

**CS** NÁVOD K POUŽITÍ  
**DA** BRUGSANVISNING  
**DE** GEBRAUCHSANLEITUNG  
**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI  
**SK** NÁVOD NA POUŽITIE

TROUBA  
OVN  
BACKOFEN  
PIEKARNIK  
RÚRA

**De Dietrich** 

CS

## *VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU*

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními.

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

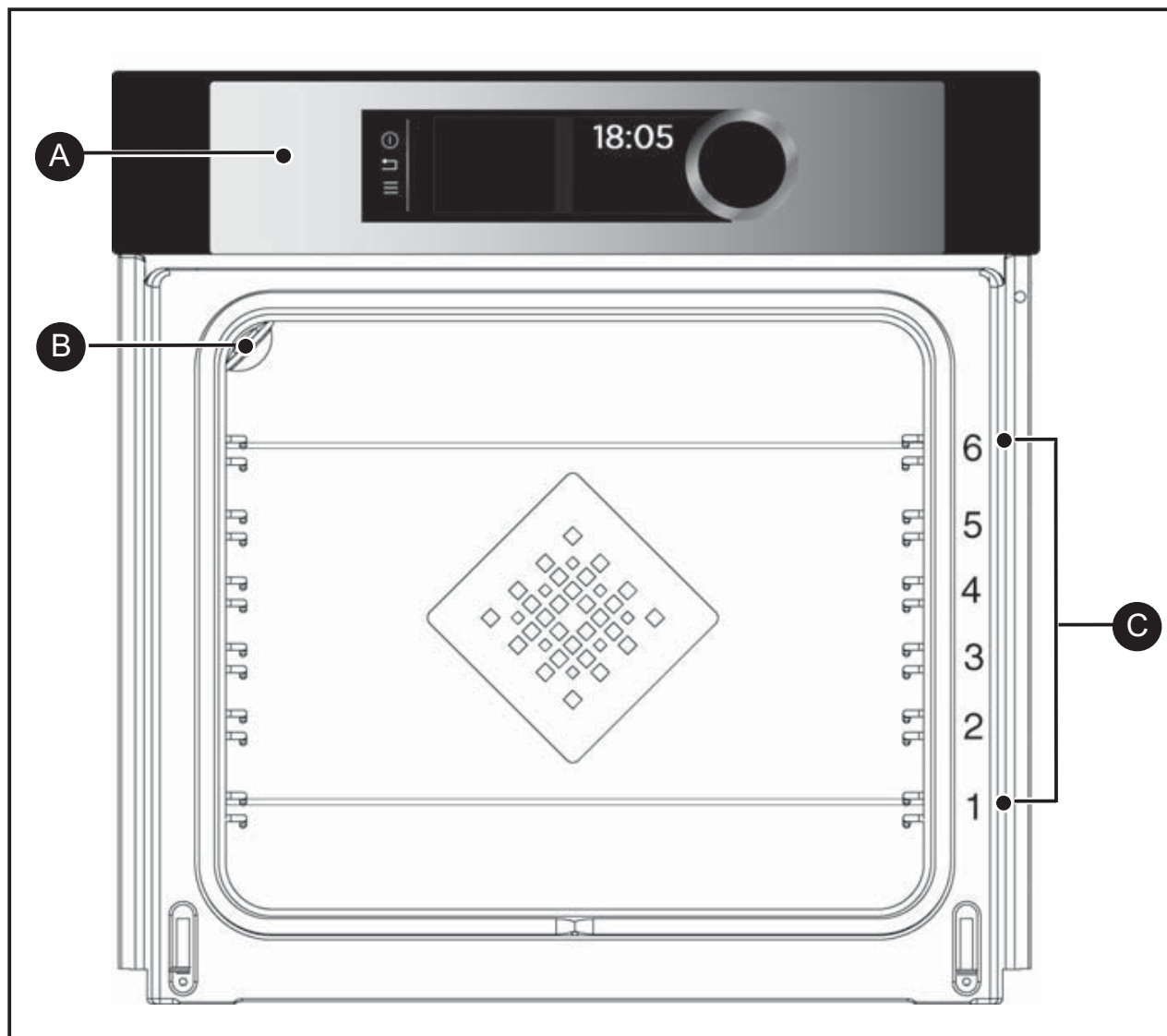
**De Dietrich** 

# OBSAH

<b>1 / Popis trouby</b> .....	<b>4</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	5
Příslušenství .....	6
První nastavení – uvedení do provozu .....	8
<b>2 / Režimy pečení v troubě</b> .....	<b>9</b>
Režim „Expert“ .....	9
◦ Funkce pečení .....	10
◦ Sušení .....	13
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti) .....	14
Režim „Recepty“ .....	14
Režim „Šéf“ .....	16
Režim „Nízkoteplotní pečení“ .....	18
<b>3 / Nastavení</b> .....	<b>20</b>
◦ Čas .....	20
◦ Jazyk .....	20
◦ Zvukový signál .....	20
◦ Režim Demo .....	20
◦ Ovládání světla .....	20
Uzamčení ovládacího panelu .....	21
<b>4 / Minutka</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Čištění a údržba</b> .....	<b>22</b>
Vnější povrch .....	22
Demontáž vodicích lišt .....	22
Čištění vnitřních ploch skel .....	22
Demontáž a opětovná montáž dvířek .....	22
Funkce čištění (pyrolýza) .....	24
Výměna žárovky .....	25
<b>6 / Řešení případných problémů</b> .....	<b>26</b>
<b>7 / Poprodejní servis</b> .....	<b>27</b>

# • 1 POPIS TROUBY

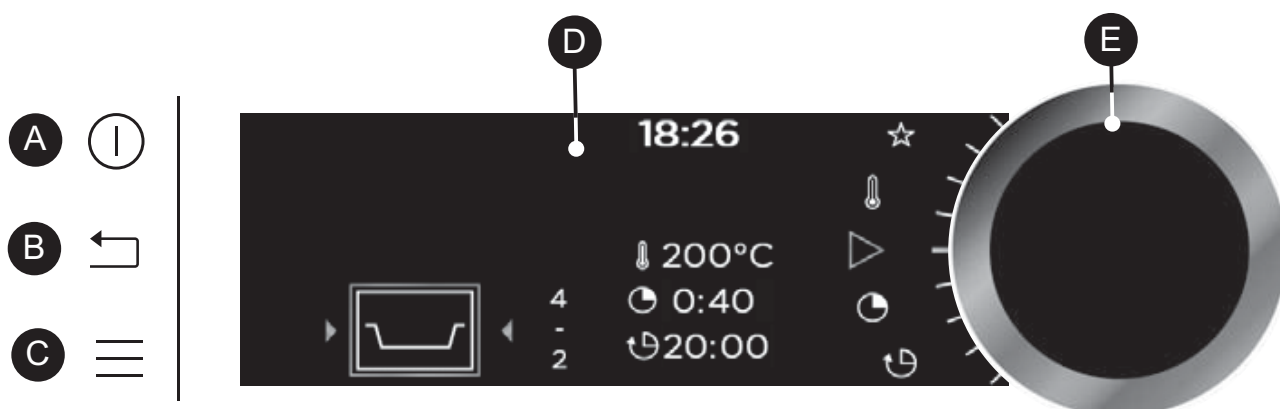
## POPIS TROUBY



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

# • 1 POPIS TROUBY

## OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby (dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět (platí při vyhledávání programu, vyjma pečení)
- C** Tlačítko pro přístup do MENU (pečení, nastavení, minutka, čištění)

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


## SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

 Zahájení pečení


 Vypnutí pečení


 Teplota

 Doba pečení

 Čas konce pečení (odložený start)

 Uložení pečení do paměti

 Ukazatel uzamčení tlačítek

 Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

---

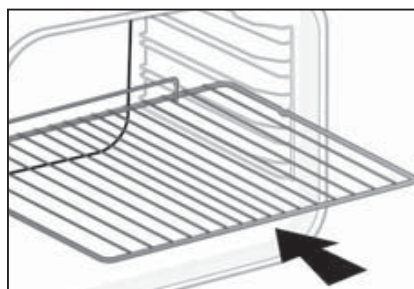
# • 1 POPIS TROUBY

---

## PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

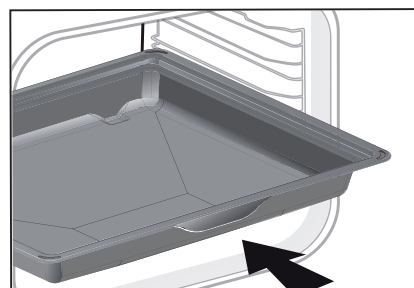
### - Rošt s pojistkou proti překlopení

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



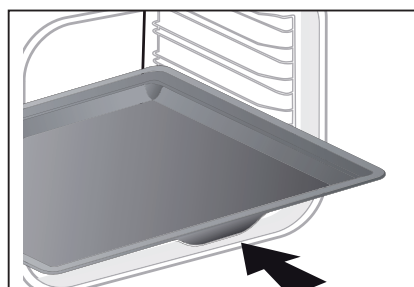
### - Multifunkční odkapávací plech 45 mm

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



### - Plech na pečení 20 mm

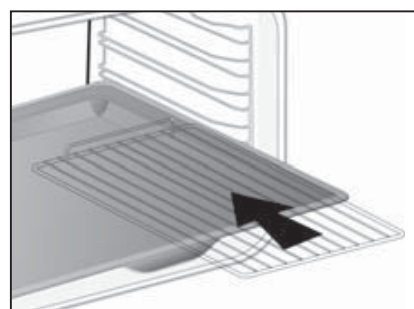
Vsouvá se do vodících lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodících lišt pod rošt.



### - Rošty pro šťavnatost

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

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



# • 1 POPIS TROUBY

## - Systém posuvných lišt

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

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

## MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

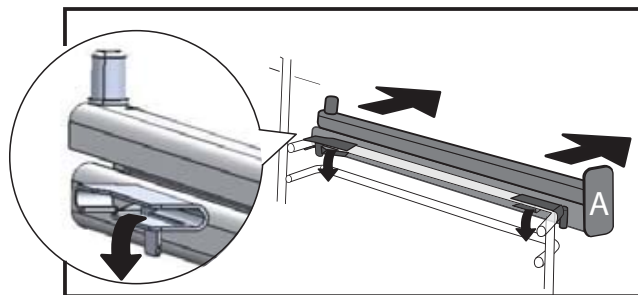
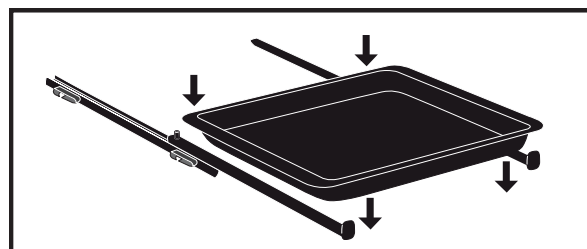
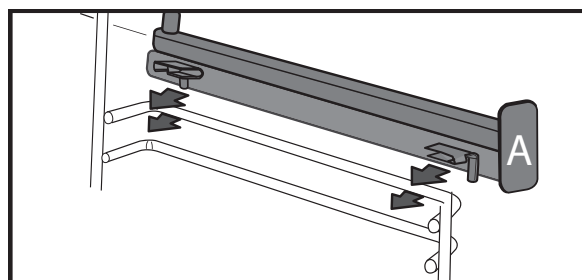
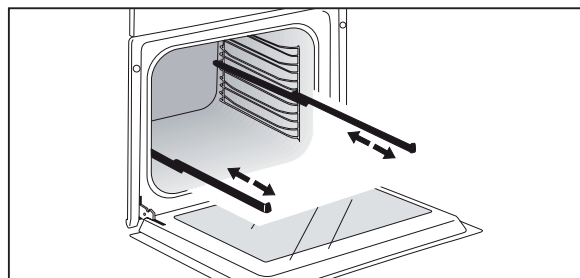
Po vyjmutí obou rámců s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte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

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

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

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

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



### **Q** Rada

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

### **Q**

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

---

# • 1 POPIS TROUBY

---

## PRVNÍ NASTAVENÍ - UVEDENÍ DO PROVOZU

### - Volba jazyka

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


### - Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

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

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

## - Spuštění - Hlavní menu

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

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy :



Požadovaný režim potvrdíte stisknutím otočného knoflíku.


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





# • 2 PEČENÍ


## REŽIMY PEČENÍ

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

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

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


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

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









## REŽIM „EXPERT“


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

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

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

-  **Pečení s ventilátorem**
-  **Kombinované pečení**
-  **Konvenční pečení**
-  **EKO vaření**
-  **Gril s ventilátorem**
-  **Spodní ohřev s ventilátorem**
-  **Variabilní gril**
-  **Udržování teploty**
-  **Rozmrazování**
-  **Chléb**
-  **Sušení**
-  **Sabat (speciální funkce)**

\*\*\*\*\*

-  **Oblíbené** (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)







## • 2 PEČENÍ



### FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.







Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuněte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

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



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

## • 2 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíčků chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Udržování teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misticčku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Sabat	90 °C	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

---

## • 2 PEČENÍ

---



### OKAMŽITÉ PEČENÍ (režim Expert)


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

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


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

### ÚPRAVA TEPLoty

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

- Zvolte symbol teploty  a poté potvrďte.
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

### DOBA PEČENÍ

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


Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

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

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

### PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.

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

### VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

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

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

---

## • 2 PEČENÍ

---



### FUNKCE SUŠENÍ

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

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

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

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

### Orientační tabulka pro sušení potravin

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

## • 2 PEČENÍ



### OBLÍBENÉ (v režimu Expert)

#### - Uložení nastavení pečení do paměti

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

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

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

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

**Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.**

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

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené “.

- Zvolte některou z již uložených pamětí nebo stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.



### REŽIM „RECEPTY“

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

#### OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

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

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

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

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

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

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

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

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

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

---

# • 2 PEČENÍ

---



## SEZNAM POKRMŮ



### DRŮBEŽAŘ

Kuře  
Kachna  
KACHNÍ PRSA \*  
Krůta



### ŘEZNÍK

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



### PRODAVAČ RYB

Losos  
Pstruh  
Rybí terina



### LAHŮDKAŘ

Lasagne  
Pizza  
Lotrinský koláč



### ZELINÁŘ

Gratinované brambory  
Plněná rajčata  
Celé brambory



### PEKAŘ

Listové těsto  
Křehké těsto  
Kynuté těsto  
Brioška  
Chléb  
Bagety



### CUKRÁŘ

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

**\* U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu predehřát.**




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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

### PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.



**U receptů vyžadujících predehřátí nelze nastavit odložený start pečení.**

---

# • 2 PEČENÍ

---



## REŽIM „ŠÉF“

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

 **V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívat.**

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

### OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).


- Zvolte pokrm a potvrďte.

- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.

### UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

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

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

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace .

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

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


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

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

### PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

Chcete-li nastavit odložený start, postupujte takto:

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



---

# • 2 PEČENÍ

---



## SEZNAM POKRMŮ



### Pizza

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

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

Chcete-li mít těsto vláčné, položte pizzu na plech na pečení.



### Hovězí pečeně (3 typy pečení):

• málo propečený steak



• středně propečený steak



• hodně propečený steak



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

Po upečení zabalte maso do alobalu a nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout.

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.



### Vepřová pečeně

- krkovice
- panenka

Použijte keramickou nádobu na pečení. Maso podlijte 1 až 2 polévkovými lžícemi vody.

Po upečení zabalte maso do alobalu a nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.



### Kuře

- kuřata od 1 kg do 1,7 kg
- malé kachny, perličky

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

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



### Ryby

- celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
- vykostěné ryby

Tento program používejte pouze k pečení celých ryb s bylinkami a bílým vínem.

---

# • 2 PEČENÍ

---



## SEZNAM POKRMŮ



### Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

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

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



### Dort

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

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

Lze péct ve 2 formách položených vedle sebe.



## REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.



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

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



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

### OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

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

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

---

# • 2 PEČENÍ


---

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

- Stiskněte tlačítko zastavení ⏸.

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

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

Zobrazení konce pečení již neblíká.



## SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečené – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



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

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

---

# • 3 NASTAVENÍ

---



## FUNKCE NASTAVENÍ

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

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- **čas, jazyk, zvuk, režim Demo, ovládání světla.** Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



### Čas

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



### Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



### Zvukový signál

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



### Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

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



## Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:



Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

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

Zvolte polohu a potvrďte.



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

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




---

## • 3 NASTAVENÍ

---




### UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

#### Dětská pojistka

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

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

**POZNÁMKA:** Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

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

---

## • 4 MINUTKA

---

### FUNKCE MINUTKA

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

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

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

**Pozn.:** Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

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

# • 5 ÚDRŽBA

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

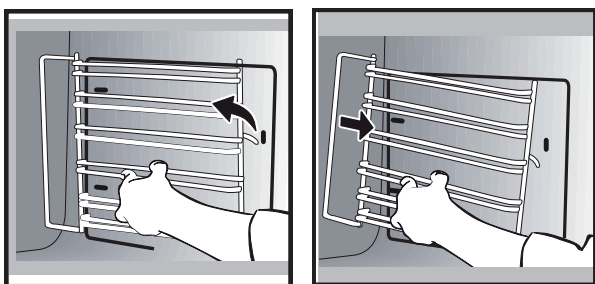
### VNĚJŠÍ POVRCH

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

### DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

#### Boční strany s vodicími lištami:

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



### VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

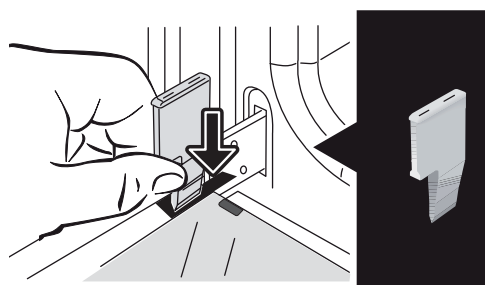


#### Upozornění

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

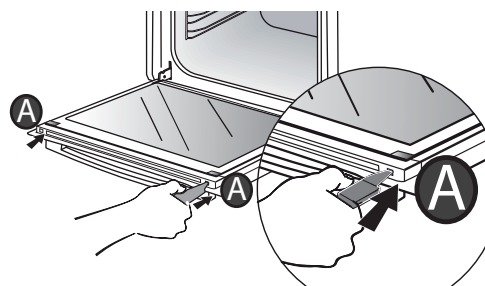
## DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

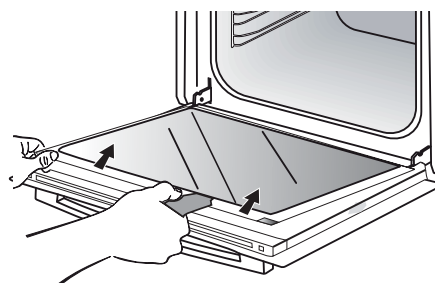


Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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



Vyjměte sklo.

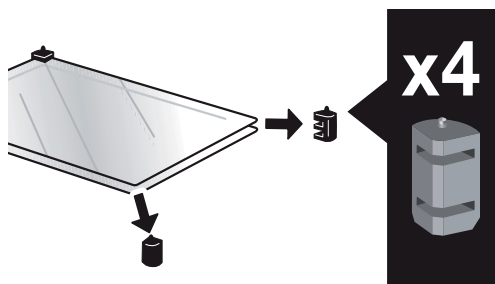


Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

---

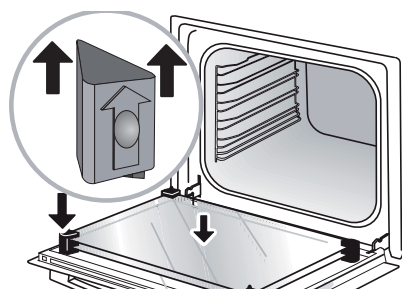
# • 5 ÚDRŽBA

---

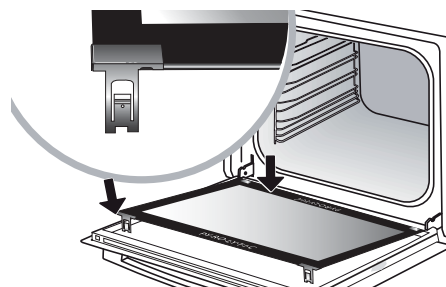
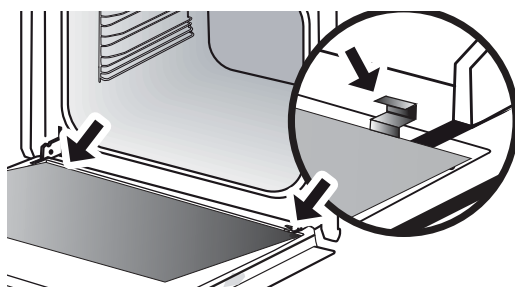


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



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



Vyjměte plastovou zářku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

---

# • 5 ÚDRŽBA

---



## FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



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

### SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

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

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

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

### PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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



Pyro Express: do 59 minut

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

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



Pyro Auto: v rozmezí  
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

### OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

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

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

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

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.


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



---

# • 5 ÚDRŽBA

---

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


## SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

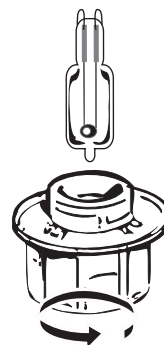


### Upozornění

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

### Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



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

---

## • 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

---

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

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

**- Kód chyby začínající písmenem „F“.**

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

**- Žárovka trouby je nefunkční.** Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

**- Neprobíhá čištění pyrolýzou.**

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

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

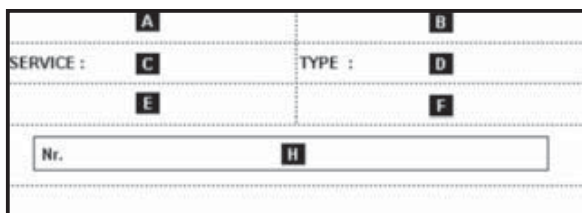
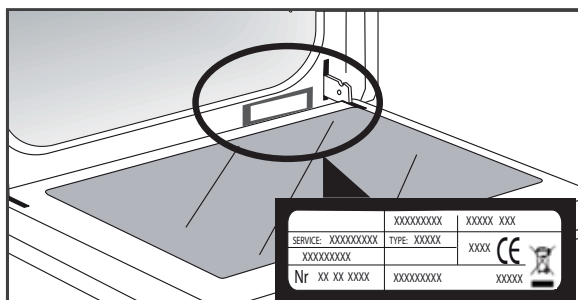
---

# • 7 POPRODEJNÍ SERVIS

---

## OPRAVY

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



B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo



## *KÆRE KUNDE,*

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

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

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

Tak for din tillid.

---

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

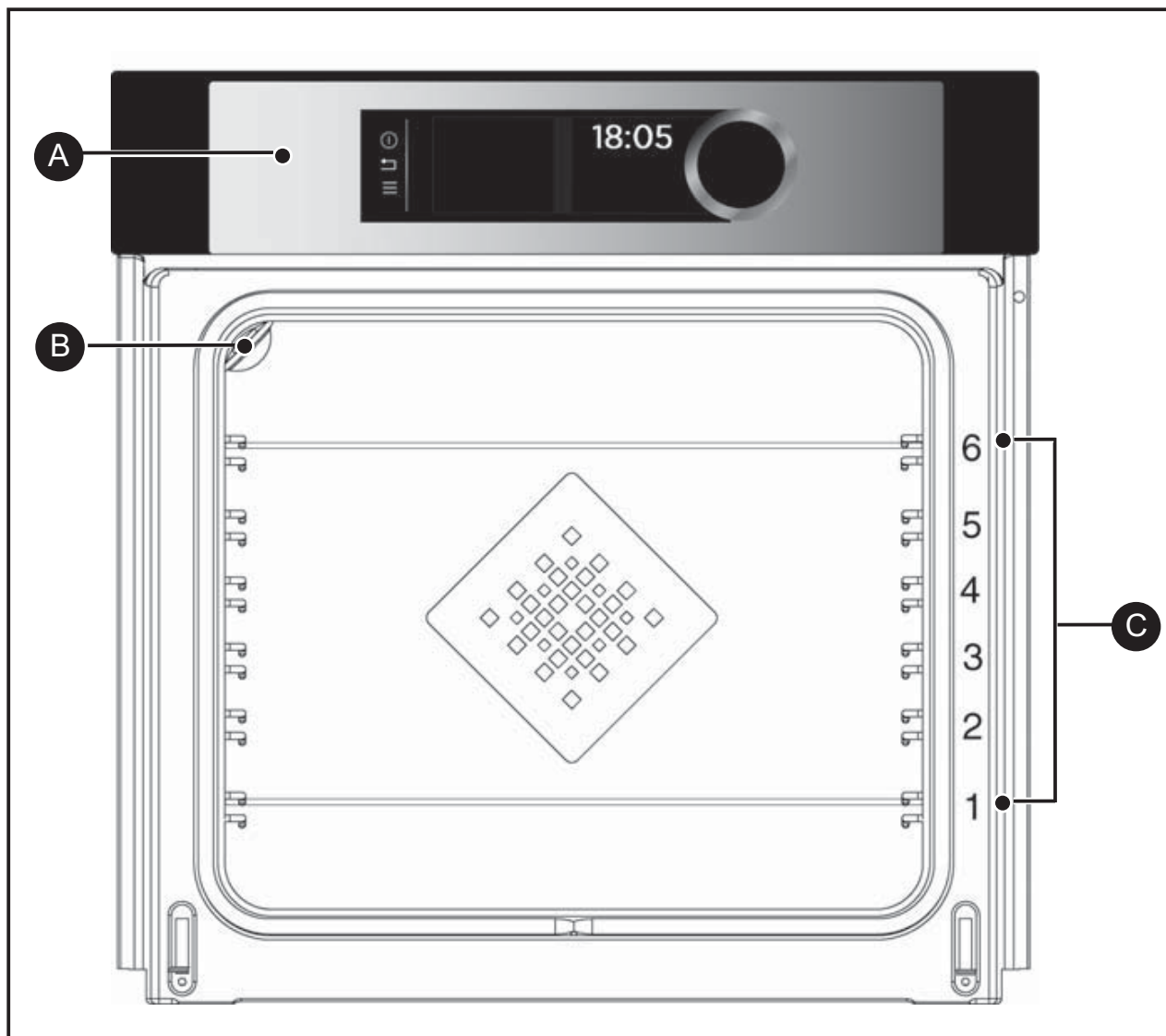
<b>1 / Præsentation af ovnen .....</b>	<b>4</b>
Betjener og display .....	5
Tilbehør .....	6
Første indstillinger - ibrugtagning .....	8
<b>2 / Tilberedningsfunktioner.....</b>	<b>9</b>
Funktionen "Program valg" .....	9
◦ Tilberedningsfunktioner .....	10
◦ Tørring .....	13
◦ Favoritter (gemte tilberedninger) .....	14
Funktionen "Opskrifter" .....	14
Funktionen "Kok" .....	16
Funktionen "Lav temperatur" .....	18
<b>3 / Indstillinger .....</b>	<b>20</b>
◦ Ur .....	20
◦ Sprog .....	20
◦ Lyd .....	20
◦ Demotilstand .....	20
◦ Styring af lampe .....	20
Låsning af betjenerne .....	21
<b>4 / Minutur.....</b>	<b>21</b>
<b>5 / Rengøring - vedligeholdelse .....</b>	<b>22</b>
Udvendige flader .....	22
Aftagning af ribberne .....	22
Rengøring af glasruderne indvendigt.....	22
Aftagning og isætning af lågen .....	22
Rensefunktion (pyrolyse).....	24
Udskiftning af pære .....	25
<b>6 / Fejl og afhjælpninger .....</b>	<b>26</b>
<b>7 / Kundeservice .....</b>	<b>27</b>

---

# • 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

---

## PRÆSENTATION AF OVNEN



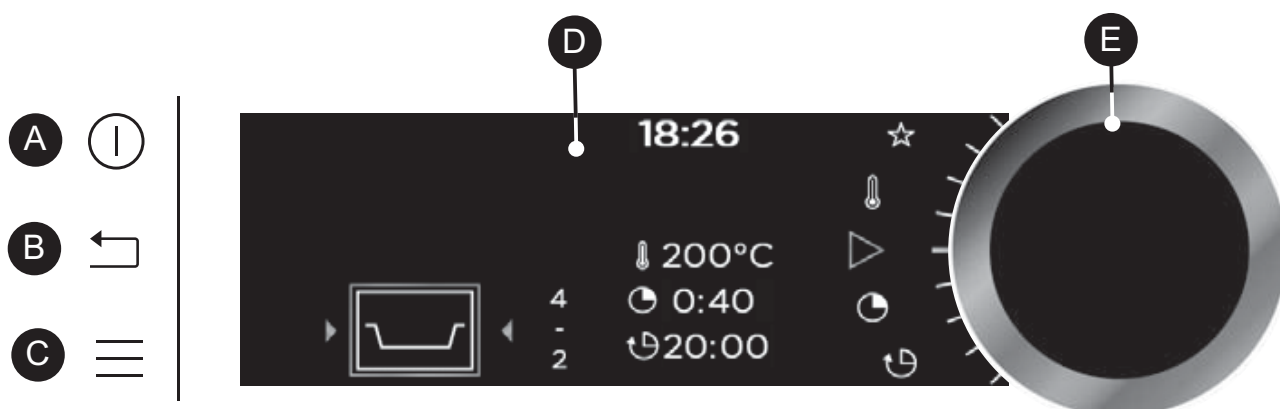
- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (6 disponible højder)

---

# • 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

---

## BETJENINGER OG DISPLAY



**A** **Tast Stop**  
(langt tryk)

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

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

**D** **Displays**

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

---

## DISPLAYETS SYMBOLER


---


 Start på tilberedning

 Sluk for tilberedning


 Temperatur i grader

 Tilberedningstid

 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse



Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

---

# • 1 PRÆSENTATION AF OVNE

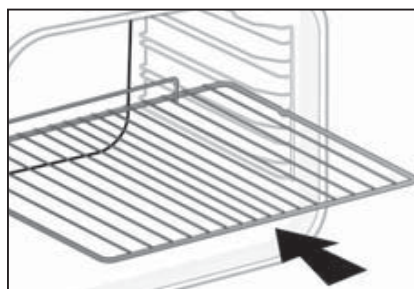
---

## TILBEHØR (ifølge modellen)

### - Sikker rist, der ikke kan vippe

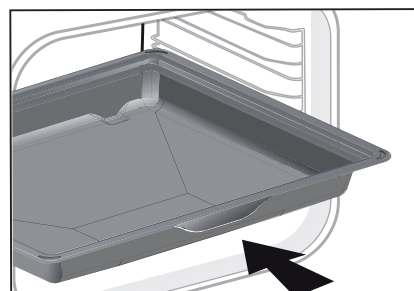
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



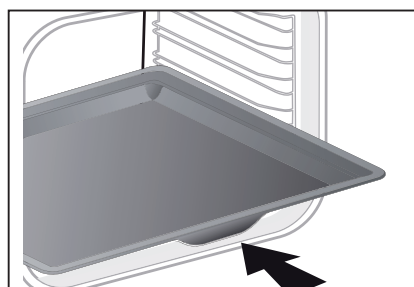
### - Universalplade, bradepande 45 mm

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



### - Bageplade, 20 mm

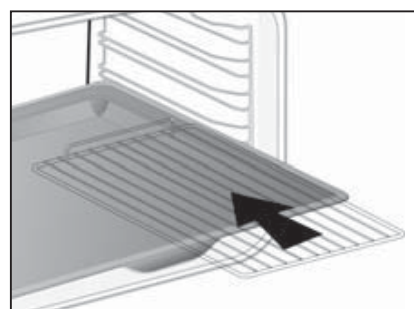
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt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



### - Riste "for mere smag"

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

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





---

# • 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

---

## - System med glideskinner

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

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

## MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

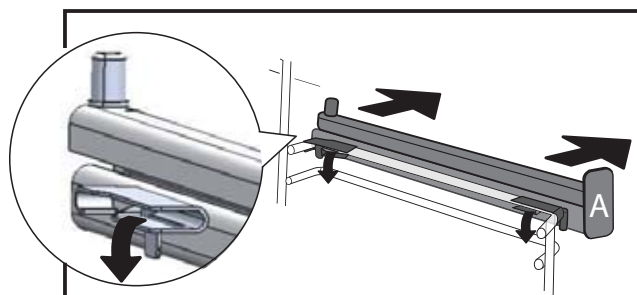
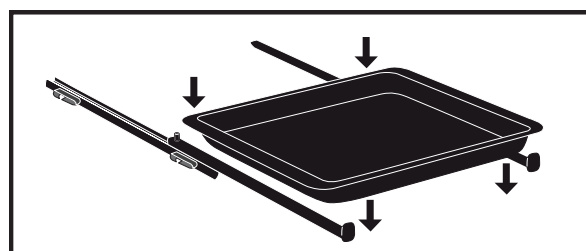
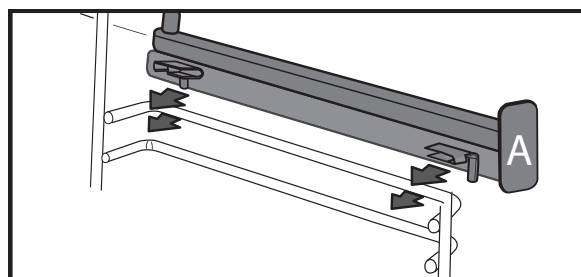
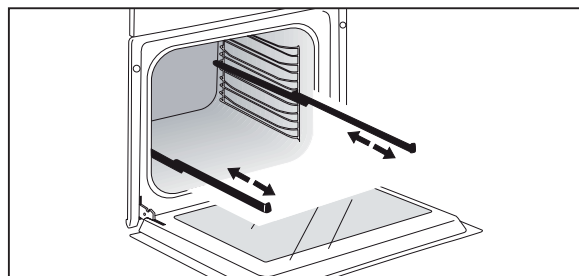
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

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

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

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

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



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

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

---

# • 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

---

## DE FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

### - Vælg sprog

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


### - Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.


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

Ovnen viser klokken.

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

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

### - Start - Generel menu


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

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer :




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

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


# • 2 TILBEREDNING


## TILBEREDNINGSFUNKTIONER

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

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

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


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

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



## FUNKTIONEN “PROGRAM VALG”

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

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

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



**Varmluft**



**Kombineret varme**



**Traditionel**



**Øko tilberedning**



**Varmluft grill**



**Ventileret undervarme**



**Gril med variabel styrke**



**Holde varm**



**Optøning**



**Brød**



**Tørring**



**Pause indstilling (special funktion)**

\*\*\*\*\*



**Favoritter** (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)

---

## • 2 TILBEREDNING







---



### TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

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







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

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

---

## • 2 TILBEREDNING

---

Position	T °C	anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke		4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C	35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C	30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C	35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring	80 °C	35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.
 Pause indstilling	90 °C		Special sekvens: Ovnen fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.



**Gode råd til energibesparelse.**

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

---

## • 2 TILBEREDNING

---



### ØJEBLIKkelig TILBEREDNING (Funktionen Program valg)

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


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

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

### ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

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

### TILBEREDNINGSVARIGHED

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

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

Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde. **Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.**

### TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

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

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

### STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnen viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

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

---

## • 2 TILBEREDNING

---



### TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer.  
Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

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

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

### Vejledende tabel for tørring af madvarer

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

---

# • 2 TILBEREDNING


---




## FAVORITTER (i funktionen Program valg)

### - Gemme en tilberedning

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

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


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




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

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

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

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

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

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



## FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

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

### ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

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


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

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

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

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

- Sæt retten i ovnen, og godkend.

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

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

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



---

# • 2 TILBEREDNING

---



## LISTER OVER RETTER



### FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling  
And  
Andebryst \*  
Kalkun



### SLAGTEREN

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



### FISKEHANDLEREN

Laks  
Ørred  
Fisketerrin



### LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner  
Pizza  
Quiche



### GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin  
Farserede tomater  
Hele kartofler



### BAGEREN

Butterdej  
Mørdej  
Hævet dej  
Brioche  
Brød  
Flute



### KONDITIONEREN

Frugttærte  
Crumble  
Lagkage  
Cup cakes  
Karamelcreme  
Chokoladekage  
Småkager \*  
Cake  
Yoghurtkage

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




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

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

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

## TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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

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



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

---


## • 2 TILBEREDNING

---



### FUNKTIONEN "KOK"

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

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

### ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

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


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

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

### **OBS:**

Denne tilberedningsfunktion foregår i to faser:

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

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

Denne søgningsfase vises med en animation .

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

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


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

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

### TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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

Sådan programmeres en udskudt start:

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

---

# • 2 TILBEREDNING

---



## LISTER OVER RETTER



### Pizza

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

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

Stil den på bagepladen for at opnå en blød dej.



### Oksesteg (3 tilberedninger):

• meget rød oksesteg



• rosa oksesteg



• gennemstegt oksesteg



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

Lad stegen hvile efter slutningen af stegningen i 7 til 10 minutter pakket ind i alufolie, før den skæres for.

Læg stegen på risten, som sættes ovenover bradepanden.



### Svinesteg

kam  
bryst

Brug et lerbåd. Tilsæt 1 til 2 spiseskefulde vand.

Lad stegen hvile efter slutningen af stegningen i 7 til 10 minutter pakket ind i alufolie, før den skæres for. Drys salt på i slutningen af stegningen.



### Kylling

kylling fra 1 kg til 1,700 kg  
lille and, perlehøne

Tilberedning i fad: Det er bedst at bruge et lerbåd for at undgå overstækninger. Lav indsnit i skindet på fjerkræ før tilberedningen for at undgå overstækninger.



### Fisk

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

Brug kun denne funktion til hele fisk, tilberedt med krydderurter og hvidvin.

---

# • 2 TILBEREDNING

---



## LISTER OVER RETTER



## Tærter (salte)

friske quiches  
dybfrosne quiches

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

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



## Kage

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

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

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



## FUNKTIONEN "LAV TEMPERATUR"

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

Tilberedningskvaliteten er optimal.



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

**Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**



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

## ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

- Vælg din ret.

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

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

---



## • 2 TILBEREDNING

---

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

- Tryk på tasten Stop ⓘ.

### TILBEREDNING MED UDSKUDT START

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



### LISTER OVER RETTER



Kalvesteg (4 t)



Oksesteg:



meget rød (3 t)



gennemstegt (4 t)



Svinesteg (5 t)



Lam:



lyserødt (3 t)



gennemstegt (4 t)



Kylling (6 t)



Små fisk (1t 20 min.)



Store fisk (2 t 10 min.)



Yoghurt (3 t)



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

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

---

# • 3 *INDSTILLINGER*

---



## FUNKTIONEN INDSTILLINGER

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

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- **ur, sprog, lyd, demotilstand og styring af lampen.** Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



### Ur

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



### Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



### Lyden

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



### Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis ovnen er indstillet i tilstanden DEMO (position ON), præsentationstilstanden i

butikken, vil den ikke kunne opvarme. For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.



### Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder:



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

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

Væg din position, og godkend.



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




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

---

## • 3 *INDSTILLINGER*



---

### LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring

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

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

**BEMÆRK:** Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

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

---

## • 4 *MINUTUR*

---

### FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

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

0m00s vises på skærmen.

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

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

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

For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

# • 5 VEDLIGEHOJDELSE

## RENGØRING OG VEDLIGEHOJDELSE

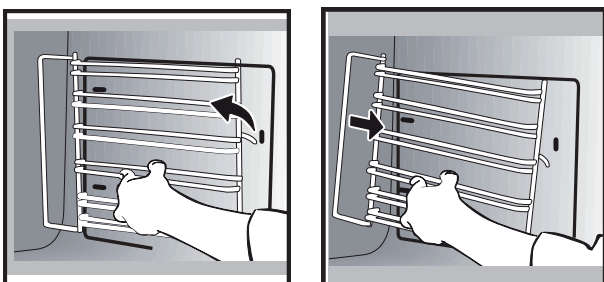
### UDVENDIGE FLADER

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

### AFTAGNING AF RIBBERNE

#### Sidevægge med ribber:

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



### GLASRUDERNE INDVENDIGT

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

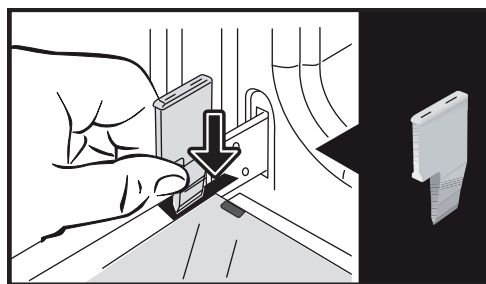


#### Advarsel

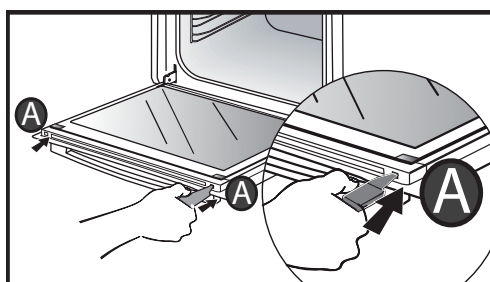
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

## AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

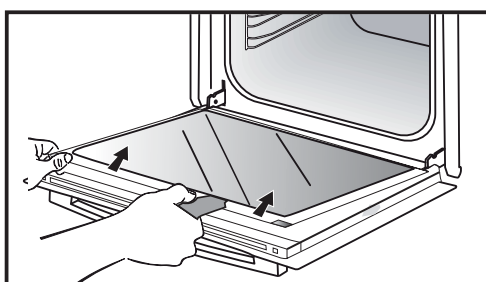
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



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



Tag glasset ud.



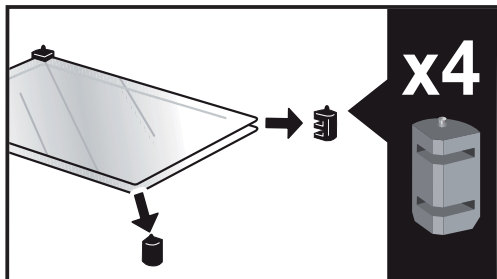
Lågen består af to supplerende glaseruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.



---

# • 5 VEDLIGEHOLDELSE

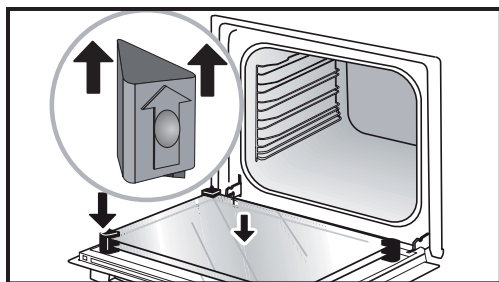
---



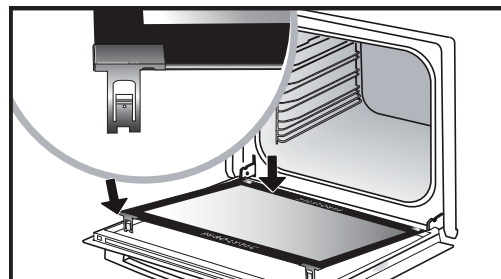
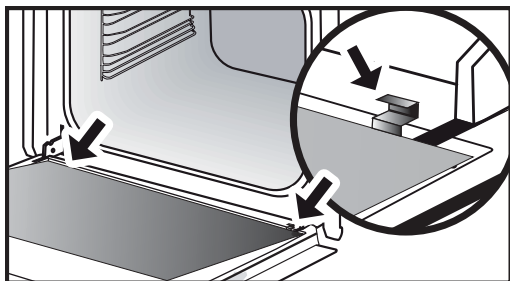
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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

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



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



Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

---

# • 5 VEDLIGEHOELSE

---



## FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



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

### SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt snavs, som stammer fra overstækninger eller et fad, der er løbet over.

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

### UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

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

Pyro Express: tager 59 minutter

Denne specifikke funktion udnytter



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

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



Pyro Auto: tager mellem 1 time og 30 min. - 2 timer og 15 min. for en rengøring der bruger mindre energi.




Pyro Turbo: tager 2 timer for en mere dybdegående ovnrensning.

### AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

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

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

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.


En afkølingsfase på 30 minutter finder

---

# • 5 VEDLIGEHOJDELSE

---

steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.

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


## AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

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

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

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

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



## UDSKIFTNING AF PÆRE

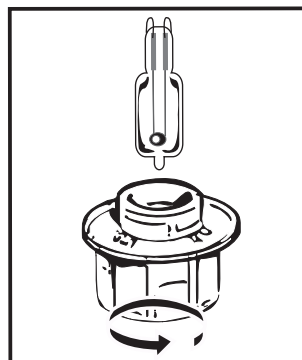


### Advarsel

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

### Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

---

## • 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

---

**- "AS" vises (Auto Stop system).**

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

**- Fejlkode der begynder med et "F".**

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

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

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

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

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

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

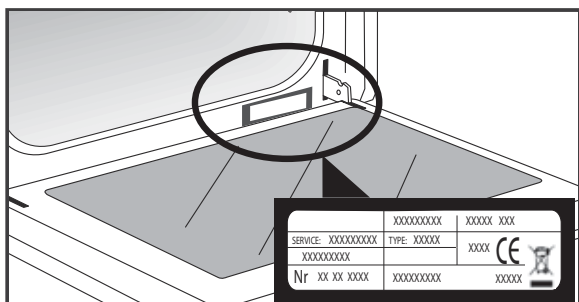
---

# • 7 KUNDESERVICE

---

## REPARATIONER

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



	XXXXXXXXXX	XXXXX XXX
SERVICE: XXXXXXXXXXXXX	TYPE: XXXXXX	XXXX CE
XXXXXXXXXXXX		
Nr XX XX XXXX	XXXXXXXXXX	XXXXX

<b>A</b>	<b>B</b>
SERVICE : <b>C</b>	TYPE : <b>D</b>
<b>E</b>	<b>F</b>
Nr. <b>H</b>	

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer



## *LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE*

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

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides

in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose

aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse  
- eine Leidenschaft

, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

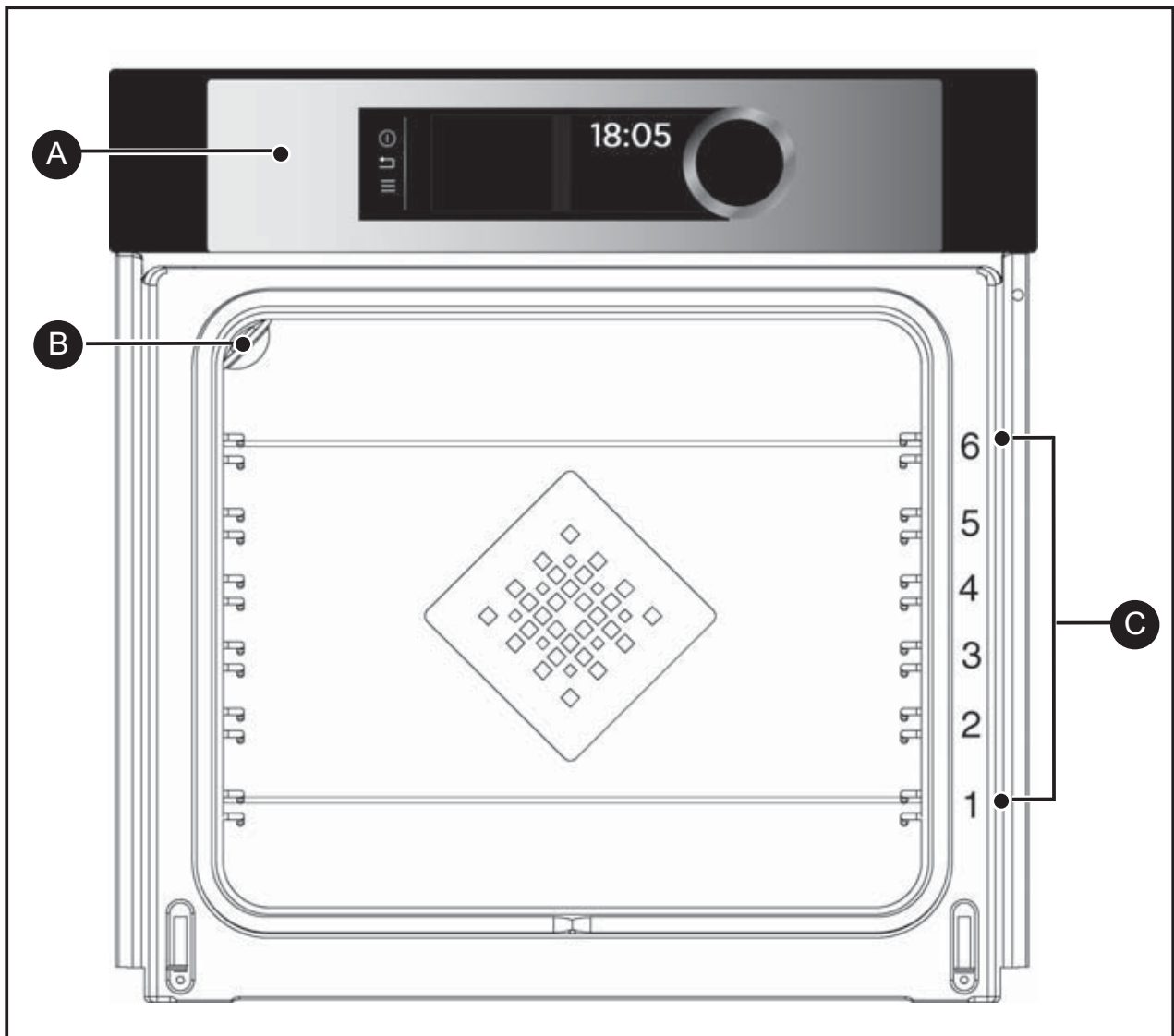
<b>1 / Beschreibung des Backofens</b> .....	<b>4</b>
Bedienelemente und Anzeige .....	5
Zubehör .....	6
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme .....	8
<b>2 / Garmethoden</b> .....	<b>9</b>
Funktion „Experte“ .....	9
◦ Garfunktionen .....	10
◦ Trocknen .....	13
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen) .....	14
Funktion „Rezepte“ .....	14
Funktion „Chef“ .....	16
„Niedertemperatur-Programm“ .....	18
<b>3 / Einstellungen</b> .....	<b>20</b>
◦ Uhrzeit .....	20
◦ Sprache .....	20
◦ Ton .....	20
◦ Demo-Modus .....	20
◦ Bedienung der Lampe .....	20
Sperrung der Bedienelemente .....	21
<b>4 / Zeitschaltuhr</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Reinigung - Pflege</b> .....	<b>22</b>
Außenfläche .....	22
Demontage der Einschubleisten .....	22
Reinigung der inneren Scheiben .....	22
Aus- und Einbau der Tür .....	22
Funktion Reinigung (Pyrolyse) .....	24
Austausch der Lampe .....	25
<b>6 / Funktionsstörungen und Lösungen</b> .....	<b>26</b>
<b>7 / Kundendienst</b> .....	<b>27</b>

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

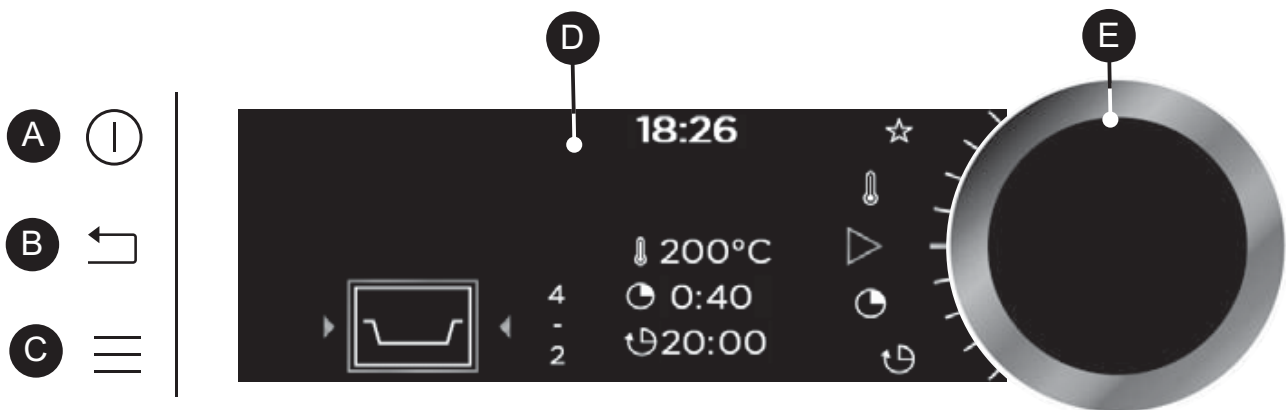


---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE




- A** **Ausschalttaste Backofen**  
(lange drücken)
- B** **Taste zurück**  
(verwendbar bei  
Programmsuche, kein GAREN)
- C** **Taste Zugang MENÜ**  
(Gararten, Einstellungen,  
Zeitschaltuhr, Reinigung)

- D** **Anzeigen**
- E** **Drehschalter für mittig  
ausgeübten Druck** (nicht  
abnehmbar):
  - Programmauswahl, Erhöhen oder  
Vermindern der Werte durch  
Drehen.
  - Bestätigung jeder Aktion durch  
mittiges Drücken.

---

## ANZEIGESYMBOL

---

-  Start des Garvorgangs
-  (Startzeitvorwahl)  
Speicherung der Gararten
-  Ausschalten des  
Garvorgangs
-  Temperaturstufen
-  Anzeige Verriegelung  
der Tastatur
-  Garzeit
-  Anzeige Verriegelung  
der Tür während der  
Pyrolyse
-  Ende der Garzeit
-  Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen  
zum Einschieben der Bleche

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

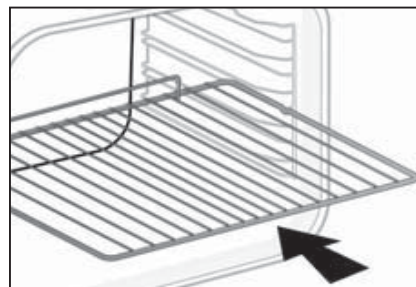
---

## ZU BEHÖR (je nach Modell)

### - Sicherheitsrost mit Kippschutz

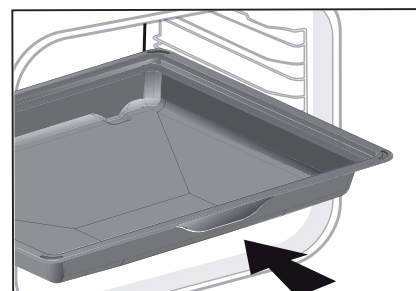
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



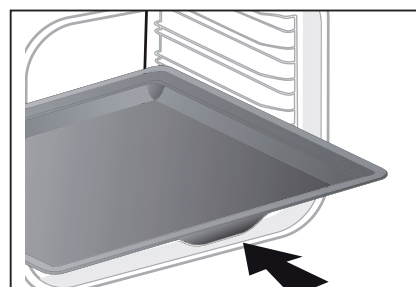
### - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

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



### - Kuchenblech, 20 mm

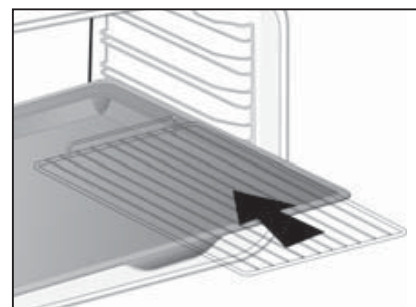
Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



### - Grillpfannen „Feinschmecker“

Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“ werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet.

Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.



---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## - Auszugschienensystem

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff.

Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

## EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

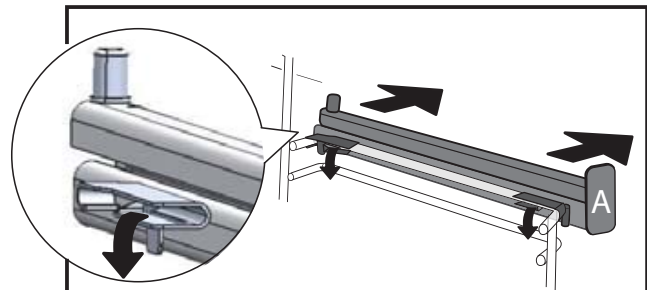
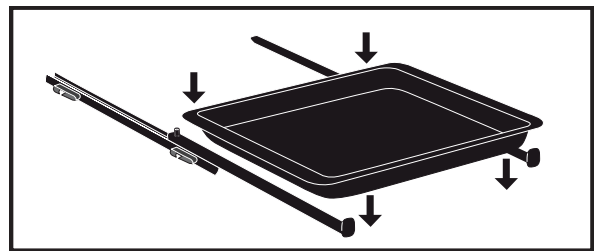
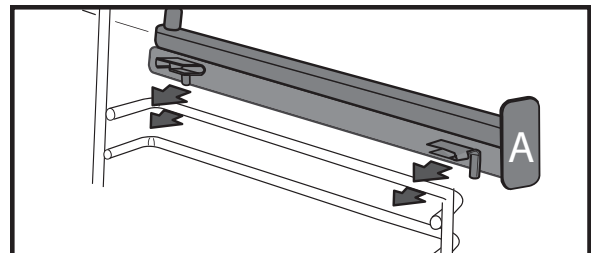
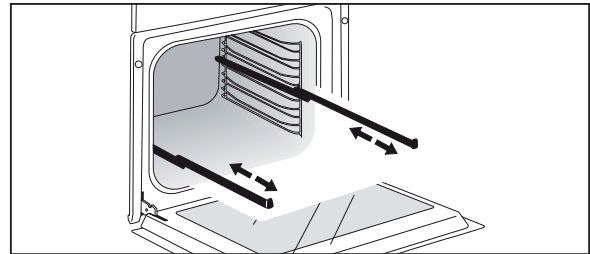
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.

**HINWEIS:** Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.



## 🔍 Empfehlung

Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.

🔍 Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

### • Wählen Sie die Sprache aus


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

### • Einstellung der Uhrzeit


Die Anzeige blinkt auf 12:00.

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken. Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

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

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

## - Start - Allgemeines Menü



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

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :




Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

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


# • 2 GAREN


## GARMETHODEN

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

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

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


 Wählen Sie die Funktion **„CHEF“** für ein Gericht, dessen Zubereitung der Backofen automatisch steuert. Wählen Sie aus einer Liste der gängigsten Gerichte das Gericht aus, das sie kochen möchten.

 Wählen Sie die Funktion **„NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM“** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langsames Garen).



## FUNKTION „EXPERTE“

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

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

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



**Heißluft**



**Ober- und Unterhitze**



**Traditionell**



**Garart Eco**



**Umluftgrill**



**Unterhitze + Umluft**



**Variable Grillfunktion**



**Warmhalten**



**Abtauen**



**Brot**



**Trocknen**



**Sabbat-Einstellung**  
(Sonderfunktion)

\*\*\*\*\*



**Favoriten** (Speicherung von  
3 Gararten)

# • 2 GAREN



## GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Heißluft unten	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.







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

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

---

# • 2 GAREN

---

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Teller aufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.
 Sabbat-Einstellung	90°C	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 Stunden oder 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.



### Energiespar-Tipp:

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

---

# • 2 GAREN

---



## **SOFORTIGES GAREN** (Funktion Experte)

Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, der Backofen schlägt Ihnen eine oder zwei Einschubhöhen vor.


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

**Hinweis:** Bestimmte Parameter können vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.

## **ÄNDERUNG DER TEMPERATUR**

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

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

## **GARZEIT**

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

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


Ihr Backofen ist mit der Funktion

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

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

## **STARTZEITVORWAHL GAREN**

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

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.

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

## **ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS**

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

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



---

# • 2 GAREN

---



## FUNKTION TROCKNEN

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

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

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

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

**Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel**

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

---

# • 2 GAREN

---







## FAVORITEN (In der Funktion „Experte“)

### - Garmodus abspeichern

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

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

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


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





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

**Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.**

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

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“  » durchscrollen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung  drücken. Der Backofen geht in Betrieb.



## FUNKTION „REZEPTE“

Die Funktion Rezepte wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.

### SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Garart «REZEPTE» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

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


- Wählen Sie die Kategorie, zum Beispiel „Fischhändler“ und bestätigen Sie.

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

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

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

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.

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

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

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

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE



### DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen  
Ente  
Entenbrust \*  
Truthahn



### DER METZGER

Lammschulter rosa  
Rindfleisch rot  
Rindfleisch medium  
Rindfleisch durchgebraten  
Schweinebraten  
Kalbsbraten  
Kalbskotelett \*



### DER FISCHHÄNDLER

Lachs  
Forelle  
Fischterrinen



### DER CATERER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin  
Gefüllte Tomaten  
Ganze Kartoffeln



### DER BÄCKER

Blätterteig  
Mürbeteig  
Hefeteig  
Brioche  
Brot  
Baguettes



### DER KONDITOR

Obstkuchen  
Streuselkuchen  
Biskuitkuchen  
Cupcakes  
Karamellcreme  
Schokoladenkuchen  
Mürbegebäck / Cookies \*  
Englischer Kuchen  
Joghurt-Kuchen


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



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

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit. Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.



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

---


# • 2 GAREN

---



## FUNKTION „CHEF“

Diese Funktion erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

 **Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich. Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.**

### SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü mit dem Bedienschalte die Funktion «CHEF» aus und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).


- Wählen Sie Ihr Gericht aus und bestätigen Sie.


- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalte.

### **ACHTUNG:**

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

**1-** Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

 **WICHTIG:** Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht gestört werden, andernfalls wird der Garvorgang abgebrochen.

Diese Suchphase wird in einer Animation  dargestellt.


**2-** Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, die Animation erlischt.

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.


**Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen oder zu drehen.**

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

### STARTZEITVORWAHL GAREN

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen  Einschubleiste eingeschoben wird.

Für das zeitversetzte Garen,

- Symbol Ende des Garvorgangs  auswählen und Ende der Garzeit ändern, dann bestätigen.

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE



### Pizza

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft  
Pizza aus Fertigteig  
Hausgemachter Pizzateig  
Tiefkühl-Pizza

Damit der Teig knusprig wird legen Sie ihn auf den Grillrost (Sie können Backpapier zwischen Gitter und Pizza einschieben, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).

Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.



### Rinderbraten (3 Gararten):

• Rinderbraten Englisch



• Rinderbraten Medium



• Rinderbraten durch



Entfernen Sie Speck so gut wie möglich: Er verursacht Rauchbildung

Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.



### Schweinebraten

Schweinekamm  
Filet

Einen Tontopf verwenden Ein bis 2 EL Wasser hinzufügen.

Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.



### Hähnchen

Hähnchengewicht 1 kg bis 1,700 kg  
Entchen, Perlhuhn

Garen im Kochgeschirr: Besser Tongeschirr verwenden, damit Spritzer vermieden werden.

Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Garen die Haut des Geflügels einstechen.



### Fisch

Ganze Fische (Dorade, Seehecht, Forellen, Makrele)  
Fischbraten

Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE



### Salzige Tarte

Frischer Speckkuchen  
Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knusprig.

Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.



### Gebäck

Kuchen für die ganze Familie:  
Englischer Kuchen (salzig, süß),  
Sandkuchen

Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.

In Kastenform, in runder, eckiger Kuchenform zubereitete Kuchen, immer auf dem Rost.

Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.



## FUNKTION NIEDERTEMPERATUR

Langsames **Garen** bei niedrigen Temperaturen sorgt bei diesem Garvorgang für zarte Fleischfasern. Die Garqualität ist optimal.



**Für die Funktion NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM ist kein Vorheizen erforderlich.**

**Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.**



Das Niedertemperatur-Programm eignet sich nur für sehr frische Nahrungsmittel. Geflügel muss vor dem Garen innen und außen mit kaltem Wasser gründlich gereinigt und mit Küchenpapier abgetupft werden.

### **SOFORTIGES GAREN**

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Garart „Niedertemperatur-Programm“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: Kalbsbraten. Legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

---

# • 2 GAREN


---

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste Stopp .

## STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Auswahl Ihres Programms wählen Sie das Symbol Kochzeitende . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie die Eingabe.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



## LISTE DER GERICHTE



Kalbsbraten (4h00)



Rinderbraten:



Englisch (3h00)



durch (4h00)



Schweinebraten (5h00)



Lamm:



rosa (3h00)



durch (4h00)



Hähnchen (6h00)



Kleine Fische (1h20)



Großer Fisch (2h10)



Joghurt (3h00)



**HINWEIS:** Die Grillfunktion nicht für folgende Programme verwenden: Kleine Fische - große Fische und Joghurt.

Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

---

# • 3 EINSTELLUNGEN

---



## FUNKTION EINSTELLUNGEN

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

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

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

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

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



## Uhrzeit

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



## Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



## Signalton

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



## Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

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

Backofen nicht auf.

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



## Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:



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

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

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



**Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).**

**Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.**






---

## • 3 EINSTELLUNGEN

---


### SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE




#### Kindersicherung

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

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei

ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

**HINWEIS:** Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Rücktaste und  die Menütaste,  bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

---

## • 4 ZEITSCHALTUHR

---

### FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

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

ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

**Hinweis:** Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

# • 5 WARTUNG

## REINIGUNG UND PFLEGE:

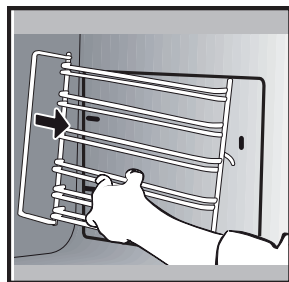
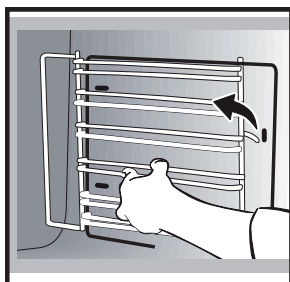
### AUSSENFLÄCHE

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

### DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

#### Seitenwände mit Einschubleisten:

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



### DIE INNEREN SCHEIBEN

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

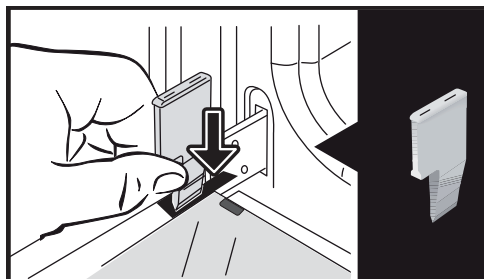


#### Warnung

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

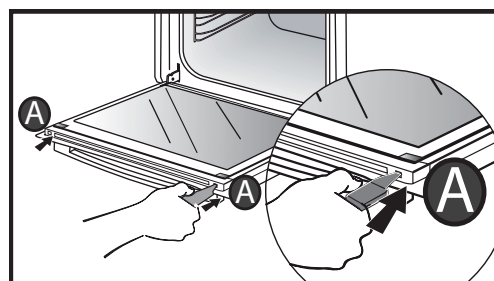
### AUS- UND EINBAU DER TÜR

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



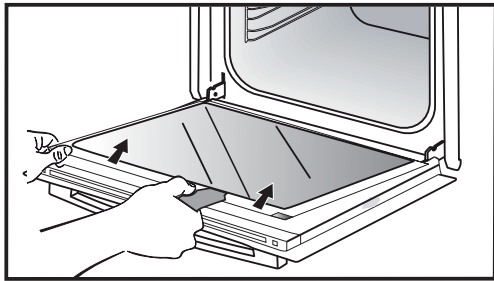
Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen **A**, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.

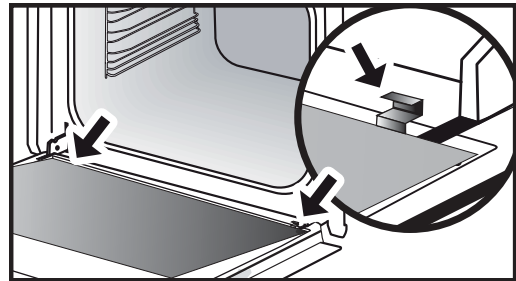


Entfernen Sie die Scheibe.

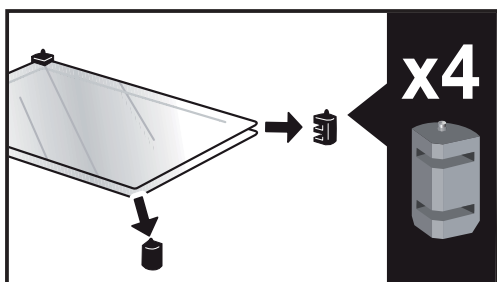
# • 5 WARTUNG



Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



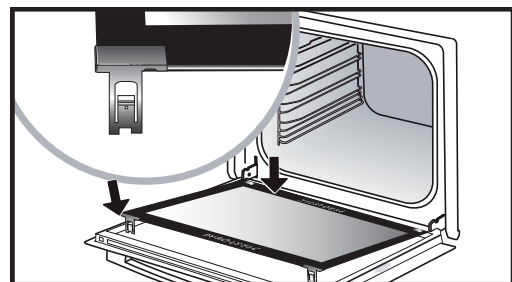
Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „**PYROLYTIC**“ lesbar sein.



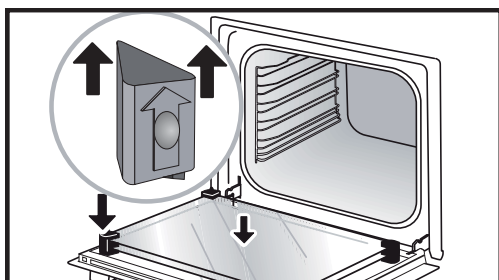
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

**Die Scheiben nicht in Wasser tauchen.** Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.



Entfernen Sie den Plastikkeil.  
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



---

# • 5 WARTUNG

---



## FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



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

## SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

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

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

## EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Drei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur

Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:



Pyro-Expres: 59 Minuten

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse von 1,50 Stunden eingestellt.**



Pyro Auto: Zwischen  
1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h

für die Tiefenreinigung des Garraums

## SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG


- Wählen Sie die Funktion «REINIGUNG» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.  
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem


---

# • 5 WARTUNG

---

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

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.  
Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

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


## SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen  und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalte einstellen und dann bestätigen.

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

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



## AUSWECHSELN DER LAMPE

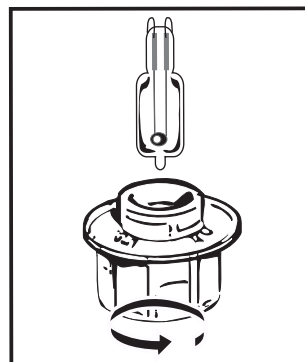


### Warnung

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

### Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

---

## • **6** *FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN*

---

- **„AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).**

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- **Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.**

Ihr Herd hat eine Störung festgestellt.

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

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

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

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

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

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

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

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

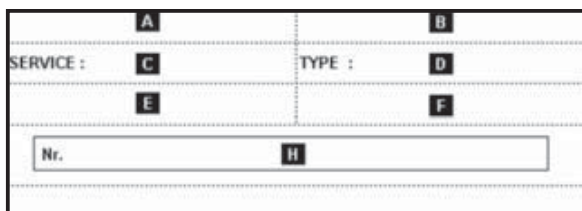
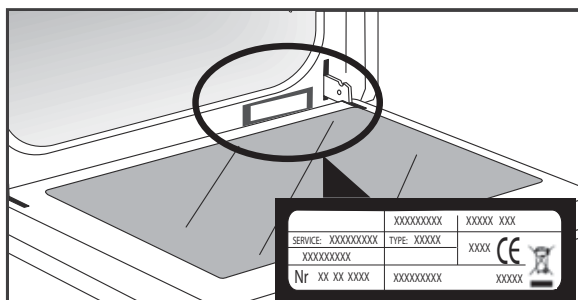
---

# • 7 KUNDENDIENST

---

## REPARATURARBEITEN

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



- B: Handelsreferenznummer
- C: Service-Referenznummer
- H: Seriennummer



## *SZANOWNI KLIENCI,*

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.  
Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.  
Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę  
i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie  
i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.  
Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.  
Design De Dietrich to również wytrzymałe  
i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność.  
Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami,  
De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie  
sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni.  
Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.  
Dziękujemy Państwu za zaufanie.



---

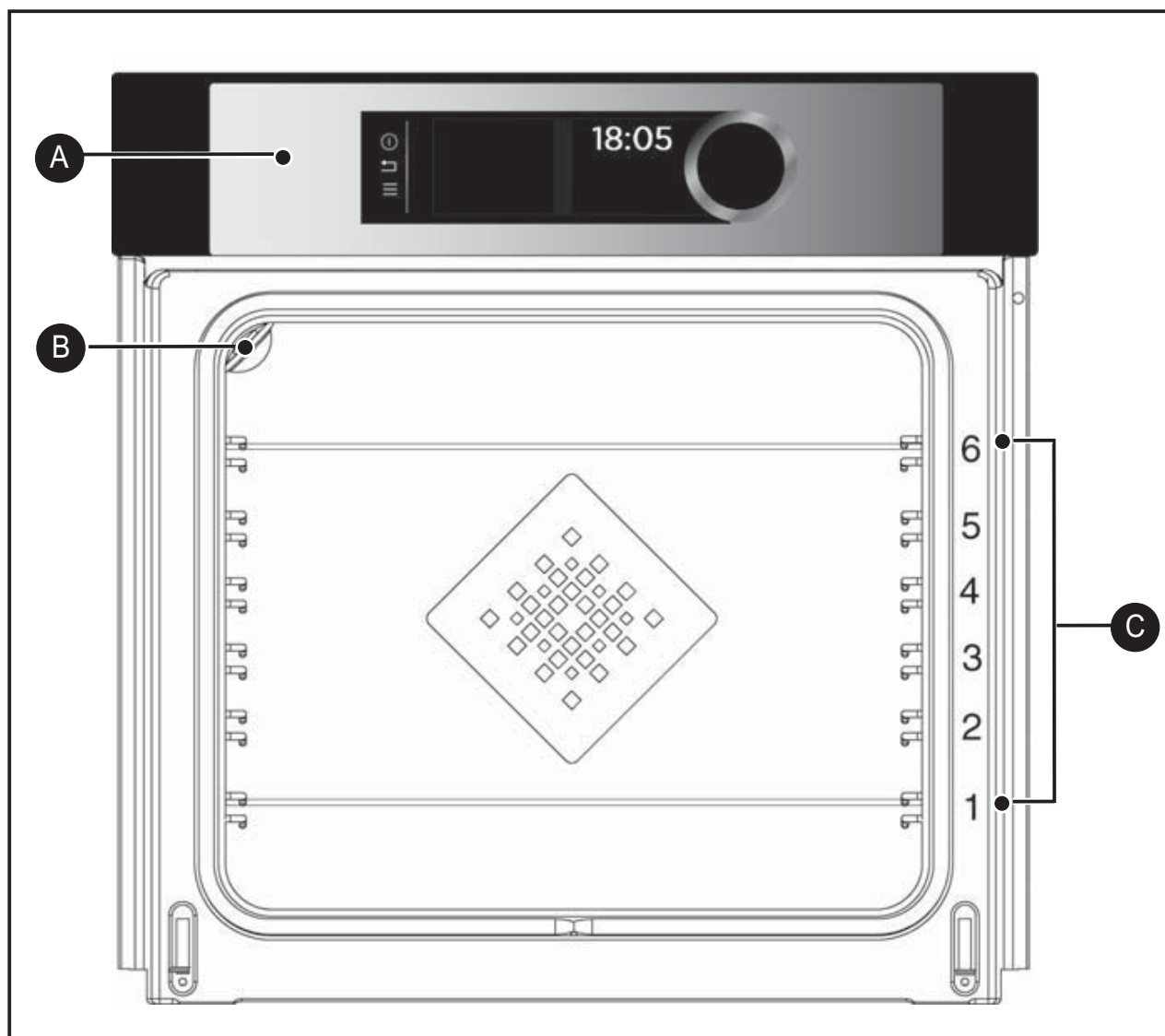
# SPIS TREŚCI

---

<b>1 / Prezentacja piekarnika .....</b>	<b>4</b>
Elementy sterowania i wyświetlacz .....	5
Akcesoria .....	6
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji .....	8
<b>2 / Tryby działania .....</b>	<b>9</b>
Tryb „Ekspert” .....	9
◦ Funkcje pieczenia .....	10
◦ Suszenie .....	13
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia) .....	14
Tryb „Przepisy” .....	14
Tryb „Szef kuchni” .....	16
Tryb „Niska temperatura” .....	18
<b>3 / Ustawienia .....</b>	<b>20</b>
◦ Godzina .....	20
◦ Język .....	20
◦ Dźwięk .....	20
◦ Tryb Demo .....	20
◦ Zarządzanie lampką .....	20
Blokada poleceń .....	21
<b>4 / Minutnik .....</b>	<b>21</b>
<b>5 / Czyszczenie - Konserwacja .....</b>	<b>22</b>
Powierzchnia zewnętrzna .....	22
Demontaż stopni .....	22
Czyszczenie szyb wewnętrznych .....	22
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek .....	22
Funkcja czyszczenia (za pomocą pirolizy) .....	24
Wymiana lampki .....	25
<b>6 / Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>26</b>
<b>7 / Serwis po sprzedaży .....</b>	<b>27</b>

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## PREZENTACJA PIEKARNIKA



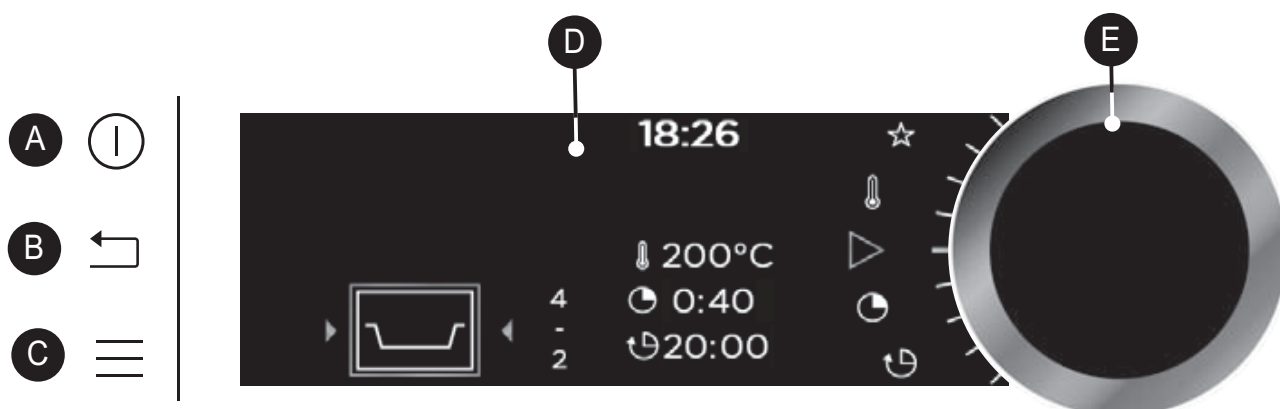
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

---

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

---

## ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ








- A** Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)
- B** Przycisk powrotu (zatwierdzenie wyszukiwania programu, kiedy piekarnik nie działa)
- C** Przycisk dostępu do MENU (pieczenie, ustawienia, minutnik, czyszczenie)

- D** Wyświetlacz
- E** Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):
  - umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
  - umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

---

## SYMBOLE WYŚWIETLACZY

---

- |  |  |
|--|--|
|  Rozpoczęcie pieczenia  |  Zapamiętywanie programów pieczenia                         |
|  Zakończenie pieczenia  |  Wskaźnik blokowania klawiatury                             |
|  Stopnie temperatury  |  Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas czyszczenia pirolizą |
|  Czas pieczenia   |  |
|  Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) |  |
|  Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań           |  |

---

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

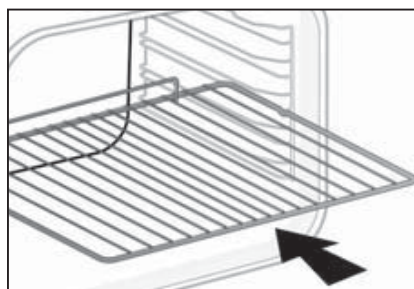
---

## AKCESORIA (w zależności od modelu)

### - Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

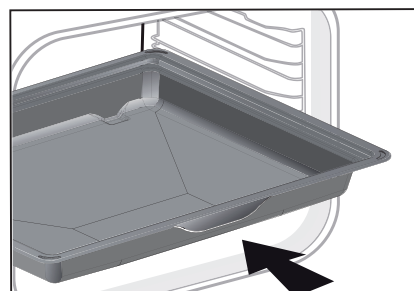
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



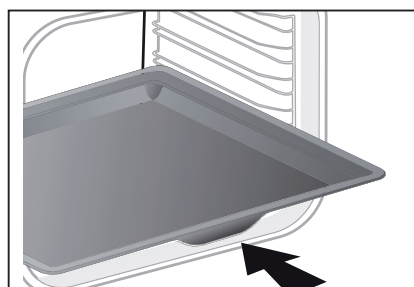
### - Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



### - Forma do ciast, 20 mm

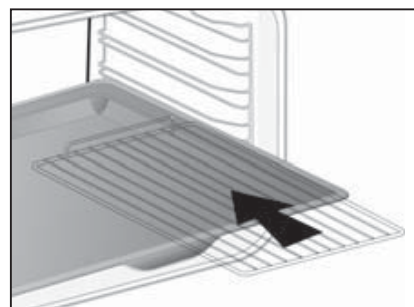
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



### - Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

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



# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## - System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

## INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

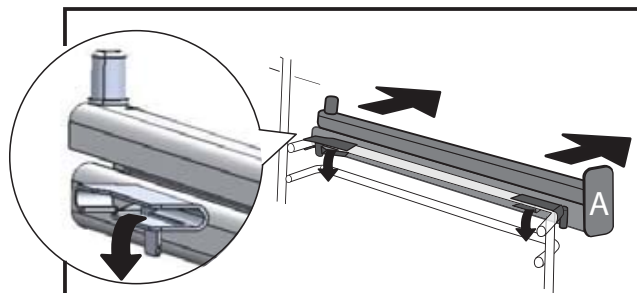
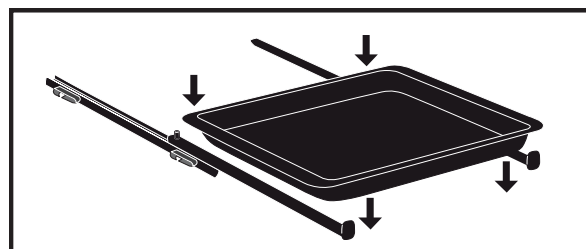
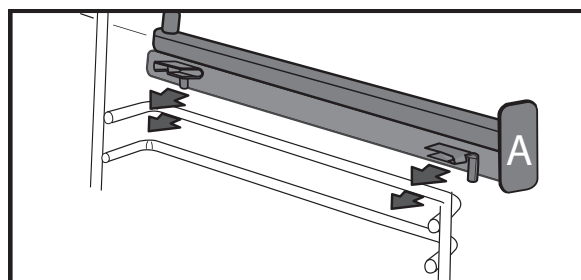
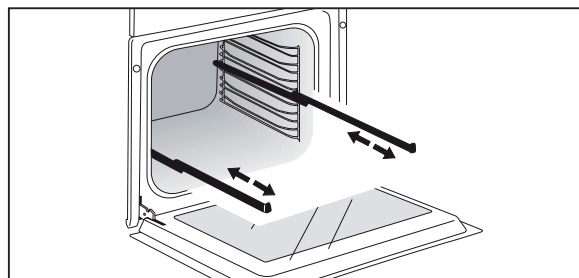
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



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

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

---

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

---

## PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

### - Wybór języka


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

### - Ustawienie godziny


Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga. Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

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

### - Uruchamianie - Menu główne



Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętło, aby wyświetlić poszczególne programy :




Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętło.


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


# • 2 UŻYTKOWANIE


## TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

**1**  Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

**2**  Wybranie trybu „**PRZEPISY**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik będzie korzystał z podpowiedzi piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.


**3**  Wybranie trybu „**Szef kuchni**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik. Należy wybrać z listy najczęściej przygotowywanych potraw tę, która ma zostać upieczona.

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













## TRYB „EKSPERT”


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

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:

-  **Termoobieg**
-  **Grzanie mieszane**
-  **Tradycyjne**
-  **Gotowanie ekologiczne**
-  **Grill z obiegiem powietrza**
-  **Grzanie od dołu + wentylator**
-  **Grill zmienny**
-  **Utrzymywanie w cieple**
-  **Rozmrażanie**
-  **Chleb**
-  **Suszenie**
-  **Ustawienie Szabas**  
(funkcja specjalna)

\*\*\*\*\*

-  **Ulubione** (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)





## • 2 UŻYTKOWANIE




### FUNKCJE PIECZENIA (w zależności od modelu).



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

\*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.






 Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.



---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2. stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.
 Szabat	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.



**Porada dotycząca oszczędności energii.**

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

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (tryb „Ekspert”)

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu + wentylator: piekarnik zaproponuje jedno lub dwa ustawienia stopni.


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

**UWAGA:** Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz w następujących rozdziałach.


### MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

### CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.


Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.

**UWAGA:** Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

### WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętkę.

Piekarnik wyświetla komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?”  
Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

**Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów**

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty


## • 2 UŻYTKOWANIE






### ULUBIONE (w trybie „Ekspert”)

#### - Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.


Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.




Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

**Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.**

**Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.**

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

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętkę.

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

Piekarnik uruchamia się.



### TRYB „PRZEPISY”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

#### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEPISY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (patrz szczegółowa lista poniżej):

- Wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca ryb” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma zostać przygotowane, na przykład „pstrąg” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić

- piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.



**W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---



## LISTA DAŃ



### SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak  
Kaczka  
Piersi z kaczki \*  
Indyk



### RZEŹNIK

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



### SPRZEDAWCA RYB

Łosoś  
Pstrąg  
Zapiekanka rybna



### RESTAURATOR

Lazania  
Pizza  
Quiche (tarta)



### SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana  
Pomidory faszerowane  
Całe ziemniaki



### PIEKARZ

Ciasto francuskie  
Ciasto kruche  
Ciasto drożdżowe  
Bułeczki drożdżowe  
Chleb  
Bagietka



### CUKIERNIK

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

**\* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**




Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

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

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Aby zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.



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

---


## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### TRYB „SZEK KUCHNI”

Ten tryb pieczenia całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.


 **Do korzystania z funkcji „SZEK KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE


- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „SZEK KUCHNI” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.
- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.

 **UWAGA:**  
Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

**1-** Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.

 **UWAGA:** w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych - w przeciwnym wypadku pieczenie zostanie anulowane.

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja ◇◇◇◆◇◇◇.

**2-** Druga faza pieczenia: piekarnik określi konieczny czas i animacja znika.

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.


**Teraz można otwierać drzwiczki, na przykład podać lub odwrócić mięso.**

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Przed włożeniem dania do piekarnika na wskazany poziom stopnia, można zmienić godzinę końca pieczenia.

Aby włączyć piekarnik z opóźnieniem:

- Wybierz symbol zakończenia pieczenia  i zmień godzinę zakończenia pieczenia, a następnie zatwierdź.

---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---



## LISTA DAŃ



### Pizza

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta «domowego»
- pizza mrożona

Aby otrzymać chrupiące ciasto, ułóż ją na ruszcie (aby chronić piekarnik przed zalaniem stopionym serem możesz włożyć arkusz pergaminu między ruszt i pizzę)  
Aby otrzymać pulchne ciasto, ułóż ją na blasze.



### Pieczeń wołowa

(3 możliwości wypieczenia):

- pieczeń wołowa krwista



- pieczeń wołowa średnia



- pieczeń wołowa wypieczona



Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso zawinięte w folię aluminiową na 7 do 10 minut przed krojeniem.

Połącz pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.



### Pieczeń wieprzowa

- polędwica
- schab

Używaj naczynia glinianego. Dodaj 1 do 2 łyżek wody.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso zawinięte w folię aluminiową na 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.



### Kurczak

- kurczaki od 1 kg do 1,700 kg
- małe kaczkę, perliczki

Pieczenie w naczyniu: używaj raczej naczyń glinianych, by unikać rozpryskiwania.  
Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



### Ryby

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela)
- pieczeń rybna

Używaj tej funkcji dla ryb w całości, pieczonych z ziołami i białym winem.

---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---



## LISTA DAŃ



## Pikantne tarty

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.



## Ciasto

- ciasta rodzinne: keks (na słono, na słodko), babka
- gotowe mieszanki w torebkach.

Ciasta przygotowane w formie do ciasta, okrągłej lub kwadratowej i zawsze ustawiane na ruszcie.

Możliwość pieczenia 2 ciast w formach obok siebie.



## TRYB „NISKA TEMPERATURA”

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki **powolnemu** pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.



**Do korzystania z funkcji „NISKA TEMPERATURA” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.**

**Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**



Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęca, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętło. Gotowanie rozpoczyna się.



---

## • 2 UŻYTKOWANIE


---

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.



### LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



**UWAGA:** Nie należy używać ruszta dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

---

# • 3 USTAWIENIA

---



## FUNKCJA USTAWIENÍ

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

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

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

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



## Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



## Język

Wybrać język i zatwierdzić.



## Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



## Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



## Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru:



W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



**Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).**

Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.




---

## • 3 USTAWIENIA


---






### BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki  .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

**UWAGA:** tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

---

## • 4 MINUTNIK

---



### FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

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

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

# • 5 KONSERWACJA

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

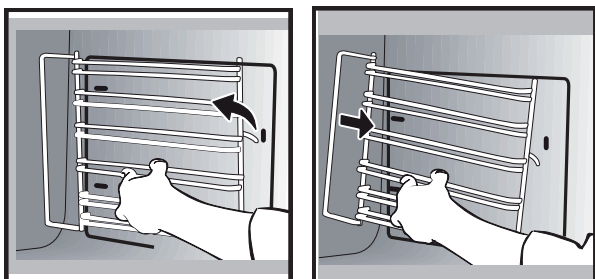
### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

### DEMONTAŻ STOPNI

#### Panele boczne ze stopniami i przewodami:

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



### SZYBY WEWNĘTRZNE

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



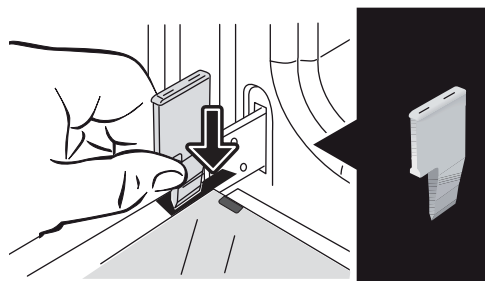
#### Ostrzeżenie

Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych

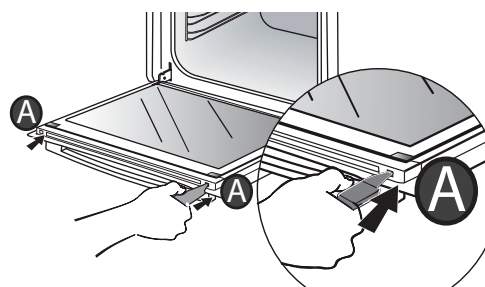
drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

### DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

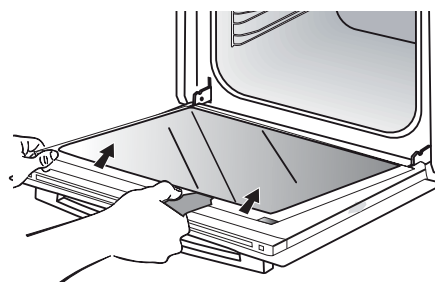
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



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

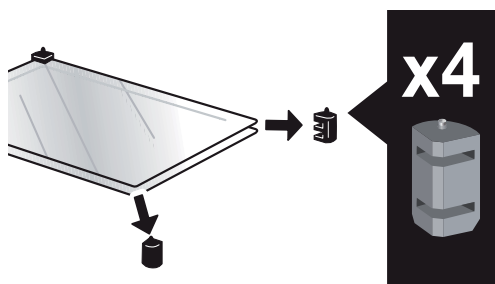


Zdjąć szybę.



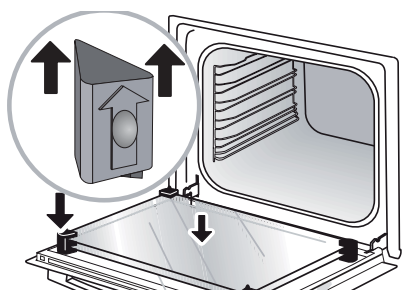
## • 5 KONSERWACJA

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

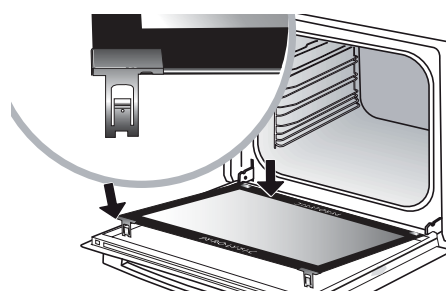
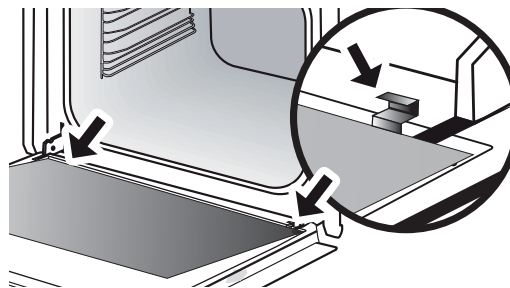


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



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



Zdjąć klin plastikowy.  
Urządzenie może być używane ponownie.


---

# • 5 KONSERWACJA

---



## FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.**

### CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

### WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

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



Pyro Express: 59 minut

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza wykonywana przez 1,5 godziny.**



Pyro Auto: od  
1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

### NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.


---

# • 5 KONSERWACJA

---


Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

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


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

## CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

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

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .



## WYMIANA LAMPKI

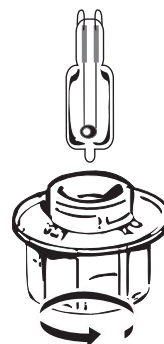


### Ostrzeżenie

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

### Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

---

## • 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---

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

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

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

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

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

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

**- Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

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

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

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



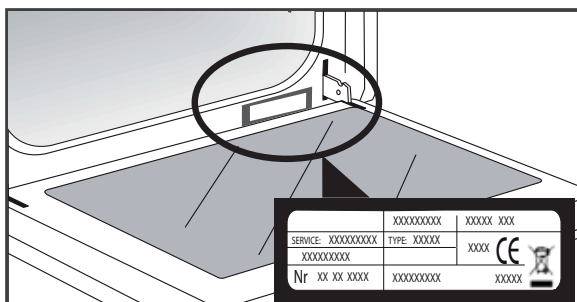
---

# • 7 *SERWIS PO SPRZEDAŻY*

---

## SERWIS NAPRAWCZY

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



<b>A</b>	<b>B</b>
SERVICE : <b>C</b>	TYPE : <b>D</b>
<b>E</b>	<b>F</b>
Nr. <b>H</b>	

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

SK

# *VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK*

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vašeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

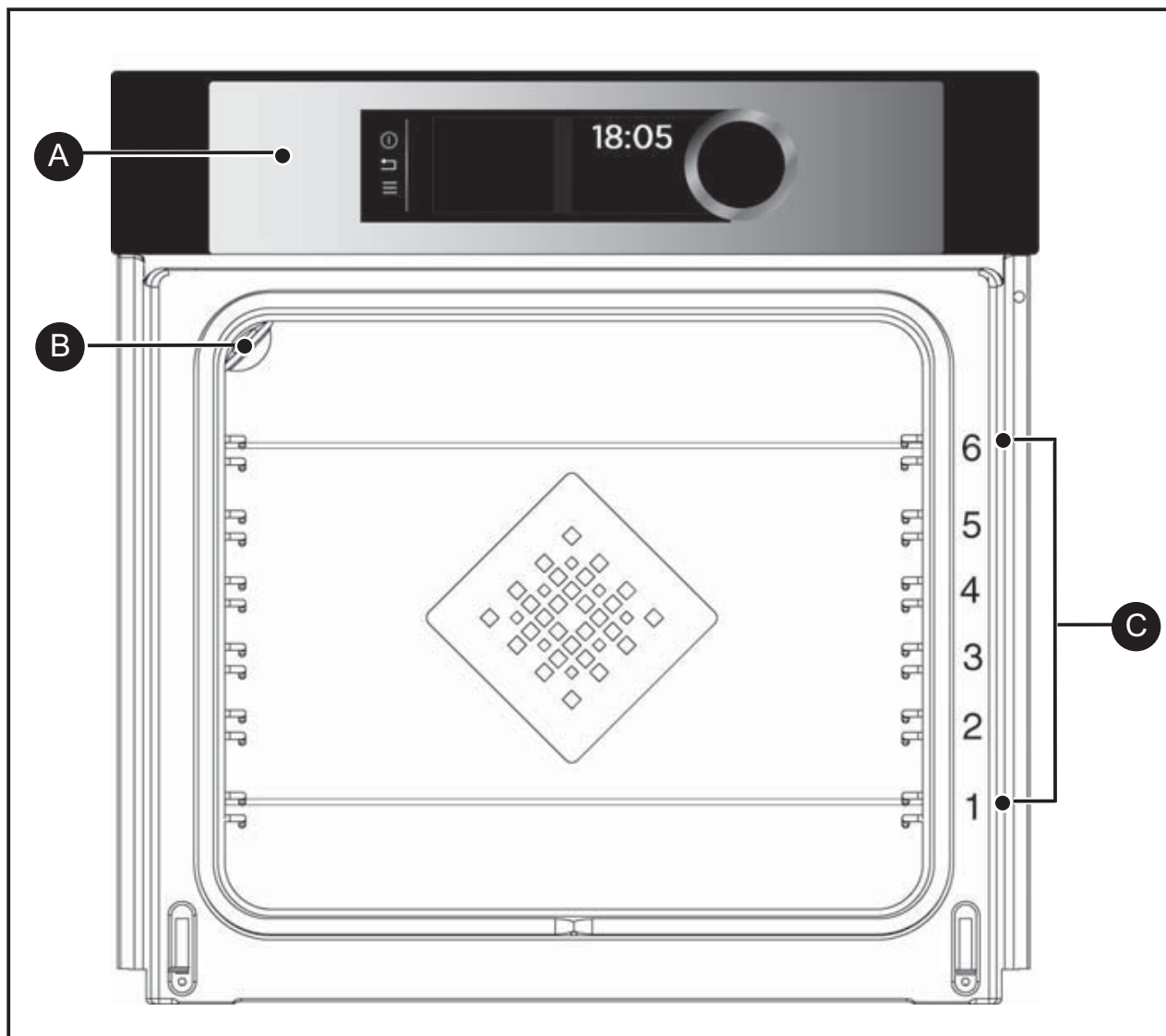
**De Dietrich** 

# OBSAH

<b>1 / Popis rúry</b> .....	<b>4</b>
Ovládacie prvky a displej .....	5
Príslušenstvo .....	6
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky .....	8
<b>2 / Režimy pečenia</b> .....	<b>9</b>
Režim „Expert“ .....	9
◦ Funkcie pečenia .....	10
◦ Sušenie .....	13
◦ Obľúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti) .....	14
Režim „Recepty“ .....	14
Režim „Šéfkuchár“ .....	16
Režim „Nízka teplota“ .....	18
<b>3 / Nastavenia</b> .....	<b>20</b>
◦ Čas .....	20
◦ Jazyk .....	20
◦ Zvuk .....	20
◦ Režim Demo .....	20
◦ Regulácia osvetlenia .....	20
Zamknutie ovládacích prvkov .....	21
<b>4 / Časovač</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Čistenie – údržba</b> .....	<b>22</b>
Vonkajší povrch .....	22
Demontáž stupňovitých držiakov .....	22
Čistenie vnútorných okien .....	22
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok .....	22
Funkcia čistenia (pyrolýza) .....	24
Výmena svetla .....	25
<b>6 / Anomálie a riešenia</b> .....	<b>26</b>
<b>7/ Popredajný servis</b> .....	<b>27</b>

# • 1 POPIS RÚRY

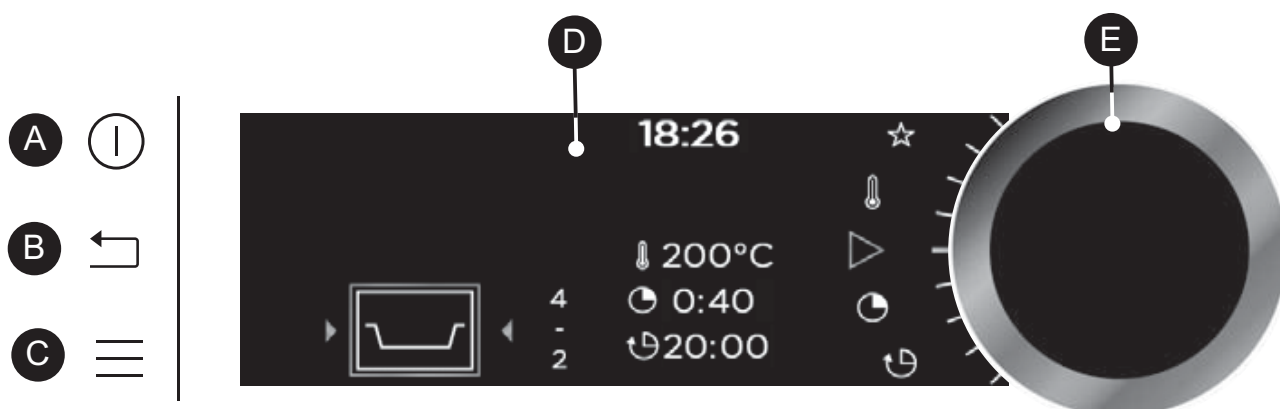
## POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

# • 1 POPIS RÚRY










## OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry (dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť (používa sa pri programovaní, nie pri pečení)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU (pečenie, nastavenie, časovač, čistenie)

- D** Displeje
- E** Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):
  - umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,
  - umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

## SYMBOLY NA DISPLEJI

- |  |   |
|--|---|
|  Spustenie pečenia                        |  Uloženie pečenia                            |
|  Zastavenie pečenia                       |  Ukazovateľ zamknutia ovládacieho panela     |
|  Stupne teploty                           |  Indikátor uzamknutia dvierok počas pyrolýzy |
|  Trvanie pečenia                          |   |
|  Čas skončenia pečenia (oneskorený štart) |   |
|   | Indikátor výšky stupňovitých držiakov preferovaných na vloženie jedla   |

---

# • 1 POPIS RÚRY

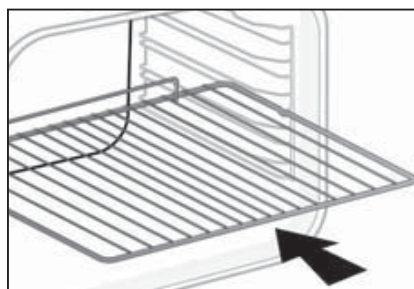
---

## PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

### – Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

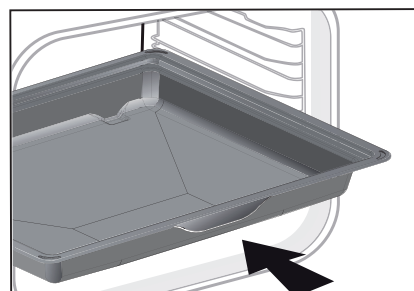
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



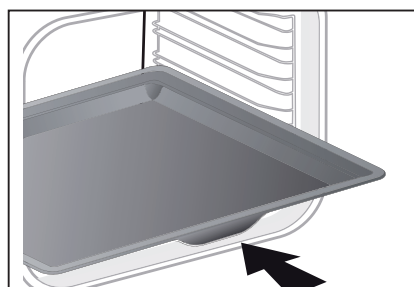
### – Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



### – Plech na pečivo, 20 mm

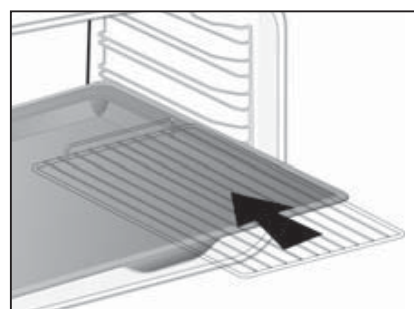
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



### – Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



# • 1 POPIS RÚRY

## – Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

## INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

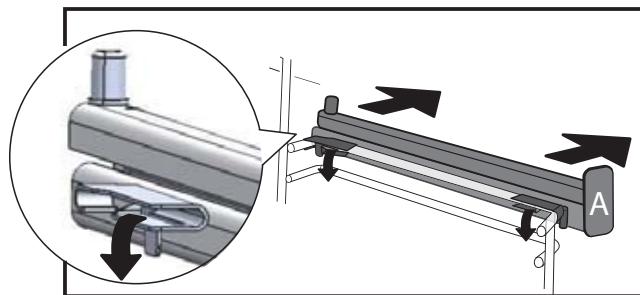
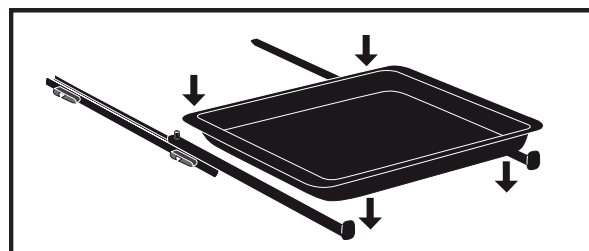
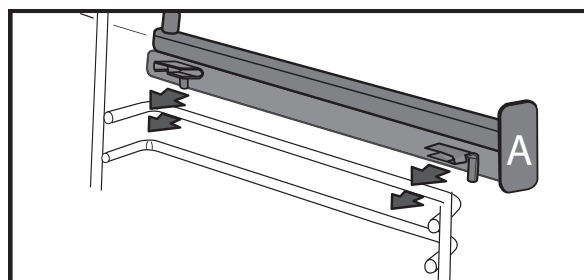
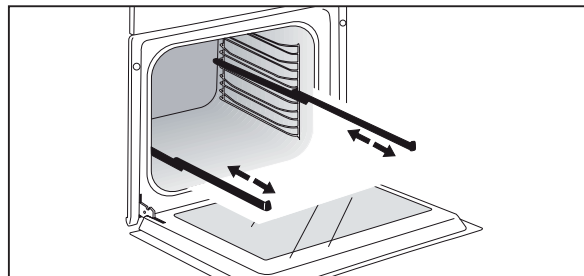
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako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

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.


Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



### Odporúčanie

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

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

# • 1 POPIS RÚRY

## PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### – Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.


### – Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.


Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

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

### – Po spustení – Hlavné menu



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

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.


Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť , a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia .





# • 2 PEČENIE


## REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvolíte jeden z nasledujúcich režimov:

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

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


**3**  Vyberte režim „**ŠÉFKUCHÁR**“ pre recept, ktorý bude automaticky riadiť rúra. Vyberte si zo zoznamu najbežnejších chodov, ktoré chcete pripraviť.

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



## REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU  na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržiavanie teploty



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Shabat nastavenia  
(špeciálna funkcia)

\*\*\*\*\*



Obľúbené (umožňuje uložiť  
3 možnosti pečenia)







## • 2 PEČENIE



### FUNKCIA PEČENIA (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.

\*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.









Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

---

## • 2 PEČENIE

---

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.
 Shabat nastavenia	90°C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

---

# • 2 PEČENIE

---



## RÝCHLE PEČENIE (režim Expert)

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Ventilovaný spodný ohrev, vám rúra odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.


- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustíte pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

**Poznámka:** Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.


## NASTAVENIE TEPLoty

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty  a potvrďte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

## TRVANIE PEČENIA

Trvanie pečenia vášho chodu môžete zadať výberom symbolu trvania pečenia  a jeho potvrdením.


Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

## ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

- Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrďte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte.

Poznámka: Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia. Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

## ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Rúra zobrazí správu:

„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“  
Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrďte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrďte na pokračovanie v pečení.

---

# • 2 PEČENIE

---



## FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

### Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

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

# • 2 PEČENIE







**OBLÚBENÉ**  
(v režime Expert)

## – ULOŽENIE PEČENIA

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

V režime Expert zvolíte najprv teplotu pečenia a trvanie.


Potom vyberte symbol  otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrdíte.




Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre do pamäte   alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrdíte. Vaše pečenie je takto uložené. Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

**Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré. Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.**

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkcii „Oblúbené“.

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdíte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené“ .

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

Rúra sa spustí.



**REŽIM „RECEPTY“**

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

## RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „RECEPTY“ a potom ho potvrdíte.

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

– Vyberte kategóriu, napríklad „Ryby“, a potom ju potvrdíte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Pstruh“, a potvrdíte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrdíte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a výber potvrdíte.

 **Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**

Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

---

# • 2 PEČENIE

---



## ZOZNAM POKRMOV



### HYDINÁR

Kura  
Kačka  
Kačacie prsia \*  
Morka



### MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko  
Krvavé hovädzie  
Hovädzie à point  
Dobre prepečené hovädzie  
Pečené bravčové  
Pečené teľacie  
Teľacie rebrá \*



### PREDAVAČ RÝB

Losos  
Pstruh  
Terina z rýb



### LAHÔDKÁR

Lazane  
Pizza  
Slaný koláč



### ZELENINÁR

Zapekané zemiaky  
Plnené paradajky  
Celé zemiaky



### PEKÁR

Lístkové cesto  
Maslové cesto  
Kysnuté cesto  
Brioška  
Chlieb  
Bagety



### CUKRÁR

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

**\*Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**




Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

## ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

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

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdíte.



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

---


## • 2 PEČENIE

---



### REŽIM „ŠÉFKUCHÁR“

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.

 **Pri používaní režimu „ŠÉFKUCHÁR“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.**

**Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.**

### RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Šéfkuchár“ pomocou ovládača a výber potom potvrdíte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si zoznam pokrmov uvedený ďalej).

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.



### **UPOZORNENIE:**

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

**1**– Prvá fáza, počas ktorej sa rúra začne ohrievať a určí optimálne trvanie pečenia. Táto fáza trvá 5 až 40 minút v závislosti od pokrmu.



**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:**  
Počas tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou .

**2**– Druhá fáza pečenia: rúra nastaví potrebné časy, animácia zmizne.

Zostávajúci uvedený čas berie do úvahy čas pečenia z prvej fázy.


**Teraz môžete otvoriť dvere, aby ste pokrm poliali alebo späť vložili mäso.**

– Po dosiahnutí trvania pečenia sa rúra vypne. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

### ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pred opätovným vložením pokrmu do navrhovanej výšky môžete zmeniť čas pečenia.

Ak chcete využiť oneskorený štart,

– zvolte symbol skončenia pečenia  a zmeňte čas skončenia pečenia, možnosť potom potvrdíte.



---

# • 2 PEČENIE

---



## ZOZNAM POKRMOV



### Pizza

- hotová pizza – čerstvé cesto
- pizzové cesto pripravené na použitie
- pizzové cesto domáce
- mrazená pizza

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Položte ju na plech na dosiahnutie mäkkého cesta.



### Pečené hovädzie (3 pečenia):

- krvavý steak
- stredne prepečené hovädzie
- dobre prepečené hovädzie



Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút zabalené v alobale, až potom ho pokrájajte.

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou



### Pečené bravčové

- chrbát
- rezeň

Použite hlinenú misu. Pridajte 1 až 2 polievkové lyžice vody.

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút zabalené v alobale, až potom ho pokrájajte. Osolte na konci pečenia.



### Kura

- kura od 1 kg do 1 700 kg
- kačice, perličky

Pečenie na pekáči: zvolte radšej hlinený pekáč, aby ste zabránili vystreknutiu.

Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.



### Ryby

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba

Túto funkciu používajte na celé ryby pripravované s bylinkami a bielym vínom.

---

# • 2 PEČENIE

---



## ZOZNAM POKRMOV



## Slané koláče

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.



## Koláč

- rodinné torty: torty (slané, sladké), štyri štvrtiny
- hotové prípravky balené vo vreckách.

Koláče pripravené vo forme koláča na okrúhlejšej alebo hranatejšej panvici položte vždy na mriežku.

Možnosť pečenia 2 koláčov, formy vedľa seba.



## Režim „NÍZKA TEPLOTA“

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka **pomalému** pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.



**Pri používaní režimu „NÍZKA TEPLOTA“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.**

**Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.**



Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchnu zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

## RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte. Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).

– Vyberte si svoje jedlo.

– Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasunite panvicu na nižší držiak (č. 1).

– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

---

## • 2 PEČENIE


---

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál.

– Stlačte tlačidlo vypnutia ①.

### ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.



### ZOZNAM POKRMOV



Pečené teľacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



**POZNÁMKA:** Nepoužívajte mriežku pre nasledujúce programy: malé ryby – veľké ryby a jogurty.

Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

# • 3 NASTAVENIA



## FUNKCIA NASTAVENÍ

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdíte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia: – **čas, jazyk, zvuk, režim demo, regulácia osvetlenia**. Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdíte. Potom upravte nastavenia a potvrdíte ich.



### Čas

Zmeňte čas, potvrdíte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdíte.



### Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdíte.



### Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrdíte.



### Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania. V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

Na prepnutie späť do normálneho režimu prepnete na možnosť VYP a výber potvrdíte.



## REGULÁCIA OSVETLENIA

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO).

Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdíte.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“). Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť ↩ alebo menu ≡ obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.

---




## • 3 NASTAVENIA

---







### ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

#### Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

**POZNÁMKA:** aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá na návrat späť  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

---

## • 4 ČASOVAČ

---



### FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom potvrdzte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdzte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

**Poznámka:** Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

# • 5 ÚDRŽBA

## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

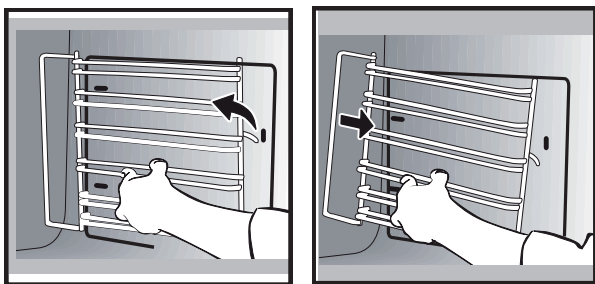
### VONKAJŠÍ POVRCH

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

### DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

**Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:**

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



### VNÚTORNÉ OKNÁ

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



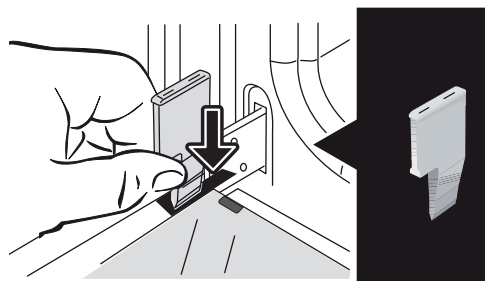
**Upozornenie:**

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani

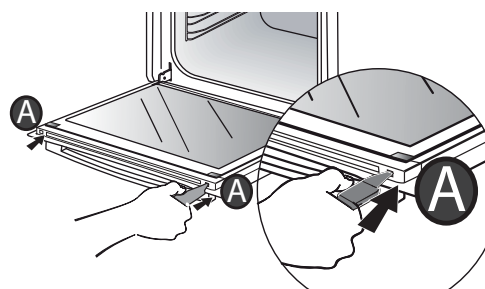
drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

### ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

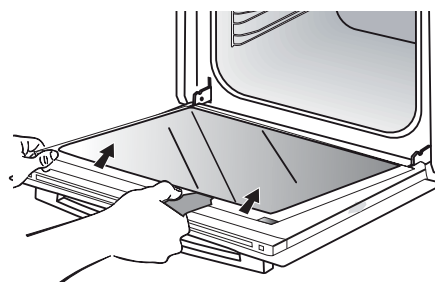
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



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

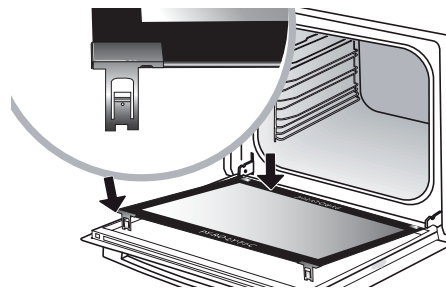
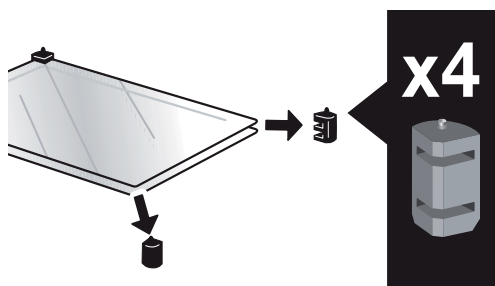


Odstráňte sklo:



## • 5 ÚDRŽBA

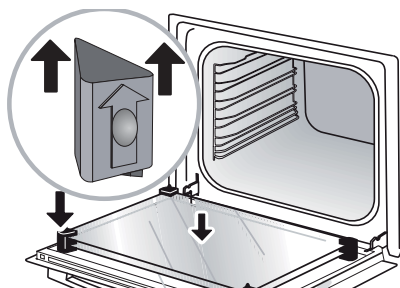
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.



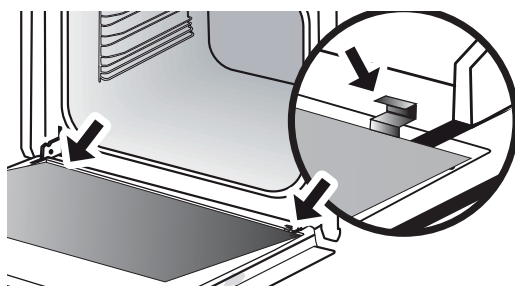
Odstráňte plastový klin.  
Prístroj je znova pripravený na použitie.

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

Po vyčistení zložte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.




Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



# • 5 ÚDRŽBA



## FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)

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

## AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

## SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

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



Pyro Express: 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu. Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1,5 hodiny.



Pyro Auto: medzi  
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00


na dôkladnejšie čistenie rúry.

## AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

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

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené. Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.


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



---

# • 5 ÚDRŽBA

---

 Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.


## AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrdzte.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrdzte.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .



## VÝMENA SVETLA

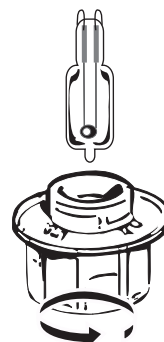


**Upozornenie:**

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

**Charakteristika žiarovky:**

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

---

## • 6 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

---

– **Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).**

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– **Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

**Rúra sa nezohrieva.** Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.** Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

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

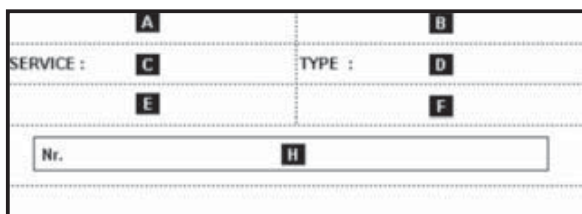
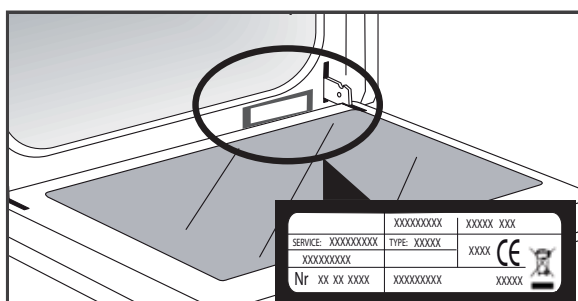
---

# • 7 POPREDAJNÝ SERVIS

---

## ZÁSAHY

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



B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

**CZ5703308\_00**