστε σε ένα δοχείο νερό όπου έχετε προσθέσει χυμό λεμονιού ή ξίδι για 2 λεπτά και καθαρίστε τα τοιχώματα μαζί με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Ο δίσκος μπορεί να αφαιρεθεί για ευκολότερο

καθαρισμό. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για αυτό το σκοπό. Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην οπή του μοτέρ του άξονα. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με ροδάκια και τον περιστρεφόμενο δίσκο.



Προειδοποίηση

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

ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ

Για οποιαδήποτε εργασία που αφορά τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία.



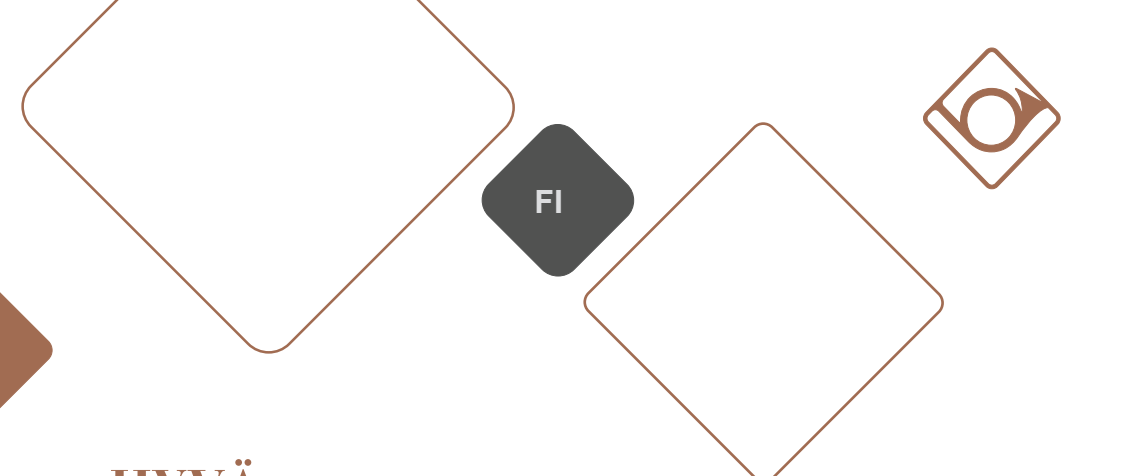
9 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις και Λύσεις
- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».	Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα. Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα εξακολουθεί να υπάρχει, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).
- Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο αντικατάστασης της λυχνίας
- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.	Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI/EN/NF EN 60705

Η Διεθνής Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή, SC.59K, καθιέρωσε ένα πρότυπο σχετικά με τις συγκριτικές δοκιμές απόδοσης που πραγματοποιούνται σε διάφορους φούρνους μικροκυμάτων. Ακολουθούν ορισμένες συστάσεις για τη συγκεκριμένη συσκευή:

Δοκιμή	Φορτίο	Χρόνος κατά προ-σέγγιση	Διακόπτης επιλογής ισχύος	Σκεύη / Συμβουλές
Κρέμα (12.3.1)	1000 g	16-18 λεπτά	500 W	Πυρέξ 227 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Γλυκό Σαβοΐας (12.3.	475 g	6-7 λεπτά	700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ρολό κρέατος (12.3.3)	900 g	14 λεπτά	700 W	Πυρέξ 838 Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη. Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα κρέατος (13.3)	500 g	11-12 λεπτά	200 W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα σμέουρων (B.2.1)	250 g	6-7 λεπτά	200 W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Πατάτες ογκρατέν (12.3.4)	1100 g	23-25 λεπτά	Ελαφρύ γκριλ + 700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Κοτόπουλο (12.3.6)	1200 g	24-26 λεπτά	Δυνατό γκριλ + 500 W	Τοποθετήστε στο σύνολο σχάρα + Εμαγιέ ταψί. Τοποθετήστε στο επίπεδο 1 από κάτω Περιστρέψτε στη μέση του χρόνου
		35-40 λεπτά	Θερμός αέρας 200°C + 200 W	Σε εμαγιέ κεραμικό ταψί Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα που έχει τοποθετηθεί στο επίπεδο 1 από κάτω
Γλυκό (12.3.5)	700 g	20 λεπτά	Θερμός αέρας 220°C + 200 W	Πυρέξ 828 Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα, στο επίπεδο 1



FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.

Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.

Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.

De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.

Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltujen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden

alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET	4-6
1 ASENNUS	7-8
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta	7
Sähköliitännät	8
2 YMPÄRISTÖ	9
Ympäristönsuojelu	9
3 LAITTEEN KUVAUS	10-13
Ohjauspainikkeet ja näyttö	11
Painikkeiden lukitseminen	11
Pyörivän alustan hallinta	11
Lisävarusteet (mallikohtaiset)	12
Pyörivä alusta	13
Toimintaperiaatteet	13
4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET	14
Ensimmäinen käyttöönotto	14
Asetusvalikko (mallikohtainen)	14
5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA	15-17
Mikroaaltouunitoiminto	15
Yhdistetty mikroaaltouunitoiminto	16
Perinteinen kypsennystoiminto	16
Kypsennyksen käynnistys	17
6 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA	18
RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY	18
7 MUUT TOIMINNOT	19
Ajastintoiminto	19
8 HUOLTOTOIMET	19
9 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS	20
10 TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT	21

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista tuote päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeuteen lattiasta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli.

Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.



Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.



VAROITUS:

Kenenkään muun kuin pätevän henkilön on vaarallista suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaava kansi poistetaan.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maataloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa heidän käyttäessä laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.



VAROITUS:

Laitte ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.



VAROITUS:

Jos laite toimii yhdistetyssä tilassa, on suositeltavaa, että lapset käyttävät uunia vain aikuisen valvonnassa laitteen toiminnasta syntyvien lämpötilojen vuoksi.

— Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Metalliastioita ei saa käyttää lämmitettäessä ruokia ja juomia mikroaaltouunissa.

— Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden tai pyykin

kuivaus, lämmitystyynyjen, tossujen, sienien, kostean pyykin ja muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisen, tulehtumisen tai tulipalon vaaran.



VAROITUS:

Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei saa lämmitää tiiviisti suljetuissa astioissa, sillä nämä voivat räjähtää.

— Lämmitäessäsi ruokaa muovitai paperiastioissa, pidä uunia silmällä syttymisvaaran vuoksi.

— Jos savua ilmaantuu, sammuta uuni tai irrota pistoke pistorasiasta ja pidä ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.

— Juomien lämmittäminen mikroaaltouunissa voi aiheuttaa äkillisen ja viivästyneen kiehuvan nesteen purkauksen, minkä vuoksi astiaa käsiteltäessä on noudatettava varovaisuutta.

— Tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö tulee sekoittaa ja lämpötila tarkistaa ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.

— Kanamunien kuorineen lämmittämistä tai kokonaisten kovaksi keitettyjen kanamunien lämmittämistä ei ole suositeltavaa tehdä mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää, vaikka lämmitys olisi päättynyt.

— On suositeltavaa puhdistaa uuni säännöllisesti ja poistaa kaikki ruokajäämät.



TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

— Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua, mikä väistämättä lyhentää laitteen käyttöikää ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.



VAROITUS:

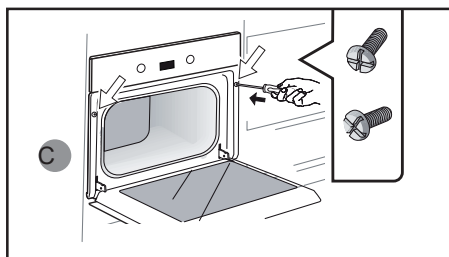
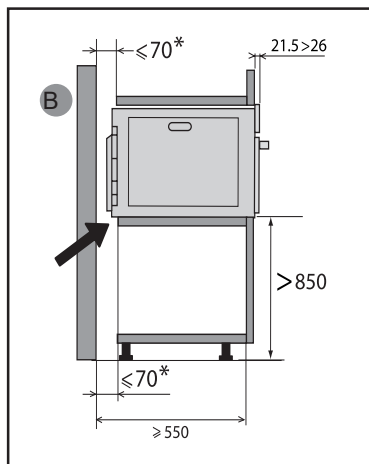
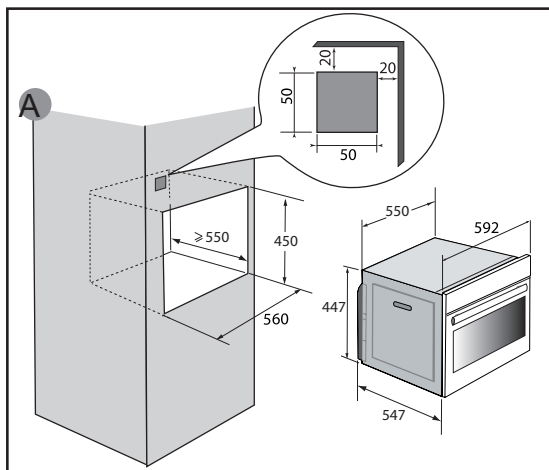
Jos ovi tai oven tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen sen korjaamista pätevän henkilön toimesta.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vasta sitten, kun heidät on opastettu käyttämään uunia asianmukaisesti, jotta he voivat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää väärinkäytön vaarat.

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



Tämä laite on asennettava yli 850 mm lattiasta. Se voidaan asentaa kalusteisiin asennuskuvassa näkyvällä tavalla (kuva A).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin, seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva B).

Älä käytä laitetta heti (odota noin 1-2 tuntia) siirrettyäsi sen kylmästä paikasta lämpimään paikkaan, sillä kondensoituminen saattaa aiheuttaa käyttöhäiriön.

Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen

ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla).

Tee pieni Ø 2 mm reikä kalusteiden seiniin puun halkeamisen ehkäisemiseksi.

Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla niille tarkoitettujen reikien kautta (kuva C).

SÄHKÖLIITÄNNÄT

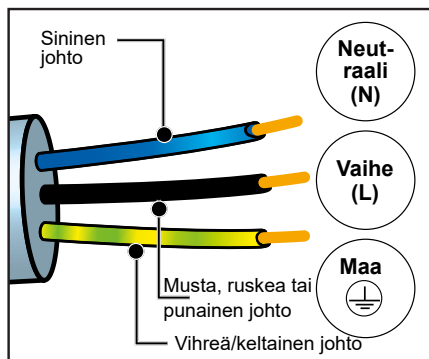
Sähköturvallisuus on varmistettava oikeanlaisella kalusteasennuksella. Sähköliitäntä on tehtävä ennen laitteen asentamista kalusteisiin.

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohtolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Tarkista, että:

- asennusteho on riittävä (220-240 V ~ 16 ampeeria). Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.

Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huoltotöitä ja virta on katkaistava sulakkeista tai sulakkeet on irrotettava.



Varoitus:

Asennus tulee sallia vain päteville asentajille tai tekniikoille.



Varoitus:

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen  liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan.

Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.



Varoitus:

Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitintään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.

• 2 *YMPÄRISTÖ*

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

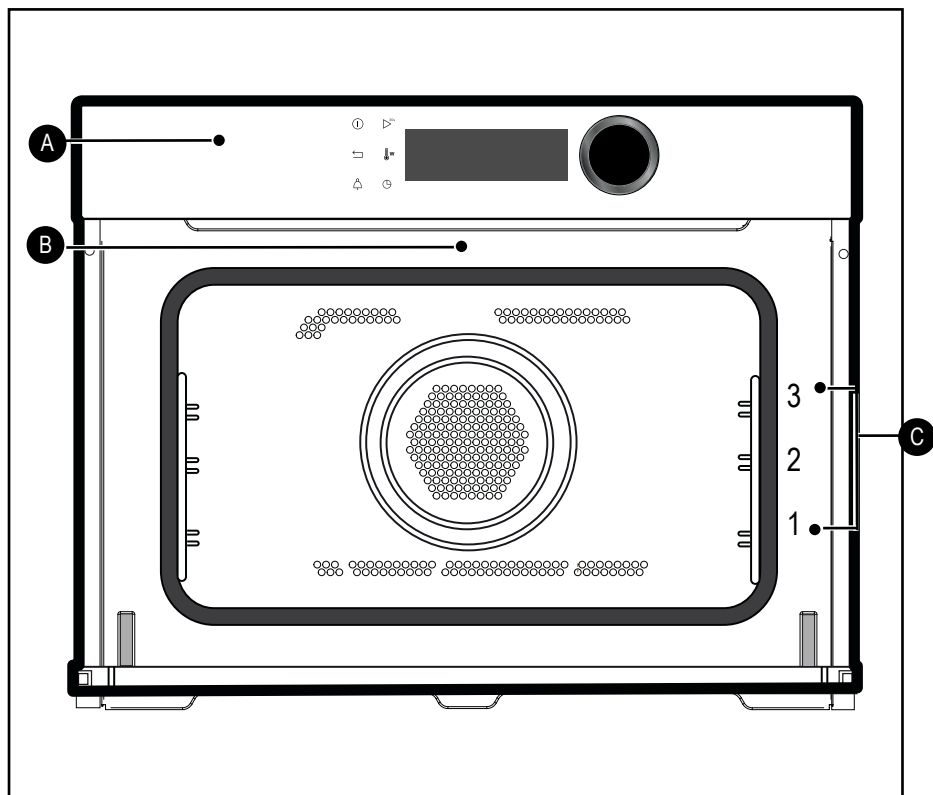


Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Se on merkitty tällä logolla, joka ilmaisee, että käytettyjä laitteita ei saa sekoittaa muiden jätteiden kanssa. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys

toteutetaan näin parhaissa olosuhteissa voimassa olevan sähkö- ja elektroniikkajätteitä koskevan eurooppalaisen direktiivin mukaisesti. Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

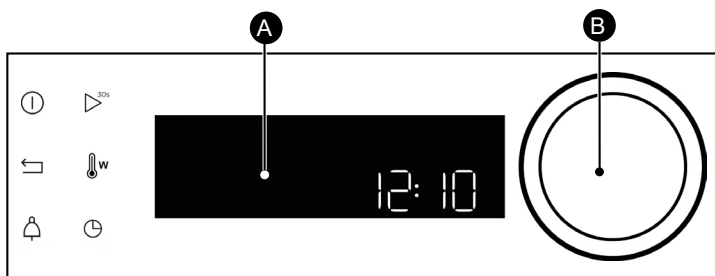
3 LAITTEEN KUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Peltitasoristikot (3 korkeutta käytettävissä)

3 LAITTEEN KUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Näyttö

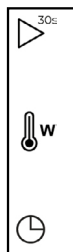
B Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa) :

- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

Uunin pysäytyspainike
(pitkä painallus)

Paluupainike

**Painike -
ajastin**



**Mikroaaltouunitoiminnon
pikakäynnistyspainike**
(1000W +30s)

Lämpötilan ja tehon asetukset

**Kypsennyksen kesto aika
/ ohjelmoitu käynnistys**

PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ja -painiketta, kunnes symboli ilmestyy näyttöön. Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain pysäytyspainike on käytettävissä

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluupainiketta ja painiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

PYÖRIVÄN ALUSTAN HALLINTA

Jos alustalla ei ole mielestäsi tarpeeksi tilaa pyöriä uunissa, voit pysäyttää pyörivän alustan ennen ohjelmaa tai sen aikana.

Paina samanaikaisesti painikkeita ja muutaman sekunnin ajan.

Symboli näkyy näytöllä.

Pyörivän alustan uudelleenaktivointi:

Paina uudelleen samanaikaisesti painikkeita muutaman sekunnin ajan, kunnes symboli häviää näytöltä.



3 LAITTEEN KUVAUS

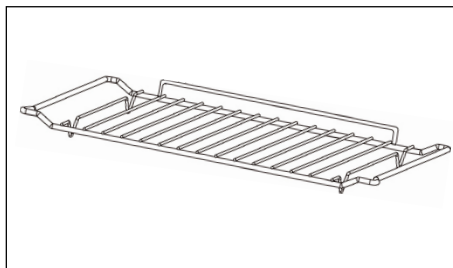
LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- Kaatumisen estävä turvaritilä.

Sillä voi paahattaa, ruskistaa tai grillata.

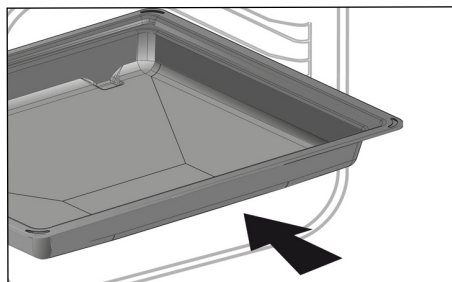
Ritilää ei saa missään tapauksessa käyttää muiden metallisten astioiden kanssa mikroaaltouunitoiminnon, grilli + mikroaaltotoiminnon tai kiertoilma + mikroaaltouunitoiminnon aikana.

Voit kuitenkin lämmittää ruokaa alumiinipakkauksessa eristämällä pakkauksen ritilästä lautasen avulla.



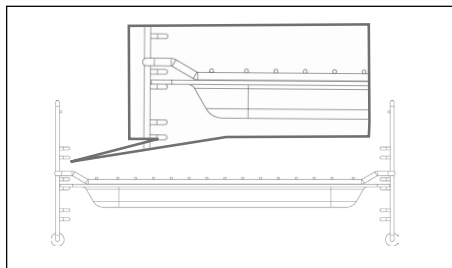
- Monikäyttöinen emaloitu paistopelti, uunipannu, 45 mm

Sitä voi käyttää vesihaudekypsennykseen täyttämällä sen puoliksi vedellä kiertoilmatoiminnon aikana. Sitä voi käyttää kypsennysastiana.



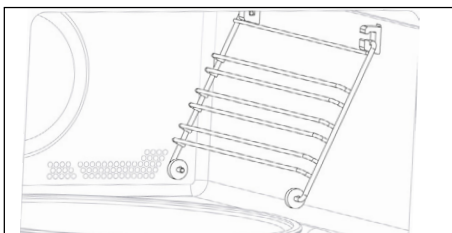
- Ritilä + emaloitu vuoka

Paistamiseen ja kypsennysnesteen keräämiseen, aseta ritilä uunipannun päälle.



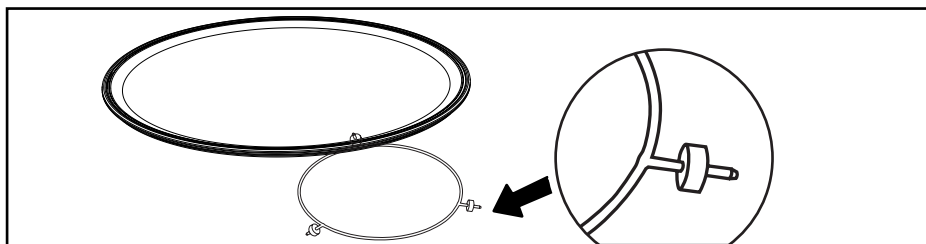
- Peltitasot

2 peltitasoa mahdollistaa ritilän käytön 3 tasolla.



3 LAITTEEN KUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)



PYÖRIVÄ ALUSTA

Pyörivä alusta tarjoaa ruoan tasaisen kypsennyksen ilman manipulointia.

Alusta pyörii molempiin suuntiin. Jos alusta ei pyöri, tarkista että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan.

Alustaa voi käyttää kypsennysastiana. Poista alusta käyttämällä uunin sisällä olevia pääsyalueita.

Lasialusta pyörii pyöritysmekanismin ansiosta.

Jos irrotat pyöritysmekanismin, varo, ettei vettä pääse moottoriakselin reikään.

Muista laittaa pyöritysmekanismin rullakehä ja pyörivä lasialusta takaisin paikoilleen.

Älä pyöritä lasialustaa käsin, sillä pyöritysmekanismi voi vaurioitua. Jos alusta pyörii virheellisesti, tarkista ettei alustan alla ole tuntemattomia esineitä.

Kun alusta on pysäytysasennossa, uunissa voi käyttää suurikokoisia astioita.

Tässä tapauksessa astiaa on pyöritettävä tai sen sisältöä on sekoitettava ohjelman puolivälissä.

TOIMINTAPERIAATE

Mikroaaltouuni toimii sähkömagneettisilla aalloilla. Niitä esiintyy yleisesti ympäristössämme: radioaallot, valo tai infrapunasäteet.

Niiden taajuus on

2450 MHz.

Niiden käyttäytyminen:

- Metallit heijastavat niitä.
- Ne läpäisevät kaikkia muita materiaaleja.
- Vesi-, rasva- ja sokerimolekyylit absorboivat niitä.

Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, molekyylit liikkuvat nopeasti, mikä

aiheuttaa lämpenemistä.

Aaltojen läpäisyisyvyys ruokaan on noin 2,5 cm. Jos ruoka on paksumpaa, ruoan sisus kypsenee perinteisen kypsennyksen tapaan lämmön johtumisen seurauksena.

On hyvä tietää, että aallot aiheuttavat ruoan sisällä yksinkertaisen lämpöilmion, eivätkä ne ole haitallisia terveydelle.

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

- Kellonajan säätö

Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Uunisi näyttää kellonajan.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse valintakiekolla päävalikossa "ASETUKSET" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- Ääni

Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.-

- Kirkkaus

Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Valmiustila

Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.

Kun otat yhteyden huolto- ja varaosapalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYTTÖ 6

Tässä uunissa on 3 kypsennystilaa, joiden asetuksia voi säätää:

- Mikroaaltouunitoiminto.
- Yhdistetyt mikroaaltouunitoiminnot (mikroaaltouuni + perinteinen kypsennys).
- Perinteiset kypsennystoiminnot.



Varoitus:
Älä käytä emaloitua vuokaa.

MIKROAALTOUUNITOIMINTO

Asento	Teho	Käyttö
 Mikroaaltouuni	1000 W	Juomien veden ja paljon nestettä sisältävien ruokien nopea lämmitys. Paljon vettä sisältävien ruokien kypsennys (keitot, kastikkeet, tomaatit jne.).
	800 W/900 W	Tuoreiden tai pakastevihannesten kypsennys
	500 W	Kalojen tai äyriäisten kypsennys. Lämmitys 2 tasolla. Kuivien vihannesten kypsennys matalalla lämmöllä. Munaa sisältävien herkkien ruokien lämmitys tai kypsennys.
	400 W/300 W	Maitotuotteiden ja hillojen kypsennys matalalla lämmöllä.
	200 W	Manuaalinen sulatus. Voin tai jäätelön pehmentäminen.
	100 W	Kermää sisältävien jälkiruokien sulatus.
 Sulatus	200 W	Herkkien ruokien sulatus
 Lämmitys	500 W	Herkkien ruokien lämmitys tai kypsennys

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA



Huomio: Kun käytät yhdistettyä mikroaaltouunitoimintoa, voit käyttää emaloitua uunipannua ritilän kanssa.

YHDISTETYT MIKROAALTOUUNITOIMINNOT

Asento	Suosittelut L° ja teho mini - maxi	Käyttö
 Pikakypsennys	200 °C 50 °C–200 °C 300 W 100 W–300 W	Tässä toiminnossa yhdistyy mikroaaltouunikypsennys ja kiertoilmakypsennys, mikä säästää huomattavasti aikaasi. Suositellaan astialle asetetun lihan, kanan ja paistin kypsennykseen.
 Grilli + mikroaaltouuni	3 1–4 500 W 100 W–700 W	Tällä toiminnolla voit käyttää samaan aikaan grilliä ja mikroaaltouunia, mikä tarjoaa nopean kypsennyksen. Tällä toiminnolla voit kypsentää ja ruskistaa ruokia, kuten gratiineja ja lihaa. Sitä voi käyttää ennen kypsennystä tai sen jälkeen, riippuen reseptistä.

PERINTEINEN KYPSENNYSTOIMINTO

Asento	L° ja teho mini - maxi	Käyttö
 Kiertoilma*	200 °C 50 °C–220 °C	Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen
 Grilli + Puhallin	200 °C 50 °C–200 °C	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
 Grilli	2 1–4	Suositellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNYS

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekkoo, kunnes olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, ja vahvista valinta.

LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

- Paina painiketta  Lämpötila vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset.
- Säädä lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoo ja valinta painamalla.
- Esimerkki: 180 °C.

MUOKKAA TEHOA

- Paina painiketta, teho (300 W) vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset.
- Säädä teho valintakiekkolla.
- Esimerkki: 200 W.
- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoo.

KESTON OHJELMOINTI

Suorita pikakypsennys ja paina sitten , kypsennyksen kesto vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset.

Käännä valintakiekkoo kypsennyksen keston valitsemiseksi. Vahvista valinta painamalla.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan.

Kypsennysaika tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ (ohjelmoitu käynnistys)

Voit muokata tätä kypsennyksen päättymisaikaa, jos haluat, että se ohjelmoidaan, painamalla kaksi kertaa painiketta . Syötä sitten kypsennyksen päättymisaika kääntämällä valintakiekkoo ja vahvista.

Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta. Animaatio ilmestyy näyttöön ja ilmoittaa sinulle kypsennyksen päättymisajan.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kestoja tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoo.

Näyttöön ilmestyy «LOPETA»

Vahvista valinta painamalla valintakiekkoo.

• 6 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa «AUTOMAATTINEN KYPSENNYS tai AUTOMAATTINEN SULATUS» ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia (katso taulukko):

RUOKA-AINEET
TUOREET KUITUKASVIT
TUOREET VIHANNEKSET
PAKASTEVIHANNEKSET
LINNUNLIHA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
NAUTA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
KALA
TUORE PITSA (YHDISTETTY TOIMINTO)
PAKASTEPITSA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
PAKASTEPITSA (PERINTEINEN KYPSENNYS)
TUORERUOAT PIKA (MIKROAALTOUUNI)
TUOREET VALMISRUOAT
PAKASTERUOAT PIKA
SUOLAISET PIIRAKAT
PIIRAAT
PERUNAGRATIINI

RUOKA-AINEET
LEIPÄ
VALMISRUOAT
LIHARUUAT
LINNUNLIHA
KALA

• 7 MUUT TOIMINNOT

AJASTINTOIMINTO

Voit käyttää tätä toimintoa, kun uuni on pysäytetty tai kypsennyksen aikana.

- Paina painiketta .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 8 HUOLTOTOIMET

ULKO- JA SISÄPINTOJEN PUHDISTAMINEN

Suosittellemme, että puhdistat uunin säännöllisesti ja poistat kaikki ruoan tähteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta. Käytä kosteaa pesusientä, johon on lisätty saippuaa. Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua, mikä väistämättä lyhentää laitteen käyttöikää ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.

Jos luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on huoltanut sen.

Hankaavien tuotteiden, alkoholin tai laimennusaineiden käyttöä ei suositella. Ne voivat vaurioittaa laitetta.

Jos uuni haisee tai se on likainen, kiehauta mukissa vettä, johon on lisätty sitruunaa tai viinietikkaa, 2 minuutin ajan ja puhdista uunin seinät pienellä määrällä astianpesuainetta.

Irrotettava alusta on helppo puhdistaa. Poista alusta käyttämällä uunin sisällä olevia pääsyalueita. Jos irrotat pyöritysmekanismin,

varo, ettei vettä pääse moottoriakselin reikään. Muista laittaa pyöritysmekanismi, rullakehä ja pyörivä alusta takaisin paikoilleen.



Varoitus

Älä käytä laitteen lasiluukun puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun tai pätevään merkin valtuuttamaan ammattilaiseen kaikissa lampulle suoritettavissa toimenpiteissä.



9 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.	Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunია ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunია ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).
Uunin valo ei toimi.	Vaihda lamppu tai sulake. Tarkista, että uuni on kytketty päälle. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

TOIMINTATESTAUS STANDARDIN CEI/EN/NF EN 60705 MUKAISESTI

Sähköalan kansainvälinen standardisointijärjestö, SC.59K, on laatinut nimellisen normin erilaisilla mikroaaltouuneilla suoritetuille suorituskyyvyn vertailutesteille. Suosittelemme seuraavaa tälle laitteelle:

Testi	Määrä	Aika noin	Tehon valitsin	Astiat/Vinkit
Munavanukas (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Pyörivällä alustalla
Savoijin Kaku (12.3.)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Pyörivällä alustalla
Mureke (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Peitä muovikelmulla. Pyörivällä alustalla
Sulata liha (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Matalalla lautasella Pyörivällä alustalla
Sulata vadelmat (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Matalalla lautasella Pyörivällä alustalla
Peruna-gratiini (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Mieto grilli + 700 W	Pyrex 827 Pyörivällä alustalla
Broileri (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Voimakas grilli + 500 W	Aseta rutilälle + emaloituun vuokaan. Laita tasolle 1 alkaen alaosasta Käännä puolelta välissä
		35-40 min	Kierto- ilma 200 °C + 200 W	Emaloidussa saviastiassa Aseta rutilälle, joka on laitettu tasolle 1 alkaen alaosasta
Kaku (12.3.5)	700 g	20 min	Kierto- ilma 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Aseta rutilä tasolle 1



HU



KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.

A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letétményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.

Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.

A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálat a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.

Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.



A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.

Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK.....	4–6
1 TELEPÍTÉS.....	7–8
Az elhelyezés megválasztása és beépítés	7
Bekötés az elektromos hálózatba	8
2 KÖRNYEZET	9
A környezet tiszteletben tartása	9
3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA.....	10–13
A vezérlés és a kijelző.....	11
Vezérlés reteszelése.....	11
Forgótányér kezelése	11
Tartozékok (modelltől függően).....	12
A forgótányér.....	13
Működési elvek	13
4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK.....	14
Első üzembe helyezés	14
Beállítások menü (modelltől függően).....	14
5 KÉZI SÜTÉSI MÓD	15–17
Mikrohullámú funkciók	15
Mikrohullámú kombinált funkciók	16
Hagyományos sütési funkciók	16
Sütés indítása	17
6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD	18
ÉTELEFJTÁK BEMUTATÁSA	18
7 EGYÉB FUNKCIÓ.....	19
Időzítő funkció	19
8 KÖRNYEZET	19
9 RENDELLENESÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....	20
10 ALKALMASSÁGI VIZSGÁLAT	21



BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrzi egy példányát.



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.

— A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól.

A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie). A fokozottabb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral a sütő oldalsó tartóin erre a célra szolgáló furatokon keresztül.



Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról, egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékekbe, a felszerelési útmutatónak megfelelően.

— Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.



FIGYELMEZTETÉS:

Szakképzett személyen kívül bárki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletek elvégzése, mely a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védelmet nyújtó fedél levételével jár.

— A készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

— A készülék háztartási vagy annak megfelelő jellegű használatra szolgál, például: üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelységben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

— Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű,

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.



FIGYELMEZTETÉS:

A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.



FIGYELMEZTETÉS:

Ha a készülék kombinált módban üzemel, akkor ajánlott, hogy a gyermekeknek kizárólag felnőttek felügyelete mellett használják a sütőt, a keletkező hőmérséklet miatt.

— Csakis a mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használjon. Az ételek és italok fém edényeinek használata a mikrohullámú sütés során nem megengedett.

— A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére alkalmas. Élelmiszerek vagy textilnemű szárítása, valamint melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves textilnemű vagy egyéb hasonló cikkek melegítése égési sérülés-, gyulladás- vagy tűzveszéllyel jár.



FIGYELMEZTETÉS:

A folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad légmentesen lezárt edényekben melegíteni, mert fennáll a felrobbanásuk kockázata.

— Amikor műanyag- vagy papírdobozban melegíti az élelmiszereket, fél szeme legyen a sütőn, a gyulladásveszély miatt.

— Ha füst jelenik meg, állítsa le vagy húzza ki a sütőt, és az esetleges lángok elfojtása érdekében hagyja csukva az ajtaját.

— Az innivalók mikrohullámmal való melegítése a forrásban lévő folyadék későbbi hirtelen kibugyogásához vezethet, ezért az edény kezelése során meg kell tenni a szükséges óvintézkedéseket.

— A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell kavarni vagy rázni, és fogyasztás előtt a hőmérsékletüket ellenőrizni kell, az égési sérülések elkerülése érdekében.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

— Mikrosütőben nem ajánlott a tojásokat a héjukban vagy a keménytojást egészben melegíteni, mivel hajlamosak felrobbanni, még a főzés befejezését követően is.

— Ajánlatos a sütőt rendszeresen tisztítani, és mindenféle étellerakódást eltávolítani.

— Ha a készülék tisztaságát nem tartják fenn megfelelően, a felülete károsodhat, ami visszafordíthatatlan hatással van a készülék élettartamára, és veszélyes helyzethez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS:

Ha az ajtó vagy az ajtó csuklója megsérült, a sütőt nem szabad működésbe hozni addig, amíg szakember meg nem javította.

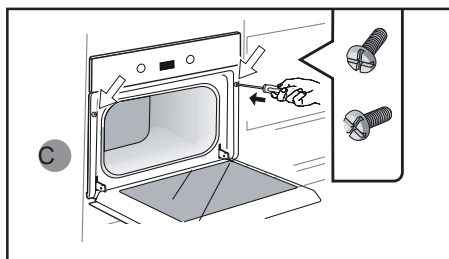
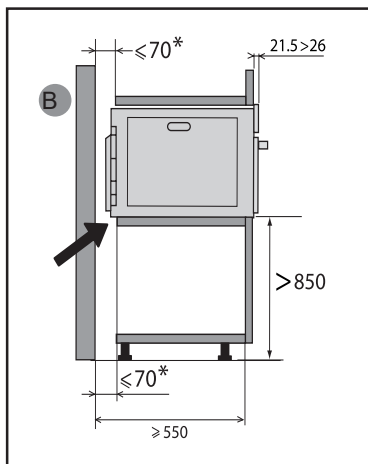
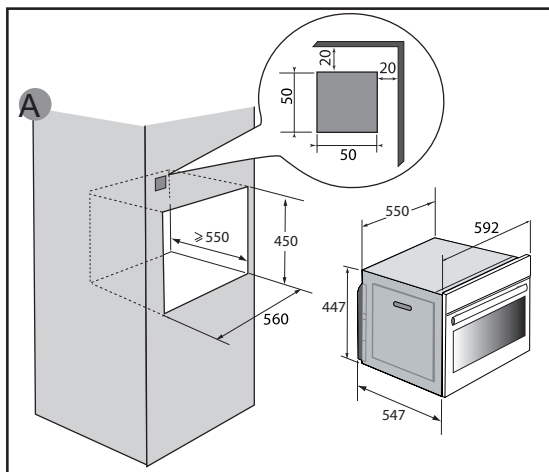
— A sütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsöt, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethetne.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— Ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a sütőt, kivéve, ha megfelelő utasításokat kaptak, amelyek lehetővé teszik számukra a sütő biztonságos használatát, és a helytelen használat veszélyeinek megértését.



AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni. Beszerelhető függőleges elrendezésű bútorba a szerelési ábrának megfelelően (A ábra).

Figyelem: ha a bútor alja nyitott, a fal és a sütőt tartó vízszintes bútorfelület, közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek* kell lennie (B ábra).

Ne használja a készülékét azonnal (csak körülbelül 1-2 óra elteltével), ha hideg helyről meleg helyre vitte át, mivel a páralecsapódás üzemzavart okozhat.

A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie).

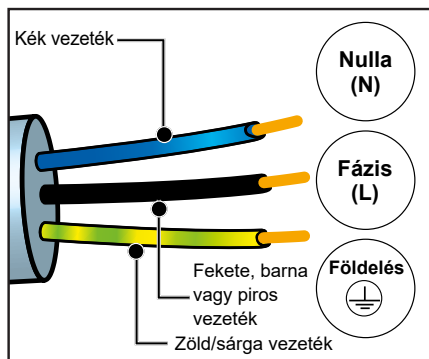
Előzetesen készítsen $\varnothing 2$ mm átmérőjű furatot a bútor oldalába, hogy megelőzze a fa szétpattanását.

A fokozott stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral, az erre a célra kialakított lyukakon keresztül (C ábra).

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATBA

Az elektromos biztonságot megfelelő beépítéssel kell biztosítani. Az elektromos bekötést a készülék bútorba helyezése előtt kell elvégezni

A sütő szabványos tápkábelrel van felszerelve, amely három 1,5 mm² keresztmetszetű vezetékot tartalmaz (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakozóaljzaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési előírásoknak megfelelően.



Ellenőrizze, hogy:

– a telepítés teljesítménye elegendő (220-240 V~ 16 A). Ha az Ön lakóhelyének elektromos hálózatát módosítani kell a készülék csatlakoztatásához, hívjon szakképzett villanszerelőt.

A karbantartási műveletek során a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról, a biztosítékokat le kell kapcsolni vagy ki kell venni.



Figyelem:

A beszerelést szakképzett szerelőnek és technikusnak kell elvégeznie.



Figyelem:

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék  kapcsához van kötve, és csatlakoztatni kell a berendezés földeléséhez.

Ha a sütőnél bármiféle rendellenesség lép fel, húzza ki a készüléket, vagy vegye ki a sütő bekötési vezetékéhez tartozó biztosítékot.



Figyelem:

Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.



A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.

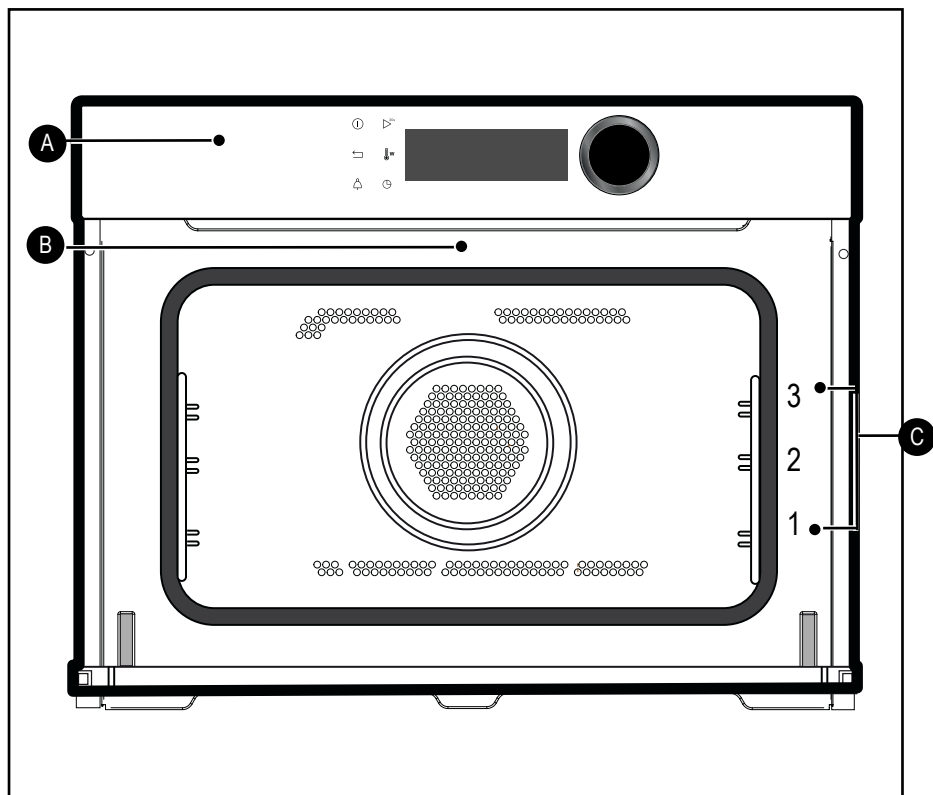


Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad

a többi hulladék közé tenni. A készülékek gyártó által megszervezett újrahasznosítása így a lehető legjobb feltételekkel valósul meg, az elektromos- és elektronikus eszköz-hulladékokról szóló hatályos európai irányelvnek megfelelően. A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál.

Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

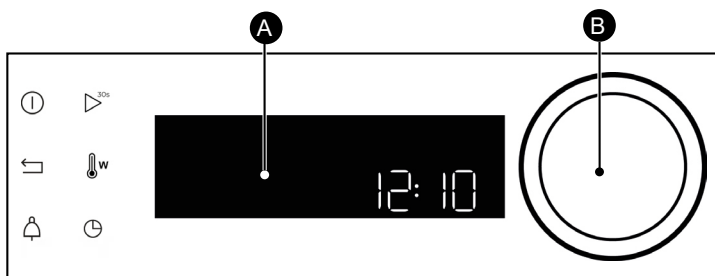
3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



- A** Kezelőpanel
- B** Lámpa
- C** Sütőrács (3 szint)

3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELEZŐ



A Kijelző

B Forgógomb közepén megnyomható (nem leszerelhető)

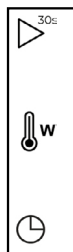
- elforgatásával kiválaszthatók a programok illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők;

- közepén történő megnyomásával lehetővé teszi az egyes műveletek jóváhagyását.

A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)

Vissza gomb

Időzítő gomb



Gyors beindítás gomb mikrohullámú sütő funkció (1000 W + 30 mp)

Hőmérséklet és teljesítmény beállítása

Étel elkészítési idő / késleltetett indítás gomb

VEZÉRLÉS RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza és a gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a kijelzőn.

A vezérlés reteszelve sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a vissza és a gombot, egészen addig, amíg a lakat el nem tűnik a kijelzőről.

FORGÓTÁNYÉR KEZELÉSE

Ha úgy ítéli meg, hogy a sütőben nincs elég hely a szabad forgáshoz, akkor a program futása előtt vagy közben leállíthatja a forgótányért.

Nyomja meg egyidejűleg néhány másodpercre a és gombokat.

A szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A forgótányér újraaktiválása:

Újra nyomja meg egyidejűleg néhány másodpercre a gombokat, egészen addig, amíg a szimbólum el nem tűnik a kijelzőn.



3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

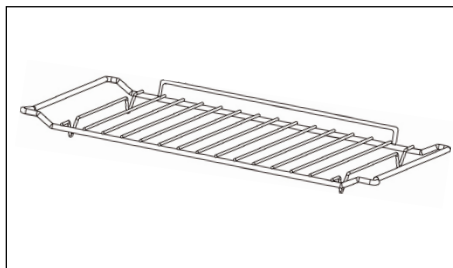
TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Billenésbiztos grillrács.

Használható pirításra, pirosra sütésre vagy grillezésre.

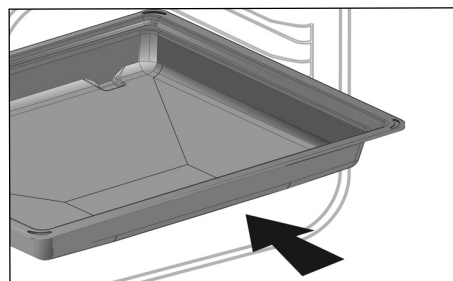
A grillrácsot semmiképpen nem szabad más fémedényekkel együtt használni a mikrohullám, a grill + mikrohullám vagy a hőlégkeverés + mikrohullám funkció esetén.

Megmelegíthet azonban egy alumíniumkosárkában lévő élelmiszert úgy, hogy egy tányér segítségével elszigeteli a grillrácsról.



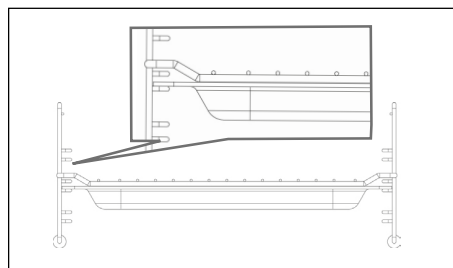
- Több célra felhasználható zománcozott tál, 45 mm-es tepsi

Használható vízzel félig megtöltve, vízfürdőben való sütésre, hőlégkeveréses módban. Sütőtálként is használható.



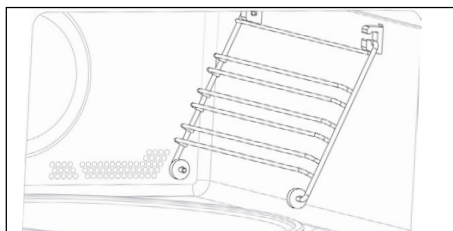
- Grillrács + zománcozott tál

Sütéshez és a pecsenyeszaft összegyűjtéséhez helyezze a grillrácsot a tepsiire.



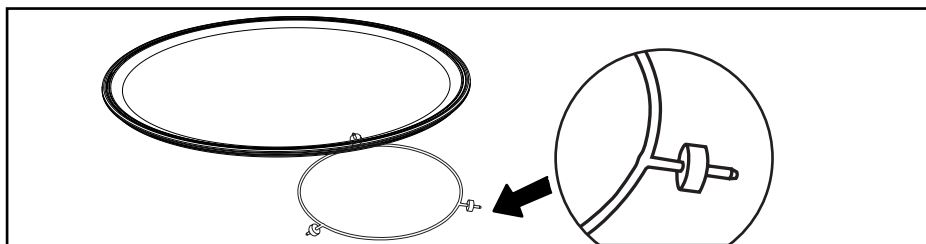
- A szintemelők

2 beakasztható szintemelő teszi lehetővé, hogy a grillrácsot 3 különböző magasságban használja.



3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)



A FORGÓTÁNYÉR

A forgótányér lehetővé teszi az ételek egyenletes elkészítését beavatkozás nélkül.

Egyformán forgatható mindkét irányba. Ha nem forog, ellenőrizze, hogy minden elem megfelelően a helyén van-e.

Sütőtálként használható. A kivételhez az erre a célra a sütőtérben kialakított területnél fogja meg.

Az üvegtálca forgását a meghajtó teszi lehetővé.

Ha kiveszi a meghajtót, ne hagyja, hogy víz jusson a motortengely mélyedésébe.

Ne feledje visszatenni a meghajtót, a görgős tartót és a kerámialap forgótálcát.

Ne próbálja meg kézzel forgatni az üvegtálcát, mert megsérülhet a meghajtórendszer. Rossz forgás esetén ügyeljen arra, hogy ne legyen idegen test a tálca alatt.

A kikapcsolt állapotban lévő tálca lehetővé teszi nagy tálak használatát a sütő teljes felületén.

Ebben az esetben a program felénél meg kell fordítani az edényt, vagy össze kell keverni a tartalmát.

MŰKÖDÉSI ELV

A főzéshez használt mikrohullámok elektromágneses hullámok. Folyamatosan jelen vannak környezetünkben, például rádióhullámokban, fényben vagy az infravörös sugarakban.

Frekvenciájuk a

2450 MHz-es sávban helyezkedik el.

Viselkedésük:

- Fémről visszaverődnek.
- Minden más anyagon áthatolnak.
- A víz, zsír és cukormolekulákban felszívódnak.

Amikor egy élelmiszer mikrohullámú sugarak érik, a molekulák gyors mozgásba lépnek, ami felmelegedést okoz.

A hullámok behatolási mélysége az ételbe körülbelül 2,5 cm, ha az étel vastagabb, az elkészítés a hagyományos főzéshez hasonlóan hővezetéssel történik.

Jó tudni, hogy a hullámok egyszerű termikus jelenséget okoznak az ételbe, és nem károsak az egészségre.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

- Időbeállítás

Állítsa be egymás után az órát és a percet a forgógomb elfordításával, majd a megnyomásával hagyja jóvá. A sütő kijelzi az időt.

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a „BEÁLLÍTÁSOK” funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Óra

Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

- A hang

A gombok használatakor a sütő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az OFF-ot, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.-

- Fényerő

Válassza ki a kívánt fényerőt.

- Készenléti üzemmód

A kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kéri Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSE

Ezzel a sütővel 3 ételkészítési mód között választhat, beállítható paraméterekkel:

- Mikrohullámú sütő funkció.
- Kombinált mikrohullámú sütő funkciók (mikrohullámú főzés + hagyományos főzés).
- Hagományos főzési funkciók.



Figyelmeztetés

Ne használjon zománcozott tálat

MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓK

Pozíció	Teljesítmény	Használat
 Mikrohullámú sütő	1000 W	Italok, víz és nagy mennyiségű folyadékot tartalmazó ételek gyors felmelegítése. Sok vizet tartalmazó ételek (levesek, szószer, paradicsom stb.) főzése.
	800 W / 900 W	Hűtött vagy fagyasztott zöldségek elkészítése.
	500 W	Halak és kagylók főzése. Újra felmelegítés 2 szinten. Hüvelyesek főzése takaréklángon. Tojástartalmazó kényes ételek újramelegítése vagy főzése.
	400 W / 300 W	Tejtermékek, lekvárok főzése takaréklángon.
	200 W	Kézi kiolvasztás. Vaj, fagylalt felolvasztása.
	100 W	Krémet tartalmazó sütemények kiolvasztása.
 Kiolvasztás	200 W	Kényes ételek kiolvasztása.
 Felmelegítés	500 W	Kényes ételek újramelegítése vagy főzése.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD



Megjegyzés: Kombinált funkcióban a mikrohullámú főzésben használható a zománcozott tepszi grillráccsal.

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS FUNKCIÓK

Pozíció	T°C és javasolt teljesítményfokozat min.–max.	Használat
 Gyors főzés	200°C 50–200°C 300 W 100–300 W	Ez a kombinált funkció a mikrohullámú főzést párosítja a hőlégkeveréses ételkészítéssel, így jelentős időt takaríthat meg. Húsokhoz, csirkehúsokhoz és tálba rakott sültetekhez ajánlott.
 Grillezés + mikrohullámú sütés	3 1–4 500 W 100–700 W	Ez a funkció lehetővé teszi a grill és a mikrohullámú sütő egyidejű használatát, amivel gyorsan elkészíthető az étel. Csőben sült ételek és húsok sütése és pirítása is végezhető vele. A recepttől függően főzés előtt vagy után is használható.

HAGYOMÁNYOS SÜTÉSI FUNKCIÓK

Pozíció	T°C és teljesítményfokozat min.–max.	Használat
 Hőlégkeverés*	200°C 50–220°C	Ajánlott fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére.
 Grill szellőzéssel	200°C 50–200°C	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sültetek. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
 Grill	2 1–4	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére.

* Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerinti ételkészítési mód: az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.



• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS

A programozónak csak az óraállást kell beállítania. Ez utóbbinak nem szabad villognia.

Forgassa el a gombot, amíg el nem éri a kívánt sütési funkciót, majd hagyja jóvá.

A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

- Nyomja meg a  gombot, a Hőmérséklet villog, a beállítás ekkor lehetséges.

- Állítsa be a hőmérsékletet a gomb elforgatásával, majd nyomja meg a jóváhagyáshoz.

- Példa: 180°C.

A TELJESÍTMÉNYFOKOZAT MEGVÁLTOZTATÁSA

- Nyomja meg a teljesítményjelző gombot, villog (300 W), a beállítás ekkor lehetséges.

Állítsa be a teljesítményszintet a forgógomb segítségével.

- Példa: 200 Watt.

- Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

IDŐTARTAM PROGRAMOZÁSA

Azonnal végezze el a főzést, majd nyomja meg a -t, a főzési idő villog, ekkor lehetséges a beállítás.

Forgassa el a forgógombot a sütési idő beállításához. Nyomja meg a jóváhagyáshoz.

A sütő rendelkezik „SMART ASSIST” funkcióval. Ez a főzési idő beprogramozásakor a választott főzési módtól függően módosítható főzési időt ajánl.

A főzési idő vége néhány másodperc múlva automatikusan rögzül.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA

(késleltetett indítás)

Módosíthatja a főzési idő végét. Ha azt szeretné, hogy késleltetve induljon, nyomja meg kétszer a  gombot, majd a gomb elforgatásával adja meg a főzési időt végét, végül hagyja jóvá.

Miután beállította a főzési idő végét, hagyja jóvá. Egy, a főzési idő végét jelző animáció jelenik meg.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

Az „ARRETEZ” felirat jelenik meg a képernyőn

Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

• 6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben válassza ki az „AUTO CUISSON vagy AUTO CUISSON vagy AUTO DÉCONGÉLATION” funkciót a gomb elforgatásával, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek (lásd a táblázatot):

ÉTELEK
FRISS, ROSTOS ZÖLDSÉGEK
FRISS ZÖLDSÉGEK
FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK
BAROMFI GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
MARHAHÚS GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
HALAK
FRISS PIZZA (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
FAGYASZTOTT PIZZA GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
FAGYASZTOTT PIZZA (HAGYOMÁNYOS FŐZÉS)
FRISS ÉTEL GYORSAN (MIKROHULLÁM)
FRISS ELŐRE ELKÉSZÍTETT ÉTEL
FAGYASZTOTT ÉTEL GYORSAN
SÓS LEPÉNY
QUICHE LEPÉNY
CSÖBEN SÜLT BURGONYA

ÉTELEK
KENYÉR
KÉSZÉTEL
HÚSOK
SZÁRNYASOK
HALAK

• 7 EGYÉB FUNKCIÓ

IDŐKAPCSOLÓ FUNKCIÓ

Ez a funkció a sütő kikapcsolt állapotában vagy főzés közben használható.

- Nyomja meg a  -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időkapcsolót, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időkapcsoló programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

Nyomja meg újra a  gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez. Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időkapcsolót is leállítja.

• 8 KARBANTARTÁS

A BELSŐ-KÜLSŐ FELÜLET TISZTÍTÁSA

Javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa ki a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást a készülék belsejéből és külsejéről. Használjon nedves, mosogatószeres szivacsot. Ha a készüléket nem tartják megfelelően tisztán, a felülete károsodhat, és ennek visszafordíthatatlan hatása lehet a készülék élettartamára, továbbá veszélyes helyzethez vezethet.

Ha az ajtó vagy az ajtó tömítése megsérült, a sütőt nem szabad használni addig, amíg szakember meg nem javította.

Nem javasolt súrolószer, alkohol vagy oldószer használata; ezek károsíthatják a készüléket.

Ha kellemetlen szag jelentkezik vagy bepiszkolódik a sütő, forraljon egy csészében citromos vagy ecetes vizet 2 percig, és tisztítsa meg az oldalfalakat egy kevés mosogatószerrel.

A tisztítás megkönnyítése érdekében a tálca kivehető. Ehhez az erre a célra kialakított területnél fogja meg. Ha kiveszi a meghajtót, ne hagyja, hogy víz jusson a motortengely mélyedésébe. Ne feledje visszahelyezni a meghajtót, a görgős tartót és a forgótálcát.



Figyelmeztetés

Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsít, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

A LÁMPA CSERÉJE

A lámpával kapcsolatos minden beavatkozás ügyében forduljon a vevőszolgálathoz vagy a márka szakemberéhez.



9 RENDELLENESÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és megoldások
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítóka nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e „DEMO” módra állítva (lásd a beállítások menüt).
- A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő csatlakoztatása megfelelő. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet
- A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.

MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK AZ IEC/ EN/NF EN 60705 SZABVÁNY ALAPJÁN

A Nemzetközi Elektrotechnikai Bizottság, az SC.59K, szabványt hozott létre különböző mikrohullámú sütők összehasonlító teljesítménytesztjeihez. Ehhez a készülékhez a következőket ajánljuk:

Teszt	Terhelés	Idő megköz.	Teljesítmény- választó gomb	Edények / Tanácsok
Tojáskrém (12.3.1)	1000 gr	16–18 perc	500 W	Pyrex 227 A forgótányéron
Szavojai sütemény (12.3.	475 gr	6–7 perc	700 W	Pyrex 827 A forgótányéron
Húsenyér (12.3.3)	900 gr	14 perc	700 W	Pyrex 838 Fedjük le fóliával. A forgótányéron
Kiolvasztás kiolvasztása (13.3)	500 gr	11–12 perc	200 W	Lapos tányéron A forgótányéron
Kiolvasztás kiolvasztása (B.2.1)	250 gr	6–7 perc	200 W	Lapos tányéron A forgótányéron
Csőben sült burgonya (12.3.4)	1100 gr	23–25 perc	Enyhe grillezés + 700 W,	Pyrex 827 A forgótányéron
Csirke (12.6.3)	1200 gr	24–26 perc	Erős grillezés + 500 W	Helyezze a grillrácsra + Zománcozott tál. Alulról számítva az 1 szintre Készítési idő felénél forgassa meg.
		35–40 perc	Hőlég keverés 200°C + 200 W	Zománcozott agyagtálban Helyezze az alulról számított 1 szinten lévő rácsra
Sütemény (12.3.5)	700 gr	20 perc	Hőlég keverés 220°C + 200 W	Pyrex 828 Helyezze az 1. szinten lévő rácsra



IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.

Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.

Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.

Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.

Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.



Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.

Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4-6
1 INSTALLAZIONE	7-8
Scelta della collocazione e incasso	7
Collegamento elettrico	8
2 AMBIENTE	9
Rispetto dell'ambiente	9
3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO	10-13
I comandi e il display	11
Blocco dei tasti	11
Gestione del piatto girevole	11
Gli accessori (a seconda del modello)	12
Il piatto girevole	13
Principi di funzionamento	13
4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI	14
Prima messa in servizio	14
Menu regolazioni (a seconda del modello)	14
5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE	15-17
Funzione microonde	15
Funzioni microonde combinate	16
Funzioni di cottura tradizionali	16
Avvio di una cottura	17
6 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA	18
PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI	18
7 ALTRA FUNZIONE	19
Funzione timer	19
8 MANUTENZIONE	19
9 ANOMALIE E SOLUZIONI	20
10 TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE	21

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino.

Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito

dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.



AVVERTENZA:

È pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione che comportino la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.



AVVERTENZA:

L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.



AVVERTENZA:

Se l'apparecchio funziona in modalità combinata, si raccomanda che i bambini utilizzino il forno solo sotto la sorveglianza di adulti a causa delle temperature generate.

— Utilizzare solo utensili appropriati all'uso nei forni a microonde. I recipienti metallici per alimenti e bevande non sono idonei alla cottura al microonde.

— Il forno a microonde è previsto per riscaldare derrate alimentari e bevande. L'asciugatura di derrate alimentari o di bucato e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, bucato umido e altri articoli simili

possono provocare rischi di lesioni, combustione o incendio.



AVVERTENZA:

I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in recipienti chiusi ermeticamente perché rischiano di esplodere.

— Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di combustione.

— Se compare del fumo, spegnere o staccare il forno dalla corrente e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.

— Il riscaldamento delle bevande a microonde può provocare un traboccamento improvviso e ritardato del liquido in ebollizione, per questa ragione devono essere adottate delle precauzioni durante la manipolazione del recipiente.

— Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per neonati deve essere mescolato o agitato, controllandone la temperatura prima del consumo, in modo da evitare ustioni.

— Si raccomanda di non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né riscaldare le uova sode intere perché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.

— Si raccomanda di pulire regolarmente il forno e di togliere qualsiasi deposito alimentare.



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

— Se l'apparecchio non è tenuto in un buono stato di pulizia, la sua superficie potrebbe deteriorarsi e influenzare in modo inesorabile la durata di vita dell'apparecchio e portare a una situazione pericolosa.



AVVERTENZA:

se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione prima di essere stato riparato da una persona competente.

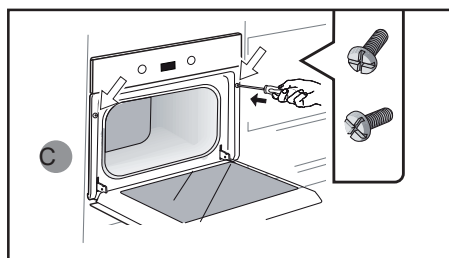
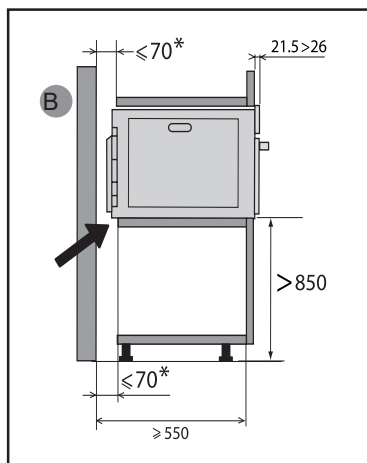
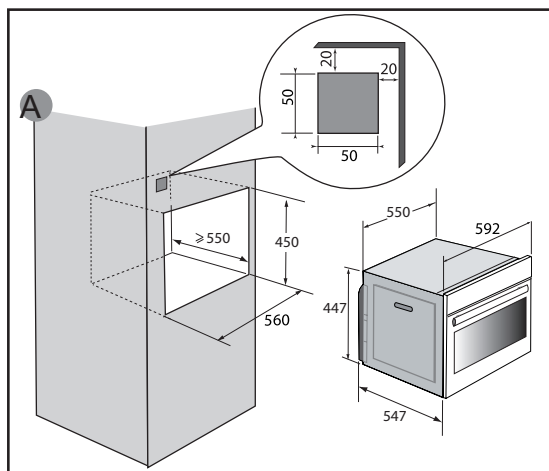
— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non permettere ai bambini di usare il forno senza sorveglianza se non sono state fornite istruzioni appropriate che permettano l'utilizzo del forno in sicurezza e di comprendere i pericoli di un uso improprio.

• 1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (fig. A).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto, lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. B).

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2 ore) dopo averlo trasferito da un luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento.

Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore).

Preforare un foro di Ø 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi.

Per una maggiore stabilità fissare il forno nel mobile con 2 viti passanti attraverso gli appositi fori (fig. C).

• 1 INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente (220-240 Volt~ 16 Ampere). Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.



Attenzione:

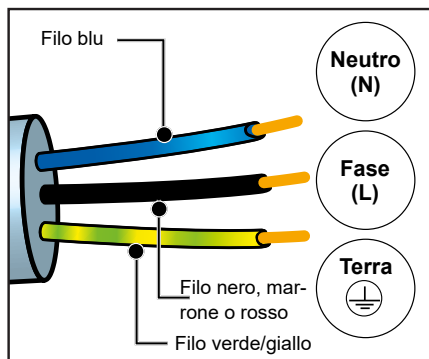
Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale  dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto.

Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



Attenzione:

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

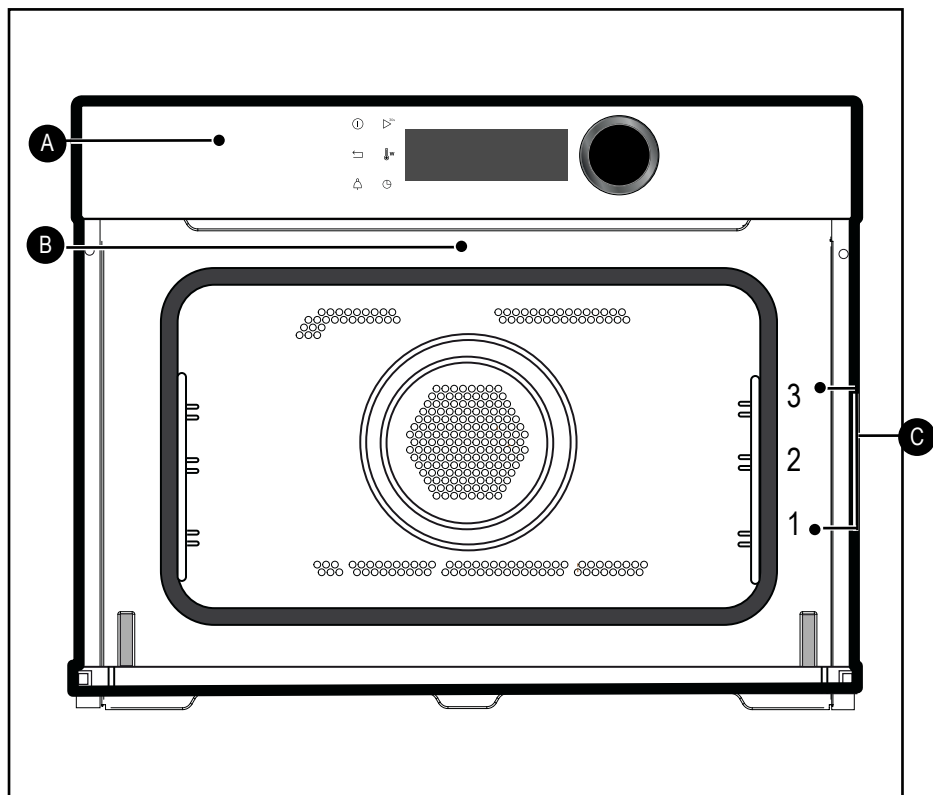


L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo a indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Il riciclaggio

degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea in vigore relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

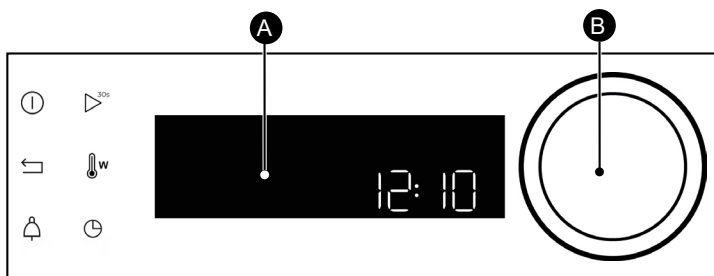
3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO



- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

I COMANDI E IL DISPLAY



A Display

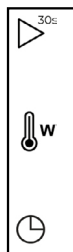
B Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.
- permette di convalidare ogni azione premendo al centro.

Tasto spegnimento del forno
(pressione lunga)

Tasto indietro

Tasto timer



Tasto di avvio rapido funzione
microonde (1000W +30s)

Regolazione di temperatura e
potenza

Tasto durata di cottura/
partenza differita

BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro e fino a quando il simbolo viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro e fino a quando il simbolo del lucchetto scompare dal display.

GESTIONE DEL PIATTO GIREVOLE

Se si stima che lo spazio sia insufficiente per girare liberamente nel forno, si può spegnere il piatto girevole prima o durante l'esecuzione del programma.

Premere simultaneamente i tasti e per qualche secondo.

Il simbolo appare sul display.

Riattivazione del piatto girevole:

Premere di nuovo simultaneamente i tasti e per qualche secondo fino a quando sparisce il simbolo sul display.



• 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

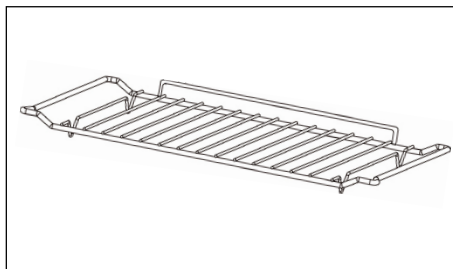
GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglia sicurezza antiribaltamento.

Permette di tostare, dorare o grigliare.

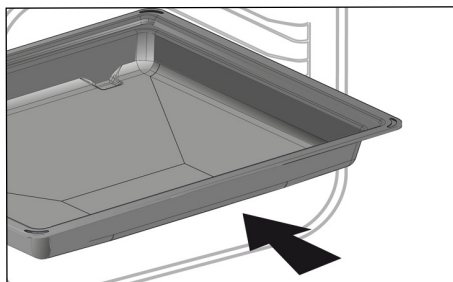
La griglia non deve in nessun caso essere utilizzata con altri recipienti metallici in funzione microonde, grill + microonde o convezione + microonde.

Tuttavia si può riscaldare un alimento in una vaschetta in alluminio isolandolo dalla griglia con un piatto.



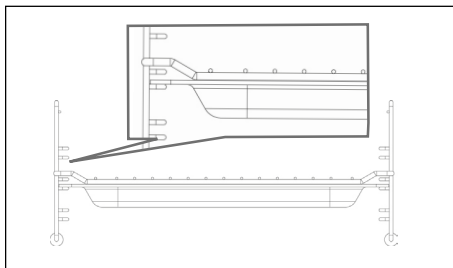
- Teglia smaltata multiuso, leccarda 45 mm.

Può essere utilizzata riempiendola d'acqua fino a metà altezza per una cottura a bagnomaria con funzione "termoventilazione". Può servire da piatto di cottura.



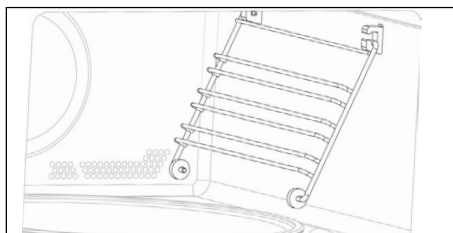
- La griglia + teglia smaltata

Per arrostitire e per recuperare i sughi di cottura, mettere la griglia sulla leccarda.



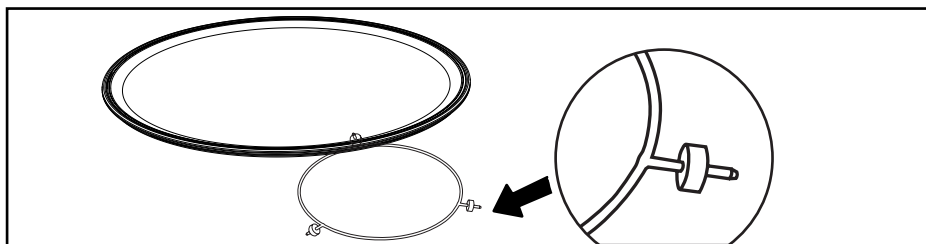
- I ripiani

2 ripiani agganciabili permettono di utilizzare la griglia su 3 livelli.



• 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)



IL PIATTO GIREVOLE

Il piatto girevole permette una cottura omogenea dell'alimento senza bisogno di manipolarlo.

Questo gira in entrambe le direzioni. Se il piatto non gira, verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.

Può essere utilizzato anche come piatto di cottura. Per rimuoverlo, prenderlo utilizzando le zone di accesso previste nella cavità.

Il perno di rotazione permette al piatto in vetro di girare.

Se si toglie il perno di rotazione, evitare di fare penetrare dell'acqua nel foro dell'asse motore.

Non dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole in vetro.

Non provare a far girare manualmente il piatto in vetro, altrimenti si rischia di deteriorare il sistema di rotazione. In caso di rotazione scorretta, assicurarsi dell'assenza di corpi estranei sotto il piatto.

In posizione spento, il piatto permette l'utilizzo di grandi piatti su tutta la superficie del forno.

In questo caso è necessario girare il recipiente o mescolare il suo contenuto a metà programma.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Queste si trovano comunemente nell'ambiente, come le onde radioelettriche, la luce o i raggi infrarossi.

La loro frequenza si situa nella banda di 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Sono riflesse dai metalli.
- Attraversano tutti gli altri materiali.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento è esposto alle

microonde, ne consegue un'agitazione rapida delle molecole, che provoca un riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm. Se l'alimento è più spesso, la cottura al centro verrà effettuata per conduzione, come avviene in una cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le onde provocano all'interno dell'alimento sono un semplice fenomeno termico e che non sono nocive per la salute.

• 4 *MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI*

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare le scelta.

- Regolare l'ora

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per confermare.

Il forno visualizza l'ora.

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Nel menu generale, selezionare la funzione "REGOLAZIONI" ruotando la manopola, poi convalidare. Vengono proposte differenti regolazioni.

Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.

Poi regolare i parametri e convalidarli.

- Ora

Modificare l'ora, confermare poi modificare i minuti e confermare nuovamente. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente.

- Suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questi suoni, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarli, poi confermare.-

- Luminosità

Selezionare il livello di luminosità desiderato.

- Sleep mode

È possibile anche accedere allo stand-by del display.

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.

- Lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

- Diagnostica

In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno chiesti i codici mostrati nella diagnostica.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di modelli di cottura con parametri regolabili:

- La funzione microonde.
- Le funzioni microonde combinate (microonde + cottura tradizionale).
- Le funzioni di cottura tradizionali.



Avvertenza
Non usare la teglia smaltata.

FUNZIONI MICROONDE

Posizione	Potenza	Utilizzo
 Microonde	1000 W	Riscaldamento rapido di bevande, acqua e piatti contenenti una grande quantità di liquido. Cottura di alimenti che contengono molta acqua (zuppe, salse, pomodori, etc.).
	800W - 900W	Cottura di verdure fresche o surgelate
	500 W	Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento su 2 livelli. Cottura lenta di verdure secche. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.
	400W - 300W	Cottura lenta di latticini e marmellate.
	200 W	Scongellamento manuale. Ammorbidire il burro e il gelato.
	100 W	Scongellamento di prodotti di pasticceria che contengono crema.
 Scongela-mento	200 W	Scongellamento di alimenti delicati
 Riscalda-mento	500 W	Riscaldamento o cottura di alimenti delicati

5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE



Nota: La funzione combinata con microonde permette di usare la leccarda smaltata con la griglia.

FUNZIONI MICROONDE COMBinate

Posizione	T °C e potenza raccomandata min - max	Utilizzo
 Cottura express	200°C 50 °C-200 °C 300 W 100 W-300 W	Questa funzione combinata associa la cottura in microonde con la cottura in termoventilazione, permettendo di risparmiare molto tempo. Raccomandata per carne, pollo e arrosto su un piatto.
 Grill + microonde	3 1 - 4 500 W 100 W-700 W	Questa funzione permette di utilizzare simultaneamente il grill e il microonde, assicurando una cottura rapida. Questa funzione permette di cucinare e dorare gli alimenti come gratin e carne. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, in funzione della ricetta.

FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI

Posizione	T °C e potenza min - max	Utilizzo
 Termoventilazione*	200°C 50 °C-200 °C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri
 Grill ventilato	200°C 50 °C-200 °C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Grill	2 1 - 4	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata, quindi confermare.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

- Premere il tasto  la temperatura lampeggia. La regolazione è ora possibile.
- Regolare la temperatura ruotando la manopola, poi premere per confermare.
- Esempio: 180 °C.

MODIFICARE LA POTENZA

- Premere il tasto, la potenza (300W) lampeggia. La regolazione è ora possibile
- Regolare la potenza con la manopola.
- Esempio: 200 Watt.
- Convalidare premendo la manopola.

PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura lampeggia, la regolazione è ora possibile.

Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per confermare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA (partenza differita)

È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa venga differita. Premere due volte il tasto , poi inserire la fine della cottura ruotando la manopola e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare. Comparirà un'animazione che indica l'ora di fine della cottura.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

"ARRESTO" appare sullo schermo

Confermare premendo la manopola.

• 6 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione “COTTURA AUTOMATICA o SCONGELAMENTO AUTOMATICO” ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti (vedere tabella):

ALIMENTI
VERDURE FRESCHE FILAMENTOSE
VERDURE FRESCHE
VERDURE SURGELATE
POLLAME EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
MANZO EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
PESCE
PIZZA FRESCA (FUNZIONE COMBINATA)
PIZZA SURGELATA EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
PIZZA SURGELATA (COTTURA TRADIZIONALE)
PIATTO FRESCO EXPRESS (MICROONDE)
PIATTO PRONTO FRESCO
PIATTO SURGELATO EXPRESS
TORTA SALATA
QUICHE
GRATIN DI PATATE

ALIMENTI
PANE
PIATTO PRONTO
CARNE
POLLAME
PESCE

• 7 ALTRA FUNZIONE

FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata quando il forno è spento o durante una cottura.

- Premere il tasto .

Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.

Premere nuovamente il tasto , regolare il tempo o impostarlo a 0m00s per annullare. Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, anche il timer si arresta.

• 8 MANUTENZIONE

PULIZIA DELLA SUPERFICIE - INTERNA - ESTERNA

Raccomandiamo di pulire regolarmente il forno e di rimuovere qualsiasi deposito alimentare all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Utilizzare una spugnetta inumidita con acqua e sapone. Se l'apparecchio non è tenuto pulito, la sua superficie potrebbe deteriorarsi e compromettere in modo inesorabile la sua durata di vita e portare a una situazione pericolosa.

Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato prima di essere stato riparato da una persona competente.

L'impiego di prodotti abrasivi, di alcool o di diluenti è sconsigliato perché potrebbe deteriorare l'apparecchio.

In caso di odore o di forno sporco, far bollire dell'acqua con succo di limone o aceto in una tazza per 2 minuti e pulire le pareti con un po' di liquido per piatti.

Il piatto può essere tolto per facilitare la

pulizia. Per fare questo, prenderlo utilizzando le zone di accesso apposite. Se si toglie il perno di rotazione, evitare di far penetrare l'acqua nel foro dell'asse motore. Non dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.



Avvertenza:

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per qualsiasi intervento sulla lampadina, contattare il SVP o un professionista qualificato dalla ditta concessionaria del marchio.



9 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
- Codice guasto che comincia per "F".	Il forno ha rilevato un'anomalia. Spegnerne il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.
- Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).
- La lampada del forno non funziona.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo "Sostituzione della lampadina"
- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

**VERIFICHE DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA
CEI/EN/NF EN 60705:**

La Commissione elettrotecnica internazionale, SC.95K, ha stabilito una norma relativa a test comparativi delle prestazioni effettuati su differenti forni a microonde. Per questo apparecchio raccomandiamo quanto segue:

Verifica	Carica	Durata appross.	Selettore di potenza	Contenitori/consigli
Crema (12.3.1)	1000 g.	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sul piatto girevole
Pan di Spagna (12.3.	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Polpettone (12.3.3)	900 g.	14 min	700 W	Pyrex 838 Coprire con una pellicola in plastica. Sul piatto girevole
Scongelamento della carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Su un piatto piano Sul piatto girevole
Scongelamento dei lamponi (B.2.1)	250 g.	6-7 min	200 W	Su un piatto piano Sul piatto girevole
Gratin di patate (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill lento + 700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Pollo (12.3.6)	1200 g.	24-26 min	Grill forte + 500 W	Poggiare sul gruppo griglia + Teglia smaltata. Inserire al livello 1 a partire dal basso Girare a metà cottura
		35-40 min	Calore uniforme 200°C + 200 W	In un piatto in terra cotta smaltato Poggiare sulla griglia inserita a livello 1 a partire dal basso
Dolce (12.3.5)	700 g	20 min	Calore uniforme 220°C + 200 W	Pyrex 828 Poggiare sulla griglia livello 1



NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.

Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.

Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.

De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.

Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.



In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.

Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4-6
1 INSTALLATIE	7-8
Keuze van de plaatsing en inbouw	7
Elektrische aansluiting	8
2 MILIEU	9
Respect voor het milieu	9
3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT	10-13
De bedieningsknoppen en het display	11
Vergrendeling van de toetsen	11
Controle van het draaiplateau	11
De accessoires (afhankelijk van het model)	12
Het draaiplateau	13
Werkingsprincipes	13
4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN	14
Eerste ingebruikname	14
Menu instellingen (afhankelijk van het model)	14
5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE	15-17
Magnetronfunctie	15
Gecombineerde magnetronfunctie	16
Traditionele bereidingsfunctie	16
Starten van een bereiding	17
6 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE	18
VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN	18
7 ANDERE FUNCTIE	19
Timerfunctie	19
8 ONDERHOUD	19
9 STORINGEN EN OPLOSSINGEN	20
10 BEKWAAMHEIDSPROEF VOOR DE FUNCTIE	21



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast.

Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander

gekwalificeerd persoon worden vervangen.



WAARSCHUWING:

Het is voor iedereen, behalve bevoegde personen, verboden om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen blootstelling aan microgolven beschermd moet worden verwijderd.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij zij onder permanent toezicht staan.



WAARSCHUWING:

Vanwege de hoge temperaturen wordt het aangeraden om kinderen de oven in gecombineerde modus nooit zonder toezicht van volwassenen te laten gebruiken.

— Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Metalen houders voor eet- en drinkwaren zijn niet toegestaan voor een bereiding d.m.v. microgolven.

— De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van eet- en drinkwaren. Het drogen van levensmiddelen of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en

andere gelijkwaardige artikelen kunnen letsel, ontbranding en brand veroorzaken.



WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in een hermetisch gesloten houder verwarmd worden, want deze zouden kunnen ontploffen.

— Houd tijdens het verwarmen van etenswaren in plastic of papieren houders een oog op de oven in verband met mogelijke ontbranding.

— Als er rook verschijnt, de magnetron uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten, zodat eventuele vlammen worden verstikt.

— Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan de kokende vloeistof plotseling en vertraagd krachtig gaan borrelen. Ga heel behoedzaam te werk wanneer u de vloeistof uit de magnetron haalt.

— De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor de baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd, om verbranding te voorkomen.

— Warm geen eieren in de schaal of hele, hardgekookte eieren in een magnetron; deze kunnen, zelfs na het koken, uit elkaar spatten.



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

— Het wordt aangeraden om de oven regelmatig de reinigen en alle etensresten te verwijderen.

— Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.



WAARSCHUWING:

Als de deur of de afdichting beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat dit door een competent persoon is hersteld.

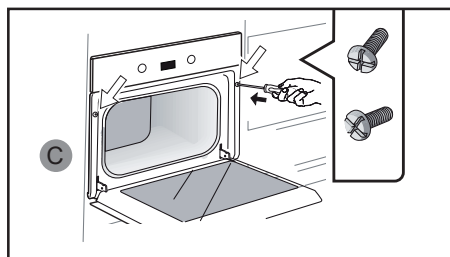
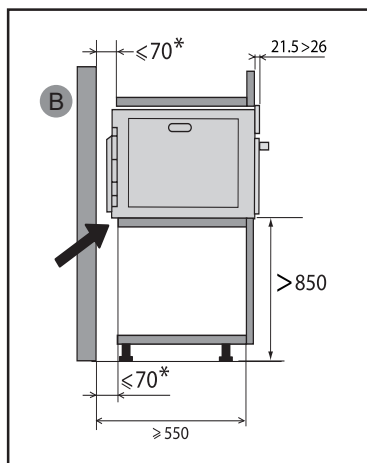
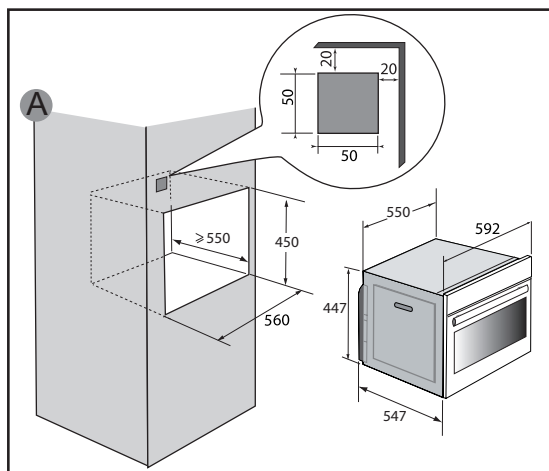
— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geef kinderen uitsluitend toestemming om de oven zonder toezicht te gebruiken, indien zij de juiste instructies ontvangen hebben om de oven op een veilige wijze te gebruiken en begrijpen wat de risico's zijn in geval van een onjuist gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden. Het kan in een inbouwkast geïnstalleerd worden zoals aangegeven op het installatieschema (fig. A).

Let op: als de bodem van een meubel open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (fig. B).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er een storing optreden.

Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout barst.

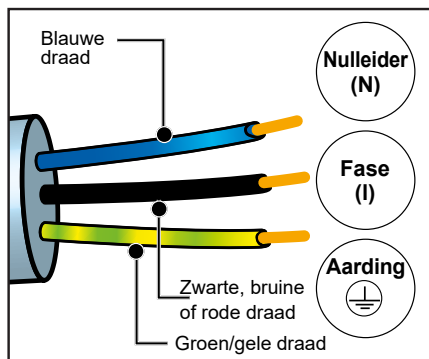
Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten (fig. C).

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt.

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.



Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is (220-240 Volt ~ 16 Ampère). Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde electricien.

Bij onderhoudsverrichtingen moet het apparaat afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



Opgelet:

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie.

Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijdt u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



Opgelet:

Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ongeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

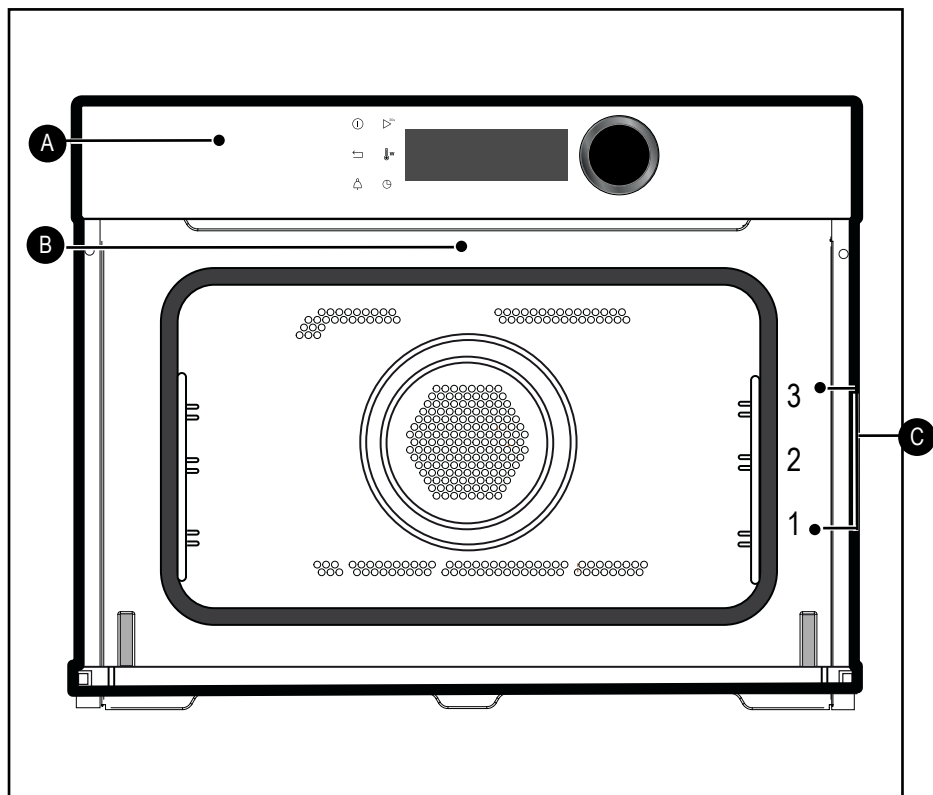


Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden

gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

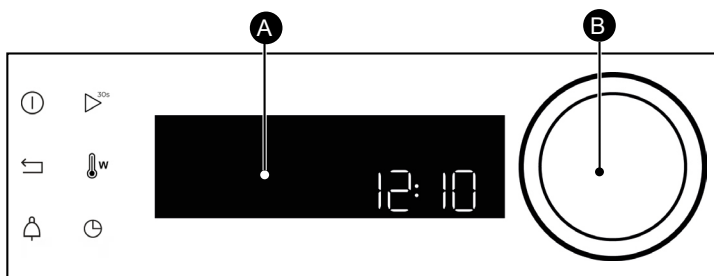
. 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT



- A** Bedieningspaneel
- B** Lamp
- C** Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Display

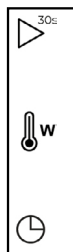
B Draaiknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):

- 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.

Stoptoets van de oven
(lang drukken)

Terugkeertoets

Toets timer



Toets voor het snel starten van de
magnetronfunctie (1000W +30s)

Instelling van de temperatuur en
het vermogen

Toets bereidingstijd /
geprogrammeerde inschakeling

VERGRENDELING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het hangslot symbool  van het scherm verdwijnt.

CONTROLE VAN HET DRAAIPLATEAU

Als u vindt dat er onvoldoende ruimte is om vrij in de oven te kunnen draaien, kunt u het draaiplateau voor of tijdens de uitvoering van een programma stilzetten.

Druk enkele seconden tegelijkertijd op de toetsen  en .

Het symbool  verschijnt op het display.

Heractivering van het draaiplateau:

Druk opnieuw enkele seconden tegelijkertijd op de toetsen totdat het symbool  op het display verdwijnt.



• 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

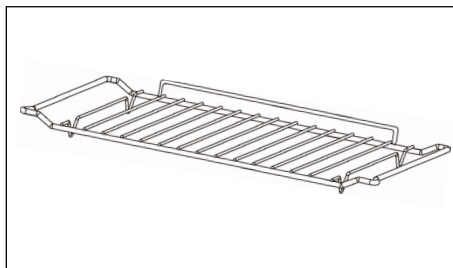
DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Rooster met kantelbeveiliging.

Om te roosteren, een goudbruin korstje te geven of te grillen.

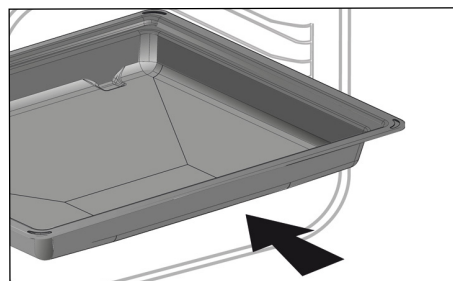
Het rooster mag in geen geval gebruikt worden met andere metalen houders in de functie magnetron, grill + magnetron of hetelucht + magnetron.

U kunt echter voedingsmiddelen opwarmen in een aluminium bakje en het van het rooster isoleren door hier een bord op te plaatsen.



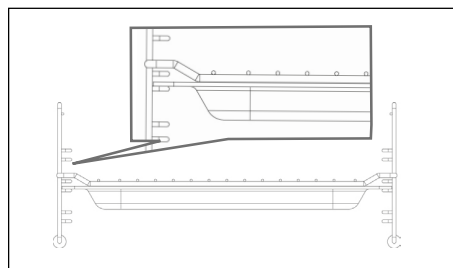
- Geëmailleerde plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

Deze kan, wanneer hij voor de helft gevuld is met water, gebruikt worden voor een au-bain marie bereiding met de heteluchtfunctie. Deze kan als bakplaat dienen.



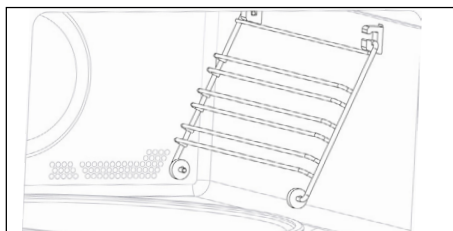
- Het rooster + geëmailleerde plaat

Om te roosteren en het bakvocht op te vangen plaatst u het rooster op de lekbak.



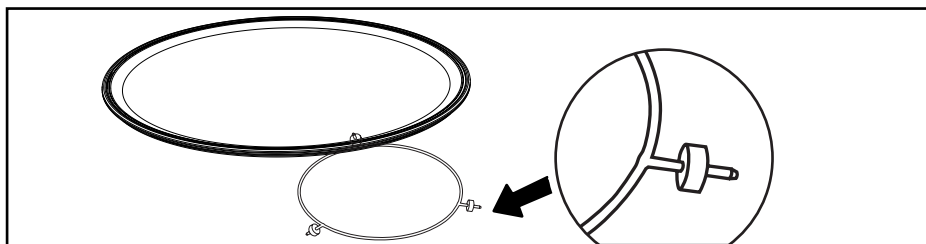
- De niveauhouders

2 niveaus met hun houders om het rooster op 3 niveaus te kunnen plaatsen.



• 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



HET DRAAIPLATEAU

Het draaiplateau zorgt dat het voedsel zonder roeren gelijkmatig verwarmd wordt.

Het draait willekeurig in beide richtingen. Als het niet draait, controleer dan of de elementen goed geplaatst zijn.

Het kan gebruikt worden als bakplaat. Om het uit te nemen, maakt u gebruik van de toegangszones in de ovenruimte.

Het aandrijfmecanisme zorgt dat het glazen plateau draait.

Als u het aandrijfmecanisme verwijdert, zorg dan dat er geen water in het gat van de motoras komt.

Vergeet niet het aandrijfmecanisme,

de houder met wieljes en het glazen draaiplateau terug te plaatsen.

Probeer niet om het glazen plateau met de hand te draaien, want dit zou het aandrijfsysteem kunnen beschadigen. Kijk, wanneer het plateau niet goed draait, of er zich geen vreemde deeltjes onder het plateau bevinden.

Met het plateau in stilstand kunnen grote schalen over het volledige oppervlak van de oven gebruikt worden.

In dat geval moet halverwege het programma de houder gedraaid worden of de inhoud omgeroerd worden.

WERKINGSPRINCIPE

De voor het koken gebruikte microgolven zijn elektromagnetisch. Deze komen veel voor in onze omgeving, zoals radio-elektrische golven, licht en infrarode straling.

Hun frequentie ligt in de band van 2450 MHz.

Hun gedrag:

- Zij worden weerkaatst door metalen.
- Zij gaan dwars door alle andere materialen heen.
- Zij worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer een voedingsmiddel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen snel bewegen, waardoor verwarming optreedt.

De golven dringen ca. 2,5 cm in het voedingsmiddel, als dit dikker is, wordt de kern hiervan d.m.v. geleiding verwarmt, net zoals bij een traditionele bereiding.

Het is goed om te weten dat microgolven binnen in het voedingsmiddel een eenvoudig thermisch fenomeen veroorzaken en niet schadelijk voor de gezondheid zijn.

• 4 *INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN*

EERSTE INGBRUIKNAME

- Selecteer de taal

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

- Stel de tijd in

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hier vervolgens op te drukken om te valideren. Uw oven geeft de tijd aan.

EERSTE INGBRUIKNAME

Selecteer in het algemene menu de functie "INSTELLINGEN" door aan de knop te draaien en valideer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter 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. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld.

- 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.-

- Lichtsterkte

De gewenste lichtsterkte selecteren.

- Sleep modus

U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.

- De taal

Kies uw taal en valideer.

- 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.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.

• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

HET BEREIDEN

Met deze oven kunt u 3 bereidingswijzen toepassen, waarvan de parameters ingesteld kunnen worden:

- De magnetronfunctie.
- De gecombineerde magnetronfuncties (magnetron + traditionele bereiding).
- De traditionele bereidingsfuncties.



Waarschuwing

Niet de geëmailleerde plaat gebruiken.

MAGNETRONFUNCTIES

Stand	Vermogen	Gebruik
 Magnetron	1000 W	Snel verwarmen van dranken, water en schalen met een grote hoeveelheid vloeistof. Bereiding van voedingsmiddelen die veel water bevatten (soepen, sauzen, tomaten, enz.).
	800 W / 900 W	Bereiden van verse of diepgevroren groenten
	500 W	Bereiden van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Bereiden van peulvruchten op laag vuur. Opwarmen of bereiden van fijne voedingsmiddelen op basis van ei.
	400 W / 300 W	Bereiden van zuivelproducten, jam op laag vuur.
	200 W	Handmatig ontdooien. Boter, ijs zacht maken.
	100 W	Ontdooien van roomgebak.
 Ontdooien	200 W	Ontdooien van fijne voedingsmiddelen
 Opwarmen	500 W	Opwarmen of bereiden van fijne voedingsmiddelen

5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*



Opmerking: Bij de gecombineerde functie met magnetron kunt u de geëmailleerde lekbak met het rooster gebruiken.

GECOMBINEERDE MAGNETRONFUNCTIES

Stand	T°C en aanbevolen vermogen min. - max.	Gebruik
 Express bereiding	200°C 50°C -200°C 300 W 100 W -300 W	Deze gecombineerde functie combineert omvallen in de magnetron met bereiden met hete lucht, zodat u aanzienlijk tijd kunt besparen. Aanbevolen voor in vlees, kop en gebraad in een schaal.
 Grill + magnetron	3 1 - 4 500 W 100 W -700 W	Deze functie biedt de mogelijkheid om gelijktijdig de grill + de magnetron te gebruiken, waardoor een snelle bereiding mogelijk is. Met deze functie kunt u voedingsmiddelen als ovenschotels en vlees bereiden en een goudbruin korstje geven. Deze kan voor en na het bakken gebruikt worden, afhankelijk van het recept.

TRADITIONELE BEREIDINGSFUNCTIE

Stand	T°C en vermogen min. - max.	Gebruik
 Heteluchtfunctie*	200°C 50°C -220°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden
 Geventileerde grill	200°C 50°C -200°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Om vissteaks sappig te houden.
 Grill	2 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster.

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen betreffende de energie-etiketten van de Europese verordening EU/65/2014.



• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Op de timer wordt alleen het uur weergegeven. Dit uur mag niet knipperen.

Draai de knop op de gewenste bereidingsfunctie en valideer uw keuze.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

- Druk op de toets  de Temperatuur knippert en instellen is dan mogelijk.
- Pas de temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk om te valideren.
- Voorbeeld: 180°C.

HET VERMOGEN WIJZIGEN

- Druk op de toets  het vermogen (300W) knippert en instellen is dan mogelijk
- Stel het vermogen in met de knop.
- Voorbeeld: 200 Watt.
- Valideer door op de knop te drukken.

DE TIJDSDUUR PROGRAMMEREN

Begin onmiddellijk met de bereiding en druk daarna op , de bereidingstijd knippert, instellen is dan mogelijk.

Draai aan de knop om de bereidingstijd in te stellen. Druk om te valideren.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een bereidingstijd aanbeveelt die u kunt wijzigen aan de hand van de gekozen bereidingswijze.

De bereidingstijd wordt automatisch na een paar seconden geregistreerd.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde inschakeling)

U kunt dit einde van de bereidingstijd wijzigen als u de inschakeling hiervan wilt programmeren; druk tweemaal op de toets  en voer het einde van de bereidingstijd in door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

Valideer na het instellen van het einde van de bereidingstijd. Er verschijnt een bewegende afbeelding die u het einde van de bereidingstijd aangeeft.

N.B.: U kunt een bereidingswijze starten zonder de tijdsduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bereiden").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

"**UITSCHAKELEN**" wordt weergegeven op het scherm.

Bevestig uw keuze en druk nogmaals op de knop.

• 6 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie “AUTO BEREIDING of AUTO ONTDOOIEN” door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld (zie tabel):

VOEDINGSMIDDELEN
VERSE VEZELACHTIGE GROENTEN
VERSE GROENTEN
DIEPGEVROREN GROENTEN
GEVOGELTE EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
RUNDEVLEES EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
VIS
VERSE PIZZA (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
DIEPGEVROREN PIZZA EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
DIEPGEVROREN PIZZA (TRADITIONELE BEREIDING)
VERSE MAALTIJD EXPRESS (MAGNETRON)
VERSE BEREIDE MAALTIJD
DIEPVRIESMAALTIJD EXPRESS
HARTIGE TAART
QUICHE
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN

VOEDINGSMIDDELEN
BROOD
BEREIDE MAALTIJD
VLEES
GEVOGELTE
VIS

• 7 *ANDERE FUNCTIE*

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de programmering te wijzigen of te annuleren.

Druk nogmaals op de toets , wijzig de tijd of stel deze in op 0m00s om te annuleren. Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.

• 8 *ONDERHOUD*

REINIGING VAN HET BINNEN- EN BUITENOPPERVLAK

Wij raden u aan om De oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons en wat zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.

Als de deur of de deurpakking beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden voordat deze door een vakman hersteld is.

Het gebruik van schurende producten, alcohol en oplosmiddelen wordt afgeraden, want deze zouden het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.

Laat bij reuk of een vuile oven water met citroensap of azijn in een kopje 2 minuten koken en reinig de wanden met een beetje afwasmiddel.

Het plateau moet verwijderd worden om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor maakt u gebruik van de toegangszones in de ovenruimte. Als u het aandrijfmechanisme verwijdert, zorg dan dat er geen water in het gat van de motoras komt. Vergeet niet het aandrijfmechanisme, de houder met wieltjes en het draaiplateau terug te plaatsen.



Waarschuwing

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; hierdoor zouden er krassen op het oppervlak kunnen ontstaan en zou het glas kunnen breken.

VERVANGING VAN DE LAMP

Neem voor handelingen aan de lamp contact op met de servicedienst of een door het merk erkende monteur.



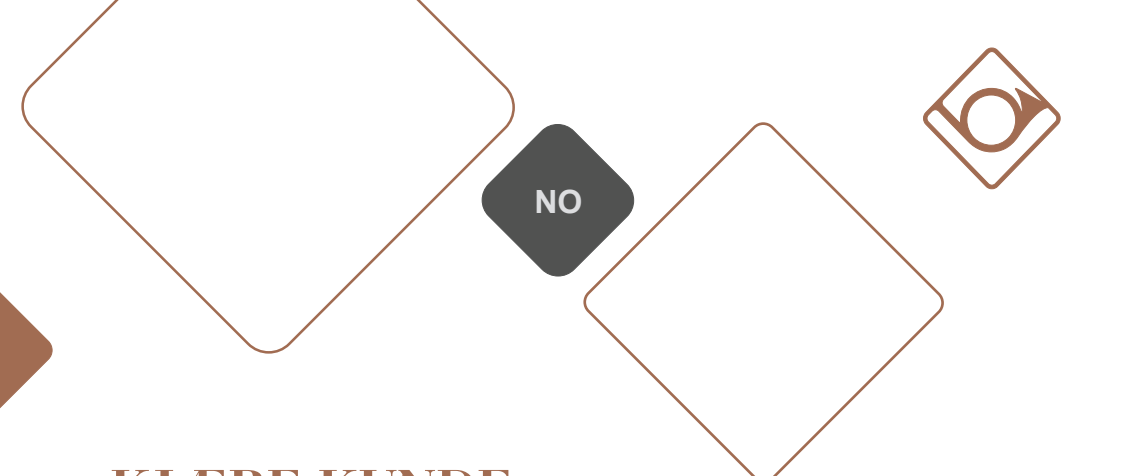
9 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
- 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 gloeilamp of de zekering. Controleer of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS DE NORM IEC/EN/NF EN 60705

De Internationale Commissie Electrotechniek heeft een norm vastgesteld inzake vergelijkende prestatieproeven, uitgevoerd op verschillende magnetronovens. Wij bevelen het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Tijd bij benadering	Vermogens- knop	Houders / Adviezen
Eierpudding (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
Spons- cake (12.3.	475 g	6 -7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Gehaktbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedekken met huishoudfolie. Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aardappel- schotel (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Zachte grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Krachtige grill + 500 W	Op het rooster + + Geëmailleerde plaat plaatsen. Plaatsen op niveau 1 vanaf de onderkant Halverwege de bereidingstijd omkeren
		35-40 min	Hete- luchtfunctie 200°C + 200 W	In een geëmailleerde terra cotta schaal Plaatsen op de grill op niveau 1 vanaf de onderkant
Gebak (12.3.5)	700 g	20 min	Hete- luchtfunctie 220°C + 200 W	Pyrex 828 Plaatsen op het rooster niveau 1



NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.

De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.

Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet. Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.

Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.

Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INNOLDSFORTEGNELSE

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER.....	4-6
1 INSTALLASJON.....	7-8
Valg av installasjonssted og nedfelling.....	7
Elektriske koblinger.....	8
2 MILJØ.....	9
Miljøvern.....	9
3 PRESENTASJON AV APPARATET.....	10-13
Kontroller og display.....	11
Tastelås.....	11
Slå av og på den roterende tallerkenen.....	11
Tilbehør (avhengig av modell).....	12
Roterende tallerken.....	13
Slik fungerer apparatet.....	13
4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER.....	14
Første gangs bruk.....	14
Innstillingsmeny (avhengig av modell).....	14
5 MANUELL MODUS.....	15-17
Mikrobølgeovn.....	15
Kombinert mikrobølgeovn.....	16
Tradisjonell varme.....	16
Starte oppvarmingen.....	17
6 AUTOMATISK MODUS.....	18
PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER.....	18
7 ANDRE MODUSER.....	19
Tidsur.....	19
8 VEDLIKEHOLD.....	19
9 FEIL OG LØSNINGER.....	20
10 SAMSVARSTESTER.....	21

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Dette apparatet må installeres høyere enn 850 mm over gulvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av.

Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, må den monteres fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet

i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.



ADVARSEL:

Det er farlig for alle andre enn en kompetent fagperson å utføre vedlikehold eller reparasjoner som innebærer å fjerne lokket som beskytter mot mikrobølgene.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.



ADVARSEL:

Apparatet og de tilgjengelige delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn under 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.



ADVARSEL:

Hvis apparatet fungerer i kombinert modus, anbefales det at barn kun bruker ovnen under tilsyn fra voksne på grunn av den høye temperaturen.

— Det må kun brukes redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner. Metallbeholdere til mat og drikke skal ikke brukes til oppvarming i mikrobølgeovnen.

— Mikrobølgeovnen skal brukes til å varme opp mat og drikke. Tørring av matvarer eller tekstiler og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige tekstiler og andre lignende artikler, kan medføre risiko for personskade, brannskader eller brann.



ADVARSEL:

Væsker og andre matvarer skal ikke varmes opp i hermetisk lukkede bokser fordi de risikerer å eksplodere.

— Hold øye med mikrobølgeovnen mens matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere fordi de kan ta fyr.

— Hvis det dannes røyk, må du slå av og frakoble ovnen og la døren være lukket for å kvele eventuelle flammer.

— Oppvarming av drikkevarer i mikrobølgeovnen kan føre til at de plutselig koker over noe forsinket. Derfor må du være forsiktig når du håndterer beholderen.

— Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før forbruk for å unngå forbrenning.

— Det anbefales ikke å varme opp egg i skall og hele hardkokte

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

egg i en mikrobølgeovn da de risikerer å eksplodere, også etter at de er kokt.

— Det anbefales å rengjøre ovnen regelmessig og vaske bort alle matrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overflaten nedgraderes og det kan gå utover apparatets levetid og føre til en farlig situasjon.



ADVARSEL:

Hvis døren eller pakningen på døren er skadet, skal ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kompetent person.

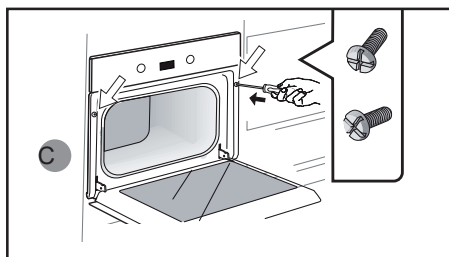
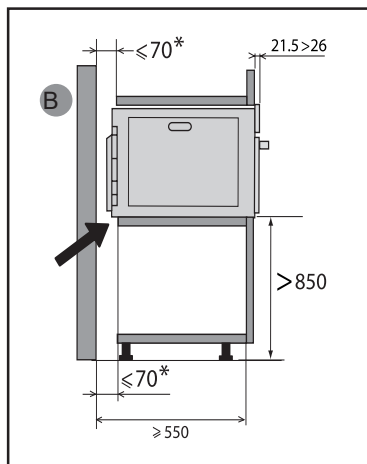
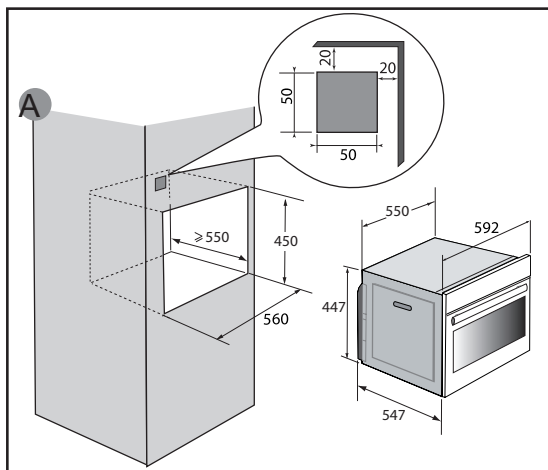
— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

— Barn må kun få lov til å bruke ovnen uten tilsyn hvis de har fått egnede instruksjoner som gjør at barnet bruker ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.

• 1 INSTALLASJON

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING



Dette apparatet må installeres minst 850 mm over gulvet. Det kan installeres i et høyskap som vist på installasjonsskjemaet (fig. A).

Merk: hvis skapbunnen er åpen, må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom vegg og overflaten ovnen settes på (fig. B).

Ovnen må ikke brukes umiddelbart (vent ca. 1-2 timer) etter å ha flyttet den fra et kaldt til et varmt sted fordi kondens kan føre til en funksjonsfeil.

Sett ovnen midt i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. Lag et hull med diameter på 2 mm i innrednings vegg. Dette er for å unngå at treet fliser seg opp.

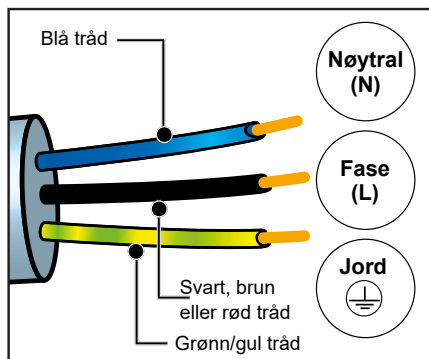
For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer i hullene (fig. C).

• 1 INSTALLASJON

ELEKTRISK TILKOBLING

Den elektriske sikkerheten skal ivaretas gjennom riktig montering. De elektriske koblingene må utføres før apparatet monteres på plass i møbelet

Ovnens er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt ved hjelp av en godkjent stikkontakt IEC 60083 eller en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.



Sjekk at:

- styrken på det elektriske anlegget er tilstrekkelig (220-240 Volt ~ 16 ampere).

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker.

Når det foretas vedlikehold, skal apparatet være koblet fra strømmettet og sikringene skal brytes eller tas ut.



Viktig:

Jordlederen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme , og må være koblet til anleggets jordsystem.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.



Forsiktig:

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Viktig:

Montering er forbeholdt kvalifiserte installatører og fagfolk.

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

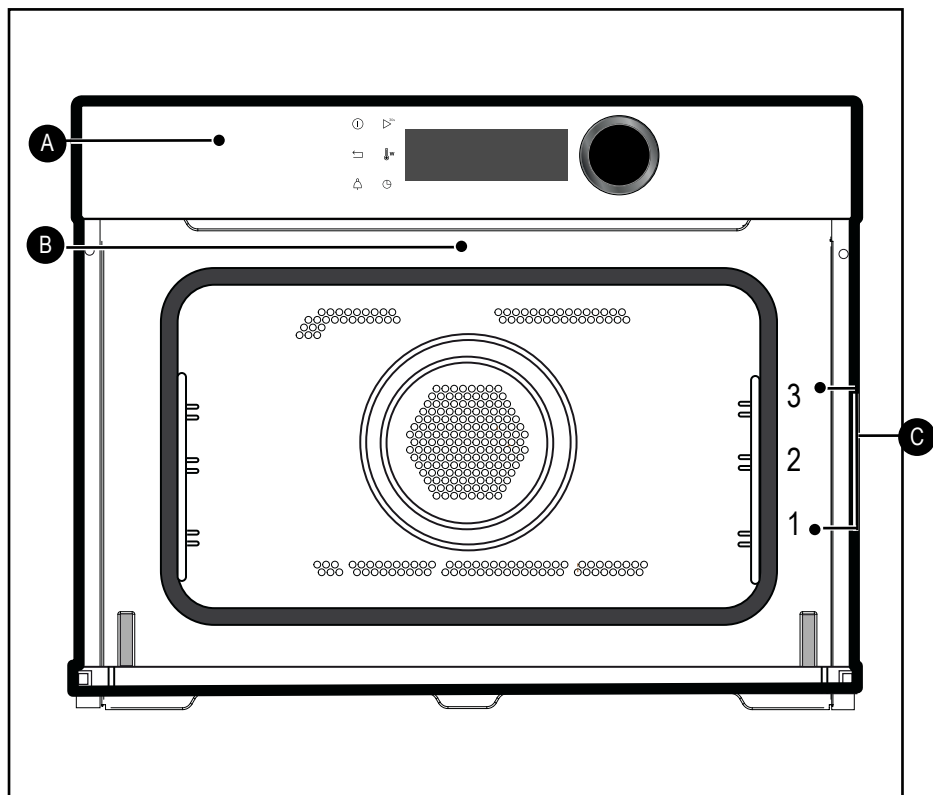


Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med gjeldende europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr. Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

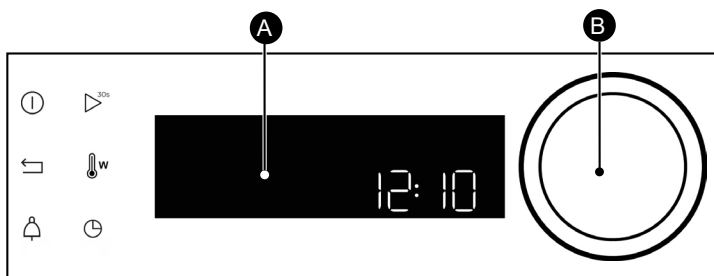
3 PRESENTASJON AV APPARATET



- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Riller (3 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

KONTROLLER OG DISPLAY



A Display

B Dreiebryter med midtstilt tast (kan ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

Tast for å slå av ovnen
(langt trykk)



Tilbaketast



Tast for
tidsur



Hurtigstart av mikrobølgemodus
(1000W +30 s)



Innstilling av temperatur og styrke



Tast for varighet/utsatt
start

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten og inntil symbolet vises på skjermen.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten og inntil hengelåsen forsvinner fra displayet.

SLÅ AV OG PÅ DEN ROTERENDE TALLERKENEN

Hvis du mener det ikke er tilstrekkelig plass til å rotere fritt i ovnen, kan du stanse den roterende tallerkenen før eller i løpet av et program.

Trykk samtidig på tastene og i noen sekunder.

Symbolet vises på displayet.

Slå på den roterende tallerkenen igjen:

Trykk på nytt samtidig på tastene i noen sekunder inntil symbolet forsvinner fra displayet.



• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

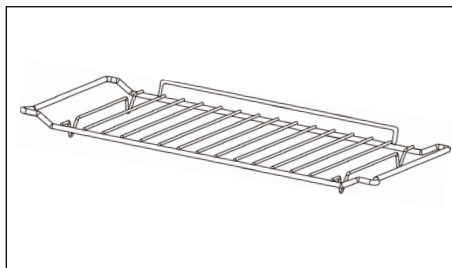
TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Sikkerhetsrist som hindrer velting

Den brukes til å riste, lage gyllen skorpe eller grille.

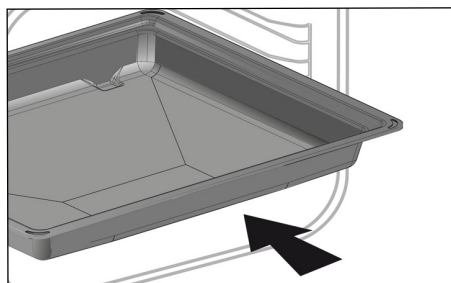
Risten må aldri brukes sammen med andre metallboller i mikrobølgemodus, grill + mikrobølger eller varmluft + mikrobølger.

Men du kan varme opp matvarer i en aluminiumsboks hvis den isoleres fra grillen med en asjett.



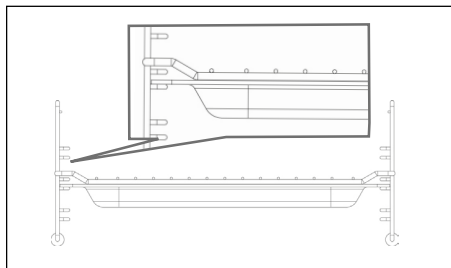
- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Den kan brukes halvfull av vann for vannbad i varmluftmodus. Den kan brukes til matlaging.



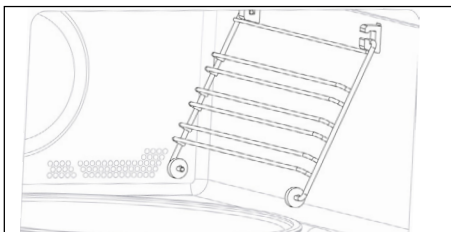
- Rist + flerbrukspanne

Pannen brukes til å steke og samle opp kokekraft. Sett risten på langpannen.



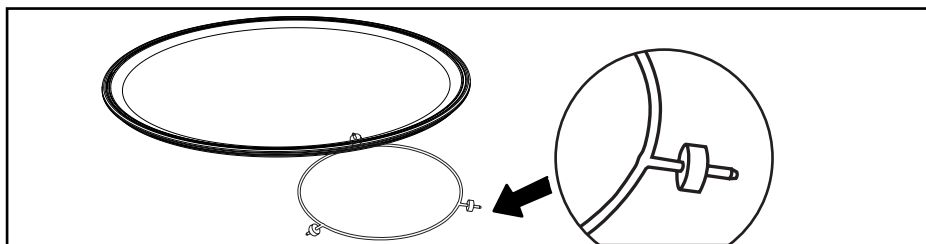
- Riller

2 avtakbare riller kan brukes til å feste risten på 3 høyder.



• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)



ROTARENDE TALLERKEN

Den roterende tallerkenen varmer opp matvarene like mye overalt.

Den roterer i begge retninger. Hvis den ikke roterer, sjekk at alle delene er plassert riktig.

Den kan brukes til steking eller koking. Løft den opp for å ta den ut.

Drivsystemet gjør at glasstallerkenen roterer.

Hvis du tar ut drivsystemet, må du unngå at vann kommer inn i hullet til motoraksen.

Husk å sette tilbake drivsystemet, ringen med hjul og den roterende glasstallerkenen.

Ikke prøv å rotere glasstallerkenen for hånd da du risikerer å ødelegge drivsystemet. Hvis tallerkenen ikke roterer fritt, sjekk om noe kanskje hindrer tallerkenens frie bevegelse.

Når tallerkenen står stille, kan du bruke store fat i hele ovnsrommet.

Da må du rotere fatet for hånd eller blandet innholdet midt i oppvarmingsprogrammet.

SLIK FUNGERER APPARATET

Mikrobølgene som brukes til matlaging, er elektromagnetiske bølger. De finnes ofte i vårt nærmiljø. Det kan være radioelektriske bølger, lys eller infrarød stråling.

Frekvensen ligger i området
2450 MHz.

Slik fungerer de:

- De gjenspeiles av metaller.
- De går tvers igjennom alle andre materialer.
- De absorberes av molekyler med vann, fett eller sukker.

Når en matvare blir eksponert for mikrobølger, beveger molekylene seg svært raskt, noe som varmer dem opp.

Mikrobølgene går ca. 2,5 cm inn i matvaren. Hvis matvaren er tykkere, vil den varmes opp ved varmeledning som ved tradisjonell matlaging.

Det er verdt å vite at bølgene ganske enkelt varmer opp matvaren og er ikke helsefarlige.

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Still inn klokken

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

FØRSTE GANGS BRUK

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "INNSTILLINGER" og bekreft. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.

- Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

- Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.-

- Lys

Velg ønsket lysstyrke.

- Dvalemodus

Du kan også sette displayet på dvalemodus:

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid.

- Språk

Velg ditt språk og bekreft.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose

Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de be om kodene som vises i denne modusen.

5 MANUELL MODUS

TILBEREDNINGER

Denne ovnen kan brukes til 3 ulike matlagingsmoduser som kan innstilles:

- Mikrobølgemodus.
- Kombinert mikrobølgemodus (mikrobølger + tradisjonell varme).
- Tradisjonell varme.



Advarsel
Ikke bruk flerbrukspannen.

MIKROBØLGEMODUS

Posisjon	Styrke	Bruk
 Mikrobølger	1000W	Hurtig oppvarming av drikkevarer, vann og retter som inneholder mye væske. Tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (suppe, saus, tomater osv.).
	800W/900W	Tilberedning av ferske eller frosne grønnsaker
	500W	Tilberedning av fisk og skalldyr. Oppvarming på 2 nivåer. Tilberedning av belgfrukter på svak varme. Oppvarming eller tilberedning av skjøre matvarer med egg.
	400W/300W	Tilberedning av melkeprodukter, syltetøy på svak varme.
	200W	Manuell tining. Mykne smør, is.
	100W	Tine kaker med krem.
 Tining	200W	Tine skjøre matvarer
 Oppvarming	500W	Oppvarming eller tilberedning av skjøre matvarer



5 MANUELL MODUS



Merknad: I kombinert mikrobølgemodus kan du bruke flerbrukspannen med risten.

KOMBINERT MIKROBØLGEOVN

Posisjon	Anbefalt T°C og styrke min - max	Bruk
 Hurtig matlaging	200°C 50°C-200°C 300W 100W-300W	Denne kombinerte modusen med mikrobølger og varmluft sparer deg for mye tid. Anbefales for kjøtt, kylling og stek på et fat.
 Grill + mikrobølger	3 1 - 4 500W 100W -700W	Denne modusen bruker grill og mikrobølger samtidig slik at maten tilberedes raskt. Denne modusen brukes til å steke en gyllen overflate på f.eks. gratenger og kjøtt. Den kan brukes før eller etter å la tilberedt retten, avhengig av oppskriften.

TRADISJONELL VARME

Posisjon	Anbefalt T°C og styrke min - max	Bruk
 Varmluft*	200°C 50°C-220°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige
 Grill + vifte	200°C 50°C-200°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Grille	2 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.

Vri bryteren for å velge stekefunksjon, og bekreft valget.

ENDRE TEMPERATUREN

- Trykk på tasten , temperaturen blinker og du kan gjøre innstillinger.
- Innstill temperaturen ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte.
- Eksempel: 180°C.

ENDRE STYRKE

- Trykk på styrketasten (300W), den blinker og du kan gjøre innstillinger
- Juster styrken ved hjelp av bryteren.
- Eksempel: 200 watt.
- Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

PROGRAMMERE VARIGHETEN

Start en tilberedning med umiddelbar start og trykk på . Tiden blinker. Nå kan tiden innstilles.

Vri bryteren for å innstille tiden. Trykk for å bekrefte.

Ovnens er utstyrt med funksjonen "SMART ASSIST" som anbefaler en varighet når du programmerer en tilberedningstid. Denne varigheten kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Tiden lagres automatisk etter noen sekunder.

INNSTILLE SLUTTID

(utsatt start)

Du kan endre klokkeslettet for slutten av tilberedningen hvis du vil innstille en utsatt start. Da trykker du to ganger på tasten . Vri bryteren for å legge inn sluttid og bekreft.

Når klokkeslettet for sluttiden er innstilt, bekreft innstillingen. Displayet viser sluttiden.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge varighet eller sluttid.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe den pågående tilberedningen").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

"**STOPP**" vises på skjermen

Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

• 6 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "AUTO MODUS" eller "AUTO TINGING" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter (se tabellen):

MATVARER
FERSKE TREVLETE GRØNNSAKER
FERSKE GRØNNSAKER
FROSNE GRØNNSAKER
KYLLING EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
BIFF EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
FISK
FERSK PIZZA (KOMBINERT MODUS)
FROSSEN PIZZA EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
PIZZA EKSPRESS (TRADISJONELL VARME)
FERSK RETT EKSPRESS (MIKROBØLGER)
FERSK FERDIGMAT
FROSSEN RETT EKSPRESS
MIDDAGSPA
EGGPA
FLØTEGRATERTE POTETER

MATVARER
BRØD
FERDIGMAT
KJØTT
FJÆRKRE
FISK

• 7 *ANDRE MODUSER*

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan endre eller avbryte den programmerte tiden.

Trykk på nytt på tasten , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.

• 8 *VEDLIKEHOLD*

RENGJØRING AV OVERFLATEN - INNVENDIG - UTVENDIG

Vi anbefaler å rengjøre ovnen regelmessig og fjerne alle matrester på inn- og utsiden av ovnen. Bruk en fuktig svamp eller klut med såpe. Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overflaten nedgraderes og det kan gå utover apparatets levetid og føre til risiko.

Hvis døren eller pakningen på døren er skadet, skal ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kompetent person.

Det frarådes å bruke slipemidler, alkohol eller løsemidler da de kan ødelegge apparatet.

Hvis ovnen lukter eller er svært skitten, kok opp vann og tilsett sitronsaft eller eddik i en kopp og la den stå i ovnen i 2 minutter. Rengjør overflatene med litt oppvasksåpe.

Glasstallerkenen kan tas ut for å gjøre det enklere å rengjøre innsiden. Løft den opp for å ta den ut. Hvis du tar ut drivsystemet, må du unngå at vann kommer inn i hullet til motoraksen. Husk å sette tilbake drivsystemet, ringen med hjul og den roterende tallerkenen.



Advarsel

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller en hard metallskrape for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan riske opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

BYTTE LYSPÆRE

For alt arbeid på og med lampen må du kontakte kundeservice eller en kvalifisert fagperson for merket.

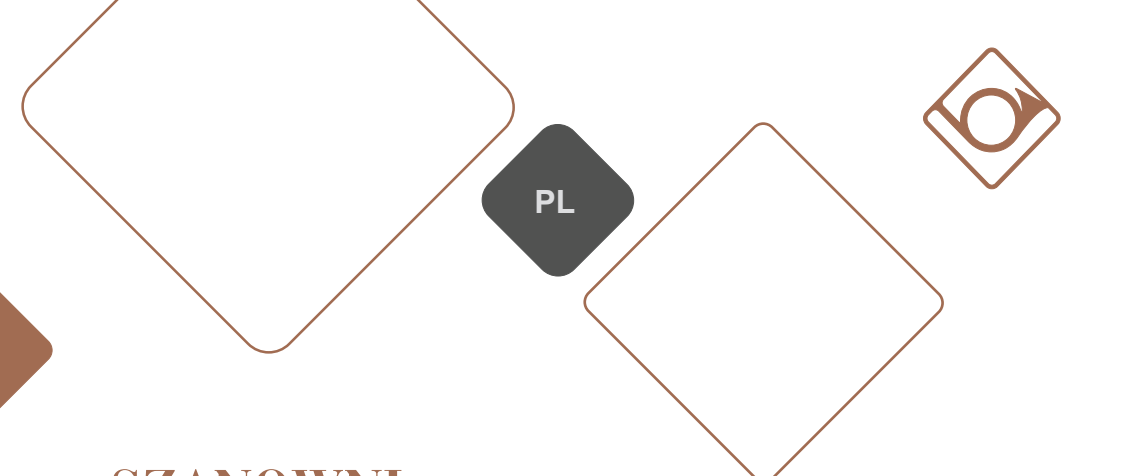
9 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnens har registrert en feil. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnens blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "DEMO" (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Bytt lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI/EN/NF EN 60705

Den internasjonale kommisjonen for elektroteknikk, SC.59K, har fastsatt en standard for sammenligning av samsvarstester utført på ulike mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for dette apparatet:

Test	Vekt	Tid ca.	Valg av styrke	Fat-form / Råd
Eggekrem (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 På den roterende tallerkenen
Formkake (12.3)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 På den roterende tallerkenen
Kjøttbrød (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Dekk til med plastfolie. På den roterende tallerkenen
Tining av kjøtt (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	På en flat tallerken På den roterende tallerkenen
Tining av bringebær (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	På en flat tallerken På den roterende tallerkenen
Grateng av poteter (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Svak grill + 700 W	Pyrex 827 På den roterende tallerkenen
Kylling (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Kraftig grill + 500 W	På grill + flerbrukspanne. På nivå 1 nedenfra Snu halvveis i steketiden
		35 - 40 min	Varmluft 200°C + 200 W	I ildfast keramikkform På risten på nivå 1 nedenfra
Kake (12.3.5)	700 g	20 min	Varmluft 220°C + 200 W	Pyrex 828 På grill, nivå 1



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4–6
1 INSTALACJA.....	7–8
Wybór miejsca instalacji i wbudowania	7
Podłączenie elektryczne	8
2 OCHRONA ŚRODOWISKA	9
Ochrona środowiska	9
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	10–13
Elementy sterowania i wyświetlacz	11
Blokada przycisków	11
Obsługa płyty obrotowej.....	11
Akcesoria (w zależności od modelu).....	12
Płyta obrotowa.	13
Zasady działania	13
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	14
Pierwsze uruchomienie	14
Menu ustawień (w zależności od modelu)	14
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	15–17
Funkcja „kuchenka mikrofalowa”	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym”	16
Funkcja „pieczenie tradycyjne”	16
Rozpoczęcie pieczenia	17
6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	18
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ.....	18
7 INNE FUNKCJE	19
Funkcja minutnika	19
8 KONSERWACJA.....	19
9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	20
10 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI	21



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm.

Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



OSTRZEŻENIE.

Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE.

Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie mieszanym, zaleca się, by dzieci korzystały z niego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów

kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE.

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od zasilania, a drzwiczki pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu
— przy wyjmowaniu naczynia



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

należy zachować szczególną ostrożność.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt przed podaniem należy wymieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani

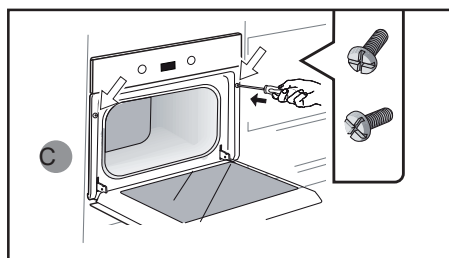
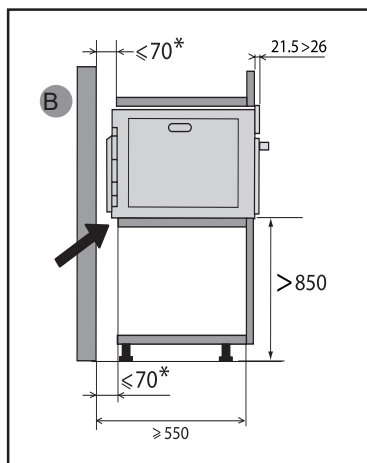
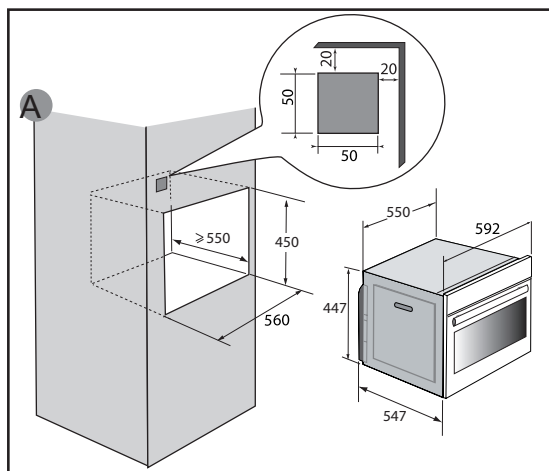
twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci nie mogą obsługiwać kuchenki bez nadzoru, jeżeli nie zostały im przekazane właściwe zalecenia dotyczące prawidłowego sposobu postępowania, które zapewniłyby, że dziecko będzie obsługiwać urządzenie w sposób bezpieczny oraz że będzie ono świadome zagrożeń wynikających z nieprawidłowej obsługi.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (rys. A).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą a blatem, na którym ustawiona jest kuchenka musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).

Urządzenia, które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia o wysokiej temperaturze, nie należy używać od razu (zaczekać około 1 do 2 godzin), ponieważ kondensacja

może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (rys. C).

• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia

Kuchenka jest wyposażona w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220–240 V ~ 16 amperów). Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki – odcięte lub wyjęte.



Uwaga:

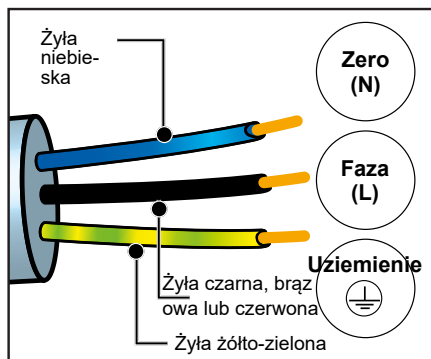
Żyłą ochronną (zielono-żółtą) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



Uwaga:

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.



• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

POCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

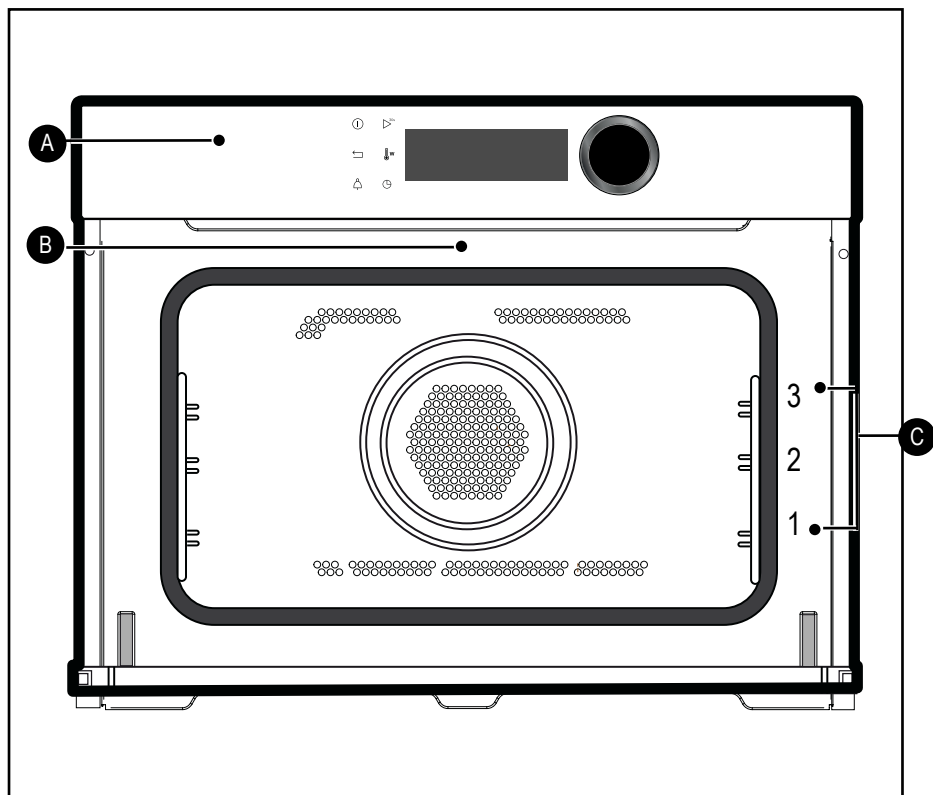


Samo urządzenie również zawiera wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być

mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

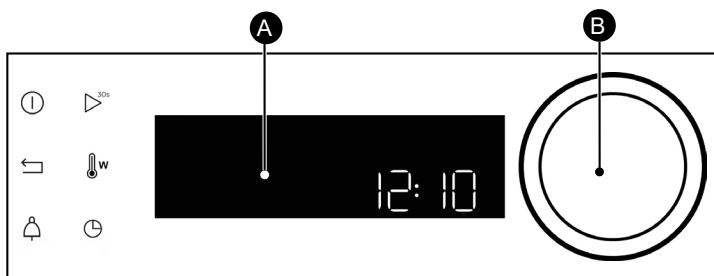
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Wyświetlacz

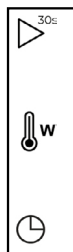
B Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączania kuchenki (dłuższe wciśnięcie przycisku)

Przycisk powrotu

Przycisk minutnika



Przycisk szybkiego uruchamiania funkcji „kuchenka mikrofalowa” (1000 W +30 s)

Ustawienie temperatury i mocy

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy kuchenka jest wyłączona.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania pozostaje aktywny.

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

OBSŁUGA PŁYTY OBROTOWEJ

Jeżeli użytkownik uzna, że ilość miejsca jest niewystarczająca, aby naczynie mogło się obracać wewnątrz kuchenki, należy wyłączyć obroty płyty obrotowej przed rozpoczęciem wykonywania programu lub w jego trakcie.

Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski i przez kilka sekund.

Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .

Ponowne włączenie płyty obrotowej:

Ponownie wcisnąć i przytrzymać przyciski przez kilka sekund, aż do chwili, kiedy symbol zniknie z wyświetlacza.



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

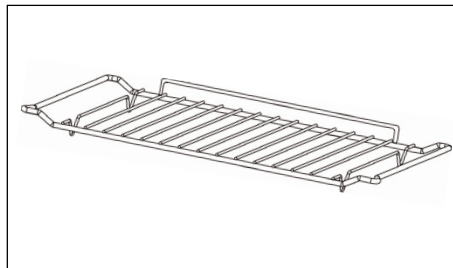
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

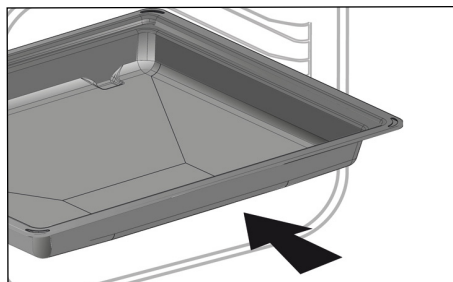
W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi.

Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.



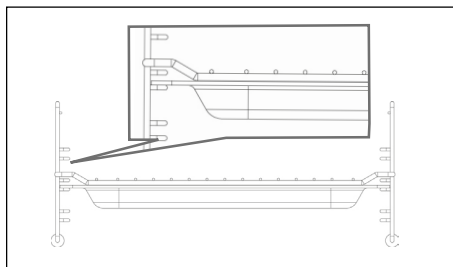
- Naczynie emaliowane uniwersalne, brytfanna 45 mm

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.



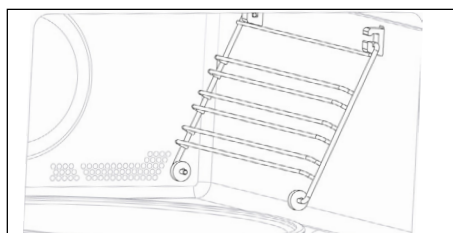
- Kratka + naczynie emaliowane

W celu pieczenia i zbierania ociekającego soku należy umieścić kratkę na brytfannie.



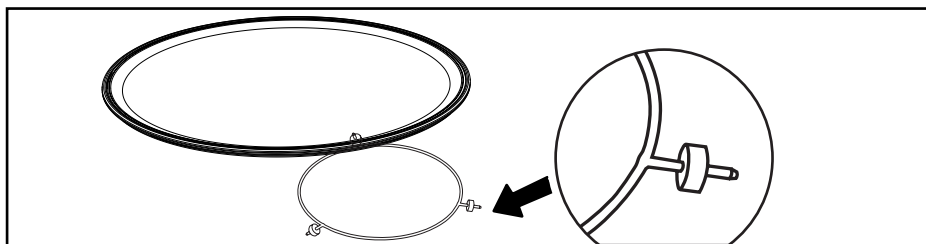
- Stopnie

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie rusztu na 3 poziomach.



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



PŁYTA OBROTOWA

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie

mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki.

W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofale używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody,

tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie.

Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm – jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofale powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko ciepłe i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Kuchenka wyświetli godzinę.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli kuchenka jest połączona z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy kuchenka emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie kuchenka jest ustawiona w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdowała się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, kuchenka nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 typów trybów pieczenia, których parametry mogą zostać zaprogramowane:

- Funkcja „kuchenka mikrofalowa”.
- Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym” (kuchenka mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcja „pieczenie tradycyjne”.



Ostrzeżenie

Nie używać naczyń emaliowanego.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	mocy	Użytkowanie
 Kuchenka mikrofalowa	1000W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
	800W/900W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
	500W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrywanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
	400W/300W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
	200W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.
	100W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.
 Rozmrażanie	200W	Rozmrażanie produktów delikatnych.
 Podgrzewanie	500W	Odgrywanie lub pieczenie produktów delikatnych.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA



Uwaga: w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie kombinowanym można używać emaliowanej brytfanny z kratką.

FUNKCJA „KUCHENKA MIKROFALOWA W TRYBIE KOMBINOWANYM”

Położenie	Zalecana T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Pieczenie ekspresowe	200°C 50°C–200°C 300W 100 W–300 W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchence mikrofalowej z termoobiegami, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Grill + kuchenka mikrofalowa	3 1–4 500W 100 W–700 W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.

FUNKCJA „PIECZENIE TRADYCYJNE”

Położenie	T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	200°C 50°C–220°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb, warzyw.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 50°C–200°C	Drob i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grill	2 1–4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/65/UE.



• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

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

MODYFIKACJA TEMPERATURY

- Wcisnąć przycisk  – kiedy wyświetlana wartość temperatury miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.
- Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.
- Przykład: 180°C.

MODYFIKACJA MOCY

- Wcisnąć przycisk mocy (300 W) – kiedy wyświetlana wartość miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.
- Ustawić moc za pomocą pokrętła.
- Przykład: 200 W.
- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  – czas pieczenia miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

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

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA

(rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk , a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętko i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić. Wyświetlona zostanie animacja pokazująca godzinę zakończenia pieczenia.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie „**ZAKOŃCZ**”.

Zatwierdź wybór, naciskając pokrętko.



• 6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „PIECZENIE AUTOMATYCZNE” lub „ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE” za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli):

PRODUKTY
WARZYWA ŚWIEŻE WŁÓKNISTE
WARZYWA ŚWIEŻE
WARZYWA MROŻONE
DRÓB – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
WOŁOWINA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
RYBY
PIZZA ŚWIEŻA (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA (PIECZENIE TRADYCYJNE)
DANIA ŚWIEŻE – PIECZENIE EKSPRESOWE (KUCHENKA MIKROFALOWA)
DANIA ŚWIEŻE GOTOWE
DANIA ZAMROŻONE – PIECZENIE EKSPRESOWE
TARTA NA SŁONO
QUICHE
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

PRODUKTY
PIECZYWO
DANIE GOTOWE
MIĘSA
DRÓB
RYBY

• 7 INNE FUNKCJE

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy kuchenka jest wyłączona lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

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

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

• 8 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ I ZEWNĘTRZNEJ

Zalecamy systematyczne czyszczenie kuchenki i usuwanie jakichkolwiek pozostałości produktów, jakie mogą gromadzić się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Należy używać szmatki nawilżonej wodą z mydłem. Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

Nie należy używać produktów ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia.

W razie nieprzyjemnych zapachów lub poważnego zabrudzenia kuchenki, należy doprowadzić do wrzenia wodę z dodatkiem soku cytrynowego lub octu w filiżance przez 2 min. i wyczyścić ścianki, używając

niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Dla ułatwienia czyszczenia płyta może zostać wyjęta. Aby to zrobić, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki. W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i płyty obrotowej.



Ostrzeżenie

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

WYMIANA LAMPKI

Jakiegolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę autoryzowanego przez markę.



9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Kuchenka wykryła błąd. Wyłączyć kuchenkę na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Kuchenka nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka kuchenki nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację kuchenki. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z
NORMĄ CEI/EN/EN 60705**

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC.59K opracowała normę dotyczącą przeprowadzania porównawczych testów wydajności kuchenek mikrofalowych. W odniesieniu do tego urządzenia nasze zalecenia są następujące:

Test	Obciążenie	Czas ok.	Przełącznik ustawienia moc	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16-18 min.	500W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
Ciasto biskoptowe (12.3.)	475 g	6-7 min	700W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Paszтет mięsny (12.3.3)	900 g	14 min.	700W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11-12 min.	200W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6-7 min.	200W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23-25 min.	Grill słaby + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24-26 min.	Grill mocny + 500 W	Umieścić na kratce + Naczynie emaliowane. Wstawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35-40 min.	Grzanie obiegowe* 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Umieścić na kratce ustawionej na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min.	Grzanie obiegowe* 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na ruszcie na poziomie 1

PT



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4-6
1 INSTALAÇÃO	7-8
Escolha de posicionamento e encastramento	7
Ligação elétrica	8
2 MEIO AMBIENTE	9
Respeito do meio ambiente	9
3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO	10-13
Comandos e visor	11
Bloqueio dos botões	11
Gestão do prato giratório	11
Acessórios (conforme o modelo)	12
Prato giratório	13
Princípios de funcionamento	13
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES	14
Primeira colocação em serviço	14
Menu de configurações (conforme o modelo)	14
5 MODO DE COZEDURA MANUAL	15-17
Funções do micro-ondas	15
Função de micro-ondas combinado	16
Função de cozedura tradicional	16
Início de uma cozedura	17
6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA	18
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS	18
7 OUTRAS FUNÇÕES	19
Função de temporizador	19
8 CONSERVAÇÃO	19
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	20
10 TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO	21



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado.

O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.



ADVERTÊNCIA:

É perigoso para uma pessoa que não tenha competências efetuar operações de manutenção ou de reparação em que seja necessário retirar a cobertura que protege o utilizador da exposição à energia de micro-ondas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.



ADVERTÊNCIA:

Se o aparelho funcionar em modo combinado, é recomendado que as crianças utilizem apenas o forno com a supervisão de adultos, devido às temperaturas geradas.

— Deve utilizar apenas os utensílios apropriados a utilização em fornos micro-ondas. Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas na cozedura por micro-ondas.

— O forno micro-ondas é indicado para aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou de roupa; o aquecimento de almofadas aquecedoras, chinelos, esponjas, roupa húmida e artigos semelhantes pode provocar riscos de ferimentos, de ignição ou incêndio.



ADVERTÊNCIA:

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, pois existe o risco de explosão.

— Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, deve ficar atento(a) ao forno devido à possibilidade de fogo.

— Se vir fumo, desligue ou desconecte o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.

— O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode provocar uma projeção brusca e diferida de líquido em ebulição e, por este motivo, devem ser tomadas precauções aquando da manipulação do recipiente.

— O conteúdo dos biberões e boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Recomenda-se não aquecer os ovos com a casca nem os ovos

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

cozidos inteiros num forno micro-ondas, pois poderiam explodir, mesmo após a cozedura.

— Recomenda-se a limpeza regular do forno bem como a remoção de todos os depósitos de alimentos.

— No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderá degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e levando a uma situação perigosa.



ADVERTÊNCIA:

Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser reparado por uma pessoa habilitada.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

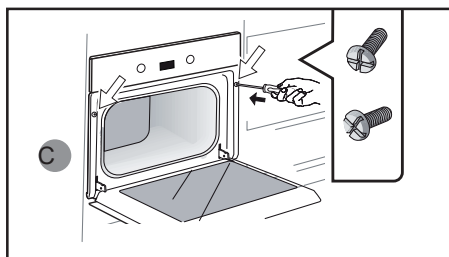
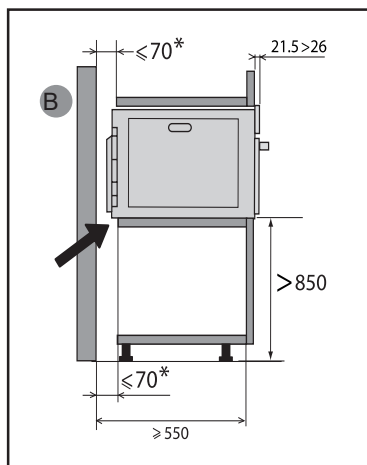
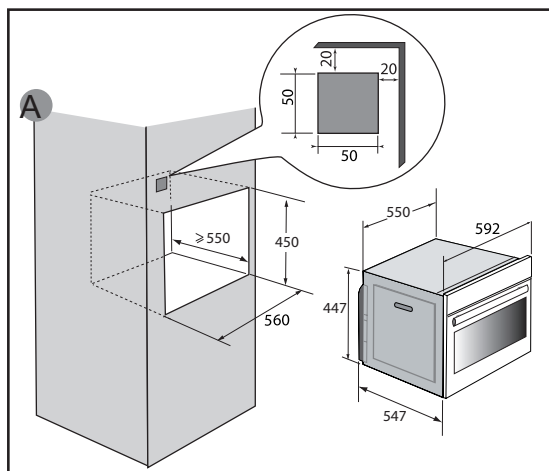
— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não deixe as crianças utilizarem o forno sem vigilância, salvo no caso de instruções

adequadas terem sido dadas de modo a permitir à criança uma utilização segura do forno e uma compreensão dos perigos resultantes de um uso incorreto.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (fig. A).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna) o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. B).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode

provocar um mau funcionamento.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor).

Faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira.

Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (fig. C).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:

- A potência da instalação é suficiente (220-240 Volts~ 16 Amperes). Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado.

Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desmontados ou retirados.



Atenção:

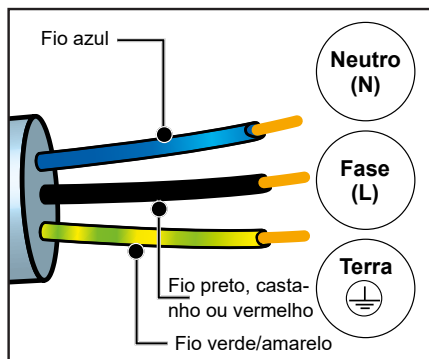
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra da instalação.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



Atenção:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



Atenção:

A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.

• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

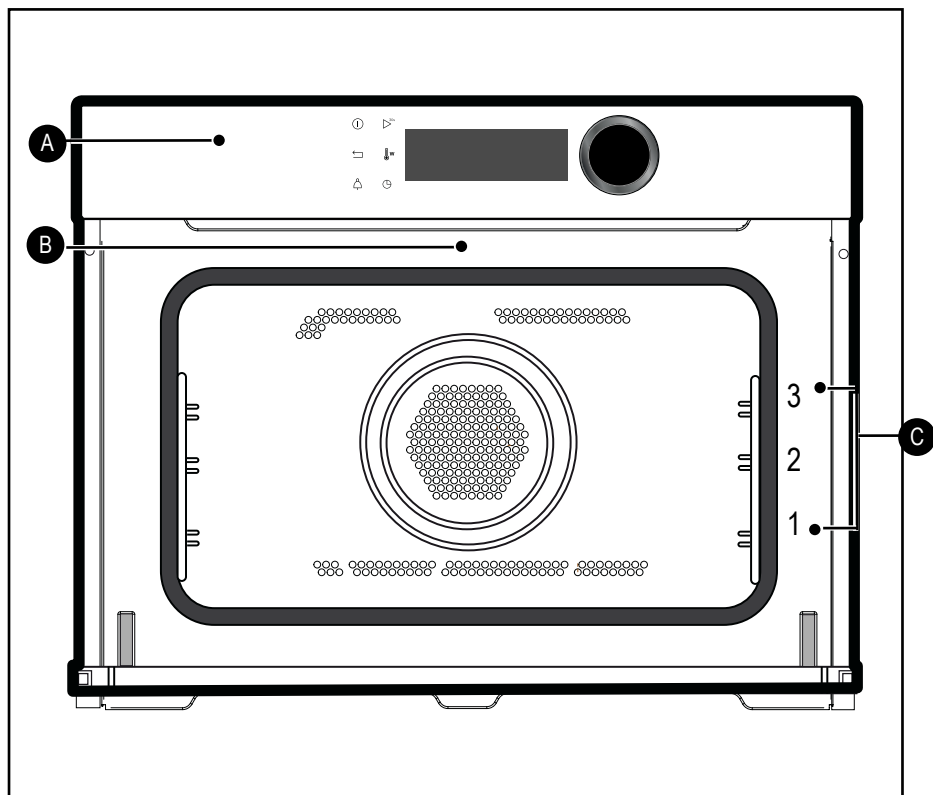


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. A marcação com este logótipo indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem

dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, conforme a diretiva europeia em vigor sobre os resíduos de equipamento elétrico e eletrónico. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

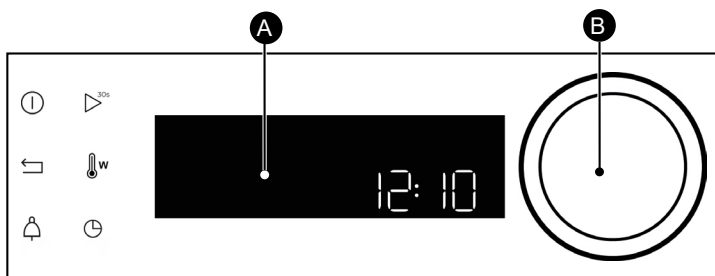
• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMANDOS E VISOR

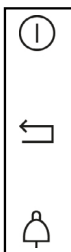


A Visualizador

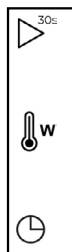
B Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

Botão de paragem do forno (pressão longa)



Tecla de retorno



Botão de lançamento rápido da função de micro-ondas (1000W + 30s)

Configuração da temperatura e da potência

Botão de duração de cozadura/início diferido

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno e até aparecer o símbolo no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozadura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e até que este símbolo de bloqueio desapareça do ecrã.

GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO

Se achar que o espaço é insuficiente para girar livremente no forno, pode parar o prato giratório antes ou durante a execução de um programa.

Pressione em simultâneo os botões e durante alguns segundos.

Aparece o símbolo no visor.

Reativação do prato giratório:

Pressione novamente os botões durante alguns segundos até desaparecer o símbolo no visor.

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

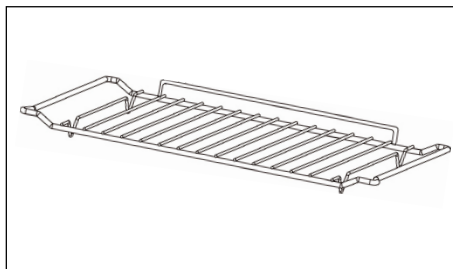
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação.

Permite tostar, alourar ou grelhar.

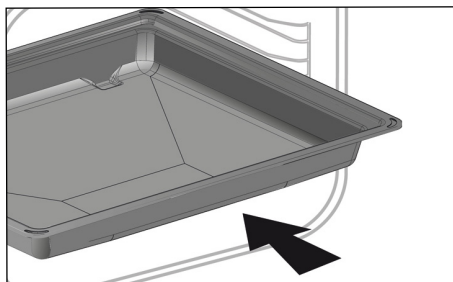
A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor giratório + microondas.

No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.



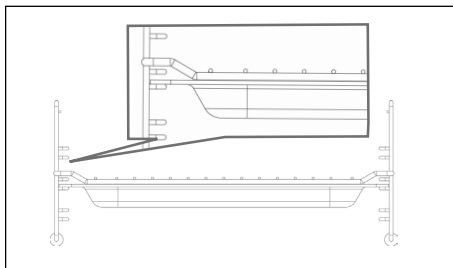
- Pratos vidrado multiusos, pingadeira de 45 mm

Pode ser utilizada meia cheia de água para a em banho-maria na função do calor giratório. Pode servir de tabuleiro de cozedura.



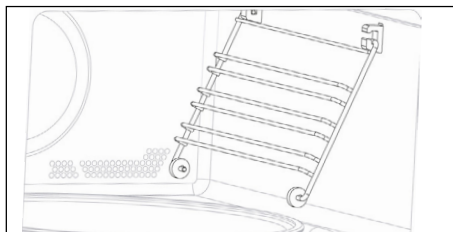
- Grelha + prato vidrado

Para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira.



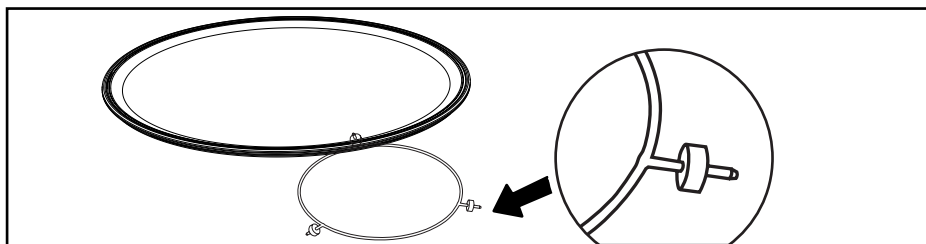
- Níveis

2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.



• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)



PRATO GIRATÓRIO

O prato giratório permite uma cozedura homogênea do alimento sem manipulação. Gira indiferentemente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas.

Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão.

Não se esqueça de colocar novamente o acionador, o suporte de roletes e o prato

giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno.

Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às

microondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Configure a hora

Configure sucessivamente as horas e minutos girando o manípulo e depois, pressione para validar.

O seu forno apresenta a hora.

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

No menu geral, selecione a função "ACERTOS" girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora é atualizada automaticamente.

- 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.-

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Idioma

Escolha o seu idioma 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.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL

REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de modos de cozedura cujos parâmetros são configuráveis:

- Função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- Funções de cozedura tradicionais.



Cuidado
Não utilizar o prato vidrado.

FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS

Posição	Potência	Utilização
 Micro-ondas	1000 W	Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido. Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).
	800W/900W	Cozedura de legumes frescos ou congelados
	500 W	Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
	400W/300W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
	200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
	100 W	Descongelação de pastelaria com natas.
 Descongelação 200 W		Descongelação de alimentos frágeis
 Reaquecimento 500 W		Reaquecimento ou cozedura de alimentos frágeis

5 MODO DE COZEDURA MANUAL



Nota: Em função combinada com micro-ondas, pode utilizar o prato vidrado com pingadeira com a grelha.

FUNÇÃO DE MICRO-ONDAS COMBINADO

Posição	Temperatura e potência recomendadas min - max		Utilização
	Cozedura express	200 °C 50°C - 200°C 300 W 100W -300W	Esta função combinada associa a cozedura em microondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, aves e assados colocados num prato.
	Grill + micro-ondas	3 1 - 4 500 W 100W -700W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite cozinhar e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.

FUNÇÃO DE COZEDURA TRADICIONAL

Posição	Temperatura e potência min - max		Utilização
	Calor ventilado*	200°C 50°C - 220°C	Recomendado para manter carnes brancas, peixes e legumes mais tenros
	Grelha ventilada	200°C 50°C - 200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
	Grelhar	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha.

*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.



• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

- Pressione o botão  a temperatura pisca e a configuração já é possível.
- Configure a temperatura girando o manípulo e pressione para validar.
- Exemplo: 180°C.

MODIFICAR POTÊNCIA

- Pressionar o botão; a potência (300W) pisca e a configuração já é possível
- Configure a potência com a ajuda do manípulo.
- Exemplo: 200 Watts.
- Valide pressionando o manípulo.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura, podendo assim realizar a configuração.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

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 selecionado.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão  e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. Aparece uma animação a indicar a hora de fim de cozedura.

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.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme, premindo o manípulo.

• 6 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função “COZEDURA AUTO” ou “DESCONGELAÇÃO AUTO” girando o manípulo e depois, confirme. São propostas diferentes categorias de pratos (ver tabela):

ALIMENTOS
LEGUMES FRESCOS FIBROSOS
LEGUMES FRESCOS
LEGUMES CONGELADOS
AVES EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
VACA EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
PEIXE
PIZZA FRESCA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (COZEDURA TRADICIONAL)
PRATO FRESCO EXPRESS (MICRO-ONDAS)
PRATO FRESCO PREPARADO
PRATO CONGELADO EXPRESS
TARTE SALGADA
QUICHE
BATATAS GRATINADAS

ALIMENTOS
PÃO
PRATO PREPARADO
CARNES
AVES
PEIXE

• 7 OUTRA FUNÇÃO

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

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.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

• 8 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE - INTERIOR - EXTERIOR

Recomendamos que limpe regularmente o micro-ondas e retire quaisquer depósitos alimentares do interior e do exterior do aparelho. Utilize uma esponja húmida com sabão. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa.

No caso de a porta ou a junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada.

A utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluentes é desaconselhada, pois poderiam deteriorar o aparelho.

Em caso de odores ou de forno sujo, faça ferver água com sumo de limão ou vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a louça.

O prato pode ser retirado de modo a facilitar a limpeza. Para tal, deve pegar nele através das zonas de acesso previstas para este efeito. Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão. Não se esqueça de voltar a posicionar o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.



Advertência

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.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte a assistência pós-venda ou um profissional qualificado depositário da marca.



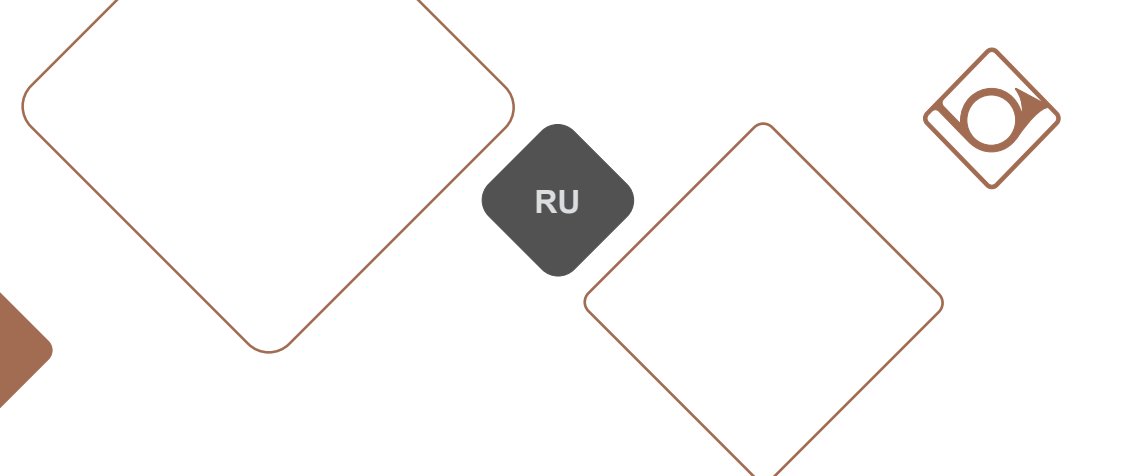
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- 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 configurações).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem ligado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- 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.

**TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA CEI/EN/NF
EN 60705**

A comissão Eletrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efetuados em diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

Teste	Carga	Tempo aprox.	Seletor de potência	Recipientes/Conselhos
Creme de ovos (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 No prato giratório
Bolo de Savoie (12.3.)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Tapar com película aderente. No prato giratório
Descongelação de carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelação de framboesas (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Gratinado de batatas (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grelha suave + 700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Frango (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grelha forte + 500 W	Coloque no conjunto da grelha + Prato vidrado. Inserir no nível 1 a contar de baixo Virar a meio do tempo
		35-40 min	Calor ventilado 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque na grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Coloque na grelha nível 1



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.

Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.

Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.

Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет. Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.



Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено

во Франции.

Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	4–6
1 УСТАНОВКА	7–8
Выбор места и установка	7
Электрическое подключение	8
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	9
Охрана окружающей среды	9
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	10–13
Панель управления и дисплей	11
Блокировка кнопок	11
Управление вращающимся блюдом	11
Принадлежности (в соответствии с моделью)	12
Вращающееся блюдо	13
Принципы работы	13
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	14
Первый запуск	14
Меню настроек (в соответствии с моделью)	14
5 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15–17
Функция Микроволны	15
Комбинированные функции микроволн	16
Функции приготовления в конвекционном режиме	16
Начало приготовления	17
6 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД	18
7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	19
Функция таймера	19
8 УХОД	19
9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	20
10 ТЕСТЫ НА РАБОТОСПОСОБНОСТЬ	21



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм.

Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с

помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Проведение операций по обслуживанию или ремонту, требующих снятия крышки, защищающей от микроволнового излучения, опасно для любого некомпетентного человека.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением взрослых.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Если прибор работает в комбинированном режиме, рекомендуется, чтобы дети

использовали печь только под присмотром взрослых, ввиду высоких температур.

— Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновой печи. Для приготовления в микроволновом режиме не разрешается использовать металлическую посуду для продуктов питания и жидкостей.

— Микроволновая печь предназначена для разогревания продуктов питания и напитков. Высушивание продуктов питания или вещей и нагревание согревающих подушек, тапочек, губок, влажного белья и других подобных предметов может повлечь за собой риск получения травм, возгорания или пожара.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Жидкости или другие продукты не следует нагревать в герметично закрытых сосудах во избежание опасности взрыва.

— При разогревании продуктов питания в пластиковых или бумажных пакетах, следите за тем, чтобы не произошло возгорание в печи.

— При появлении дыма остановите или отключите прибор от сети и не открывайте дверцу, чтобы затушить возможное пламя.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— В случае нагревания в микроволновой печи напитков возможен резкий выброс брызг кипящей жидкости с задержкой, поэтому при обращении с емкостью необходимо принять меры предосторожности.

— Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием следует перемешать или взболтать, перед употреблением следует проверить температуру во избежание ожогов.

— Рекомендуется не нагревать в микроволновой печи яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, даже по окончании приготовления.

— Рекомендуется регулярно очищать печь и удалять любые остатки продуктов.

— Если не поддерживать чистоту печи, ее поверхность может испортиться, что неизбежно повлияет на продолжительность ее службы и может привести к опасной ситуации.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Если дверца или ее петли повреждены, печью нельзя пользоваться, пока ее не починит компетентный специалист.

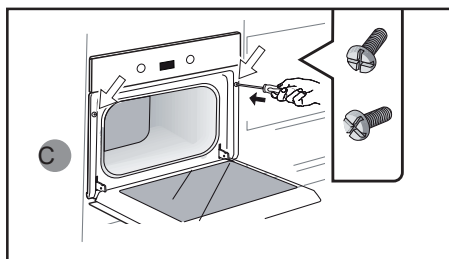
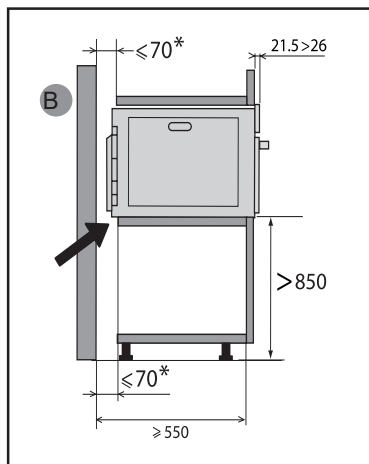
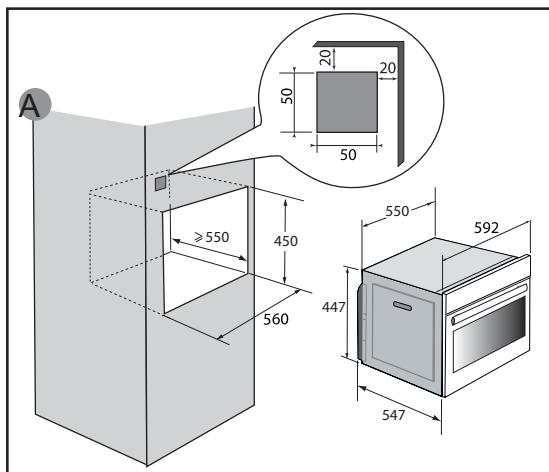
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Детям разрешается пользоваться печью без присмотра только в том случае, если им были даны соответствующие указания, позволяющие ребенку безопасно обращаться с печью и понимать опасности, связанные с неправильным обращением.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола. Он может встраиваться в мебель, как показано на схеме монтажа (рис. А).

Внимание: если мебель не имеет задней стенки, расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлена печь, должно быть не более 70 мм* (рис. В).

После переноса печи из холода в тепло не используйте ее сразу же (подождите приблизительно 1–2 часа), поскольку конденсация может привести к нарушению работы.

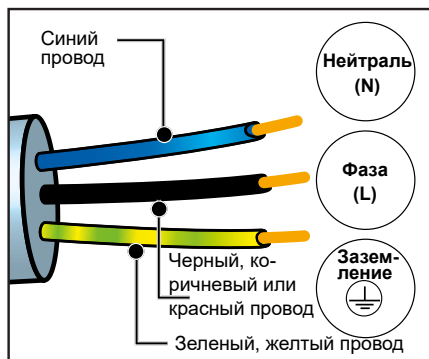
Расположите печь в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается микроволновая печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом).

Просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, вкрутив два винта в отверстия, предусмотренные для этих целей (рис. С).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Для обеспечения электрической безопасности необходимо правильно установить прибор. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как прибор будет встроен в мебель. Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.



Проверьте, чтобы:

- установочная мощность была достаточной (220–240 вольт ~ 16 ампер). Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



Внимание!

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления  прибора и должен быть подключен к заземлению установки.

При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.



Внимание!

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



Внимание!

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

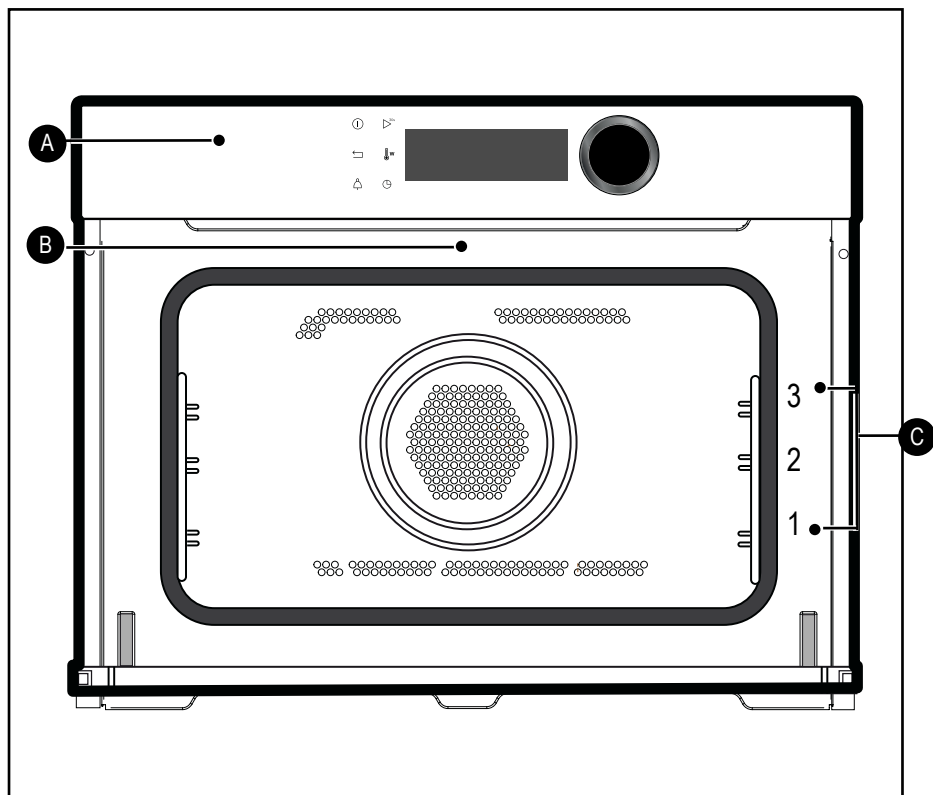
Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.



Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует

смешивать с прочими отходами. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации. Благодарим вас за содействие по защите окружающей среды.

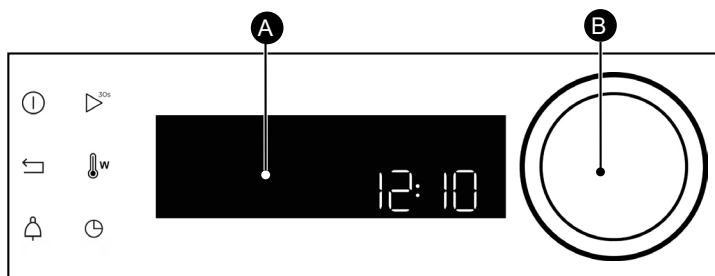
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



- А Панель управления
- В Лампочка
- С Проволочные решетки (3 варианта высоты)

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

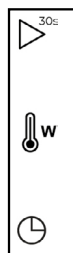
B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка останова работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера



Кнопка быстрого запуска функции микроволн (1000 Вт + 30 с)

Регулировка температуры и мощности

Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до отображения символа на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.

УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ

Если вы видите, что для свободного вращения не хватает места в духовом шкафу, вы можете остановить вращающееся блюдо до или во время выполнения программы.

Нажимайте одновременно кнопки и и удерживайте их в течение нескольких секунд.

Символ появляется на дисплее.

Повторная активация вращающегося блюда

Снова нажмите одновременно кнопки и и удерживайте их в течение нескольких секунд до исчезновения символа на дисплее.



3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

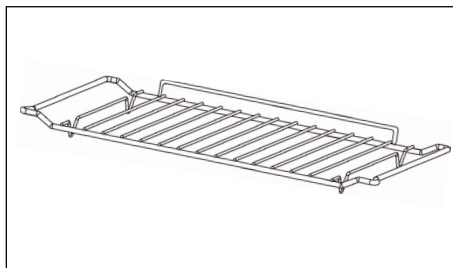
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.

Она позволяет жарить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

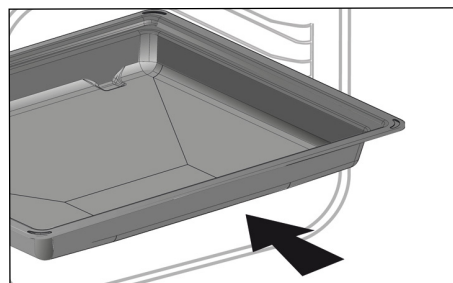
Решетку нельзя применять с другими металлическими контейнерами с функцией микроволны, гриль + микроволны или конвектор + микроволны.

Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.



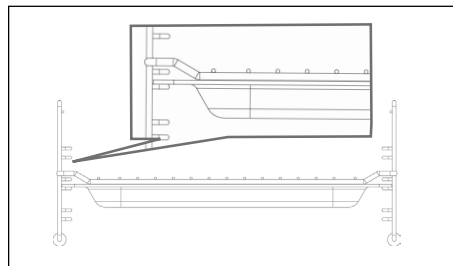
- Многофункциональное эмалированное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Она может быть использована при заполнении водой наполовину для приготовления на паровой бане с функцией конвекции. Он может выступать в качестве посуды для приготовления.



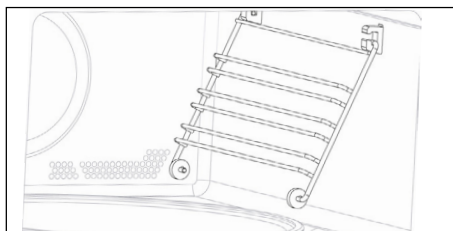
- Гриль+ эмалированная посуда

Чтобы жарить и собирать при этом выделяющийся жир, поставьте решетку на глубокий поддон.



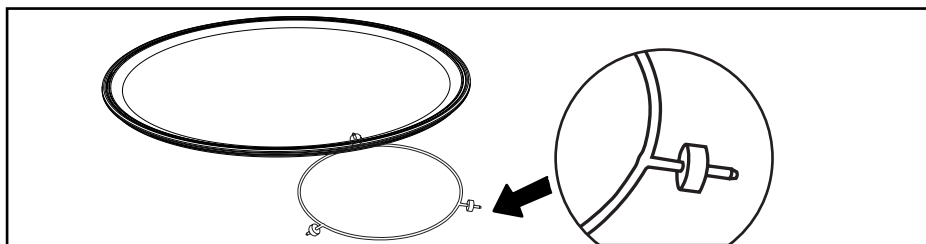
- Направляющие

2 устанавливаемые направляющие позволяют вам использовать решетку на 3 уровнях.



3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ БЛЮДО

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Вращается в 2 направлениях. Если оно не вращается, проверьте, чтобы все элементы правильно стояли.

Его можно использовать как блюдо для приготовления. Для извлечения блюда вытащите его, используя зоны доступа, предусмотренные в углублении.

Несущий элемент позволяет стеклянному блюду вращаться.

Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забывайте вернуть на место несущий элемент, роликовую опору и стеклянное вращающееся блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. В случае плохого вращения убедитесь в отсутствии инородных предметов под блюдом.

Блюдо в положении останова позволяет устанавливать большие емкости на всей поверхности печи.

В этом случае необходимо повернуть контейнер или перемешать его содержимое в середине программы.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Используемые для приготовления микроволны являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;
- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию.

Глубина проникновения волн в пищу приблизительно 2,5 см, если толщина продукта больше, тогда приготовление будет происходить путем теплопроводности, как при приготовлении в конвекционном режиме.

Следует знать, что микроволны просто вызывают в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья.

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения нажмите ОТКЛ., затем подтвердите.-

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В этом духовом шкафу есть 3 типа разных режимов приготовления, для которых можно настроить такие параметры:

- функция микроволн;
- комбинированная функция микроволн (микроволны + приготовление в конвекционном режиме);
- функция приготовления в конвекционном режиме.



Предостережение

Не используйте эмалированную посуду.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛН

Положение	Мощность	Применение
 Микроволновое излучение	1000 Вт	Быстрый разогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т. д.)
	800 Вт/900 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей
	500 Вт:	Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Разогрев или приготовление нежных продуктов на базе яиц.
	400 Вт/300 Вт	Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья.
	200 Вт	Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед.
	100 Вт	Разморозка выпечки, содержащей крем.
 Разморозка	200 Вт	Размораживание нежных продуктов
 Разогрев	500 Вт:	Разогрев или приготовление нежных продуктов



5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Примечание. В сочетании с функцией микроволн можно использовать эмалированный поддон с грилем.

КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛН

Положение	Рекомендованная Т °С и мощность минимальная – максимальная	Применение
 Экспресс-приготовление	200°C 50 °C–200 °C 300 Вт 100 Вт–300 Вт	Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде.
 Гриль + микроволны	3 1–4 500 Вт: 100 Вт–700 Вт	Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Положение	Т °С и мощность минимальная – максимальная	Применение
 Конвектор*	200°C 50 °C–220 °C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей
 Вентилируемый гриль	200°C 50 °C–200 °C	Птица и жаркое с хрустящей корочкой со всех сторон, сочные внутри. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Гриль	2 1–4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Нажмите на кнопку , температура мигает, настройка возможна.
- Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.
- Например: 180°C

ИЗМЕНЕНИЕ МОЩНОСТИ

- Нажмите кнопку, показатели мощности (300 Вт) мигают, настройка возможна.
- Настройте мощность с помощью ручки.
- Например: 200 Ватт.
- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите , показатели времени приготовления мигают, настройка возможна.

Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией "Умный помощник" (SMART ASSIST), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Появится анимация с сообщением об окончании времени приготовления.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор нажатием ручки.



• 6 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ или АВТОРАЗМОРОЗКА, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены разные категории блюд (см. таблицу).

ПРОДУКТЫ
СВЕЖИЕ ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ
СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОВЯДИНЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
РЫБА
СВЕЖАЯ ПИЦЦА (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ БЛЮД (В МИКРОВОЛНОВОМ РЕЖИМЕ)
СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОЕ БЛЮДО
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ БЛЮД
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ
ПУДИНГ
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН

ПРОДУКТЫ
ХЛЕБ
ГОТОВОЕ БЛЮДО
МЯСО
ПТИЦА
РЫБА

• 7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения — запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

• 8 уход

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ И ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется регулярно чистить духовой шкаф во избежание любого скопления остатков пищи внутри или снаружи него. Применяйте мягкую губку и жидкое чистящее средство. Если печь не поддерживается в надлежащем состоянии, ее поверхность может испортиться, что негативно повлияет на срок службы и уровень безопасности.

Если дверца или петли повреждены, духовым шкафом нельзя пользоваться, пока его не починит квалифицированный специалист.

Не рекомендуется применять абразивные средства, спирт, растворитель, поскольку они могут повредить духовой шкаф.

При наличии запаха или загрязнения духового шкафа прокипятите в нем воду с лимонным соком или уксусом в чашке в течение 2 минут и почистите стенки небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Вращающееся блюдо можно извлечь для облегчения процесса чистки.

Для извлечения блюда следует воспользоваться специальными зонами доступа. Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя. Не забудьте установить несущий элемент, роликтовую опору и вращающееся блюдо на место.



Предостережение

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

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для любых операций с лампочкой обратитесь в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному специалисту, получившему на это разрешение от торговой марки.



9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите питание прибора минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим «ДЕМО» (см. меню настроек).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки»
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

ТЕСТЫ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ CEI/EN/NF EN 60705

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, утвердила стандарт, относящийся к сравнительным тестам технико-эксплуатационных показателей, выполненным для различных микроволновых печей. Мы рекомендуем следующее в отношении данного прибора:

Испытание	Нагрузка	Время приблиз.	Переключа- тель мощности	Посуда / Советы
Яичный крем (12.3.1)	1000 г	16–18 мин	500 Вт:	Пирекс 227 На вращающемся блюде
Савойский торт (12.3.)	475 г	6–7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Пирог с мясом (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накройте пленкой. На вращающемся блюде
Разморозка мяса (13.3)	500 г	11–12 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Разморозка малины (B.2.1)	250 г	6–7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Картофель- гратен (12.3.4)	1100 г	23–25 мин	Гриль малой мощности 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Курица (12.3.6)	1200 г	24–26 мин	Гриль высокой мощности + 500 Вт:	Установите на узел решетку + Эмалированная посуда. Вставьте на 1 уровень снизу Переверните по истечению половины времени программы
		35–40 мин	Конвектор тор 200°C + 200 Вт	В блюде из глазурованной керамики Установите на решетку, встав- ленную на 1 уровень снизу
Пирог (12.3.5)	700 г	20 мин	Конвектор тор 220°C + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку 1 уровня



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....	4-6
1 INŠTALÁCIA.....	7-8
Voľba miesta a zabudovanie.....	7
Elektrické zapojenie	8
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	9
Ochrana životného prostredia	9
3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	10-13
Ovládacie prvky a displej	11
Zamknutie tlačidiel	11
Ovládanie točne	11
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	12
Točňa.	13
Princíp fungovania	13
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA	14
Prvé uvedenie do prevádzky.....	14
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	14
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	15-17
Funkcia mikrovlnného žiarenia	15
Kombinovaná mikrovlnná funkcia	16
Funkcia tradičného varenia.....	16
Spustenie varenia	17
6 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA	18
PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL	18
7 INÁ FUNKCIA.....	19
Funkcia časovača	19
8 ÚDRŽBA.....	19
9 PORUCHY A RIEŠENIA	20
10 TEST FUNKČNOSTI.....	21

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Toto zariadenie je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku.

Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného

rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



UPOZORNENIE:

údržbu alebo opravy, pri ktorých sa odstraňuje kryt, ktorý chráni pred vystavením mikrovlnnej energii, smú vykonávať len kompetentné osoby. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Toto zariadenie je určené výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch, ako sú hosťovské izby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.



UPOZORNENIE:

Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.



UPOZORNENIE:

Ak zariadenie funguje v kombinovanom režime,

odporúča sa, aby deti používali rúru len pod dohľadom dospelých osôb z dôvodu generovania vysokej teploty.

— V mikrovlnnej rúre používajte len vhodný kuchynský riad. Pri príprave v mikrovlnnej rúre sa nesmú používať kovové nádoby na potraviny a nápoje.

— Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo utierok či ohrievanie vyhrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne môže spôsobiť poranenie, požiar a vznietenie.



UPOZORNENIE:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

— Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte na mikrovlnnú rúru pozor, pretože môže dôjsť k vznieteniu.

— Ak si všimnete dym, rúru vypnite alebo ju odpojte od elektrickej siete a nechajte dverka zatvorené, aby sa plamene zadusili.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené privedenie tekutiny k varu. Preto si dávajte pri manipulácii s nádobou pozor.

— Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti je potrebné premiešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou je potrebné skontrolovať ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

— Neodporúča sa ohrievať v mikrovlnnej rúre vajcia v škrupine a celé vajcia na tvrdo, pretože môžu vybuchnúť. Dokonca aj po uvarení.

— Mikrovlnnú rúru sa odporúča pravidelne čistiť a odstrániť z nej všetky zvyšky potravín.

— Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť, čo môže ovplyvniť životnosť zariadenia, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.



UPOZORNENIE:

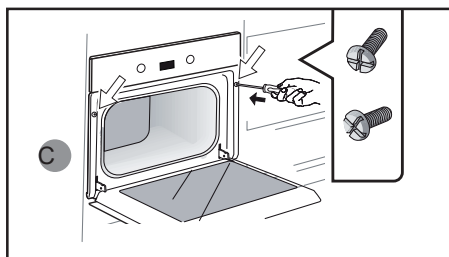
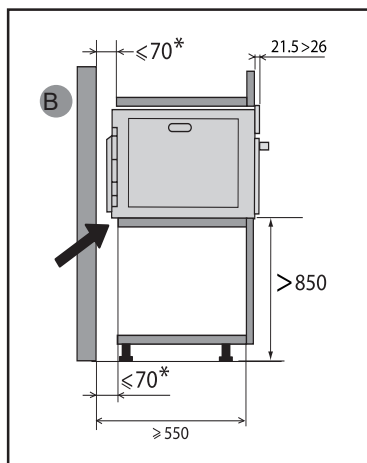
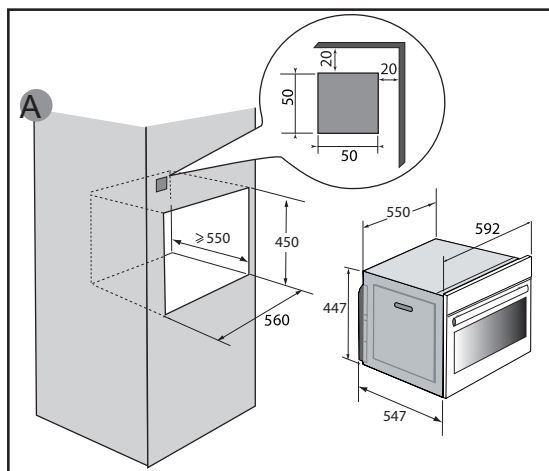
Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať ich povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistite parou.

— Nedovoľte deťom používať rúru bez dozoru, pokiaľ nedostali potrebné pokyny, ktoré im umožnia používať rúru bezpečne a porozumieť nebezpečenstvu nesprávneho používania.

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE



Toto zariadenie je potrebné nainštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inšalačnou schémou (obr. A).

Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená, priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. B).

Po premiestnení z chladného na teplé miesto zariadenie nepoužívajte ihneď (počkajte približne 1 až 2 hodiny). Kondenzácia by mohla spôsobiť jeho poruchu.

Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva.

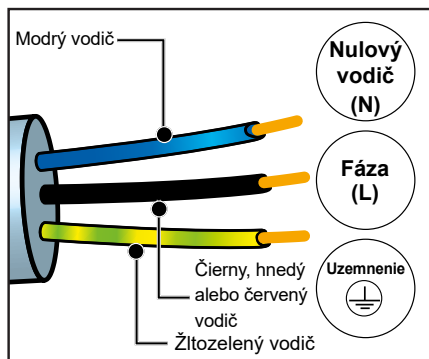
Pre väčšiu stabilitu rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel (obr. C).

• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Zariadenie je potrebné zabudovať správnym spôsobom, aby sa zabezpečila elektrická bezpečnosť. Pred umiestnením zariadenia do nábytku je ho potrebné zapojiť do elektrickej siete

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.



Skontrolujte, či:

– je napájanie zariadenia dostatočné (220–240 V ~ 16 A). Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Počas údržby musí byť zariadenie odpojené od elektrickej siete a poistky vypnuté alebo odobraté.



Upozornenie:

Inštaláciu musia vykonať kvalifikovaní inštalatéri a technici.



Upozornenie:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku  zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie elektroinštalácie.

Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.



Upozornenie:

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

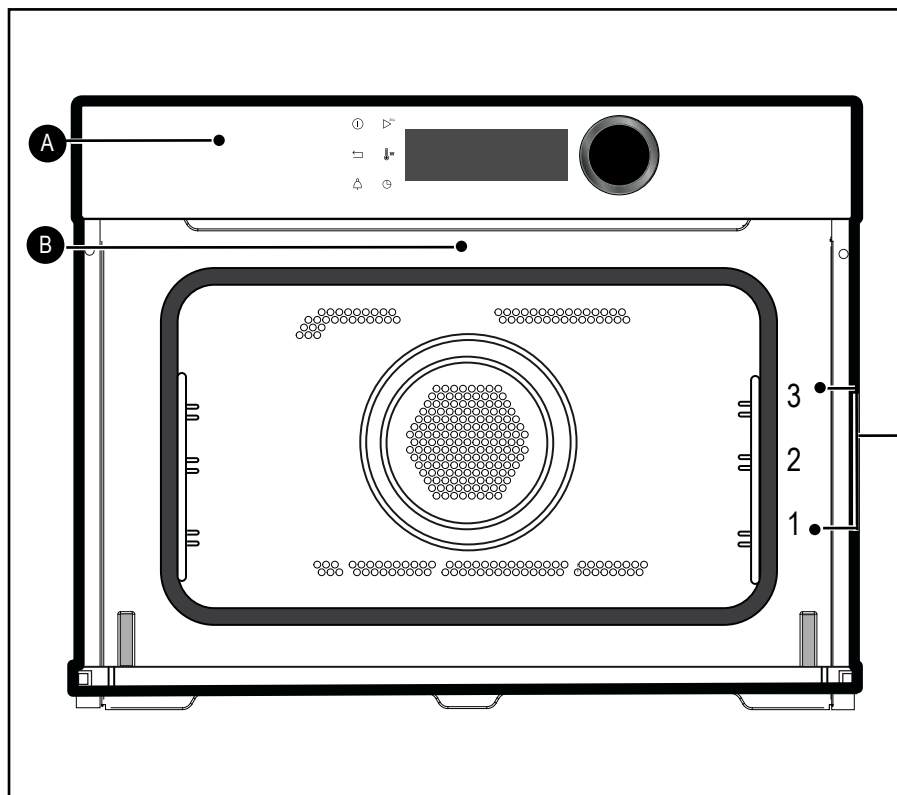


Toto zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov. Týmto logom je označený preto, aby vám dal najavo, že použité zariadenia sa nesmú miešať s iným odpadom. Recyklácia

spotrebičov, ktorú organizuje výrobca vášho zariadenia, sa preto uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s platnou európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

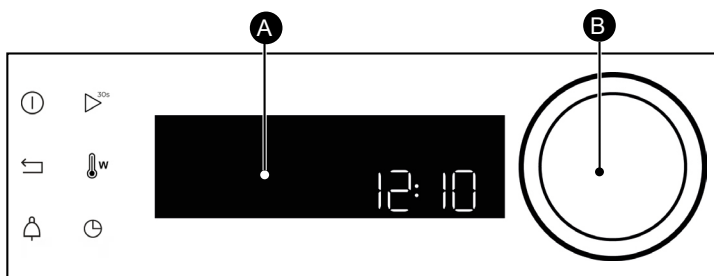
• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (3 možných výšok)

• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



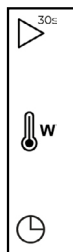
A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):
– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním, stlačením tlačidla v strede.

Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)

Tlačidlo späť

Tlačidlo
časovača



Tlačidlo rýchleho spustenia funkcie
mikrovlnnej rúry (1000W + 30s)

Regulácia teploty a výkonu

Tlačidlo doby varenia/
odloženého štartu

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá a , až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá späť a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .

OVLÁDANIE TOČNE

Ak sa vám zdá, že v rúre nie je dostatok miesta na otáčanie jedla, vypnite otáčanie točne pred spustením programu alebo počas neho.

Stlačte súčasne tlačidlá a na niekoľko sekúnd.

Na displeji sa zobrazí symbol .

Opätovná aktivácia točne:

Stlačte znova súčasne tlačidlá na niekoľko sekúnd, až kým symbol na displeji nezmizne.

• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

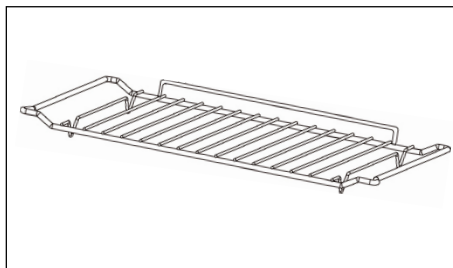
PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu.

Umožňuje funkciu hriankovača, opečenia do zлата alebo grilovania.

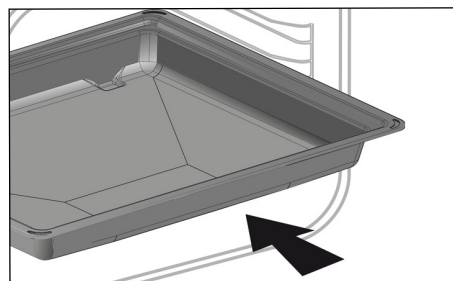
Mriežka sa v žiadnom prípade nesmie používať s inými kovovými nádobami pri funkcii mikrovlnného žiarenia, grilu + mikrovlnnej rúry alebo pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie.

Môžete si však ohriať jedlo v nádobe z hliníka, ktorá je izolovaná od mriežky pomocou taniera.



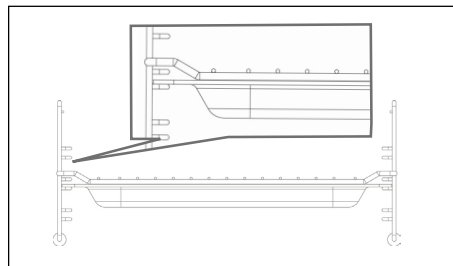
– Viacúčelový smaltovaný riad, miska na zachytávanie tuku 45 mm

Možno ju používať do polovice naplnenú vodou na varenie vo vodnom kúpeli v závislosti od prúdiacej teploty. Môže sa používať ako zapekacia miska.



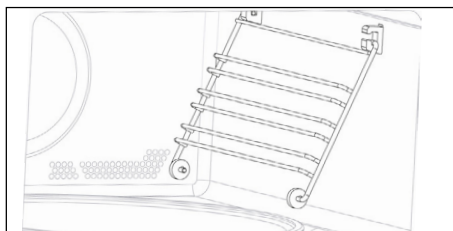
- Gril + smaltovaný riad

na pečenie a zbieranie šťavy z varenia vložte pod panvicu mriežku.



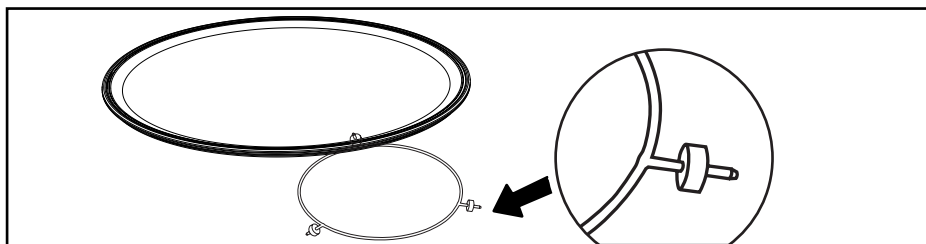
- Stupienky

2 držiaky na zavesenie vám umožňujú použiť mriežku na 3 úrovniach.



• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



TOČŇA

Točňa vám umožňuje rovnomerné varenie potravín bez manipulácie.

Bez zásahu sa otočí v 2 smeroch. Ak sa nevypne, skontrolujte, či sú všetky časti správne umiestnené.

Možno ju používať ako misku na varenie. Vyberte ju pomocou prístupových zón nachádzajúcich sa vnútri rúry.

Unášač umožňuje otáčanie sklenenej točne.

Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda.

Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a sklenenú točňu.

Nesnažte sa ho otáčať sklenenú točňu ručne, v opačnom prípade hrozí riziko poškodenia hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod točňou nenachádzajú cudzie predmety.

Točňa v zastavenej polohe umožňuje prípravu veľkých jedál na celom povrchu rúry.

V tomto prípade je potrebné v polovici programu nádobu otočiť alebo premiešať jej obsah.

PRINCÍP FUNGOVANIA

Mikrovlnné žiarenie používané na varenie sú elektromagnetické vlny. Vyskytujú sa bežne v našom prostredí, ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2450 MHz.

Ich správanie:

- odrážajú sa kovom,
- prechádzajú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcujú ho molekuly vody, tuku a cukru.

Keď je jedlo vystavené mikrovlnnému žiareniu, dochádza k zrýchlenej pohyblivosti jeho molekúl a tá spôsobuje zahrievanie.

Hĺbka prenikania vln do potravín je približne 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, stred sa bude zohrievať prúdením tepla ako v prípade tradičného varenia.

Upozorňujeme, že mikrovlnné žiarenie spôsobuje vnútri pokrmu jednoduchý tepelný úkaz. Mikrovlny nie sú zdraviu škodlivé.

• 4 *SPUSTENIE A NASTAVENIE*

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájania si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním páčky a stlačením následne potvrďte.

Na rúre sa zobrazí čas.

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, zvolte ON (ZAP.), inak použite OFF (VYP.) na ich vypnutie a svoju voľbu potvrďte.-

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazené v diagnostike.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje prístup do 3 rôznych typov režimov varenia s nastaviteľným parametrami:

- Funkcia mikrovlnka.
- Kombinovaná funkcia mikrovlnky (mikrovlnka + tradičné varenie).
- Funkcie tradičného varenia.



Upozornenie:
Nepoužívajte smaltovaný riad.

FUNKCIA MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

Poloha	výkonu	Používanie
 Mikrovlnné žiarenie	1 000 W	Rýchly ohrev nápojov, vody a tanierov s veľkým obsahom tekutiny. Varenie potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).
	800 W/900 W	Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny
	500 W	Varenie rýb a kôrovcov. Prihrievanie na 2 úrovniach Varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo príprava krehkých potravín na báze vajec.
	400 W/300 W	Varenie mliečnych potravín a džemov pri nízkej teplote.
	200 W	Manuálne rozmrazovanie Rozpúšťanie masla, ľadu.
	100 W	Rozmrazovanie pečiva s obsahom krému.
 Rozmrazovanie	200 W	Rozmrazovanie krehkých potravín
 Ohrievanie	500 W	Ohrievanie alebo príprava krehkých potravín.

5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME



Poznámka: V kombinácii s funkciou mikrovlnky môžete použiť nádobu na odkvapkávanie tuku s grilom.

KOMBINOVANÉ FUNKCIE MIKROVLNKY

Poloha	T °C a odporúčaný výkon mini – maxi	Používanie
 Expresné varenie	200 °C 50°C -200°C 300 W 100W -300W	Táto kombinovaná funkcia spája mikrovlnné žiarenie s ohrievaním s ventilátorom, vďaka čomu môžete ušetriť značné množstvo času. Odporúča sa pre mäso, hydinu a pečené na plechu.
 Gril + mikrovlnka	3 1 – 4 500 W 100W -700W	Táto funkcia umožňuje súčasné používanie grilu a mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Táto funkcia vám poskytuje pečenie a zapekanie potravín, ako sú zapekané misky a mäso. Používa sa pred pečením alebo po pečení v závislosti od receptu.

FUNKCIA TRADIČNÉHO VARENIA

Poloha	T°C a výkon mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	200 °C 50°C -220°C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.
 Gril s ventilátorom	200 °C 50°C -200°C	Hydina a pečené mäso šľavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Gril	2 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

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

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu varenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdíte.

NASTAVENIE TEPLOTY

– Stlačte tlačidlo , zabliká teplota, potom je možné nastavenie.

– Teplotu nastavujte otáčaním páčky a potom ho stlačením potvrdíte.

– Napríklad: 180 °C.

ZMENA VÝKONU

– Stlačte tlačidlo, zabliká výkon (300 W), vtedy je možné nastavenie

– Nastavte výkon pomocou páčky.

– Napríklad: 200 W.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

NAPROGRAMOVANIE DOBY TRVANIA

Spustíte okamžité varenie a potom stlačte , doba trvania varenia zabliká. Následne bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie varenia. Stlačením voľbu potvrdíte.

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

Čas varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách.

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Čas ukončenia varenia môžete upraviť. Ak chcete koniec varenia odložiť, stlačte tlačidlo dvakrát , potom zadajte koniec varenia otočením páčky a potvrdíte.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdíte. Zobrazí sa animácia, ktorá vám oznámi čas ukončenia varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí „ZASTAVTE“.

Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

• 6 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu otáčaním páčky zvolíte funkciu „AUTO VARENIE alebo AUTO ROZMRAZOVANIE“, následne potvrdíte. Ponúkame vám rôzne kategórie jedál (pozri tabuľku):

POTRAVINY
ČERSTVÁ VLÁKNITÁ ZELENINA
ČERSTVÁ ZELENINA
MRAZENÁ ZELENINA
EXPRES HYDINA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
EXPRES HOVÄDZIE (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
RYBY
ČERSTVÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
EXPRES MRAZENÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
MRAZENÁ PIZZA (TRADIČNÉ VARENIE)
EXPRESS ČERSTVÉ JEDLO (MIKROVLNKA)
PRIPRAVOVANÉ ČERSTVÉ JEDLO
EXPRESNÉ MRAZENÉ JEDLO
SLANÝ KOLÁČ
QUICHE
ZAPEKANÉ ZEMIAKY

POTRAVINY
CHLIEB
PRIPRAVOVANÉ JEDLO
MÄSO
HYDINA
RYBY

• 7 ĎALŠÍCH FUNKCIÍ

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 8 ÚDRŽBA

ČISTENIE POVRCHU - VNÚTORNEJ - VONKAJŠEJ STRANY

Odporúčame vám rúru pravidelne čistiť a odstraňovať všetky usadeniny na vnútornej a vonkajšej časti zariadenia. Používajte špongiu navlhčenú v saponátovej vode. Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť a ovplyvniť tak jeho životnosť, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.

Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.

Neodporúčame používať abrazívne prostriedky, alkohol ani riedidlo. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

V prípade zápachu alebo pripálenín v rúre minúty v nej varte vodu s citrónovou šťavou alebo octom v pohári a vyčistíte steny trochuj tekutého čistiaceho prostriedku.

Na jednoduché čistenie môžete točňu vybrať. Na tento účel použite prístupové

zóny nachádzajúce sa vnútri rúry. Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda. Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a točňu.



Upozornenie

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

VÝMENA ŽIAROVKY

V prípade akýchkoľvek zásahov do žiarovky sa obráťte na zákaznícky servis alebo kvalifikovaného odborníka, ktorý je zástupcom značky.

• 9 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
– Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Rúra zistila poruchu. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, aspoň na minút prerušte napájanie. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).
– Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená. Pozrite si kapitolu výmena žiarovky
– Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby došlo k odvetraniu rúry. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY CEI/EN/NF EN 60705

Medzinárodná elektrotechnická komisia, SC.59K, stanovila normu pre skúšky porovnávania výkonnosti vykonávané s rôznymi mikrovlnými rúrami. Pre toto zariadenie odporúčame:

Skúška	Hmotnosť	Časy približne	Volič výkonu	Recepty/tipy
Vaječný krém (12.3.1)	1 000 g	16 – 18 min	500 W	Varné sklo 227 na točni
Koláč zo Savojska (12.3.	475 g	6 -7 min	700 W	Varné sklo 827 na točni
Sekaná (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Obal s plastovou fóliou. na točni
Rozmrazovanie mäsa (13.3)	500 g	11 – 12 min	200 W	Na plytkom tanieri na točni
Rozmrazovanie malín (B.2.1)	250 g	6 – 7 min	200 W	Na plytkom tanieri na točni
Zapekané zemiaky (12.3.4)	1100 g	23 – 25 min	Jemný gril + 700 W	Varné sklo 827 na točni
Kura (12.3.6)	1200 g	24 – 26 min	Silný gril + 500 W	Položte na celý gril + Smaltovaný tanier. Vložte na úroveň 1 odspodu V polovici otočte
		35 – 40 min	Zvyškové s ventilátorom 200 °C + 200 W	V smaltovanom pekáči Položte na vložení mriežku na úroveň 1 odspodu
Koláč (12.3.5)	700 g	20 min	Zvyškové s ventilátorom 220 °C + 200 W	Varné sklo 828 Položte na mriežku na úrovni 1

SV



KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.

Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.

Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.

De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.

Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.



Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.

Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER.....	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Val av plats och inbyggnad	7
Elanslutning	8
2 MILJÖ	9
Miljöaspekter	9
3 PRESENTATION AV APPARATEN.....	10-13
Reglage och display.....	11
Låsa knapparna	11
Hantera den roterande tallriken	11
Tillbehör (beroende på modell)	12
Den roterande tallriken.....	13
Funktionsprinciper.....	13
4 START OCH INSTÄLLNINGAR.....	14
Första användning	14
Inställningsmeny (beroende på modell)	14
5 MANUELL TILLAGNING	15-17
Mikrovågsfunktion	15
Kombinerad mikrovågsfunktion.....	16
Funktion för klassisk tillagning	16
Starta en tillagning	17
6 AUTOMATISK TILLAGNING	18
PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER	18
7 ÖVRIGA FUNKTIONER.....	19
Timerfunktion	19
8 UNDERHÅLL	19
9 PROBLEM OCH LÖSNINGAR	20
10 FUNKTIONSTEST.....	21

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Denna apparat ska installeras på en höjd av minst 850 mm från golvet.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.



Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

– Är nätsladden skadad ska den för att undvika fara bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.



WARNING:

Det innebär fara för varje annan person än en behörig att utföra service- eller reparationsarbete som innebär att kåpor som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi avlägsnas.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. i köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

– Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap,

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker den löper.

- Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



WARNING:

Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.



WARNING:

Används apparaten i kombiläge rekommenderar vi, på grund av de höga temperaturer som uppstår, att barn endast ugnen under tillsyn av en vuxen.

- Använd endast kärl som är lämpliga att använda i mikrovågsugnar. Metallkärl för mat eller dryck får inte användas vid tillagning i mikrovågsugn.

- Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Att torka matvaror eller tvätt eller att värma värmedynor, tofflor, svampar, fuktig tvätt eller andra liknande föremål kan medföra risk för personskada, antändning eller eldsvåda.



WARNING:

- Vätskor och andra matvaror får inte värmas i tättslutande kärl, eftersom de riskerar att explodera.
- Håll, när du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, ett öga på ugnen, på grund av risken för antändning.
 - Stäng omedelbart av eller koppla ifrån ugnen om det börjar ryka och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.

- När drycker värms med mikrovågor kan det ge upphov till plötsliga och fördröjda stänk av kokande vätska. Var därför försiktig när du handskas med kärlet.
- För att undvika brännskada ska innehållet i nappflaskor röras eller skakas om och temperaturen verifieras före förbrukning.

- Vi avråder från att värma ägg med skal och hårdkokta ägg i mikrovågsugn, eftersom de



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

riskerar att explodera, även efter avslutad tillagning.

– Vi rekommenderar att ugnen rengörs regelbundet och att eventuella matrester avlägsnas.

– Hålls inte apparaten i väl rengjort skick kan dess yta skadas, apparatens livslängd oåterkalleligen påverkas och det kan leda till en farlig situation.



VARNING:

Har luckan eller luckans packning skadats får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person.

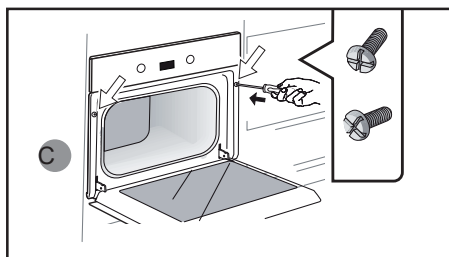
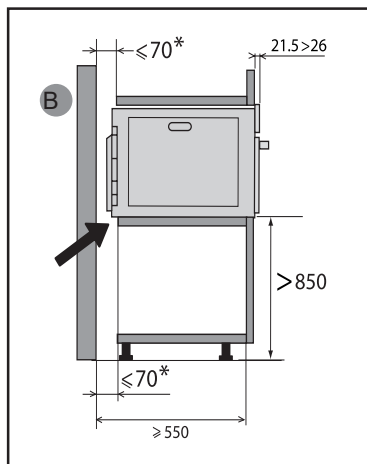
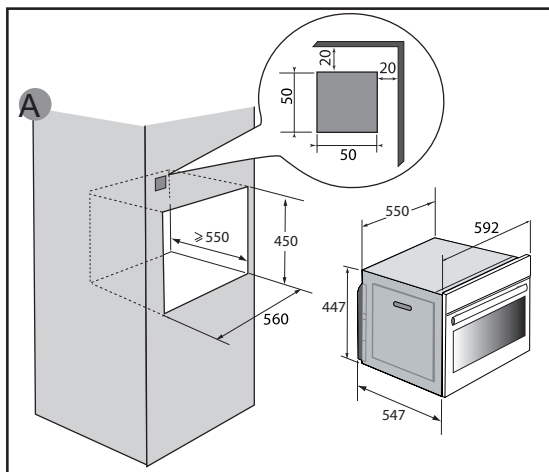
– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga.

– Tillåt inte barn att använda ugnen utan tillsyn, utom om barnet har fått lämpliga instruktioner som gör att det kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD



möbel. Materialet i inbyggingsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material).

Förborra ett hål med $\varnothing 2$ mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker.

Uppnå högre stabilitet genom att fästa ugnen i möbeln med två skruvar genom de hål som är särskilt avsedda för detta (Fig. C).

Denna apparat ska installeras minst 850 mm från golvet. Den kan installeras på höjden, enligt vad som anges på installationsritningen (Fig. A).

OBS! Är botten på möbeln öppen får mellanrummet mellan väggen och den bänk ugnen står på vara högst 70 mm * (Fig. B).

Använd inte apparaten omedelbart (vänta c:a 1-2 timmar) efter att ha flyttat den från en kall till en varm plats, eftersom kondens kan orsaka felfunktion.

Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste

• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING

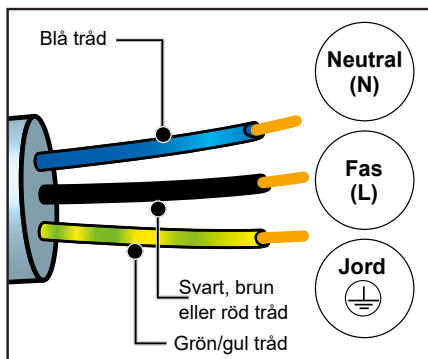
Inbyggnaden av ugnen måste göras så att elsäkerheten garanteras. Elanslutning ska göras innan apparaten sätts på plats i möbeln.

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard IEC TR 60083 eller en allpolig fränksiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Verifiera följande:

- installationens effekt måste vara tillräcklig (220-240 V~, 16 A). Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten.

Vid servicearbete ska apparaten vara fränkopplad elnätet och säkringarna fränslagna eller urtagna.



OBS!

Installationen får endast utföras av behöriga installatörer och tekniker.



OBS!

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint  och ska anslutas till installationens jordning.

Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.



OBS!

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

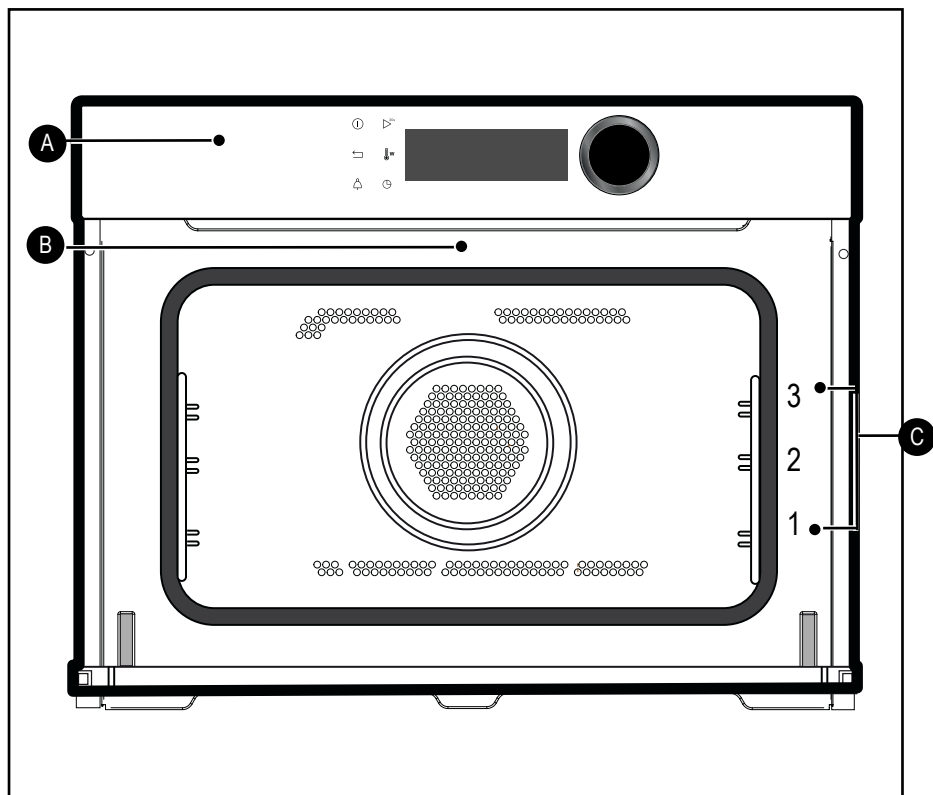


Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp. I enlighet med gällande EU-

direktiv om el- och elektronikavfall, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt. Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

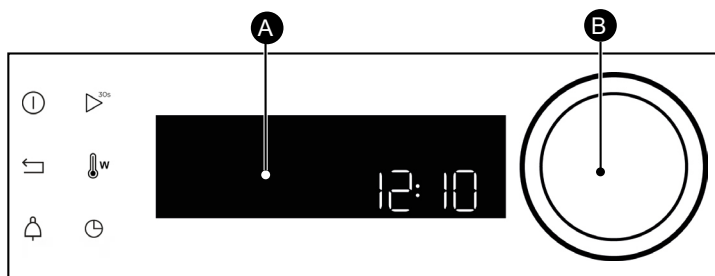
3 PRESENTATION AV APPARATEN



- A** Reglagepanel
- B** Lampa
- C** Ugnsstegar (3 höjder tillgängliga)

• 3 PRESENTATION AV APPARATEN

REGLAGE OCH DISPLAY

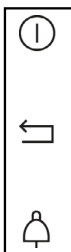


A Display

B Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):

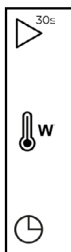
- för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.
- Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)



Returknapp

Timer-
knapp



Knapp för att snabbstarta
mikrovågsfunktionen (1 000 W
+30 sek)

Ställa in temperatur och effekt

Knapp för tillagningstid/
fördröjd start

LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och tills symbolen visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och tills låssymbolen försvinner från skärmen.

HANTERA DEN Roterande TALLRIKEN

Anser du inte att platsen räcker till för att tallriken ska rotera fritt i ugnen, kan man stoppa den roterande tallriken innan eller medan ett program körs.

Tryck samtidigt på knapparna och i några sekunder.

Symbolen visas på displayen.

Slå på den roterande tallriken igen:

Tryck samtidigt på knapparna igen i några sekunder tills symbolen försvinner från displayen.



• 3 PRESENTATION AV APPARATEN

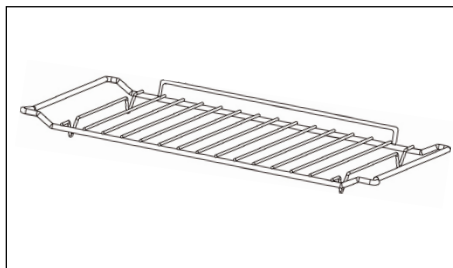
TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

– Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning.

För att rosta, ge färg eller grilla.

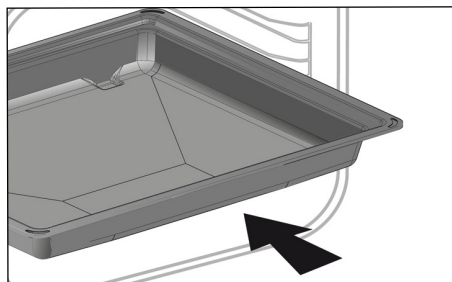
Gallret får aldrig användas tillsammans med andra metallkärl för någon av funktionerna mikrovågor, grill + mikrovågor eller varmluft + mikrovågor.

Men man kan värma mat i en aluminiumbricka genom att isolera den från gallret med hjälp av en tallrik.



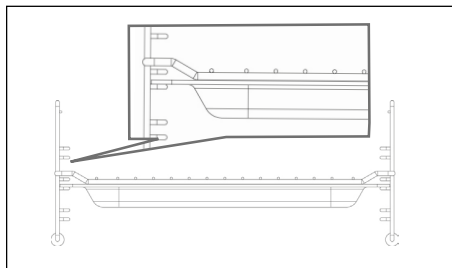
– Emaljerad universalplåt, dropplåt 45 mm

Med varmluftsfuntionen kan det användas halvfyllt med vatten för tillagning i vattenbad. Det kan även fungera som tillagningsfat.



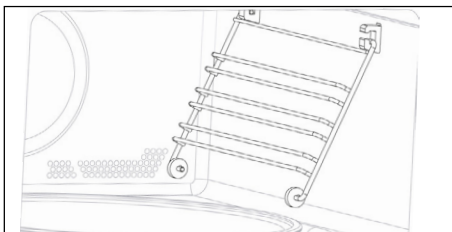
– Galler + emaljerad plåt

Lägg gallret på dropplåten för att samla upp steksky vid ugnstekning.



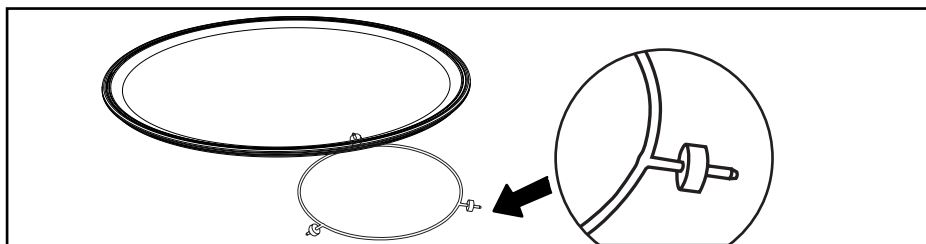
– Ugnsstegar

Två stegar som kan hakas fast gör att gallret kan användas på tre nivåer.



• 3 PRESENTATION AV APPARATEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)



DEN Roterande TALLRIKEN

Tack vare den roterande tallriken kan man få en jämn tillagning utan några ingrepp.

Den roterar åt båda hållen. Verifiera att allt sitter rätt på plats om den inte roterar.

Den kan användas som tillagningsfat. Ta ut den genom att hålla i de särskilda delar man kommer åt i hålligheten i botten.

Vagnen gör att glastallriken kan rotera.

Låt inte vatten komma in i hålet i motoraxeln om du tar ut vagnen.

Glöm inte att sätta tillbaka vagnen, hållaren med hjul och den roterande glastallriken.

Försök inte dra runt glastallriken för hand – du riskerar att skada drivsystemet. Kontrollera att det inte finns något främmande föremål under tallriken om den roterar dåligt.

Med tallriken i stoppat läge kan man använda stora fat över hela ugnens yta.

I så fall måste man halvvägs i programmet vända fatet eller röra om innehållet på det.

FUNKTIONSPRINCIP

De mikrovågor som används är elektromagnetiska vågor. De är vanligt förekommande i vår omgivning, i form av radiovågor, ljusvågor, infraröda vågor.

Vågorna har en frekvens på 2 450 MHz.

De kännetecknas av följande:

- De reflekteras av metall.
- De tränger igenom alla andra material.
- De absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.

När matvaror exponeras för mikrovågor sätts molekylerna i snabb rörelse vilket ger upphov till en temperaturhöjning.

Vågorna tränger in ungefär 2,5 cm i matvarorna och om de är tjockare blir de genomkokta genom värmeledning som vid traditionell matlagning.

Det är bra att veta att vågorna bara ger upphov till ett värmefenomen inuti matvarorna och inte är skadliga för hälsan.

• 4 *START OCH INSTÄLLNINGAR*

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

– Ställ in klockslag

Ställ först in timmar och sedan minuter genom att vrida på vredet och därefter trycka för att bekräfta.

Uggen visar nu tiden.

FÖRSTA ANVÄNDNING

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

– Klockslag

Ställ in timmar, bekräfta, ställ sedan in minuter och bekräfta igen. Är uggen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt.

– Ljud

Uggen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.–

– Ljusstyrka

Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

– Sleep mode

Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

Med läget ON slocknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.

– Språk

Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge

Uggen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer uggen inte att bli varm.

– Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas på displayen.

• 5 MANUELL TILLAGNING

TILLAGA EN RÄTT

Ugnen ger möjlighet till tre olika tillagningssätt, vars inställningar kan justeras:

- Mikrovågsfunktion.
- Kombinerad mikrovågsfunktion (mikrovågor + klassisk tillagning).
- Funktioner för klassisk tillagning



Varning

Använd inte den emaljerade plåten.

MIKROVÅGSFUNKTIONER

Position	Effekt	Användning
 Mikrovågor	1 000 W	Snabb uppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller mycket vätska. Tillagning av matvaror som innehåller mycket vatten (soppor, såser, tomater osv.).
	800 W/900 W	Tillagning av färska eller frysta grönsaker
	500 W	Tillagning av fisk och skaldjur. Värmning på två nivåer. Tillagning av torra grönsaker på låg värme. Värma eller laga till känslig mat baserad på ägg.
	400 W/300 W	Tillagning på låg värme av mjölkprodukter, sylt.
	200 W	Manuell upptining. Göra smör eller glass mjukare.
	100 W	Tina konditorivaror som innehåller grädde.
 Upptining	200 W	Tina känsliga matvaror
 Uppvärmning	500 W	Värma eller laga till känsliga matvaror

• 5 MANUELL TILLAGNING



Anmärkning: I kombifunktion med mikrovågor kan du använda den emailjerade dropplåten med gallret.

KOMBINERADE MIKROVÅGSFUNKTIONER

Position	Temp. i °C och rekommenderad effekt mini - maxi	Användning
 Snabbtillagning	200 °C 50-200 °C 300 W 100-300 W	Med denna funktion kombineras tillagning med mikrovågor och tillagning med varmluft, så sparar du massor med tid. Rekommenderas för kött, kyckling och stekar som ligger på en plåt.
 Grill + mikrovågor	3 1-4 500 W 100-700 W	Med denna funktion kan man samtidigt använda grill och mikrovågor och därmed laga till maten snabbt. Med denna funktion kan man laga till och ge färg åt matvaror som gratänger och kött. Beroende på recept kan den användas före eller efter tillagning.

FUNKTION FÖR KLASSISK TILLAGNING

Position	Temp. i °C och effekt mini - maxi	Användning
 Varmluft *	200 °C 50-220 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet
 Grill + fläkt	200°C 50-200 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. För saftigt tillagad fisk.
 Grill	2 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsvisor, jätteräkor på grillgallret.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

Programverket ska bara visa tiden. Det ska inte blinka.

Vrid på ratten tills du uppnår önskad tillagningsfunktion och tryck sedan för att bekräfta.

ÄNDRA TEMPERATUR

- Tryck på knappen  – temperaturen blinkar och kan då ställas in.
- Ställ in temperaturen genom att vrida på vredet och tryck för att bekräfta.
- Exempel: 180 °C.

ÄNDRA EFFEKT

- Tryck på knappen för effekt (300 W)
- effekten blinkar och kan då ställas in.
- Ställ in effekt med hjälp av vredet.
- Exempel: 200 W.
- Bekräfta genom att trycka på vredet.

PROGRAMMERA TILLAGNINGSTID

Gör en omedelbar tillagning och tryck sedan på  – tillagningstiden blinkar och kan då ställas in.

Vrid på vredet för att ställa in tillagningstiden. Tryck för att bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

Denna tid för när tillagningen ska vara klar kan ändras om du vill att starten ska fördröjas. Tryck i så fall två gånger på knappen  och ange när tillagningen ska vara klar genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning. En animering visas och anger klockslag när tillagningen ska vara klar.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

AVBRYT visas på skärmen

Bekräfta genom att välja och trycka på vredet.

• 6 *AUTOMATISK TILLAGNING*

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn AUTO TILLAGNING eller AUTO UPPTÄNING genom att vrida på vredet och sedan bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter (se tabell):

MATVARA
FIBERRIKA FÄRSKA GRÖNSAKER
FÄRSKA GRÖNSAKER
DJUPFRYSTA GRÖNSAKER
FJÄDERFÄ EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
NÖTKÖTT EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
FISK
FÄRSK PIZZA (KOMBIFUNKTION)
DJUPFRYST PIZZA EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
DJUPFRYST PIZZA (KOMBIFUNKTION)
FÄRSK RÄTT EXPRESS (MIKROVÅGOR)
FÄRDIG FÄRSK RÄTT
DJUPFRYST RÄTT EXPRESS
MATPAJ
QUICHE
POTATISGRATÄNG

MATVARA
BRÖD
FÄRDIG RÄTT
VIANDES
FJÄDERFÄ
FISK

• 7 ÖVRIGA FUNKTIONER

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

– Tryck på knappen .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

• 8 UNDERHÅLL

RENGÖRA YTAN – INVÄNDIGT – UTVÄNDIGT

Vi rekommenderar att ugnen rengörs regelbundet och att eventuella matrester i och på apparaten avlägsnas. Använd en fuktig svamp med tvållösning. Hålls inte apparaten i väl rengjort skick kan dess yta skadas, dess livslängd oåterkalleligen påverkas och det kan leda till en farlig situation.

Har luckan eller luckans packning skadats får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person.

Vi avråder från att använda produkter som repar, alkohol eller lösningsmedel, då de kan skada apparaten.

Koka upp vatten med en tillsats av citronsaft eller vinäger i en kopp i två minuter om ugnen luktar illa eller är igensatt, och rengör väggarna med lite diskmedel.

För att lättare göra rent kan den roterande tallriken tas ut. Ta ut den genom att hålla i

de särskilda delar man kommer åt. Låt inte vatten komma in i hålet i motoraxeln om du tar ut vagnen. Glöm inte att sätta tillbaka vagnen, hållaren med hjul och den roterande tallriken.



Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

BYTA UGNSLAMPA

Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad och auktoriserad fackman för eventuella åtgärder med lampan.



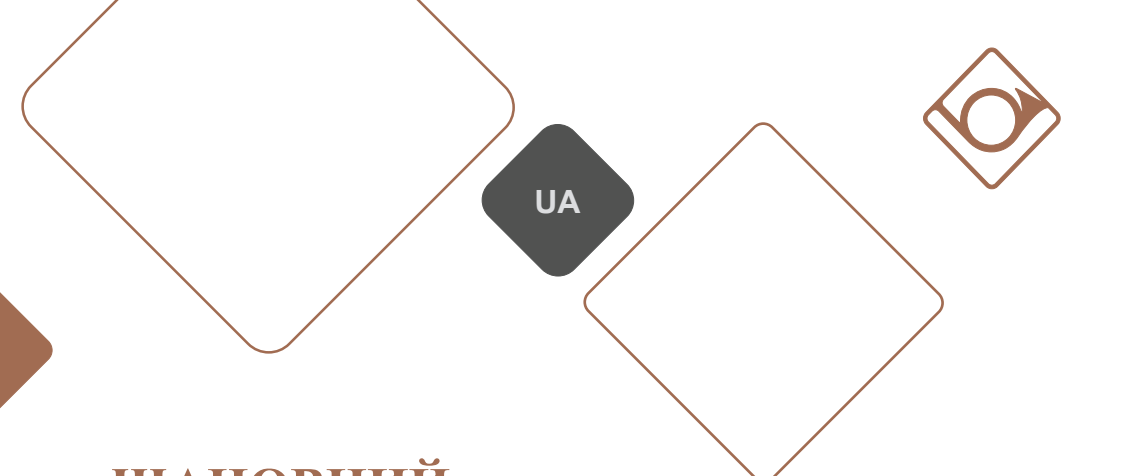
• 9 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
- Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.
- Ugnen värmer inte.	Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).
- Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta lampor
- Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift i upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD SS-EN 60705

Internationella elektrotekniska kommissionen, IEC, har fastställt en standard för komparativ funktionsprovning som görs av olika mikrovågsugnar. För denna apparat rekommenderar vi följande:

Provning	Belastning	Ungefärlig tid	Effekt-reglage	Kärl/Råd
Äggkräm (12.3.1)	1 000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 På den roterande tallriken
Savoy-Tårta (12.3.)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 På den roterande tallriken
Köttfärslimpa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Täck med plastfolie. På den roterande tallriken
Uptining av kött (13,3)	500 g	11-12 min	200 W	På en platt tallrik På den roterande tallriken
Uptining av hallon (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	På en platt tallrik På den roterande tallriken
Potatis-gratäng (12.3.4)	1 100 g	23-25 min	Lätt grill + 700 W	Pyrex 827 På den roterande tallriken
Kyckling (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Hård grill + 500 W	Lägg på gallerenheten + emaljerad plåt. Sätt in på nivå 1 underifrån Vänd halvvägs
		35-40 min	Varm-luft 200 °C + 200 W	I en emaljerad ugnsfast form Lägg på gallret som sätts in på nivå 1 underifrån
Kaka (12.3.5)	700 g	20 min	Varm-luft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Lägg på gallret på nivå 1



UA

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.

Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.

Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.

Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.

Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	4–6
1. УСТАНОВЛЕННЯ	7–8
Вибір місця для розташування та вбудовування	7
Під'єднання до електромережі	8
2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	9
Захист навколишнього середовища	9
3. ОПИС ПРИСТРОЮ	10–13
Органи управління та дисплей	11
Блокування кнопок	11
Управління поворотним блюдом	11
Аксесуари (залежно від моделі)	12
Поворотне блюдо	13
Принцип роботи	13
4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ	14
Перше введення в експлуатацію	14
Меню налаштувань (залежно від моделі)	14
5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	15–17
Режим НВЧ	15
Комбінований режим НВЧ	16
Режим традиційного приготування	16
Початок приготування	17
6. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	18
ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ	18
7. ІНШІ ФУНКЦІЇ	19
Функція таймера	19
8. ДОГЛЯД	19
9. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ	20
10. ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ	21



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і збережіть.



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Відцентруйте духову шафу в місці встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бічних стійках.



Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, убудованого у фіксований кабелепровід відповідно до правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснювати виробник,

служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Щоб уникнути небезпеки, операції з технічного обслуговування або ремонту, які передбачають зняття кришки, що захищає від впливу мікрохвильової енергії, повинен виконувати тільки кваліфікований спеціаліст.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Цей пристрій призначено для використання в побутових і аналогічних умовах, як-от кухонні куточки для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних приміщеннях; фермерські господарства; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; в приміщеннях типу гостьових кімнат.

— Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання

пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати участь в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Якщо пристрій працює в комбінованому режимі, через високу температуру рекомендовано дозволяти дітям користуватися пристроєм тільки під наглядом дорослих.

— Використовуйте лише посуд, призначений для використання в мікрохвильових печах. Заборонено використовувати металеві контейнери для їжі й напоїв для приготування в мікрохвильових печах.

— Мікрохвильову піч призначено для розігрівання харчових продуктів і напоїв.

Сушіння харчових продуктів або білизни, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої білизни й інших подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Рідини й інші харчові продукти заборонено нагрівати в герметично закритих контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.

— Під час розігрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах не відходьте від печі, оскільки існує ризик займання.

— У разі появи диму зупиніть або відключіть від мережі піч і тримайте дверцята зачиненими, щоб загасити можливе полум'я.

— Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити раптовий і тривалий викид окропу, тому будьте обережні, беручи до рук контейнери.

— Уміст дитячих пляшечок і баночок із дитячим харчуванням перед вживанням необхідно перемішати або збовтати та перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

— Не рекомендовано розігрівати в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі або круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення приготування.

— Рекомендовано регулярно чистити піч і видаляти залишки їжі.

— Якщо пристрій не підтримувати в чистоті, стан його поверхні може погіршитися, неминуче скорочуючи термін служби пристрою, що може призвести до небезпечної ситуації.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

У раз пошкодження дверцят або їх ущільнення заборонено користуватися піччю, поки її не буде відремонтовано. Ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

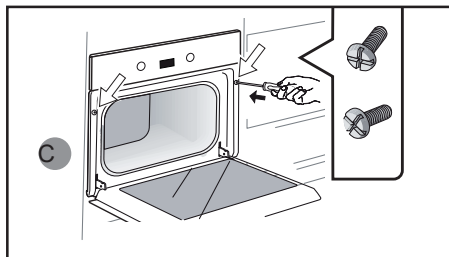
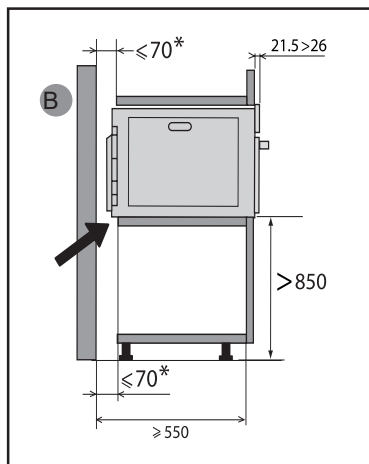
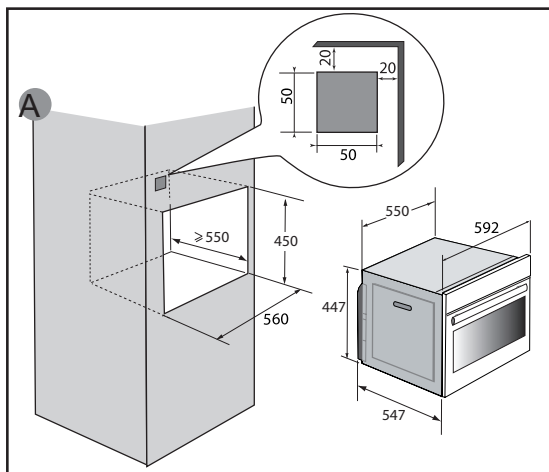
— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

— Не використовуйте пароочисник.

— Діти можуть користуватися піччю без нагляду тільки після того, як вони отримають відповідні інструкції щодо безпечного користування піччю й усвідомлять небезпеку неправильного використання.

1. УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги. Його можна встановлювати в шафі-пеналі, як показано на схемі монтажу (рис. А).

Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою, відстань між стінкою й поверхнею, на яку спирається піч, не повинна перевищувати 70 мм* (рис. В). Не використовуйте пристрій одразу (зачекайте приблизно 1–2 години) після перенесення його з холодного приміщення в тепле, оскільки конденсат може призвести до несправності.

Відцентруйте піч у місці встановлення

так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Просвердліть отвір $\varnothing 2$ мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини.

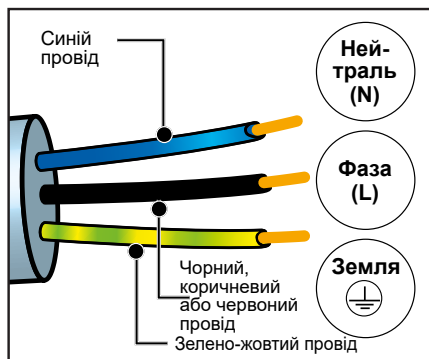
Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори (рис. С).

1. УСТАНОВЛЕННЯ

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Необхідно правильно вбудувати пристрій у меблі, щоб забезпечити електробезпеку. Підключення до електромережі необхідно виконати до встановлення пристрою в меблі.

Піч оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.



Перевірте:

- установка має достатню потужність (220–240 В, ~ 16 А). Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. Під час технічного обслуговування пристрій має бути відключено від електромережі, а запобіжники вимкнено або вийнято.



Увага!

Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клемми  пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем.

У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.



Увага!

Компанія не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інциденти, спричинені відсутністю заземлення, його несправністю або неправильним виконанням, а також за будь-яке неправильне підключення.



Увага!

Монтаж пристрою повинні виконувати тільки кваліфіковані спеціалісти зі встановлення та техніки.

• 2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

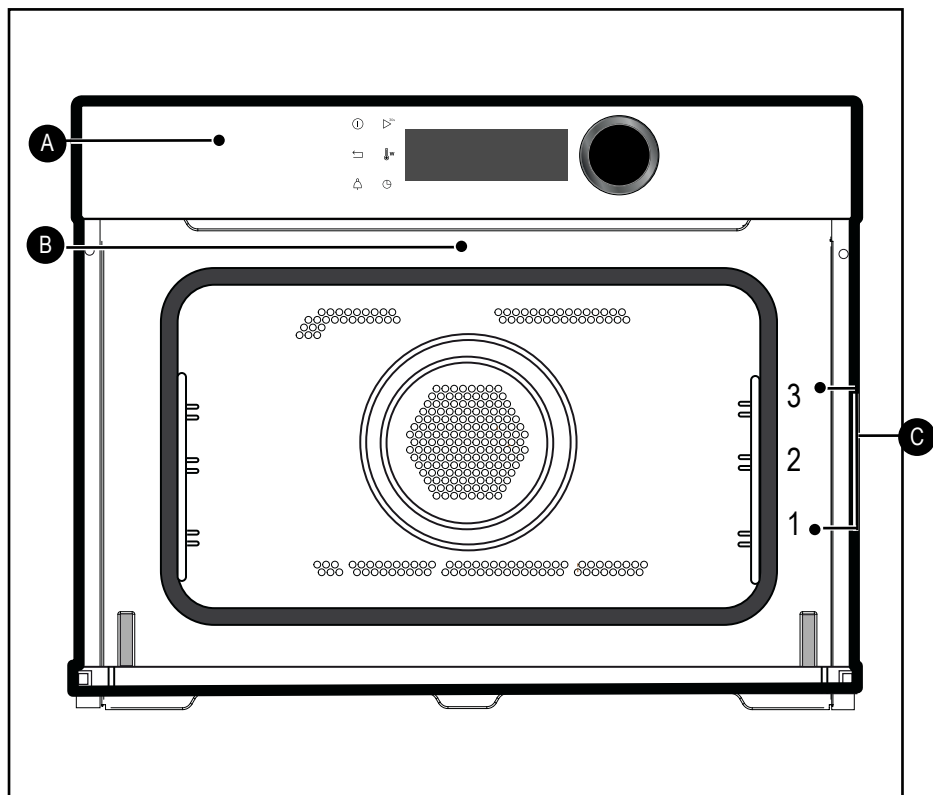


Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що

використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами. Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання. Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.

Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

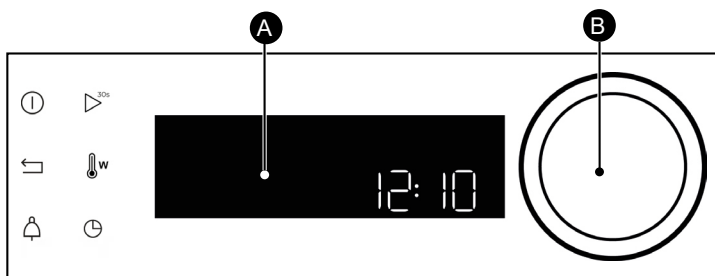
3. ОПИС ПРИСТРОЮ



- А Панель керування
- В Лампочка
- С Яруси для решітки (три рівні)

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

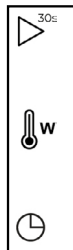
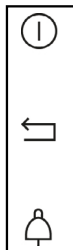
B Поворотна натискна ручка (незмінна):

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

Кнопка вимкнення духової шафи (довге натиснення)

Кнопка повернення назад

Кнопка таймера



Кнопка швидкого запуску мікрохвильового режиму НВЧ (1000 Вт + 30 с)

Налаштування температури й потужності

Кнопка тривалості приготування та відкладеного запуску

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад і кнопку та утримуйте до появи на екрані значка .

Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.

ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення .

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад і кнопку та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .

УПРАВЛІННЯ ПОВОРОТНИМ БЛЮДОМ

Якщо вам здається, що в духовій шафі недостатньо місця для вільного обертання, ви можете зупинити поворотне блюдо перед запуском або під час виконання програми.

Одночасно натисніть на кнопки й та утримуйте їх натиснутими протягом декількох секунд.

На дисплеї відобразиться значок .

Повторна активація поворотного блюда

Знов одночасно натисніть на кнопки та утримуйте їх натиснутими протягом декількох секунд доти, доки значок не зникне з дисплея.

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

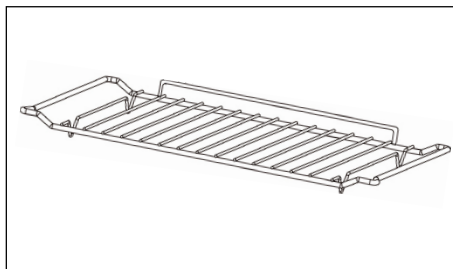
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Решітка із захистом від перекидання.

Вона використовується для смаження хліба, засмажування та запікання.

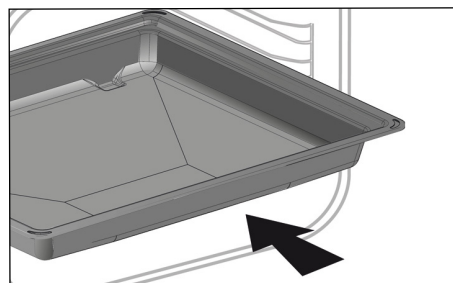
Решітку за жодних обставин не слід використовувати з іншими металевими контейнерами в режимі НВЧ, гриль + НВЧ або гарячої конвекції + НВЧ.

Проте ви можете розігріти їжу в алюмінієвому контейнері, ізолювавши його від решітки за допомогою тарілки.



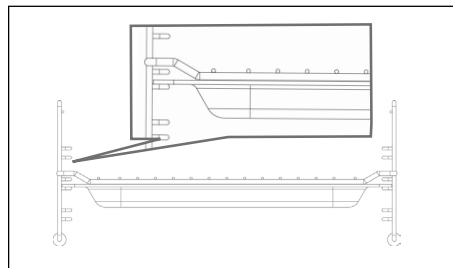
- Багатоцільове емальоване деко для збору жиру, 45 мм

Її можна використовувати, наповнивши наполовину водою, для приготування на водяній бані в режимі гарячої конвекції. Її можна використовувати як деко для випікання.



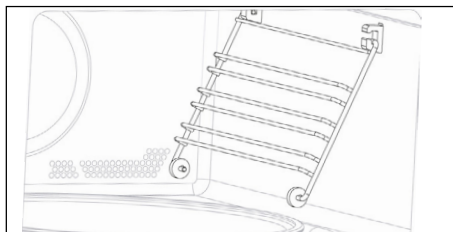
- Решітка + емальоване деко

Для обсмажування та збору жиру помістіть решітку на форму.



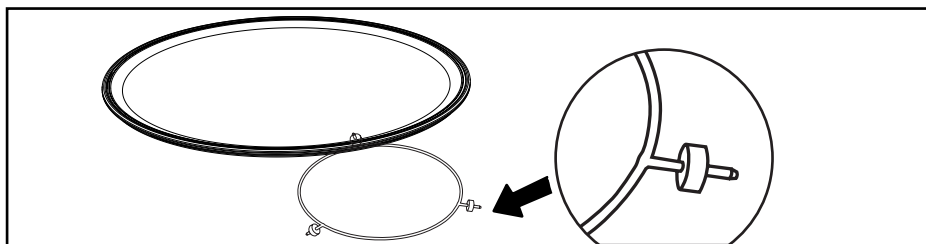
- Яруси

Два яруси, що дозволяють встановлювати решітку на трьох рівнях.



3. ОПИС ПРИСТРОЮ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



ПОВОРОТНЕ БЛЮДО

Поворотне блюдо дозволяє рівномірно готувати їжу без втручання.

Воно обертається однаковим чином у двох напрямках. Якщо воно не обертається, впевніться, що всі елементи правильно встановлено.

Його можна використовувати як посуд для приготування. Щоб дістати блюдо, візьміть його, скориставшись передбаченими для цього зонами доступу всередині духової шафи.

Привід дозволяє скляному блюду обертатися.

У разі зняття приводу уникайте потрапляння води в отвори вісі двигуна.

Не забудьте встановити на місце привід, підставку на коліщатах і скляне поворотне блюдо.

Не намагайтеся повертати скляне поворотне блюдо вручну. Це може привести до пошкодження системи приводу. У разі поганого обертання впевніться, що під поворотним блюдом немає сторонніх предметів.

Поворотне блюдо в нерухомому положенні дозволяє встановлювати великий посуд на всю поверхню духової шафи.

У цьому випадку необхідно повернути контейнер або перемішати його вміст після спливання половини часу програми.

ПРИНЦИП РОБОТИ

Для приготування використовуються електромагнітні мікрохвилі. Вони вільно існують у довкіллі як радіохвилі, світло або інфрачервоне випромінювання.

Їхня частота знаходиться в діапазоні 2450 МГц.

Їхні властивості:

- вони відбиваються металами;
- вони проходять через усі інші матеріали;
- вони абсорбуються молекулами води, жиру та цукру.

Дія мікрохвиль на продукт харчування призводить до швидкого руху молекул, який у свою чергу — до нагрівання.

Глибина проникання хвиль у харчовий продукт складає приблизно 2,5 см. Центральна частина щільніших продуктів нагрівається в результаті теплопровідності як у разі традиційного приготування.

Корисно знати, що хвилі викликають усередині продукту просте термічне явище й не є шкідливими для здоров'я.



• 4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.

- Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

У головному меню виберіть функцію REGLAGES (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Час

Змініть години та підтвердьте, потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть ON (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть OFF (ВИМКН.), а потім підтвердьте.-

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну

Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режимі презентації в магазині, духову шафу не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.



5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПРИГОТУВАННЯ

Ця духовна шафа має три режими приготування, параметри яких можна налаштувати.

- Режим НВЧ.
- Комбінований режим НВЧ (НВЧ + традиційне приготування).
- Режим традиційного приготування.



Застереження

Не використовуйте емальоване деко.

МІКРОХВИЛЬОВІ РЕЖИМИ (НВЧ)

Положення	Потужність	Експлуатація
Мікрохвилі (НВЧ)	1000 Вт	Швидке нагрівання напоїв, води та страв із великою кількістю рідини. Приготування продуктів харчування, які містять велику кількість води (супи, соуси, томати тощо).
	800 або 900 Вт	Приготування свіжих і заморожених овочів.
	500 Вт	Приготування риби та ракоподібних. Підігрів на двох рівнях. Приготування бобових на малому вогні. Підігрів або приготування м'яких продуктів харчування на основі яєць.
	400 або 300 Вт	Приготування на малому вогні молочних продуктів, варення.
	200 Вт	Ручне розморожування. Розм'якшення вершкового масла, морозива.
	100 Вт	Розморожування кондитерських виробів, які містять крем.
Розморожування	200 Вт	Розморожування м'яких продуктів харчування
Підігрів	500 Вт	Підігрів або приготування м'яких продуктів харчування



5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ



Примітка. У комбінованому режимі з НВЧ ви можете використовувати емальоване деко для збору жиру з решіткою.

КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ НВЧ

Положення	Рекомендовані Т °С і потужність від мін. до макс.	Експлуатація
 Експрес-приготування	200 °С 50–200 °С 300 Вт 100–300 Вт	Цей комбінований режим поєднує приготування мікрохвилями з гарячою конвекцією і дозволяє заощадити багато часу. Рекомендується для приготування м'яса, курки та буженини у формі.
 Гриль + НВЧ	3 1–4 500 Вт 100–700 Вт	Цей режим дає можливість одночасно використовувати гриль та НВЧ, прискорюючи приготування. У цьому режимі ви можете готувати та засмажувати до золотистої скоринки такі страви, як запіканки та м'ясо. Його можна використовувати перед або після приготування залежно від рецепта.

РЕЖИМ ТРАДИЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Положення	Т °С і потужність від мін. до макс.	Експлуатація
 Гаряча конвекція*	200 °С 50–220 °С	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів.
 Гриль + конвекція	200 °С 50–200 °С	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Для приготування ніжних рибних стейків.
 Гриль	2 1–4	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.



• 5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

На дисплеї має відобразитися лише час. Він не має миготіти.

Повертайте ручку до отримання необхідного режиму приготування, потім підтвердьте.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

- Натисніть кнопку  . Налаштування можливе, коли значення температури миготить.

- Відрегулюйте температуру за допомогою ручки та натисніть її, щоб підтвердити.

- Наприклад: 180 °C.

ЗМІНЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

- Натисніть кнопку потужності (300 Вт). Налаштування можливе, коли значення потужності миготить.

- Відрегулюйте потужність за допомогою ручки.

- Наприклад: 200 Вт.

- Підтвердьте, натиснувши ручку.

ПРОГРАМУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Виконайте негайне приготування, потім натисніть . Налаштування можливе, коли значення тривалості приготування миготить.

Повертайте ручку, щоб налаштувати тривалість приготування. Натисніть, щоб підтвердити.

Духова шафа має функцію SMART ASSIST, яка під час програмування тривалості порекомендує змінну тривалість приготування залежно від обраного режиму приготування.

Час приготування зберігається автоматично через декілька секунд.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

(відкладений старт)

Ви можете змінити цей час завершення приготування. Якщо ви хочете його відкласти, натисніть два рази кнопку , потім введіть час завершення приготування за допомогою ручки, потім підтвердьте.

Після встановлення часу завершення приготування підтвердьте його. З'явиться анімація, що вкаже час завершення приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть ручку.

На дисплеї відобразатиметься напис **ARRETEZ** (ЗУПИНИТИ).

Підтвердьте вибір, натиснувши ручку.

• 6. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У загальному меню виберіть функцію АВТОПРИГОТУВАННЯ або АВТОРОЗМОРОЖУВАННЯ, повернувши ручку, потім підтвердьте. Вам буде запропоновано різні категорії страв (див. таблицю).

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ
СВІЖІ ВОЛОКНИСТІ ОВОЧІ
СВІЖІ ОВОЧІ
ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ПТИЦІ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЯЛОВИЧИНИ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
РИБА
СВІЖА ПІЦА (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ ПІЦЦІ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЗАМОРОЖЕНА ПІЦА (ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ СВІЖИХ СТРАВ (НВЧ)
ПРИГОТОВЛЕНІ СВІЖІ СТРАВИ
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ
КІШ
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ
ХЛІБ
ПРИГОТОВАНА СТРАВА
М'ЯСО
ПТИЦЯ
РИБА

• 7. ІНШІ ФУНКЦІЇ

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духову шафу вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почеться зворотний відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму.

Знову натисніть кнопку , налаштуйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни. Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.

• 8. ДОГЛЯД

ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ТА ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ

Ми рекомендуємо регулярно очищати духову шафу та прибирати будь-які залишки їжі зовні та всередині пристрою. Використовуйте вологу мильну губку. Якщо пристрій не підтримувати в чистоті, стан його поверхні може погіршитися, неминуче скорочуючи його строк служби, що може призвести до небезпечної ситуації.

У разі пошкодження дверцят або їх ущільнення заборонено користуватися духовою шафою, поки її не буде відремонтовано кваліфікованим спеціалістом.

Не рекомендується використовувати абразивні речовини, спирт або розчинник. Вони можуть пошкодити пристрій.

У разі наявності запаху або забруднень закип'ятіть воду з лимонним соком або оцтом у чашці протягом двох хвилин та очистьте стінки, скориставшись невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Щоб спростити процес очищення, поворотне блюдо виготовлено знімним.

Щоб дістати блюдо, візьміть його, скориставшись передбаченими для цього зонами доступу всередині духової шафи. У разі зняття приводу уникайте потрапляння води в отвори вісі двигуна. Не забудьте встановити на місце привід, підставку на коліщатах і поворотне блюдо.



Застереження

Не використовуйте засоби для чищення, абразивні губки або металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Для проведення будь-яких маніпуляцій із лампою зверніться до служби післяпродажного обслуговування або кваліфікованого спеціаліста компанії.



9. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
- Код несправності починається з літери F.	Духова шафа виявила заваду. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не усунено, вимкніть електроживлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духову шафу працює не в демонстраційному режимі DEMO (див. меню налаштувань).
- Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампу або запобіжник. Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально. Він може працювати протягом щонайбільше однієї години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ ЗГІДНО З НОРМОЮ ІЕС/EN/NF EN 60705

Міжнародна електротехнічна комісія, SC.59K, установила вимоги щодо тестування порівняльних характеристик на різних мікрохвильових духових шафах. Нижче наведено рекомендації для цього пристрою.

Тестування	Навантаження	Прибл. час	Вибір потужності	Контейнери та поради
Яечний крем (12.3.1)	1000 г	16–18 хв.	500 Вт	Pyrex 227 На поворотному блюді
Савойський бісквіт (12.3.)	475 г	6–7 хв.	700 Вт	Pyrex 827 На поворотному блюді
М'ясний батон (12.3.3)	900 г	14 хв.	700 Вт	Pyrex 838 Накрити харчовою плівкою. На поворотному блюді
Розморожування м'яса (13.3)	500 г	11–12 хв.	200 Вт	На плоскій тарілці На поворотному блюді
Розморожування малини (B.2.1)	250 г	6–7 хв.	200 Вт	На плоскій тарілці На поворотному блюді
Картопляний гратен (12.3.4)	1100 г	23–25 хв.	Неповний гриль + 700 Вт	Pyrex 827 На поворотному блюді
Курка (12.3.6)	1200 г	24–26 хв.	Повний гриль + 500 Вт	Установити на весь гриль + емальоване деко. Установити на рівень 1 знизу Повернути через половину часу
		35–40 хв.	Гаряча конвекція 200 °C + 200 Вт	В емальованому глиняному посуді Розмістити на решітці, встановлений на рівні 1 знизу
Пиріг (12.3.5)	700 г	20 хв.	Гаряча конвекція 220 °C + 200 Вт	Pyrex 828 Розмістити на решітці на рівні 1



HEB

לקוחה יקרה, לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריך. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.

עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריך מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.

אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם. שירות הלקוחות של דה דיטריך עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.

אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריך מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו Origin France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.

תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



6-4	בטיחות ואמצעי זהירות חשובים.....
8-7	1 התקנה
7	בחירת המיקום ובינוי
8	חיבורי חשמל
9	2 איכות הסביבה.....
9	שמירה על איכות הסביבה
13-10	3 הצגת המכשיר.....
11	הבקרים והצג
11	נעילת מקשים
11	ניהול הצלחת המסתובבת
12	אביזרים (בהתאם לדגם)
13	הצלחת המסתובבת
13	עקרונות פעולת התנור
14	4 הפעלה ראשונה והגדרות
14	הפעלה ראשונה
14	תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)
17-15	5 מצב בישול ידני.....
15	פונקציה מיקרוגל
16	פונקציות מיקרוגל משולבות
16	פונקציה אופני בישול מסורתיים
17	התחלת בישול
18	6 תקלות ופתרונות.....
18	הצגת סוגי התבשילים
19	7 פונקציה אחרת
19	פונקציה טיימר
19	8 תחזוקה
20	9 תקלות ופתרונות.....

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.



אזהרה:

מסוכן לכל אדם מלבד אדם מוסמך לבצע פעולות תחזוקה או תיקון הכרוכות בהסרת כיסוי המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהאריזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום הסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח שעותק ממנה יישאר אצלכם.



— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה.

— מכשיר זה מיועד לשימושים ביתיים ודומים, כגון פינוק מטבח השמורות לצוותים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; לשימוש אורחים בבתי מלון, בתי מלון למטיילים וסביבות מגורים אחרות כגון צימרים.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.

— יש למקם את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך.

— המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה). ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.



צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.



אזהרה:

אין לחמם נוזלים ומוצרי מזון אחרים בכלים סגורים הרמטית בגלל סכנת פיצוץ.

— במהלך חימום מוצרי מזון במכלים מפלסטיק או נייר, יש להשגיח על התנור בגלל חשש להתלקחות.

— אם מופיע עשן, יש להפסיק את פעולת התנור או לנתק אותו מחשמל ולהשאיר את דלתו סגורה כך שיכבו הלהבות.

— חימום משקאות בתנור מיקרוגל עלול לגרום לגלישה פתאומית ומושהית של נוזל רותח, על כן יש לנהוג בזהירות בכל פעולה במכל.

— יש לנער או לערבב את התכולה של בקבוקים או צנצנות עם מזון תינוקות ויש לבדוק את מידת החום על מנת למנוע כוויות.

— לא מומלץ לחמם ביצים שלמות בקליפתן וביצים קשות שלמות בתנור מיקרוגל מחשש לפיצוץ.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.



אזהרה:

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר לא לגעת בגופי החימום הנמצאים בחלק הפנימי של התנור. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.



אזהרה:

כאשר המכשיר פועל באופן משולב, מומלץ שילדים לא ישתמשו בו שלא תחת השגחת מבוגר בשל מידות החום הגבוהות.

— יש להשתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. אין להשתמש בכלים ממתכת עבור מאכלים ומשקאות לבישול בתנור מיקרוגל.

— תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מוצרי מזון או כביסה, חימום כריות, נעלי בית, ספוגים, בדים לחים ומוצרים אחרים דומים עלול לגרום לפציעות, התלקחות ודליקה.

— מומלץ לנקות את התנור בקביעות ולהסיר כל משקע מזון.

— אם המכשיר לא שמור במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולפגוע בצורה בלתי הפיכה בחיי המכשיר ולגרום למצב מסוכן.



אזהרה:

במידה והדלת של התנור או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש בתנור לפני התיקון על-ידי אדם מוסמך לכך.

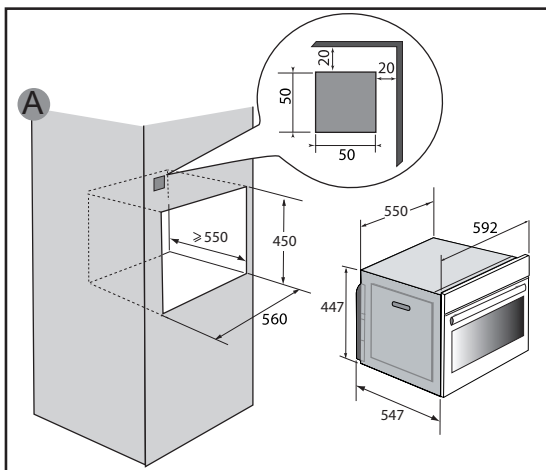
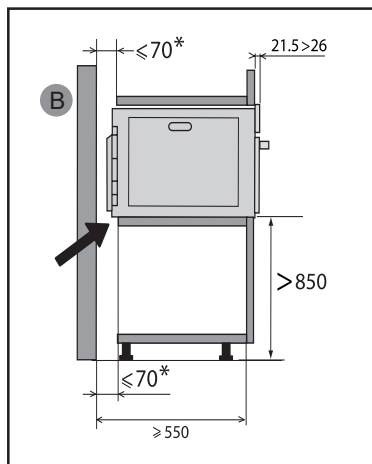
— אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוצ הזכוכית.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

— יש להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה רק אם ניתנו להם ההנחיות המתאימות המאפשרות לילד להשתמש בתנור באופן בטיחותי ולהבין את הסכנות שבשימוש לא תקין.

1. התקנה

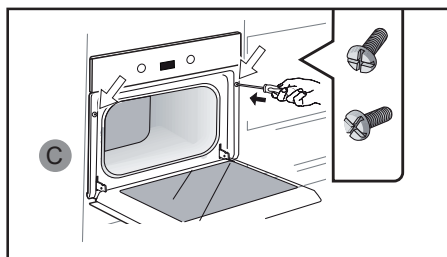
בחירת המיקום ובינוי



יש למרכז את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך. יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה).

יש לקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוצ של העץ.

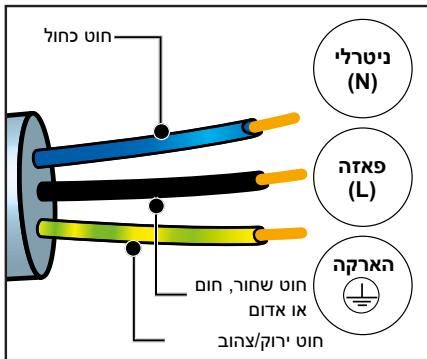
ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך (שרטוט C).



יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה. ניתן להתקין אותו בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה (שרטוט A).
זהירות: אם הדופן האחורית של הרהיט פתוחה, המרווח בין הקיר לקרש שעליו מונח התנור צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר* (שרטוט B).
אין להשתמש במכשיר מיד (המתינו כשעה עד שעתיים) לאחר העברתו ממקום קר למקום חמים, שכן עיבוי עלול לגרום לו לתקלה.

1. התקנה

חיבורי חשמל



אזהרה:



ההתקנה תעשה רק על-ידי אנשי מקצוע וטכנאים מוסמכים.

יש להבטיח בטיחות מערכת החשמל על-ידי התקנה נאותה. יש לבצע את החיבורים לחשמל לפני התקנת המכשיר בארון. התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (ph+1N + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.

יש לוודא כי:

— המתח תואם לרשת החשמל (220 - 240 וולט-אמפר). אם נדרש שינוי במערכת החשמל הבית לחיבור המכשיר שלך, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. במהלך פעולות תחזוקה יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל.

אזהרה:



מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנתין המתאים לקו חיבור התנור.

אזהרה:



אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

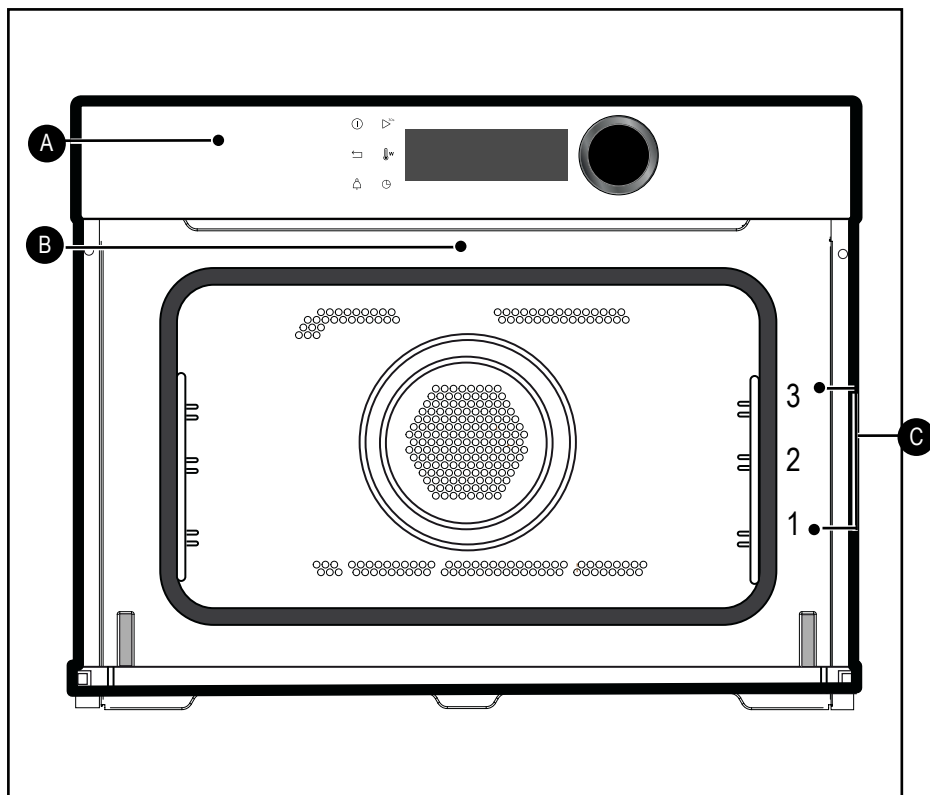
לפסולת של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. אננו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. הוא מסומן בסמל זה שפירושו הוא שאין להשליך את המכשיר המשומש עם פסולת אחרת. כך מיחזור המכשירים על-ידי היצרן ייעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לנוהל האירופאי בנוגע



3. הצגת המכשיר



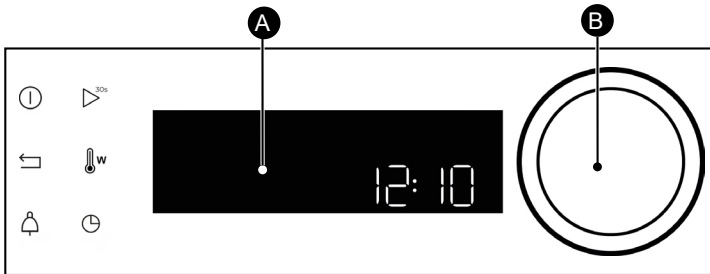
רצועת בקרים A

מנורה B

מסילות תומכי מדפים (3 גבהים) C

3. הצגת המכשיר

הבקרים והצג



צג A

B

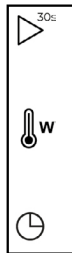
ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי (לא ניתן להסרה):

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.

מקש הפעלה מהירה פונקציה מיקרוגל (1000W+30s)

כוונונים של טמפרטורה ועוצמה

מקש משך בישול/התחלה מושהית



מקש מגע לכיבוי התנור (לחיצה ממושכת)

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש טיימר

נעילת מקשים

לחצו באופן סימולטני על מקשי החזרה ◀ ו 🔔 עד להופעת סמל 🔒 על המסך. ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה. הערה: רק מקש הכיבוי ⓘ נשאר פעיל.

לביטול נעילת המקשים, לחצו בו-זמנית על מקש החזרה ◀ ו- 🔔 עד שסמל המנעול 🔒 נעלם מהצג.

ניהול הצלחת המסתובבת

אם אתם חושבים שאין מספיק מקום כדי שהצלחת תסתובב באופן חופשי בתנור, אפשר לעצור אותה לפני הפעלת תוכנית או במהלכה.

לחצו בו-זמנית על המקשים ▶ ו- 🔔 במשך מספר שניות.

סמל ⌂ מופיע על הצג.

הפעלה מחדש של הצלחת המסתובבת:

לחצו מחדש בו-זמנית על המקשים במשך מספר שניות, עד שהסמל ⌂ נעלם מהתצוגה.

3. הצגת המכשיר

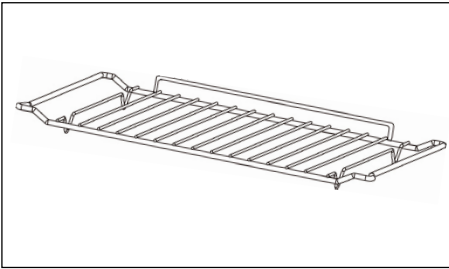
אביזרים (בהתאם לדגם)

- רשת נגד התהפכות.

מתאימה לקלייה, הזהבה או לטוסטים.

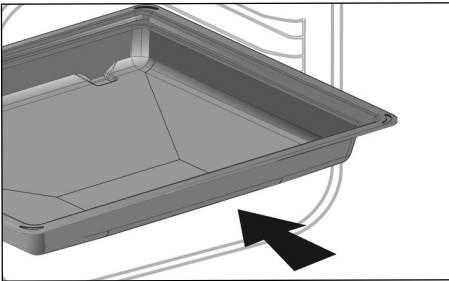
אין בשום אופן להשתמש ברשת עם כלי מתכת אחרים כאשר משתמשים בפונקציה מיקרוגל, גריל + מיקרוגל או חום מסתובב + מיקרוגל.

עם זאת, אפשר לחמם מזון הנמצא בתבנית אלומיניום בתנאי שהיא מבודדת מהרשת על ידי צלחת.



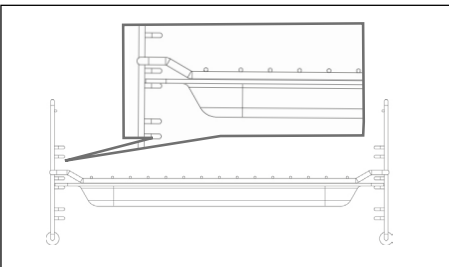
- תבנית אמייל רב-תכליתית, איסוף עודפי שומן 45 מ"מ

ניתן להשתמש בה כשמחציתה מלאה במים לבישול באן מרי עם הפונקציה חום מסתובב. היא גם משמשת לבישול.



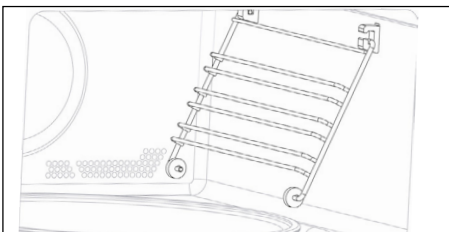
- רשת + תבנית אמייל

לצלייה ואיסוף מיצי בישול, הניחו את הרשת על התבנית.



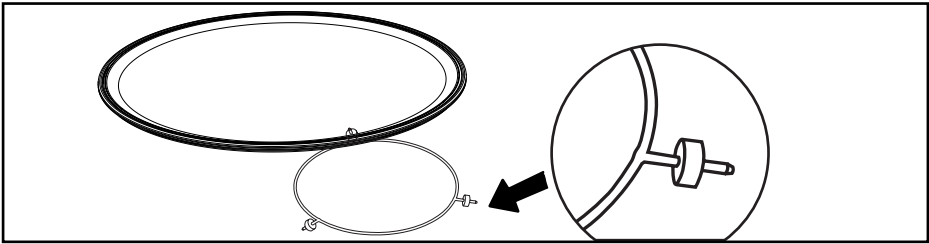
- תומכים

2 תומכי מדפים לתלייה מאפשרים לכם להשתמש ברשת ב-3 גבהים.



3. הצגת המכשיר

אביזרים (בהתאם לדגם)



הצלחת המסתובבת

אל תנסו לסובב ידנית את הצלחת מזכוכית. אתם עלולים לפגוע במערכת ההנעה. אם אין סיבוב חופשי, ודאו כי אין גופים זרים מתחת לצלחת. כאשר הצלחת המסתובבת במצב עצירה, ניתן להשתמש בכלים גדולים על כל פני שטח התנור. במקרה זה יש צורך לסובב את כלי הבישול או לערבב את תכולתו באמצע התוכנית.

הצלחת המסתובבת מאפשרת בישול אחיד של המזון בלי פעולות נוספות. היא מסתובבת בשני הכיוונים. במידה והיא אינה מסתובבת, בדקו שכל המרכיבים ממוקמים נכון. ניתן להשתמש בה כתבנית לבישול. להסרת הצלחת, החזיקו בה תוך שימוש באזורי הגישה בחלל התנור.

ציר ההנעה מאפשר לצלחת מזכוכית להסתובב. אם אתם מוציאים את ציר ההנעה, הימנעו מחדירת מים לפתח ציר המנוע. אל תשכחו להחזיר את ציר ההנעה, משטח הגלגלים והצלחת המסתובבת מזכוכית.

עקרון התפעול

כאשר מזון נחשף לגלי מיקרו נוצרת תנודה מהירה של המולקולות, הגורמת להתחממות. עומק החדירה של גלים במזון הוא כ-2.5 ס"מ, אם האוכל עבה יותר, החלק הפנימי יתבשל בהולכה, כמו בבישול רגיל.

חשוב לדעת שגלי מיקרו גורמים לתופעה תרמית פשוטה בתוך המזון ואינם מזיקים לבריאות

תנור המיקרוגל משתמש לפעולת הבישול בגלים אלקטרומגנטיים. גלים אלה קיימים באופן טבעי בסביבה שלנו בתצורה של גלי רדיו, תאורה או קרינת גלי אינפרא אדום.

התדר שלהם נמצא ברצועה של 2450 MHz.

תכונות הגלים:

- מוחזרים על-ידי מתכות.
- חודרים דרך כל יתר החומרים.
- נספגים על ידי מולקולות של מים, שומן וסוכר.

4. הפעלה ראשונה והגדרות

הפעלה ראשונה

בחירת שפה

בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

- כיוון השעה

כוונו את השעה ואת הדקות בזה אחר זה על ידי סיבוב הידית ולאחר מכן לחצו לאישור. התנור מציג את השעה.

הפעלה ראשונה

יש לבחור "הגדרות" בתפריט הכללי באמצעות סיבוב הידית ולאשר. מוצעות מספר הגדרות. בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו. הגדירו את ההגדרות ואשרו.

- השעה

כוונו את השעה ואשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שנית. אם התנור מחובר לחשמל, השעה מתעדכנת באופן אוטומטי.

- צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על הצלילים בחרו ON, לביטול בחרו OFF ואשרו.

- תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- מצב שינה (Sleep)

ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג: מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים. מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים

- שפה

בחרו את השפה ואשרו.

- מצב הדגמה (DEMO)

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל. אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- אבחון

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

בעת קשר עם שירות לקוחות, תתבקשו למסור את הקודים המופיעים באבחון.



5. מצב בישול ידני

בישול

- התנור מציע לכם 3 אופני בישול עם פרמטרים הניתנים להגדרה:
- פונקציית מיקרוגל.
 - פונקציות מיקרוגל משולבות (מיקרוגל + בישול מסורתי).
 - פונקציות של בישול מסורתי.



אזהרה
אין להשתמש בתבנית האמייל.

פונקציות מיקרוגל

מצב	עוצמה	שימוש
מיקרוגל 	1000W	חימום מהיר של משקאות, מים ותבשילים המכילים כמות גדולה של נוזלים. בישול מאכלים המכילים הרבה מים (מרקים, רטבים, עגבניות וכדומה).
	800W/900W	בישול ירקות טריים או קפואים
	500W	בישול דגים ופירות ים. חימום ב-2 מפלסים. בישול קטניות על אש קטנה. חימום או בישול מזונות רגישים על בסיס ביצים.
	400W/300W	בישול על אש קטנה של מוצרי חלב, ריבות.
	200W	הפשרה ידנית. ריכוך חמאה, גלידה.
	100W	הפשרת מאפים עם קרם.
הפשרה 	200W	הפשרת מזונות רגישים
חימום 	500W	חימום או בישול מזונות רגישים



5. מצב בישול ידני

הערה: בפונקציה משולבת עם מיקרוגל תוכל להשתמש בתבנית הרב-תכלילית מאמייל עם הרשת.



פונקציות מיקרוגל משולבות

מצב	טמפרטורה ועוצמה מומלצות מיני-מקסי	שימוש
 בישול אקספרס	200°C 50°C -200°C	הפונקציה המשולבת משלבת בין בישול במיקרוגל ובישול בחום מסתובב, כך שאתם יכולים לחסוך זמן רב. מומלץ לבשרים, עופות וצלי בשר המונחים בתבנית.
 גריל + מיקרוגל	3 4 - 1	הפונקציה הזו מאפשרת שימוש בו-זמני של הגריל והמיקרוגל, מה שמאפשר בישול מהיר. הפונקציה מאפשרת לכם לבשל ולהזהיב מאכלים כגון גרטן מוקרם ובשרים. ניתן להשתמש בפונקציה לפני או אחרי הבישול, בהתאם למתכון.

פונקציה אופני בישול מסורתיים

מצב	טמפרטורה ועוצמה מומלצות מיני-מקסי	שימוש
 חום מסתובב*	200°C 50°C -220°C	מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות
 גריל עם אוורור	200°C 50°C -200°C	עוף וצלי בקר עסיסיים ופריכים מכל צד. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.
 גריל	2 4 - 1	מומלץ לצליית צלעות טלה, נקניקיות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת.

*סוג בישול בהתאם להנחיות EN 60350-1: 2016 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.

5. מצב בישול ידני

התחלת בישול

בישול מייד

התנור מציג רק את השעה. תצוגת השעה אינה מהבהבת.
יש לסובב את הידית עד לבחירת הבישול הרצוי ולאשר.

תכנות סוף הבישול (התחלה מושהית)

אפשר לשנות את שעת סיום הבישול אם רוצים להשהות אותה. לחצו פעמיים על מקש ⊕ לאחר מכן הזינו את שעת הסיום על-ידי סיבוב הידית ואשרו.

עצירת בישול בתהליך

כדי לעצור בישול תוך כדי תהליך, לחצו על הידית. "עצירה" מופיע על הצג
אשרו תוך לחיצה על הידית.

לאחר קביעת שעת סיום הבישול, אשרו. אנימציה מופיעה ומראה לכם את שעת סיום הבישול.

גב: תוכלו להתחיל בבישול מבלי להגדיר משך בישול ושעת סיום.

במקרה זה, לאחר שתעריכו את זמן הבישול הנדרש, עצרו את הבישול (עיין בפרק "עצירת בישול בתהליך").

שינוי הטמפרטורה

לחצו על מקש  הטמפרטורה מהבהבת, אפשר לבצע כוונון.
- עדכנו את הטמפרטורה תוך סיבוב הידית ולחצו לאישור.
- דוגמה: 180°C.

שינוי העוצמה

לחצו על מקש העוצמה (300W) מהבהבת, אפשר לבצע כוונון.
- כונו את העוצמה עם הידית.
- דוגמה: 200 ואט.
- אשרו על-ידי לחיצה על הידית.

תכנות משך הבישול

בצעו בישול מייד ולאחר מכן לחצו על ⊕, משך הבישול מהבהב, אפשר לבצע כוונון.
סובבו את הידית כדי לקבוע את משך הבישול. ללחוץ לאישור.
התנור מצויד בפונקציה "SMART ASSIST" אשר תמליץ במהלך תכנון משך הבישול על משך בישול, הניתן לשינוי בהתאם לסוג הבישול שנבחר.
זמן הבישול נשמר באופן אוטומטי אחרי כמה שניות

6. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו בפונקציה "בישול אוטומטי" או "הפשרה אוטומטית" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים (ראה טבלה):

מוצרים
ירקות טריים סיביים
ירקות טריים
ירקות קפואים
עופות אקספרס (פונקציה משולבת)
בקר אקספרס (פונקציה משולבת)
דגים
פיצה טרייה (פונקציה משולבת)
פיצה קפואה אקספרס (פונקציה משולבת)
פיצה קפואה (אפייה מסורתית)
תבשיל טרי אקספרס (מיקרוגל)
תבשיל טרי מוכן
תבשיל קפוא אקספרס
פאי מלוח
קיש
גרטן תפוח אדמה

מוצרים
לחם
תבשיל מוכן
בשרים
עופות
דגים

7. פונקציה אחרת

טיימר

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

לחצו שוב על מקש  , עדכנו את הזמן או כונונו ל- 0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחר גם תעצור את פעולת הטיימר.

ניתן להשתמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.

- לחצו על מקש  .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחר מתחילה.

בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

8. תחזוקה

ניקיון המשטח - הפנימי - החיצוני

ניתן להסיר את הצלחת להקלה על הניקוי. להסרת הצלחת, החזיקו בה תוך שימוש באזורי הגישה בחלל התנור. אם אתם מוציאים את ציר ההנעה, הימנעו מחדירת מים לפתח ציר המנוע. אל תשכחו להחזיר את ציר ההנעה, המשטח עם הגלגליות הקטנות והצלחת המסתובבת מזכוכית.



אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, ספוגים שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוצ הזכוכית.

החלפת הנורה

לכל פעולה הקשורה לנורה, נא ליצור קשר עם שירות לקוחות או עם איש מקצוע מוסמך למותג.

אנו ממליצים לנקות את התנור באופן קבוע ולהסיר כל שארית מזון בתוך המכשיר ומחוצה לו. השתמשו בספוג לח ספוג בסבון. אם המכשיר לא שמור במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולפגוע בצורה בלתי הפיכה בחיי המכשיר ולגרום למצב מסוכן.

במידה והדלת של התנור או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש בתנור לפני התיקון על-ידי אדם מוסמך לכך.

לא מומלץ להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באלכוהול או במדלל. חומרים אלה עלולים להזיק למכשיר.

במקרה של ריח לא נעים או לכלוך קשה בתנור, הרתיחו כוס מים עם מיץ לימון או חומץ במשך 2 דקות ונקו את הדפנות עם מעט נזל כלים.



9. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
- קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור איתר הפרעה. הפסיקו את פעילות התנור במשך 30 שניות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". בדקו שהתנור אינו במצב DEMO (עיין תפריט הגדרות).
- התאורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או הנתיך. בדקו אם החיבור לחשמל תקין. עיין בהוראות על החלפת נורה
- מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.

ניסוי תאימות לפונקציה בהתאם לתקן CEI/EN/NF EN 60705.

הנציבות האלקטרוטכנית הבינלאומית, SC.59K, קבעה תקן למבחני ביצועים השוואתיים הנערכים על תנורי מיקרוגל שונים. למכשיר זה אנו מציעים כלהלן:

מבחן	כמות	זמן משוער	בורר ועוצמה	כלים / עצות
קדם על בסיס ביצים (12.3.1)	1000 גר'	16 - 18 דקות	500W	פיירקס 227 על הצלחת המסתובבת
עוגה בחושה (12.3).	475 גר'	6 - 7 דקות	700W	פיירקס 827 על הצלחת המסתובבת
קציץ בשר (12.3.3)	900 גר'	14 דקות	700W	פיירקס 838 לכסות עם ניילון נצמד. על הצלחת המסתובבת
הפשרה של הבשר (13.3)	500 גר'	11 - 12 דקות	200W	על צלחת שטוחה על הצלחת המסתובבת
הפשרה של פירות יער (B.2.1)	250 גר'	6 - 7 דקות	200W	על צלחת שטוחה על הצלחת המסתובבת
גראטן תפוח אדמה (12.3.4)	1100 גר'	23 - 25 דקות	גריל בחום נמוך W 700 +	פיירקס 827 על הצלחת המסתובבת
עוף (12.3.6)	1200 גר'	24 - 26 דקות	גריל בחום גבוה W 500 +	הניחו על המכלול רשת + תבנית מאמייל. להכניס בגובה 1 מלמטה לסובב במחצית זמן הבישול
		35 - 40 דקות	חום מסתובב 200°C W 200 +	בתבנית מחרס מצופה אמייל הניחו את הרשת בגובה 1 מלמטה
עוגה (12.3.5)	700 גר'	20 דקות	חום מסתובב 220°C W 200 +	פיירקס 828 הניחו על הרשת גובה 1

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-forordning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - FI : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de eletricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning	FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámec pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsperiode om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä -tila - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge	Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κατάσταση αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge	Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κατάσταση αναμονής με σύνδεση δικτύου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkkoyhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *	2 min

FR : * N/A selon modèle

EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængig af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell