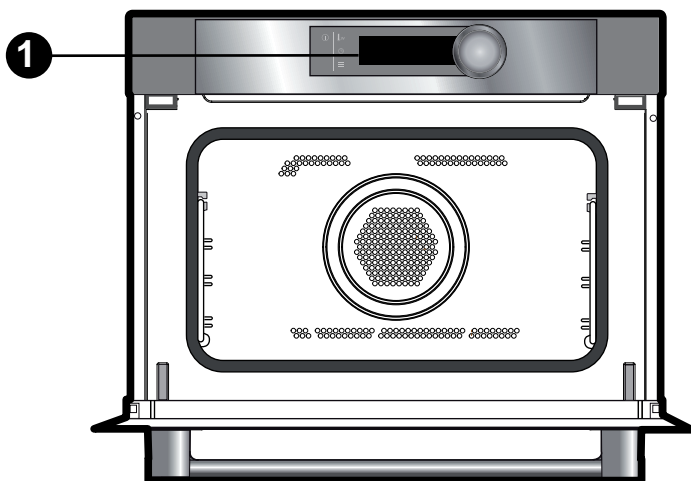


CS	NÁVOD K POUŽITÍ
DK	BRUGSANVISNING
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
SK	NÁVOD NA POUŽITIE

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA
 KOMBINERET MIKROOVN
 ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
 KUCHENKA MIKROFALOWA KOMBINOWANA
 МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
 MIKROVLNNÁ RÚRA

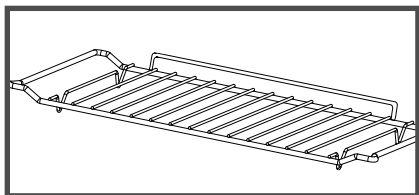
DKC7340A
DKC7340BB
DKC7340G
DKC7340W
DKC7340X

De Dietrich 

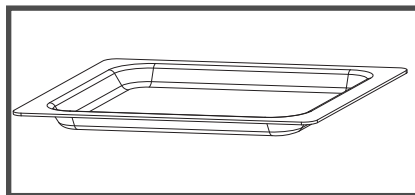


2

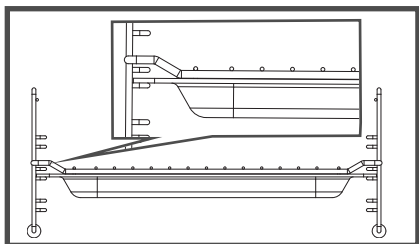
A



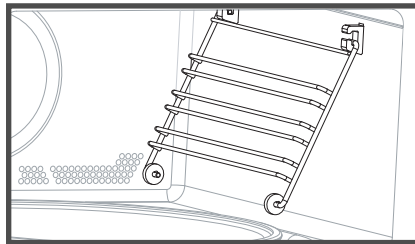
B



C



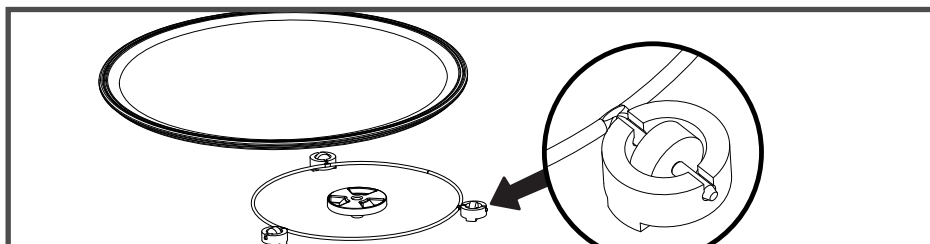
D



•1



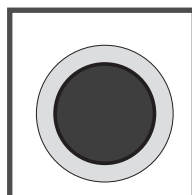
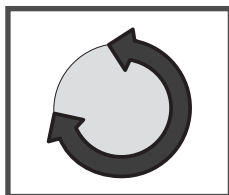
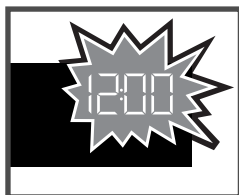
E



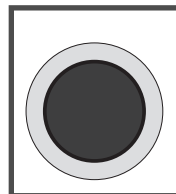
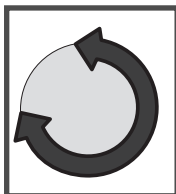
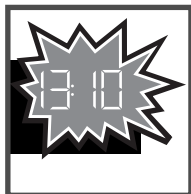
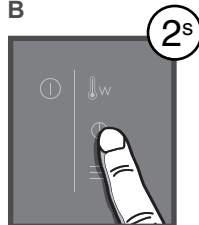
•2



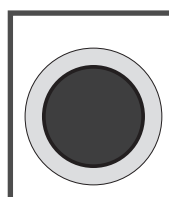
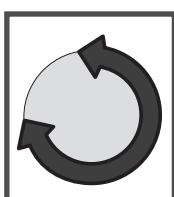
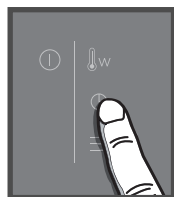
A



B



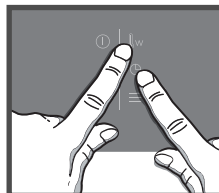
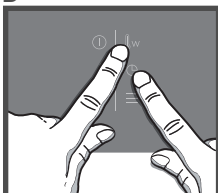
C



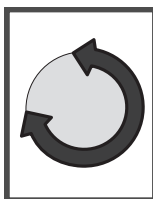
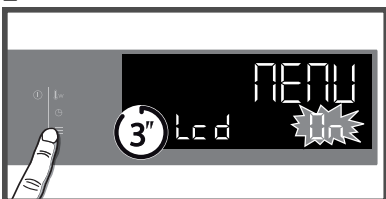
• 2



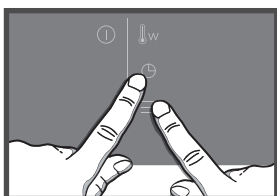
D



E



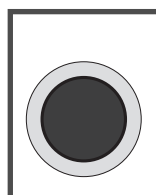
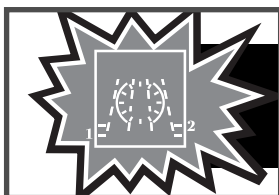
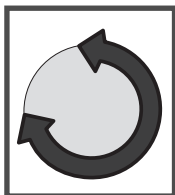
F



• 3



A

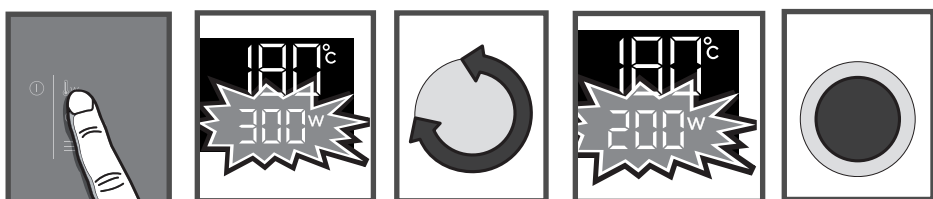




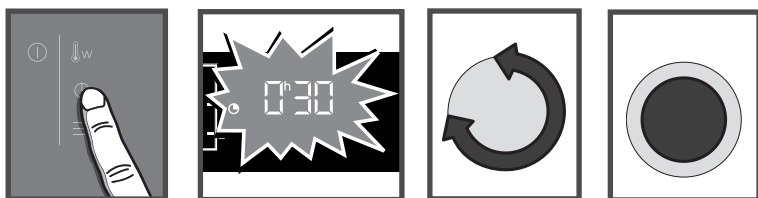
B



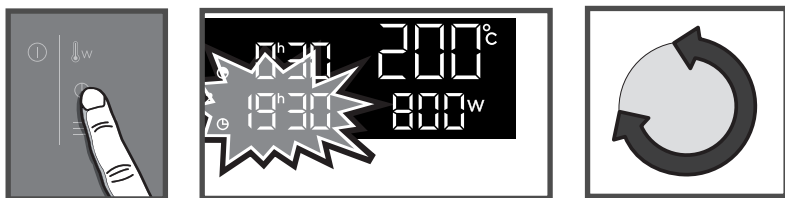
C



D

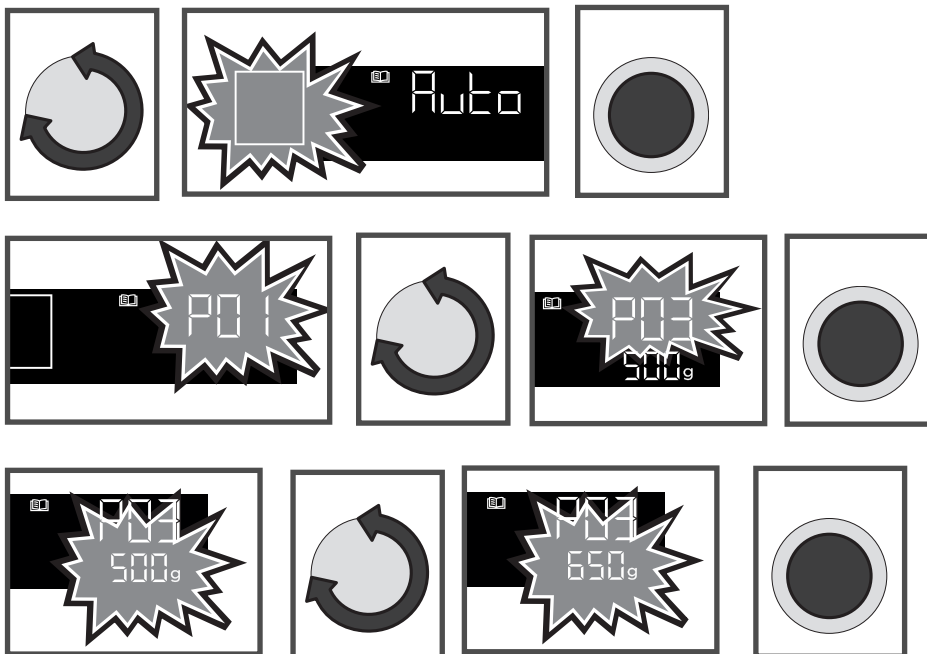


E

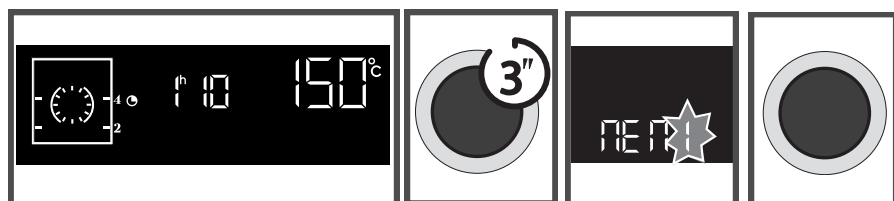




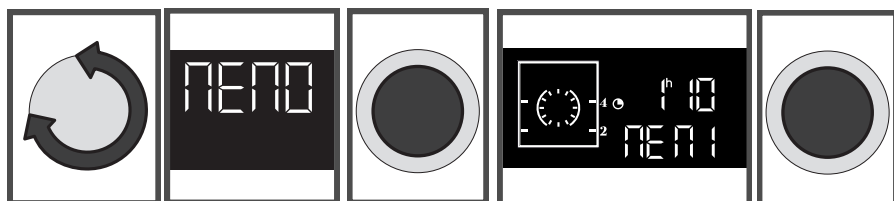
F



G



H



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.

1 / POPIS TROUBY

• Popis vaší trouby	2
• Popis ovládacího panelu	9
• Popis příslušenství	10

2 / NASTAVENÍ

• Nastavení času	11
• Změna času	11
• Minutka	11
• Uzamčení ovládacích tlačítek	11
• Nabídka nastavení	11
• Ovládání otočného talíře	11

3 / POUŽÍVÁNÍ

• Režimy pečení	12
• Okamžité pečení	14
° Úprava teploty	14
° Úprava výkonu	14
° Nastavení délky programu	14
° Pečení s odloženým startem	14
• Funkce automatické pečení	14
• Funkce automatické rozmrazování	15
• Uložení parametrů pečení	15

4 / ÚDRŽBA

° Vnější povrch	15
° Výměna žárovky	15

5 / ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 16**6 / POPRODEJNÍ SERVIS**

• Komunikace se spotřebiteli	16
• Opravy ve Francii.....	16

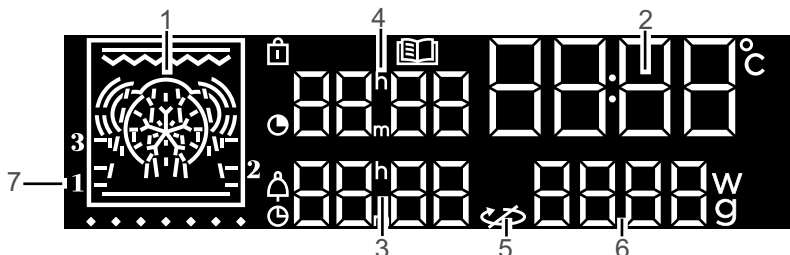
7 / FUNKČNÍ ZPŮSOBILOST 17

• 1 POPIS TROUBY



1 OVLÁDACÍ PANEL

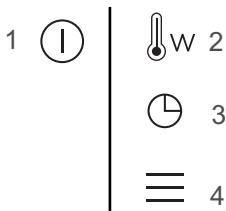
• DISPLEJ



- 1- Zobrazení režimů pečení
- 2- Zobrazení hodin a teploty
- 3- Ukazatel konce pečení / Minutka
- 4- Ukazatel doby pečení
- 5- Zastavení otočného talíře
- 6- Ukazatel výkonu / hmotnosti
- 7- Ukazatel úrovně vodicích lišt

- Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek
- Ukazatel funkce „Recepty“
- Ukazatel doby pečení
- Ukazatel minutky
- Ukazatel konce pečení

• TLAČÍTKA



- 1 Zapnutí/Vypnutí
- 2 Nastavení teploty a výkonu
- 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky
- 4 Přístup do nastavení MENU

• OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

Tento otočný knoflík s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

Pro operace s otočným knoflíkem se používají následující symboly:



OTOČTE knoflíkem.



STISKNUTÍM středu knoflíku potvrďte nastavenou hodnotu.

• 1 POPIS TROUBY



2 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení (obr. A).

Je vhodný pro toastování, pečení nebo grilování.

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

SKLENĚNÁ nádoba na zachytávání tuku (obr. B).

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



Poznámka:

Nádoba na zachytávání tuku pečlivě umístěte do středu bočních roštů, aby nedošlo ke změně cirkulace vzduchu.

Rošt + skleněná nádoba na zachytávání tuku (obr. C)

Pro pečení se zachytáváním šťávy a tuku umístěte rošt na nádobu na zachytávání tuku.

Vodící lišty (obr. D)

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

Otočný talíř (obr. E)

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

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

Tento otočný talíř lze použít jako varnou

nádobu. Vyjměte ho uchopením za příslušné jamky.

Unášec umožňuje otáčení skleněného talíře.

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

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

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

Talíř v poloze vypnuto umožňuje použití velkých nádob na celé ploše trouby. V tomto případě je nutné v polovině programu nádobu otočit nebo její obsah promíchat.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

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

Frekvence vln v troubě se nachází v pásmu 2450 MHz.

Jejich vlastnosti:

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

tuku a cukru.

Jakmile je mikrovlnám vystavena nějaká potravina, dochází k rychlému pohybu molekul, což vyvolává ohřívání. Hloubka průniku vln v potravíně je přibližně 2,5 cm, je-li potravina silnější, ohřev uprostřed probíhá vedením tepla jako při konvenčním pečení.

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

• 2 NASTAVENÍ



NASTAVENÍ ČASU (obr. A)

Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím. V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

ZMĚNA ČASU (obr. B)

Několik sekund držte stisknuté tlačítko , dokud nezačnou hodiny blikat. Upravte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

MINUTKA (obr. C)

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

Stiskněte tlačítko .

Bliká hodnota 0:00. 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 nabídky minutky a nastavte čas na 00:00.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – dětská pojistka (obr. D)

Stiskněte současně tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: při pečení zůstane aktivní pouze tlačítko .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka  a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ (obr. E)

Můžete měnit nastavení různých parametrů trouby:

Žárovku, kontrast, zvuky a ukázkový režim. Stačí několik sekund podržet stisknuté tlačítko , aby se otevřela nabídka nastavení.

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

Standardně nainstalované parametry	
	Zvuky – pípání: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	Kontrast: Procento světelnosti displeje lze nastavit od 20 do 100 %.
	Režim DEMO: Poloha ON (Zapnuto) – režim je aktivní. Poloha OFF (Vypnuto) – normální režim trouby.

Chcete-li v případě potřeby upravit různé parametry, otáčejte knoflíkem a pak požadovanou hodnotu potvrďte stisknutím. Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .

OVLÁDÁNÍ OTOČNÉHO TALÍŘE (obr.F)

Pokud usoudíte, že není dostatečný prostor pro volné otáčení talíře v troubě, můžete otočný talíř před nebo během programu zastavit.

Na několik sekund stiskněte současně tlačítka  a .

Na displeji bliká symbol .

• Opětovné spuštění otočného talíře

Na několik sekund znovu stiskněte současně tlačítka  a , dokud z displeje nezmizí symbol .

• 3 POUŽÍVÁNÍ



PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 4 typy režimů pečení:

- Funkci mikrovlnná trouba.
- Funkce kombinovaná mikrovlnná trouba (mikrovlnná trouba + konvenční pečení).
- Funkce konvenčního pečení.
- Funkce automatického pečení.

FUNKCE MIKROVLNNÁ TROUBA

Poloha	Výkon	Použití
 Mikrovlnná trouba	1000 W	Rychlý ohřev nápojů, vody a pokrmů s vysokým obsahem tekutin. Ohřev potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).
 Mikrovlnná trouba	800 W/900 W	Vaření čerstvé nebo zmražené zeleniny.
 Mikrovlnná trouba	600 W	Rozpuštění čokolády.
 Mikrovlnná trouba	500 W	Vaření ryb a koryšů. Ohřev ve 2 úrovních. Vaření sušené zeleniny s mírným ohřevem. Ohřev nebo vaření křehkých vaječných potravin.
 Mikrovlnná trouba	400 W/300 W	Vaření mléčných produktů a džemů s mírným ohřevem.
 Mikrovlnná trouba	200 W	Manuální rozmrazování. Změknutí másla, zmrzliny.
 Mikrovlnná trouba	100 W	Rozmrazování pečiva obsahujícího krém.
 Rozmrazování	200 W	Viz návod k rozmrazování potravin str.

• 3 POUŽÍVÁNÍ



FUNKCE KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA

Poloha	Teplota (°C) a doporučený výkon Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem + mikrovlnná trouba	200°C 50°C – 200°C 300 W 100 W - 300 W	Tato funkce kombinující mikrovlnnou troubu a pečení s ventilátorem vám významně ušetří čas. Doporučuje se pro maso, kuře a pečeně umístěné v misce.
 Střední gril + mikrovlnná trouba	2 1-4 300 W 100 W – 700 W	Tato funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Tato funkce vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny např. zapékaná jídla nebo masa. V závislosti na receptu ho lze použít před nebo po tepelné úpravě.
 Silný gril + mikrovlnná trouba	4 1-4 300 W 100 W – 700 W	Pečení v režimu Silný gril + mikrovlnná trouba se doporučuje pro grilování masa a ryb.

FUNKCE KONVENČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Silný gril	2 1-4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíčů chleba, krevet položených na roštu.
 Silný gril s ventilátorem	200°C 50°C – 200°C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybiho masa.
 Pečení s ventilátorem*	200°C 50°C – 220°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.



OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. A)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

ÚPRAVA TEPLOTY (obr. B)

- Stiskněte tlačítko . Začne blikat teplota, nyní je možné provést nastavení.

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

- Příklad: 180°C

ÚPRAVA VÝKONU (obr. C)

- Stiskněte tlačítko . Začne blikat výkon (300 W), nyní je možné provést nastavení.

- Nastavte výkon pomocí otočného knoflíku.

- Příklad: 200 W.

- Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

NASTAVENÍ DÉLKY PROGRAMU (obr. D)

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko . Začne blikat doba pečení , nyní je možné provést nastavení.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund.

Pozn.: V polovině doby pečení vás trouba zvukovým signálem upozorní na potřebu otočení potravin a zobrazí se nápis „TURN“.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. E)

Postupujte stejně jako při nastavování délky programu. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko . Zobrazení bliká. Po-

moci otočného knoflíku nastavte čas konce pečení. Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblíká.

FUNKCE AUTOMATICKÉ PEČENÍ (obr. F)

Nastavením funkce automatického pečení podle hmotnosti nebo doby za vás program vybere parametry pečení.

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

- Otočným knoflíkem zvolte režim

 **Auto**, bliká logo.

- Zvolte

AUTOMATICKÉ pečení (viz tabulka).

- Nabízená hmotnost bliká na displeji.

- Příklad: P3 —> hmotnost, 500 G.

- Nastavte otočným knoflíkem hmotnost nebo

Pokrm	14 Receptů
Čerstvá vláknitá zelenina	P01
Čerstvá zelenina	P02
Mražená zelenina	P03
Drůbež (kombinovaná funkce)	P04
Hovězí (kombinovaná funkce)	P05
Ryby	P06
Čerstvá pizza (kombinovaná funkce)	P07:
Zmražená pizza (kombinovaná funkce)	P08
Zmražená pizza (konvenční pečení)	P09
Čerstvý hotový pokrm (mikrovlnná trouba)	P10
Zmražený hotový pokrm	P11
Čerstvý hotový pokrm (kombinovaná funkce)	P12
Slaný koláč	P13
Gratinovaný bramborový koláč (Quiche)	P14

• 3 POUŽÍVÁNÍ



délku programu.

Příklad: 650 g.

- Potvrďte jedním stiskem otočného knoflíku.

- Na displeji se automaticky zobrazí pikto-gram typu pečení a vypočtená doba te-
pelné úpravy. Trouba se zapne.

Zvolte přednastavenou potravinu.

FUNKCE AUTOMATICKÉHO

ROZMRAZOVÁNÍ

Trouba vám umožňuje využívat 3 typy
programů v režimu rozmrazování.

- Automatické rozmrazování P1, P2 nebo
P3.

Vyberete si pouze typ programu a zadáte
hmotnost.

P1: Režim automatického rozmrazování
vhodný pro maso, drůbež a hotové pokrmy.

P2: Režim automatického rozmrazování
vhodný pro ryby.

P3: Režim automatického rozmrazování
vhodný pro chléb a cukrářské výrobky.

**Pozn.: Při režimu odmrazování nelze na-
programovat odložený start.**

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

Můžete uložit do paměti 3 programy pečení
podle vlastní volby a využívat je opakovaně.

- **Naprogramování paměti (obr. G):**

Vyberte typ pečení, výkon nebo teplotu a
dobu pečení a stiskněte otočný knoflík, aby
se zobrazil údaj „MEM 1“ (Paměť 1).
Otáčením knoflíku vyberte jednu ze 3 dos-
tupných pamětí a stisknutím ji uložte.
Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

**Při ukládání do paměti nelze naprogra-
movat odložený start.**

- **Výběr některé ze 3 uložených pamětí
(obr. H):**

Otáčením knoflíku přejděte na funkci MEMO
(Paměť) a volbu potvrďte. Otáčením knoflíku
procházejte paměti a tu požadovanou
potvrďte. Zahájí se pečení.



Poznámka:

Troubu lze kdykoli vypnout dlouhým
stiskem tlačítka ①.

**Pečení lze přerušit stisknutím otočného
knoflíku.**

• 4 ÚDRŽBA



VNĚJŠÍ POVRCH

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



Upozornění

**K čištění skleněných dvířek trouby
nepoužívejte brusné čisticí prostředky,
abrazivní houbičky ani kovové škrabky.
Mohlo by dojít k poškrábání povrchu,
případně i k prasknutí skla.**

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY

• 5 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ



Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba se nezahřívá. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „**DEMO**“.

Světlo trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

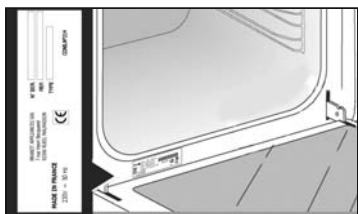
Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby.

• 6 POPRODEJNÍ SERVIS



POPRODEJNÍ SERVIS

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.



ORIGINÁLNÍ DÍLY

Při provádění údržby vyžadujte pouze použití **originálních náhradních dílů s osvědčením původu**.



• 7 FUNKČNÍ ZPŮSOBILOST

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

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

Zkouška	Hmotnost	Přibližný čas	Stupeň výkonu	Nádoby/Doporučení
Vaječný krém (12.3.1)	1000 g	16–18 min	500 W	Varné sklo 227 Na otočném talíři
Savojský koláč (12.3.2)	475 g	6–7 min	700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kus masa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Zakryjte plastovou fólií. Na otočném talíři
Rozmrazování masa (13.3)	500 g	11–12 min	200 W	Na mřížovém talíři Na otočném talíři
Rozmrazování malin (B.2.1)	250 g	6–7 min	200 W	Na mřížovém talíři Na otočném talíři
Gratinované brambory (12.3.4)	1100 g	23–25 min	Mírný gril + 700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kuchařka (12.3.6)	1200 g	24–26 min	Silný gril + 500 W	Umístěte na rošt podložený nádobou na odkapávání tuku Vložte do úrovně 1 odspodu Otočte v polovině doby
		35–40 min	Pečení s ventilátorem 200°C + 200 W	V glazované keramické míse Umístěte na rošt vložený do úrovně 1 odspodu
Dort (12.3.5)	700 g	20 min	Pečení s ventilátorem 220°C + 200 W	Varné sklo 828 Umístěte na rošt v úrovni 1



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.

De Dietrich 

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 / PRÆSENTATION AF OVNE

• Præsentation af ovnen	2
• Præsentation af betjeningerne	9
• Præsentation af tilbehøret	10

2 / INDSTILLING

• Indstilling af klokken	11
• Ændring af klokken	11
• Minutur	11
• Låsning af betjeningerne	11
• Menuindstillinger	11
• Styring til drejende plade	11

3 / BRUG

• Tilberedningsfunktioner	12
• Øjeblikkelig tilberedning	14
° Ændring af temperaturen	14
° Ændring af effekten	14
° Programmere varigheden	14
° Tilberedning med udskudt start	14
• Automatiske tilberedningsfunktioner	14
• Automatiske optøningsfunktioner	15
- Gemme en tilberedning	15

4 / VEDLIGEHOLDELSE

° Udvendige flader	15
° Udskiftning af pære	15

5 / FEJL OG AFHJÆLPNINGER

6 / KUNDESERVICE

• Forbrugerservice	16
• Reparationer Frankrig	16

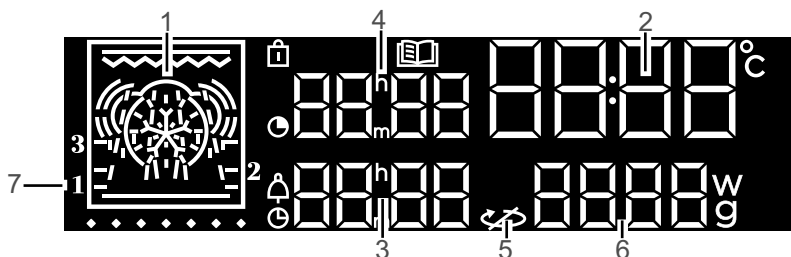
7 / PRÆSTATIONS PRØVNING

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE



1 BETJENINGSPANEL

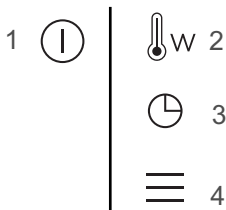
• DISPLAY



- 1- Visning af tilberedningsfunktioner
- 2-Visning af uret og ovnens temperatur
- 3-Indikator for slutning på tilberedning/Minutur
- 4-Indikator for tilberedningens varighed
- 5- Stop af drejeplade
- 6- Indikator for effekt/vægt
- 7-Indikator for ribbe

- Indikator for låsning af betjening
- Indikator for funktionen "Opskrifter"
- Indikator for bagningens varighed
- Indikator for minutur
- Indikator for slutning på bagning

• TASTERNE



- 1 Tænd/sluk
- 2 Indstilling af temperatur og effekt
- 3 Indstilling af klokken, tiden for afslutning af tilberedningen, minuturet
- 4 Åbning af MENU for indstillinger

• BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med trykfunktion i midten; den bruges til at vælge programmerne, forøge eller sænke værdierne og godkende.

Drejeknappens design og funktioner er symboliseret på følgende måde:



DREJ drejeknappen.



TRYK på midten af drejeknappen for at godkende.

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE



2 TILBEHØR

Rist med sikkerhed mod vipning (fig. A).

Anvendes til at toast, brune eller grille. Risten må under ingen omstændigheder bruges sammen med andre beholdere i metal i mikrobølgefunktion, grill- + mikrobølgefunktion eller varmluft- + mikrobølgefunktion.

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

Bradepande i glas (fig. B).

Den kan anvendes halvt fuld af vand til tilberedning i vandbad i funktionen varmluft. Den kan også bruges som stegefad.



Bemærk:

Sørg for at sætte bradepanden midt på ribberne i siden for ikke at ændre luftcirkulationen.

Risten + bradepanden i glas (fig. C)

Stil risten på bradepanden for at opsamle stegesaft eller fedt op.

Ribberne (fig. D)

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

Den drejende plade (fig. E)

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

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

Den kan også bruges som bageplade.

Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er forudset til det.

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

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

Husk at sætte drevet, understøtningen med hjul og den drejelige glasplade ind igen.

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

Når pladen er i stopposition, kan den anvendes til store retter, der bruger hele ovenns overflade. I så tilfælde er det nødvendigt at dreje beholderen eller at blande dens indhold halvvejs inde i programmet.

DRIFTSPRINCIP

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

Deres frekvens befinder sig i bånd på 2450 MHz.

Deres egenskaber:

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

fedt og sukker.

Når en madvare udsætter for mikrobølger, foregår der en hurtig bevægelse af molekylerne, hvilket fremkalder en opvarmning. Bølgerne trænger cirka 2,5 cm ind i maden, hvis maden er tykkere end disse 2,5 cm foregår opvarmningen ind til midten af maden via varmeledning, som ved traditionel tilberedning.

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

• 2 INDSTILLINGER



INDSTILLING AF KLOKKEN (fig. A)

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN (fig. B)

Tryk på tasten i nogle sekunder, indtil time blinker. Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

MINUTUR (fig. C)

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

0:00 blinker. Indstil minuturet ved at dreje 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 minuttur og indstille til 00:00.

LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring (fig. D)

Tryk samtidigt på tasterne og , indtil symbolet vises på skærmen. Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten forbliver aktiv under en tilberedning.

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

INDSTILLINGSMENU (fig. E)

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

Lampe, kontrast, lyde og demo-funktion.

For at gøre dette skal du trykke nogle sekunder på tasten for at åbne indstillingsmenuen.

Se tabellen herunder:

Hvis det er nødvendigt at ændre de forskellige parametre, drejes på drejeknappen, og der godkendes derefter.

Du kan gå ud af indstillingsmenuen når som helst ved at trykke på .

Indstillinger, der er valgt som standard	
	Lyde - bip: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	Kontrast: Belysningsgraden på displayet kan indstilles fra 20 til 100 %.
	DEMO-funktion: Position ON, funktionen er aktiveret. Position OFF, ovnen er i normal funktion.

STYRING AF DEN DREJENDE PLADE (fig.F)

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

Tryk samtidigt på tasterne og i et par sekunder.

Symbolet blinker på displayet.

• Genaktivering af den drejende plade

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

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING (fig.A)

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



GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Med denne ovn har du adgang til 4 forskellige typer af tilberedningsfunktioner:

- Funktionen Mikroovn.
- Funktionerne Kombineret med mikroovn (mikroovn + traditionel tilberedning).
- Funktionerne for Traditionel tilberedning.
- Funktionerne for Automatisk tilberedning.

FUNKTIONER FOR MIKROOVN

Position	Styrke	Anvendelse
 Mikroovn	1000 W	Hurtig opvarmning af drikke, vand og retter, der indeholder meget væske. Tilberedning af madvarer der indeholder meget vand (supper, saucer, tomater osv.).
 Mikroovn	800 W/900 W	Tilberedning af friske og frosne grøntsager.
 Mikroovn	600 W	Smelte chokolade.
 Mikroovn	500 W	Tilberedning af fisk og skaldyr. Opvarmning i 2 niveauer. Tilberedning af tørre grøntsager ved lavt blus. Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer på basis af æg.
 Mikroovn	400 W/ 300 W	Tilberedning ved lavt blus af mælkeprodukter, syltetøj.
 Mikroovn	200 W	Manuel optøning. Blødgøre smør, is.
 Mikroovn	100 W	Optøning af kager der indeholder fløde.
 Optøning	200 W	Se optøningsvejledning s.



FUNKTIONER KOMBINERET MED MIKROOVN

Position	T °C og anbefalet effekt mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft + mikroovn	200 °C 50 °C - 200 °C 300 W 100 W - 300 W	Denne kombinerede funktion forener tilberedning i mikroovn med tilberedning i varmluftsovn, og giver dig mulighed for at spare meget tid. Anbefales til kød, kylling og stege på plade.
 Middel grill + mikroovn	2 1-4 300 W 100 W - 700 W	Denne funktion giver mulighed for at bruge grillen og mikroovnen på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Denne funktion anvendes til at tilberede og brune madvarer som gratiner og kød. Den kan bruges før og efter kogning/steaming, ifølge opskriften.
 Grill + mikroovn	4 1-4 300 W 100 W - 700 W	Tilberedning med grill + mikroovn til grillning af kød og fisk.

- FUNKTIONER FOR TRADITIONEL TILBEREDNING

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



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

ÆNDRE TEMPERATUREN (fig.B)

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

ÆNDRE EFFEKTEN (fig.C)

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

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN (fig. D)

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

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

Ovnens udstyret med funktionen **“SMART ASSIST”**, som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder.

NB: Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, angiver ovnen, at du skal vende maden ved at udsende et bip og vises **“TURN”**.

TILBEREDNING MED UDSKUDET START (fig. E)

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen. Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekun-

der. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

DE AUTOMATISKE TILBEREDNINGSFUNKTIONER (fig. F)

Programmeringen for automatisk tilberedningsfunktion ud fra vægt og varighed, vælger tilberedningsindstillingerne for dig. Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

- Vælg med drejeknappen funktionen , logoet blinker.
- Vælg en tilberedning AUTOMATISK (Se oversigten)
- En foreslået vægt blinker på skærmen.
- F.eks.: P3 → vægt, 500 G.
- Justér vægten med drejeknappen.
- Eksempel: 650 g.
- Godkend med et enkelt tryk på drejeknappen.

Madvarer	14 Opskrifter
Fiberholdige friske grøntsager	P01
Friske grøntsager	P02
Frosne grøntsager	P03
Fjerkræ (kombineret funktion)	P04
Oksekød (kombineret funktion)	P05
Fisk	P06
Frisk pizza (kombineret funktion)	P07
Frossen pizza (kombineret funktion)	P08
Frossen pizza (traditionel tilberedning)	P09
Farserede færdigretter (mikroovn)	P10
Frosne færdigretter	P11
Friske færdigretter (kombineret funktion)	P12
Tærter (kød, grøntsager m.m)	P13
Quiche, kartoffelgratin	P14

- piktogrammet for den anvendte tilbered-

• 3 BRUG



ning og den automatisk beregnede tilberedningstid vises. Ovnens starter.

Vælg en forudprogrammeret madvare.

DE AUTOMATISKE FUNKTIONER FOR OPTØNING

Med denne ovn har du adgang til 3 forskellige programmeringstyper i optøningsfunktion

- En automatisk optøning P1, P2 eller P3.

Du vælger ganske enkelt programtypen og indtaster vægten.

P1: Automatisk optøningsfunktion for kød, fjerkræ og færdige retter.

P2: Automatisk optøningsfunktion for fisk

P3: Automatisk optøningsfunktion for brød og wienerbrød.

NB: Det er ikke muligt at bruge udskudt start med optøningsfunktionerne.

GEMME EN TILBEREDNING

Du kan gemme 3 programmer for tilberedning efter eget valg, som du kan bruge sidenhen.

- Gem et program i hukommelsen (fig. G):

G):

Vælg en tilberedning, dens effekt eller tem-

peratur og dens varighed, derefter trykkes på drejeknappen for at opnå "MEM 1". Vælg en af de 3 hukommelser ved at dreje drejeknappen, og godkend for at gemme den. Godkend igen for at starte tilberedningen.

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

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

- Vælg en af de 3 hukommelser, der allerede er registreret (fig. H):

Drej drejeknappen, og gå til MEMO, godkend derefter. Rul gennem hukommelserne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker. Opvarmningen starter.



Bemærk:

Tryk længe på tasten ① når som helst for at stoppe ovnen.

For at sætte på pause under tilberedningen trykkes på drejeknappen.

• 4 VEDLIGEHOLDELSE



UDVENDIGE FLADER

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



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.

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

UDSKIFTNING AF PÆRE

• 5 FEJL OG AFHJÆLPNINGER



Nogle problemer kan du selv løse:

Ovnens varmer ikke op. Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur. Kontroller, om ovnen er indstillet til **DEMO**-funktion.

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

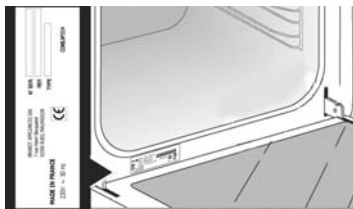
Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen. Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen.

• 6 KUNDESERVICE



KUNDESERVICE

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



ORIGINALE DELE

Under indgreb for vedligeholdelse, skal du bede om, at der udelukkende anvendes **godkendte originale reservedele**.



• 7 PRÆSTASTIONS PRØVNING

Præstationsprøvning ifølge normerne CEI/EN/NF EN 60705;

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

Prøvning	Belastning	Cirka tid	Effekt vælger	Beholdere/Gode råd
Fløde med æg (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 På drejepladen
Savoie-kage (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Farsbrød (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Dækket med en plast-film. På drejepladen
Optøning af kød (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Optøning af hindbær (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Kartoffel-gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Blid grill + 700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Kylling (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Stærk grill + 500 W	Lagt på hele risten + bradepande Indsæt på niveau 1 nedefra Vendes efter halvdelen af tiden
		35 - 40 min.	Varmluft 200 °C + 200 W	I et emaljeret lerfad Sat på den indsatte rist på niveau 1 nedefra
Kage (12.3.5)	700 g	20 min.	Varmluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Sat på risten, niveau 1

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ

τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση.

Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρες της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής. Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1 / ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

• Παρουσίαση του φούρνου σας	2
• Παρουσίαση των εντολών	9
• Παρουσίαση των εξαρτημάτων	10

2 / ΡΥΘΜΙΣΗ

• Ρύθμιση της ώρας	11
• Τροποποίηση της ώρας	11
• Χρονοδιακόπτης	11
• Κλείδωμα των εντολών	11
• Μενού ρυθμίσεων	11
• Έλεγχος του περιστρεφόμενου δίσκου	11

3 / ΧΡΗΣΗ

• Τρόποι μαγειρέματος.....	12
• Άμεσο μαγείρεμα	14
° Αλλαγή θερμοκρασίας.....	14
° Αλλαγή ισχύος.....	14
° Προγραμματισμός της διάρκειας.....	14
° Μαγείρεμα με καθυστερημένη έναρξη	14
• Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος.....	14
• Αυτόματες λειτουργίες ξεπαγώματος	15
• Αποθήκευση μαγειρέματος στη μνήμη	15

4 / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

° Εξωτερική επιφάνεια	15
° Αλλαγή λυχνίας	15

5 / ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

6 / ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

• Υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών	16
• Παρεμβάσεις – Γαλλία	16

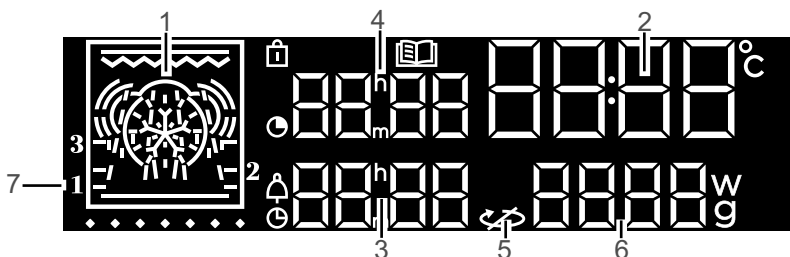
7 / ΕΠΙΔΟΣΗ

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



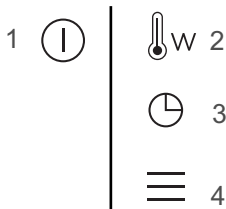
1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

• ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1- Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος | Ένδειξη κλειδώματος των εντολών |
| 2- Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας | Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές» |
| 3- Ένδειξη τέλους μαγειρέματος / Χρονοδιακόπτης | Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος |
| 4- Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος | Ένδειξη χρονοδιακόπτη |
| 5- Διακοπή κίνησης περιστρεφόμενου δίσκου | Ένδειξη τέλους μαγειρέματος |
| 6- Ένδειξη ισχύος/ βάρους | |
| 7- Ένδειξη αγκίστρων | |

• ΠΛΗΚΤΡΑ



- 1 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- 2 Ρύθμιση της θερμοκρασίας και της ισχύος
- 3 Ρύθμιση της ώρας, του χρόνου και του τέλους μαγειρέματος, του χρονοδιακόπτη
- 4 Πρόσβαση στο ΜΕΝΟΥ ρυθμίσεων

• ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη με κεντρικό πάτημα, που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση.

Οι εικόνες του περιστρεφόμενου διακόπτη αντιστοιχούν στα εξής:



ΣΤΡΕΨΤΕ τον περιστρεφόμενο διακόπτη.



ΠΑΤΗΣΤΕ στο κέντρο του περιστρεφόμενου διακόπτη για επιβεβαίωση.

• 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



2 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση (εικ. Α).

Επιτρέπει το φρυγάνισμα, το ρόδισμα ή το ψήσιμο.

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

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

Γυάλινο ταψί συλλογής ζωμών (εικ. Β).

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



Παρατήρηση:

Φροντίστε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής ζωμών στις πλαϊνές σχάρες έτσι ώστε να μην αλλάξει η κυκλοφορία του αέρα.

Σχάρα + γυάλινο ταψί συλλογής ζωμών (εικ. Γ)

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

Άγκιστρα (εικ. Δ)

2 άγκιστρα στερέωσης σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε 3 επίπεδα.

Περιστρεφόμενος δίσκος (εικ. Ε)

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

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

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

Η διάταξη οδήγησης επιτρέπει την περιστροφή του γυάλινου δίσκου.

Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην οπή του μοτέρ του άξονα.

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

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

Ο δίσκος σε θέση διακοπής κίνησης επιτρέπει τη χρήση μεγάλων ταψιών σε όλη την επιφάνεια του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος ή να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Η συχνότητά τους βρίσκεται στη ζώνη των 2.450 MHz.

Η συμπεριφορά τους:

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

Όταν ένα τρόφιμο εκτίθεται στα μικροκύματα, προκαλείται γρήγορη ανάδευση των μορίων και, με αυτό τον τρόπο, δημιουργείται θέρμανση. Το βάθος στο οποίο τα κύματα διαπερνούν τα τρόφιμα είναι περίπου 2,5 εκ. Εάν το φαγητό έχει μεγαλύτερο πάχος, το μαγείρεμα έως το κέντρο του πραγματοποιείται μέσω επαγωγής της θερμότητας, όπως συμβαίνει και στο κλασικό μαγείρεμα.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε ότι τα μικροκύματα προκαλούν στο εσωτερικό του φαγητού ένα απλό θερμικό φαινόμενο και ότι δεν είναι επιβλαβή για την υγεία.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ (ΕΙΚ. Α)

Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ (ΕΙΚ. Β)

Πατήστε το πλήκτρο για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (ΕΙΚ. Γ)

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο .

Η ένδειξη 00:00 αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – Σύστημα ασφάλειας για παιδιά (ΕΙΚ. Δ)

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη. Το κλείδωμα των εντολών είναι προβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο το πλήκτρο παραμένει ενεργοποιημένο κατά το μαγείρεμα.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου το σύμβολο εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΕΙΚ. Ε)

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας: λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.

Για να το κάνετε αυτό, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο για να προσπελάσετε το μενού ρυθμίσεων.

Βλ. παρακάτω πίνακα:

Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	
	Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
	Αντίθεση: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 20 έως 100%.
	Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Θέση ON, ενεργοποίηση λειτουργίας. Θέση OFF, κανονική λειτουργία του φούρνου.

Για να αλλάξετε τις διάφορες παραμέτρους, εφόσον είναι απαραίτητο, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε .

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ (ΕΙΚ. ΣΤ)

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

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και για μερικά δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη.

• Επαναφορά της κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου

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

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΕΙΚ. Α)



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προστελάξετε **4** διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος:

- Λειτουργία μικροκυμάτων.
- Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων (μικροκύματα + κλασικό μαγείρεμα).
- Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος.
- Λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Ισχύς	Χρήση
 Μικροκύματα	1.000 W	Ταχύ ζέσταμα ποτών, νερού και φαγητών που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών. Μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολύ νερό (σουπες, σάλτσες, ντομάτες κ.λπ.).
 Μικροκύματα	800 W/900 W	Μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών.
 Μικροκύματα	600 W	Λιώσιμο σοκολάτας.
 Μικροκύματα	500 W	Μαγείρεμα ψαριών και οστρακόδερμων. Ζέσταμα σε 2 επίπεδα. Μαγείρεμα αποξηραμένων λαχανικών σε χαμηλή φωτιά. Ζέσταμα ή μαγείρεμα εύθραυστων τροφίμων με βάση το αυγό.
 Μικροκύματα	400 W/300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά γαλακτοκομικών προϊόντων, μαρμελάδων.
 Μικροκύματα	200 W	Μη αυτόματο ξεπάγωμα. Μαλάκωμα βουτύρου, παγωτού.
 Μικροκύματα	100 W	Ξεπάγωμα γλυκών που περιέχουν κρέμα.
 Ξεπάγωμα	200 W	Βλ. οδηγίες ξεπαγώματος σελ.



ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Θερμοκρασία (°C) συνιστώμενη ισχύς ελάχ. - μέγ.	και Χρήση
 Θερμός αέρας + μικροκύματα	200°C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Αυτή η συνδυαστική λειτουργία συνδυάζει το μαγείρεμα με μικροκύματα με το μαγείρεμα με θερμό αέρα, το οποίο σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο. Συνιστάται για κρέατα, κοτόπουλο και ψητά τοποθετημένα σε ταψί.
 Μέτριο γκριλ + μικροκύματα	2 1-4 300 W 100 W - 700 W	Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά, όπως τα ογκρατέν και τα κρέατα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν ή μετά το μαγείρεμα, ανάλογα με τη συνταγή.
 Δυνατό γκριλ + μικροκύματα	4 1-4 300 W 100 W - 700 W	Μαγείρεμα στη λειτουργία Δυνατό γκριλ + μικροκύματα, για να ψήνετε κρέατα και ψάρια.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΛΑΣΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Δυνατό γκριλ	2 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε κοτολέτες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα.
 Δυνατό γκριλ με αέρα	200°C 50°C - 200°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Θερμός αέρας*	200°C 50°C - 220°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά.



Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ΕΙΚ. Β)

- Πατήστε το πλήκτρο , η θερμοκρασία αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

- Παράδειγμα: 180°C.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ (ΕΙΚ. Γ)

- Πατήστε το πλήκτρο , η ισχύς (300 W) αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Ρυθμίστε την ισχύ με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου διακόπτη.

- Παράδειγμα: 200 Watt.

- Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ (ΕΙΚ. Δ)

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος  αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «**SMART ASSIST**», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Η εγγραφή του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος υποδεικνύει ότι πρέπει να γυρίσετε τα τρόφιμα, με έναν χαρακτηριστικό ήχο και την ένδειξη «TURN».

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ (ΕΙΚ. Ε)

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η εγγραφή τέλους μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τέλους μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΕΙΚ. ΣΤ)

Ο προγραμματισμός στην αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος με βάση το βάρος ή τη διάρκεια, επιλέγει για εσάς τις

Τρόφιμα	14 Συνταγές
Φρέσκα ινώδη λαχανικά	P01
Φρέσκα λαχανικά	P02
Κατεψυγμένα λαχανικά	P03
Πουλερικά (συνδυαστική λειτουργία)	P04
Βοδινό κρέας (συνδυαστική λειτουργία)	P05
Ψάρι	P06
Φρέσκια πίτσα (συνδυαστική λειτουργία)	P07
Κατεψυγμένη πίτσα (συνδυαστική λειτουργία)	P08
Κατεψυγμένη πίτσα (Κλασικό μαγείρεμα)	P09
Έτοιμο φρέσκο φαγητό (Μικροκύματα)	P10
Έτοιμο κατεψυγμένο φαγητό	P11
Έτοιμο φρέσκο φαγητό (συνδυαστική λειτουργία)	P12
Αλμυρή τάρτα	P13
Κίς Πατάτες ογκρατέν	P14

παραμέτρους μαγειρέματος. Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να

• 3 ΧΡΗΣΗ



αναβοσβήνει.

- Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τη λειτουργία **Auto**, το λογότυπο αναβοσβήνει.

- Επιλέξτε ένα

ΑΥΤΟΜΑΤΟ μαγείρεμα (Βλ. πίνακα)

- Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος.

- Παράδειγμα: P3 → βάρος, 500 G.

- Ρυθμίστε το βάρος ή τη διάρκεια με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου διακόπτη.

Παράδειγμα: 650 g.

- Επιβεβαιώστε με ένα απλό πάτημα του περιστρεφόμενου διακόπτη.

- εμφανίζονται το εικονόγραμμα του μαγειρέματος που χρησιμοποιείται και ο χρόνος που υπολογίζεται αυτόματα. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Επιλέξτε ένα είδος τροφίμου που έχει προγραμματιστεί εκ των προτέρων.

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Αυτός ο φούρνος σας επιτρέπει να προστελάσετε 3 διαφορετικά είδη προγραμματισμού σε λειτουργία ξεπαγώματος

- Αυτόματο ξεπάγωμα P1, P2 ή P3.

Απλώς επιλέγετε τον τύπο προγράμματος και υποδεικνύετε το βάρος.

P1: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για κρέας, πουλερικά και μαγειρεμένα φαγητά.

P2: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για ψάρι.

P3: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για ψωμί και αρτοποیهματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στις λειτουργίες

ξεπαγώματος, δεν είναι δυνατός ο

προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.

- Προγραμματισμός μνήμης (εικ. Ζ):

Επιλέξτε μαγείρεμα, ισχύ ή θερμοκρασία, και διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MEM 1». Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και επιβεβαιώστε για να αποθηκευτεί στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν αποθηκευτεί εγγραφές και στις 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη. Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

- Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες που έχουν ήδη εγγραφεί (εικ. Η):

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.



Παρατήρηση:

Για να θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ①. Για παύση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

• 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.



Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά

σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

εταιρεία.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ

Για οποιαδήποτε εργασία σε σχέση με τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την

• 5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ



Μπορείτε να λύσετε μόνοι σας ορισμένα μικροπρόβλήματα:

Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία **ΕΠΙΔΕΙΞΗ**.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί. Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

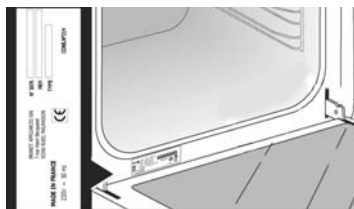
Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί. Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και 1 ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

• 6 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ



ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων συντήρησης, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση **γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών**.



• 7 ΕΠΙΔΟΣΗ

Δοκιμές επίδοσης σύμφωνα με τα πρότυπα CEI/EN/NF EN 60705.

Η Διεθνής Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή, SC.59K, καθιέρωσε ένα πρότυπο σχετικά με τις συγκριτικές δοκιμές απόδοσης που πραγματοποιούνται σε διάφορους φούρνους μικροκυμάτων. Ακολουθούν ορισμένες συστάσεις για τη συγκεκριμένη συσκευή:

Δοκιμή	Φορτίο	Χρόνος κατά προσέγγιση	Διακόπτης επιλογής ισχύος	Σκεύη / Συμβουλές
Κρέμα με αυγά (12.3.1)	1.000 g	16 - 18 λεπτά	500 W	Πυρέξ 227 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Γλυκό Σαβοΐας (12.3.2)	475 g	6 - 7	700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ρολό κρέατος (12.3.3)	900 g	14 λεπτά	700 W	Πυρέξ 838 Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη. Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα κρέατος (13.3)	500 g	11 - 12 λεπτά	200 W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα σμέουρων (B.2.1)	250 g	6 - 7 λεπτά	200 W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Πατάτες ογκρατέν (12.3.4)	1.100 g	23 - 25 λεπτά	Ελαφρύ γκριλ + 700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Κοτόπουλο (12.3.6)	1.200 g	24 - 26 λεπτά	Δυνατό γκριλ + 500 W	Τοποθετήστε στο σύνολο σχάρα + ταψί συλλογής ζωμών Τοποθετήστε στο επίπεδο 1 από κάτω Περιστρέψτε στη μέση του χρόνου
		35 - 40 λεπτά	Θερμός αέρας 200°C + 200 W	Σε εμαγιέ κεραμικό ταψί Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα που έχει τοποθετηθεί στο επίπεδο 1 από κάτω
Γλυκά (12.3.5)	700 g	20 λεπτά	Θερμός αέρας 220°C + 200 W	Πυρέξ 828 Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα, στο επίπεδο 1

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.

1 / PREZENTACJA KUCHENKI

• Prezentacja kuchenki	2
• Prezentacja poleceń	9
• Prezentacja akcesoriów	10

2 / USTAWIENIA

• Ustawienie godziny	11
• Modyfikacja godziny	11
• Minutnik	11
• Blokada poleceń	11
• Menu ustawień	11
• Obsługa płyty obrotowej	11

3 / UŻYTKOWANIE

• Tryby pieczenia	12
• Pieczenie natychmiastowe	14
° Modyfikacja temperatury	14
° Modyfikacja mocy	14
° Programowanie czasu	14
° Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem	14
• Automatyczne funkcje pieczenia	14
• Automatyczne funkcje rozmrażania	15
• Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci	15

4 / KONSERWACJA

° Powierzchnia zewnętrzna	16
° Wymiana lampki	16

5 / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

16

6 / SERWIS PO SPRZEDAŻY

• Dział obsługi klienta	16
• Serwis naprawczy we Francji	16

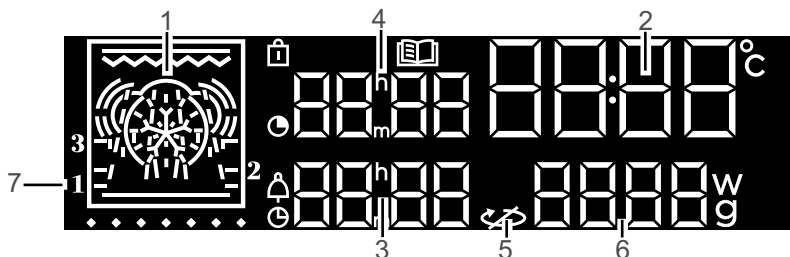
7 / TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ..17

• 1 PREZENTACJA KUCHENKI



1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



- | | |
|--|--|
| 1- Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2- Wyświetlanie zegara i temperatury | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 3- Wskaźnik zakończenia pieczenia / Minutnik | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| 4- Wskaźnik czasów trwania pieczenia | Wskaźnik zegara |
| 5- Wyłączanie płyty obrotowej | Wskaźnik zakończenia pieczenia |
| 6- Wskaźnik mocy/ wagi | |
| 7- Wskaźnik poziomu półki | |

• PRZYCISKI



- | | |
|---|--|
| 1 | Włączanie / Wyłączanie |
| 2 | Ustawienie temperatury i mocy |
| 3 | Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika |
| 4 | Dostęp do MENU ustawień |

• POKRĘTŁO POLECEN

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

Funkcje pokrętki są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętko.



NACISNĄĆ pokrętko, Aby zatwierdzić.

• 1 PREZENTACJA KUCHENKI



2 AKCESORIA

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się (rys. A).

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi. Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.

Szklana brytfanna (rys. B).

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.



Uwaga:
Należy uważać, aby umieścić brytfannę dokładnie na środku krątek bocznych, aby nie zakłócić przepływu powietrza.

Kratka + szklana brytfanna (rys. C)

w celu pieczenia i zbierania ociekającego soku, należy umieścić kratkę na brytfannie.

Stopnie (rys. D)

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie kratki na 3 poziomach.

Płyta obrotowa (rys. E)

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie

mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej. Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce. Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki. W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofały używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie. Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm - jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofały powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko ciepłne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

• 2 USTAWIENIA



USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazania godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY (rys. B)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

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

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi (rys. D)

Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk pozostaje aktywny podczas pieczenia.

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

MENU USTAWIEŃ (rys. E)

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika:

lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo.

W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Parametry ustawione domyślnie	
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 20 do 100 %.
	Tryb DEMO: Pozycja ON - tryb włączony. Pozycja OFF - normalny tryb działania piekarnika.

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

OBSŁUGA PŁYTY OBROTOWEJ (rys. F)

Jeżeli użytkownik uzna, że ilość miejsca jest niewystarczająca, aby naczynie mogło się obracać wewnątrz kuchenki, należy wyłączyć obroty płyty obrotowej przed rozpoczęciem wykonywania programu lub w jego trakcie.

Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski i przez kilka sekund.

Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .

• Ponowne włączanie płyty obrotowej

• 3 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 4 różnych typów programowania pieczenia:

- Funkcja „Kuchenska mikrofalowa”.
- Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej (kuchenska mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcje pieczenia tradycyjnego.
- Automatyczne funkcje pieczenia.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	mocy	Użytkowanie
 Kuchenska mikrofalowa	1000W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
 Kuchenska mikrofalowa	800W/900W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
 Kuchenska mikrofalowa	600W	Roztapianie czekolady.
 Kuchenska mikrofalowa	500W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
 Kuchenska mikrofalowa	400W/300W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
 Kuchenska mikrofalowa	200W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.
 Kuchenska mikrofalowa	100W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.
 Rozmrażanie	200W	Patrz przewodnik rozmrażania na str.

• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE KOMBINOWANE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	Zalecana T°C min. - maks.	i moc	Użytkowanie
 Termoobieg + kuchenka mikrofalowa	200°C 50°C - 200°C	300W 100W - 300W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchence mikrofalowej z termoobiegiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Grill średni + kuchenka mikrofalowa	2 1-4	300W 100W - 700W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.
 Grill mocny + kuchenka mikrofalowa	4 1-4	300W 100W - 700W	Funkcja pieczenia Grill mocny + kuchenka mikrofalowa umożliwia grillowanie mięsa i ryb.

FUNKCJE PIECZENIA TRADYCYJNEGO

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill mocny	2 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kielbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.
 Grill mocny impulsowy	200°C 50°C - 200°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Ciepło obiegowe*	200°C 50°C - 220°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw.

• 3 UŻYTKOWANIE



Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski ☹ i ☹☹, aż do chwili, kiedy symbol ☹☹ zniknie z wyświetlacza.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. A)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

MODYFIKACJA TEMPERATURY (rys. B)

- Wcisnąć przycisk ⏻ - kiedy wyświetlana wartość temperatury miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

- Przykład: 180°C.

MODYFIKACJA USTAWIENIA MOCY (rys. C)

- Wcisnąć przycisk ⏻mocy (300W) - kiedy wyświetlana wartość mocy miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

- Ustawić moc za pomocą pokrętki.

- Przykład: 200 W.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

PROGRAMOWANIE CZASU (rys. D)

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk ☹ - czas pieczenia ☹ miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

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

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

Uwaga: W połowie czasu pieczenia, kuchenka zasygnalizuje konieczność odwrócenia produktów, emitując sygnał

dźwiękowy i wyświetlając komunikat „TURN”.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. E)

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk ☹. Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętko. Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

AUTOMATYCZNE FUNKCJE PIECZENIA (rys. F)

Programowanie automatycznych funkcji pieczenia umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i czasu.

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

- Za pomocą pokrętki wybierz tryb



, logo zacznie migać.

- Wybrać program pieczenia

AUTOMATYCZNE (Patrz tabela)

- Proponowana waga miga na ekranie.

- Przykład: P3 → waga, 500G.

- Za pomocą pokrętki ustawić wagę lub czas.

Przykład: 650g.

- Zatwierdzić, naciskając pokrętko.

- Na wyświetlaczu pojawia się piktogram używanego trybu pieczenia oraz obliczony automatycznie czas. Kuchenka uruchamia się.

Wybrać jeden z zaprogramowanych produktów.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIA

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 różnych typów programowania w trybie rozmrażania

- Rozmrażanie automatyczne P1, P2 lub P3.

• 3 UŻYTKOWANIE



Produkty	14 Przepisy
Warzywa świeże włókniste	P01
Warzywa świeże	P02
Warzywa zamrożone	P03
Drób (funkcja kombinowana)	P04
Wołowina (funkcja kombinowana)	P05
Ryba	P06
Świeża pizza (funkcja kombinowana)	P07
Pizza zamrożona (funkcja kombinowana)	P08
Pizza zamrożona (pieczenie tradycyjne)	P09
Dania świeże gotowe (kuchenka mikrofalowa)	P10
Dania zamrożone gotowe	P11
Dania świeże gotowe (funkcja kombinowana)	P12
Tarta słona	P13
Zapiekanka ziemniaczana	P14

Wystarczy wybrać typ programu i wpisać wagę.

P1: Tryb automatycznego rozmrażania mięsa, drobiu i dań gotowych.

P2: Tryb automatycznego rozmrażania ryb.

P3: Tryb automatycznego rozmrażania pieczywa i ciast.

Uwaga: W przypadku funkcji rozmrażania, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci (rys. G):

Wybrać pieczenie, jego moc lub temperaturę, a następnie wcisnąć pokrętkę aż do wyświetlenia komunikatu „MEM 1”.

Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. 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.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci (rys. H):

Przekręcić pokrętkę i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się.



Uwaga:

Aby wyłączyć kuchenkę w dowolnej chwili, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk ①.

Aby wstrzymać pieczenie podczas wykonywania programu należy wcisnąć pokrętkę.

• 4 KONSERWACJA



POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

WYMIANA LAMPKI

Jakiegokolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę, autoryzowanego przez markę.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

Kuchenka nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększyć ustawioną temperaturę. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie **DEMO**.

Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika.

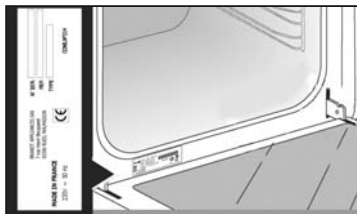
• 6 SERWIS PO SPRZEDAŻY



SERWIS PO SPRZEDAŻY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas roz-

mowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie **oryginalnych części zamiennych**.



• 7 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji zgodnie z normą CEI/EN/NF EN 60705 ;

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC.59K opracowała normę dotyczącą przeprowadzania porównawczych testów wydajności kuchenek mikrofalowych. W odniesieniu do tego urządzenia nasze zalecenia są następujące:

Test	Obciążenie	Czas ok.	Pokrętko wyboru mocy	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkoptowe (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet miśny (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Przykryj folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Grill słaby + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Grill mocny + 500 W	Umieść na kratce z brytfanną Ustaw na poziomie 1 od dołu Obróć w połowie czasu pieczenia
		35 - 40 min.	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Umieść na kratce ustawionej na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min.	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustaw na kratce na poziomie 1



УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Наша продукция понравится вам с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и изысканным в совершенной гармонии одних с другими. К этой печи так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных металлов и применение передовой технологии гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которая не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие. Благодарим вас за доверие.

De Dietrich 

1 / ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

• Описание вашей печи	2
• Описание панели управления	9
• Описание принадлежностей.....	10

2 / НАСТРОЙКИ

• Установка времени	11
• Изменение времени	11
• Таймер	11
• Блокировка панели управления.....	11
• Меню настроек.....	11
• Управление вращающимся блюдом	11

3 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• Режимы приготовления пищи.....	12
• Обычный режим приготовления.....	14
° Изменение температуры	14
° Изменение мощности	14
° Запрограммировать длительность	14
° Приготовление с отложенным стартом.....	14
• Автоматические функции приготовления	14
• Автоматические функции разморозки.....	15
• Сохранить программу приготовления	15

• 4 / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

° Внешняя поверхность	16
° Замена лампочки	16

5 / НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 16

6 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Сотрудничество с покупателями	16
• Техническое обслуживание во Франции	16

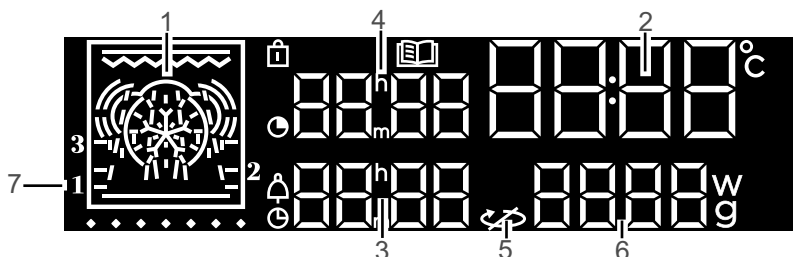
7 / ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ 17

• 1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1- Отображение режимов приготовления | Индикатор блокировки панели |
| 2- Отображение времени и температуры | индикатор управления |
| 3- Индикатор окончания приготовления / Таймер | Индикатор функции «Рецепты» |
| 4- Индикатор длительности приготовления | Индикатор длительности |
| 5- Останов вращающегося блюда | Индикатор таймера |
| 6- Индикатор мощности/ веса | Индикатор окончания приготовления |
| 7- Индикатор выбора уровня | |

• КНОПКИ

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 1 Работа / останов |
| | 3 | 2 Настройка температуры и мощности |
| | 4 | 3 Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера |
| | | Доступ к МЕНЮ настроек |

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:



ПОВЕРНИТЕ ручку.



Для подтверждения выбора
НАЖМИТЕ на центр ручки.

• 1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



2 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис. А).

Она позволяет жарить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

Решетку нельзя применять с другими металлическими контейнерами с функцией микроволны, гриль + микроволны или конвектор + микроволны.

Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.

ГЛУБОКИЙ стеклянный поддон (рис. В).

Он может быть использован при заполнении водой наполовину для приготовления на паровой бане с функцией конвектора. Он может выступать в качестве посуды для приготовления.

Примечание:

Постарайтесь хорошо поставить глубокий поддон по центру между боковыми решетками, чтобы не изменить циркуляцию воздуха.

РЕшетка + глубокий стеклянный поддон (рис.С)

Чтобы жарить и собирать сок, выделяющийся при жарке, поставьте решетку на глубокий поддон.

НАправляющие (рис. D)

2 устанавливаемые направляющие позволяют вам использовать решетку на 3 уровне.

Вращающееся блюдо (рис.Е)

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Оно вращается в 2 направлениях. Если оно не вращается, проверьте, чтобы все элементы правильно стояли.

Его можно использовать как блюдо для приготовления. Для извлечения блюда

вытащите его, используя зоны доступа, предусмотренные в углублении.

Несущий элемент позволяет стеклянному блюду вращаться.

Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забывайте вернуть на место несущий элемент, роликовую опору и стеклянное вращающееся блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. В случае плохого вращения убедитесь в отсутствии инородных предметов под блюдом.

Блюдо в положении останова позволяет устанавливать большие емкости на всей поверхности печи. В этом случае необходимо повернуть емкость или перемешать его содержимое в середине программы.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Микроволны, которые применяются для приготовления, являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;
- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию. Глубина проникновения волн в пищу равна приблизительно 2,5 см, если толщина продукта больше, тогда приготовление будет происходить путем теплопроводимости, как при приготовлении в конвекционном режиме. Следует знать, что микроволны вызывают в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья.

• 2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Нажмите на кнопку в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Защита от детей (рис. D)

Нажмите одновременно на кнопки и до отображения символа на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной во время приготовления.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и .

до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете изменять разные параметры вашей печи:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

Установленные параметры по умолчанию	
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 20 до 100%.
	ДЕМО-режим: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., нормальный режим печи.

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ (рис. F)

Если вы видите, что для его свободного вращения в печи недостаточно пространства, вы можете остановить вращающееся блюдо до или во время выполнения программы.

Нажимайте одновременно на кнопки и .



ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта печь позволяет вам иметь 4 типа режимов разного приготовления:

- Функция микроволны.
- Комбинированные функции микроволны (микроволны + приготовление в конвекционном режиме).
- Функции приготовления в конвекционном режиме.
- Автоматические функции приготовления.

ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНЫ

Положение	Мощность	Применение
 Микроволны	1000 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т.д.).
 Микроволны	800 Вт/900 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей.
 Микроволны	600 Вт	Растопить шоколад.
 Микроволны	500 Вт	Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Подогрев или приготовление нежных продуктов на базе яйца.
 Микроволны	400 Вт/300 Вт	Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья.
 Микроволны	200 Вт	Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед.
 Микроволны	100 Вт	Разморозка выпечки, содержащей крем.
 Разморозка	200 Вт	См. инструкции по разморозке.

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



КОМБИНИРОВАННЫЕ ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Положение	Рекомендованная T°C и мощность минимальная - максимальная	Применение
 Конвектор микроволны	+ 200°C 50°C - 200°C 300 Вт 100 Вт - 300 Вт	Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде.
 Одиночный гриль + микроволны	2 1-4 300 Вт 100 Вт - 700Вт	Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом.
 Сильный гриль + микроволны	4 1-4 300 Вт 100 Вт - 700Вт	Приготовление в функции сильный гриль + микроволны, чтобы жарить мясо и рыбу.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Положение	Рекомендуемая T°C минимальная - максимальная	Применение
 Сильный гриль	2 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок.
 Сильный турбо гриль	200°C 50°C - 200°C	Рекомендуется для приготовления птицы и жаркого, с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Конвектор *	200°C 50°C - 220°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей.



и в течение нескольких секунд.

Символ  появляется на дисплее.

- Повторная активация вращающегося блюда

Снова нажмите одновременно на кнопки

и в течение нескольких секунд до исчезновения символа  на дисплее.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис.А)

На панели управления должно отображаться только время. Дисплей не должен мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.

ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис.В)

- Нажмите на кнопку , температура мигает, настройка возможна.

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

- Например: 180°C

ИЗМЕНИТЬ МОЩНОСТЬ (рис.С)

- Нажмите на кнопку , мощность (300 Вт) мигает, настройка возможна.

- Настройте мощность при помощи ручки.

- Например: 200 Ватт.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (рис. D)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , время приготовления  мигает, настройка возможна.

Поверните ручку, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией «**SMART ASSIST**» (Умный помощник), которая при программировании длительности подскажет вам длительность приготовления, меняющуюся в

зависимости от выбранного приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Примечание: На середине времени приготовления печь вам укажет на необходимость перевернуть ваши продукты, издавая звуковой сигнал и отображая на дисплее «ПЕРЕВЕРНУТЬ» (TURN).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. E)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной длительности.

После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку .

Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Через несколько секунд время завершения приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор завершения приготовления прекращает мигать.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. F)

Программирование в автоматической функции приготовления с помощью введения веса или времени выбирает для вас параметры приготовления.

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

- Выберите при помощи ручки режим , символ мигает.

- Выберите приготовление АВТОМАТИЧЕСКОЕ (См. таблицу)

- Предлагаемый вес мигает на экране.

- Например: P3 —> вес, 500 г.

Настройте вес или время при помощи ручки.

Пример: 650 г.

Подтвердите выбор простым нажатием на ручку.



- Отображаются пиктограмма используемого приготовления и время,

Продукты	14 Рецепты
Свежие волокнистые овощи	P01
Свежие овощи	P02
Замороженные овощи	P03
Птица (комбинированная функция)	P04
Говядина (комбинированная функция)	P05
Рыба	P06
Свежая пицца (комбинированная функция)	P07
Замороженная пицца (комбинированная функция)	P08
Замороженная пицца (приготовление в конвекционном режиме)	P09
Свежеприготовленные блюда (микроволны)	P10
Замороженные полуфабрикаты	P11
Свежеприготовленные блюда (комбинированная функция)	P12
Пирог с начинкой	P13
Картофельный гратен	P14

рассчитанное автоматически. Печь начинает работать.

Выберите предварительно запрограммированный продукт.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ РАЗМОРОЗКИ

Данная печь позволяет получить доступ к 3 различным типам программ в режиме разморозки.

- Автоматическая разморозка P1, P2 или P3.

Вы просто выбираете тип программы и вводите вес.

P1 : Автоматический режим разморозки для мяса, птицы и полуфабрикатов

P2 : Автоматический режим разморозки для рыбы.

P3 : Автоматический режим разморозки для хлеба и венской выпечки.

Примечание: Во время режима разморозки не программируется приготовление с отложенным началом.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить 3 программы приготовления на ваш выбор, которые потом можно применять.

- Запрограммировать (рис. G) :

Выберите приготовление, мощность для него или его температуру и длительность, затем нажмите на ручку до получения «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую. Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 программ, уже занесенных в память, (рис.Н) :

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Начинается приготовление.



Примечание:

Чтобы остановить печь в любое время, нажмите продолжительное время на кнопку ①.

Чтобы сделать паузу во время приготовления, нажмите на ручку.

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.



Предупреждение
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку

таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для любых операций с лампочкой обратитесь в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному специалисту, имеющему разрешение на обслуживание данной марки.

• 5 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



Вы можете сами устранить некоторые небольшие неисправности:

Печь не греет. Проверьте, чтобы печь была правильно подключена и чтобы предохранитель вашей установки был рабочим. Увеличьте выбранную температуру. Проверьте, не настроена ли печь на режим **ДЕМО**.

Лампочка печи не светится. Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения печи.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения печи. Это нормально, вентиляция может продолжать работать до 1 часа максимум после приготовления, чтобы понизить внутреннюю и внешнюю температуру печи.

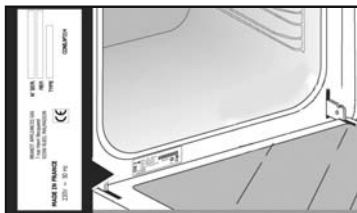
• 6 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашей печи должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить

обслуживание вашей печи, во время звонка сообщите ее полные идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При необходимости проведения ремонта всегда требуйте использования только **сертифицированных оригинальных запасных частей**.



• 7 РАБОЧАЯ ПРИГОДНОСТЬ

Тесты рабочей пригодности в соответствии с нормами CEI/EN/NF EN 60705;

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, утвердила стандарт, относящийся к сравнительным тестам технико-эксплуатационных показателей, выполненным для различных микроволновых печей. Мы рекомендуем следующее в отношении данного прибора:

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Переключатель мощности	Посуда / Советы
Яичный крем (12.1.3)	1000 г	16 - 18 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающемся блюде
Савойский торт (12.3.2)	475 г	6 - 7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Пирог с мясом (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накрыть пластиковой пленкой. На вращающемся блюде
Разморозка мяса (13.3)	500 г	11 - 12 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Разморозка малины	250 г	6 - 7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Картофельный гратен (12.3.4)	1100 г	23 - 25 мин	Мягкий гриль 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Цыпленок (12.3.6)	1200 г	24 - 26 мин	Сильный гриль + 500 Вт:	Установите на узел решетку + глубокий поддон Вставьте на 1 уровень снизу Переверните на половине программы
		35 - 40 мин	Конвектор 200°C + 200 Вт	В блюде из глазурированной керамики Установите на решетку, вставленную на 1 уровень снизу
Торт (12.5.3)	700 г	20 мин	Конвектор 220°C + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку 1 уровня



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 si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejšť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií

a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

De Dietrich 

1 / POPIS RÚRY

• Popis rúry	2
• Popis ovládacích prvkov	9
• Zamknutie príslušenstva	10

2 / NASTAVENIE

• Nastavenie času	11
• Zmena času	11
• Časovač	11
• Zamknutie ovládacích prvkov	11
• Menu nastavenia	11
• Ovládanie točne	11

3 / POUŽÍVANIE

• Režimy varenia	12
• Rýchle varenie pokrmov	14
° Nastavenie teploty	14
° Nastavenie výkonu	14
° Nastavenie trvania	14
° Oneskorenie spustenia varenia	14
• Automatická funkcia varenia	14
• Automatická funkcia rozmrazovania	15
• Uloženie varenia do pamäte	15

4 / ÚDRŽBA

° Vonkajší povrch	15
° Výmena osvetlenia	15

5 / ANOMÁLIE A RIEŠENIA16**6 / POPREDAJNÝ SERVIS**

• Oddelenie vzťahov so zákazníkmi	16
• Zásahy vo Francúzsku	16

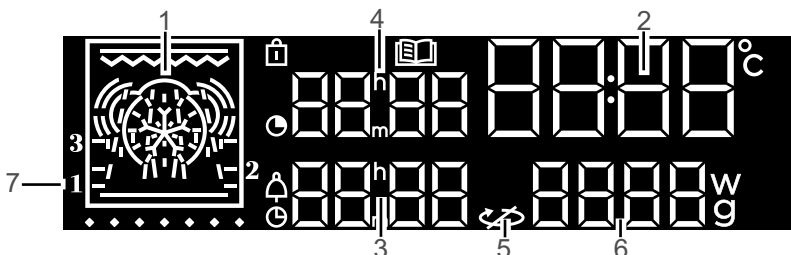
7 / VHODNOSŤ NA DANÝ ÚČEL17

• 1 POPIS RÚRY



1 OVLÁDACÍ PANEL

• DISPLEJ



1 – Oblasovka režimov varenia

2 – Zobrazenie času a teploty

3 – Ukazovateľ konca varenia/časovača

4 – Ukazovateľ trvania varenia

5 – Vypnutie točne

6 – Ukazovateľ výkonu/hmotnosti

7 – Ukazovateľ držiaka

Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov

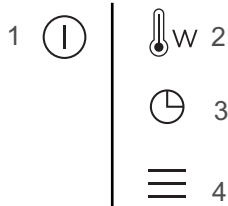
Ukazovateľ funkcie „Recepty“

Ukazovateľ trvania varenia

Ukazovateľ času

Ukazovateľ konca varenia

• TLAČIDLÁ



1 Zapnutie/vypnutie

2 Nastavenie teploty
a výkonu

3 Nastavenie času, trvania a konca
varenia, časovača

4 Prístup do MENU nastavení

• OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač so stredovým tlačidlom, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

Nákres ovládača je zobrazený ďalej:



OTOČTE ovládač.



STLAČTE stredové tlačidlo ovládača
na potvrdenie.



2 PRÍSLUŠENSTVO

Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu (obr. A)

Umožňuje funkciu hriankovača, opečenia do zlata alebo grilovania.

Mriežka sa v žiadnom prípade nesmie používať s inými kovovými nádobami pri funkcii mikrovlnného žiarenia, grilu + mikrovlnnej rúry alebo pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie.

Môžete si však ohriať jedlo v nádobe z hliníka, ktorá je izolovaná od mriežky pomocou taniera.

Sklenená panvica (obr. B).

Možno ju používať do polovice naplnenú vodou na pečenie nad vodným kúpeľom s ohrievaním s ventilátorom. Môže sa používať ako zapekacia misa.



Poznámka:

Dbajte na to, aby bola panvica v strede mriežky, aby sa nemenilo prúdenie vzduchu.

Mriežka + sklenená panvica (obr. C)

na pečenie a zbieranie šťavy z pečenia vložte pod panvicu mriežku.

Držiaky (obr. D)

2 držiaky na zavesenie vám umožňujú použiť mriežku na 3 úrovniach.

Točňa (obr. E)

Točňa vám umožňuje rovnomerné varenie potravín bez manipulácie.

Bez zásahu sa otočí v 2 smeroch. Ak sa nevypne, skontrolujte, či sú všetky časti správne umiestnené.

Možno ju používať ako misku na varenie.

Vyberte ju pomocou prístupových zón nachádzajúcich sa vnútri rúry.

Unášač umožňuje otáčanie sklenenej

točne.

Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda.

Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a sklenenú točňu.

Nesnažte sa ho otáčať sklenenú točňu ručne, v opačnom prípade hrozí riziko poškodenia hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod točňou nenachádzajú cudzie predmety.

Točňa v zastavenej polohe umožňuje prípravu veľkých jedál na celom povrchu rúry. V tomto prípade je potrebné v polovici programu otočiť nádoby alebo premiešať jej obsah.

PRINCÍP FUNGOVANIA

Mikrovlnné žiarenie používané na varenie sú elektromagnetické vlny. Vyskytujú sa bežne v našom prostredí, ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2 450 MHz.

Ich správanie:

- odrážajú sa kovom,
- prechádzajú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcujú ho molekuly vody, tuku a cukru.

Keď je jedlo vystavené mikrovlnnému žiareniu, dochádza k rýchlej agitácii jeho molekúl, ktorá spôsobuje zahrievanie. Hĺbka prenikania vln do potravín je približne 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, stred sa bude zohrievať ako v prípade tradičnej prípravy.

Upozorňujeme, že mikrovlnné žiarenie spôsobuje vnútri pokrmu jednoduchý tepelný úkaz a nie sú zdraviu škodlivé.

• 2 NASTAVENIA



NASTAVENIE ČASU (obr. A)

Pri zapnutí displeja blíka 12:00.

Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU (obr. B)

Stlačte tlačidlo ☉ na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

ČASOVAČ (obr. C)

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo ☉.

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka (obr. D)

Súčasne stlačte tlačidlá ⏮ a ☉, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol ☹. Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: Počas varenia zostane aktívne len tlačidlo ☉.

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá ⏮ a ☉, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol ☹.

MENU NASTAVENIA (obr. E)

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry: svetlo, kontrast, zvuky a režim demo.

Na tento účel stlačte na niekoľko sekúnd

tlačidlo ☰ na prístup k menu nastavení.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku:

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky.
	Kontrast: Percento jasú displeja je nastavené na 20 zo 100 %.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP), aktívny režim. Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry.

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo ☉.

OVLÁDANIE TOČNE (obr. F)

Ak sa vám zdá, že v rúre nie je dostatok miesta na otáčanie jedla, vypnite otáčanie točne pred spustením programu alebo počas neho.

Stlačte súčasne tlačidlá ☉ a ☰ na niekoľko sekúnd.

Na displeji sa zobrazí symbol ⚙.

• Opätovná aktivácia točne

Stlačte znova súčasne tlačidlá ☉ a ☰ na niekoľko sekúnd, až kým sa na displeji nevypne symbol ⚙.

• 3 POUŽÍVÁNIE



PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje nastaviť 4 rôzne typy režimov varenia.

- Funkcia mikrovlnného žiarenia.
- Funkcie kombinovaného mikrovlnného žiarenia (mikrovlnné žiarenie + tradičné varenie).
- Funkcie tradičného varenia.
- Funkcie automatického varenia.

FUNKCIA MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

Poloha	výkonu	Používanie
 Mikrovlnné žiarenie	1 000 W	Rýchly ohrev nápojov, vody a tanierov s veľkým obsahom tekutiny. Varenie potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).
 Mikrovlnné žiarenie	800 W/900 W	Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.
 Mikrovlnné žiarenie	600 W	Rozpúšťanie čokolády
 Mikrovlnné žiarenie	500 W	Varenie rýb a kôrovcov. Prihrievanie na 2 úrovniach Varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo varenie krehkých potravín z vajec.
 Mikrovlnné žiarenie	400 W/300 W	Varenie mliečnych potravín a džemov pri nízkej teplote.
 Mikrovlnné žiarenie	200 W	Manuálne rozmrazovanie Rozpúšťanie masla, ľadu.
 Mikrovlnné žiarenie	100 W	Rozmrazovanie pečiva s obsahom krému.
 Rozmrazovanie	200 W	Pozrite si návod na rozmrazovanie.

• 3 POUŽÍVÁNIE



FUNKCIE KOMBINOVANÉHO MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

Poloha	T °C mini – maxi	a odporúčaný výkon	Používanie
 pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie	200 °C 50 °C – 200 °C	300 W 100 W/300 W	Táto kombinovaná funkcia spája mikrovlnné žiarenie s ohrievaním s ventilátorom, vďaka čomu môžete ušetriť značné množstvo času. Odporúča sa pre mäso, hydinu a pečené na plechu.
 Stredný gril + mikrovlnné žiarenie	2 1 – 4	300 W 100 W/700 W	Táto funkcia umožňuje súčasné používanie grilu a mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Táto funkcia vám poskytuje pečenie a zapiekanie potravín, ako sú zapékané misky a mäso. Používa sa pred pečením alebo po pečení v závislosti od receptu.
 Silný gril + mikrovlnné žiarenie	4 1 – 4	300 W 100 W/700 W	Pečenie s pomocou funkcie silného grilu a mikrovlnného žiarenia na grilovanie mäsa a rýb.

FUNKCIE TRADIČNÉHO VARENIA

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Silný gril	2 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krevety položené na mriežku.
 Gril stredný impulzný	200 °C 50 °C – 200 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Na uchovanie prísad rybiech steakov.
 Ohrievanie s ventilátorom*	200 °C 50 °C – 220 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.



OKAMŽITÉ VARENIE (obr. A)

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdte.

ZMENA VÝKONU (obr. B)

– Stlačte tlačidlo , zabliká teplota, potom je možné nastavenie.

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

– Napríklad: 180 °C.

ZMENA VÝKONU (obr. C)

– Stlačte tlačidlo , zabliká výkon (300 W), potom je možné nastavenie.

– Nastavte výkon pomocou ovládača.

– Napríklad: 200 W.

– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

NAPROGRAMOVANIE TRVANIA (obr. D)

Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie pečenia  zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdte.

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

Čas pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách.

Poznámka: V polovici trvania varenia vám rúra pípnutím a zobrazením oznámenia „TURN“ oznámi, aby ste otočili potraviny.

ONESKORENÝ ČAS varenia (obr. E)

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania varenia stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času varenia otáčaním ovládača. Koniec varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE VARENIA (obr. F)

Nastavenie automatickej funkcie varenia podľa hmotnosti alebo dĺžky varenia vyberie za vás parametre varenia.

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

– Pomocou ovládača vyberte režim

 **Auto** . Zabliká logo.

– Výber spôsobu prípravy.

AUTOMATICKÉ (pozrite si tabuľku)

– Navrhovaná hmotnosť blika na obrazovke.

– Napríklad: P3 —> hmotnosť, 500 g.

– Nastavte hmotnosť alebo trvanie pomocou ovládača.

Například: 650 g.

Potraviny	14 Recepty
Čerstvá vláknitá zelenina	P01
Čerstvá zelenina	P02
Mrazená zelenina	P03
Hydina (kombinovaná funkcia)	P04
Hovädzie (kombinovaná funkcia)	P05
Ryby	P06
Čerstvá pizza (kombinovaná funkcia)	P07
Mrazená pizza (kombinovaná funkcia)	P08
Mrazená pizza (tradičné pečenie)	P09
Čerstvé hotové jedlá (mikrovlnné žiarenie)	P10
Mrazené hotové jedlá	P11
Čerstvé hotové jedlá (kombinovaná funkcia)	P12
Slané koláče	P13
Zapekaný slaný zemiakový koláč	P14

– Svoj výber potvrdte jedným stlačením tlačidla.

• 3 POUŽÍVÁNIE



– Zobrazí sa piktogram použitého varenia a automaticky sa vypočítajú časy varenia. Rúra sa spustí.

Výber naprogramovaných pokrmov.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE

ROZMRAZOVANIE

Táto rúra vám umožňuje nastaviť 3 rôzne typy programovania režimu rozmrazovania.

– Automatické rozmrazovanie P1, P2 alebo P3.

Jednoducho vyberte typ programu a uveďte hmotnosť.

P1: Režim automatického rozmrazovania mäsa, hydiny a varených jedál.

P2: Režim automatického rozmrazovania rýb

P3: Režim automatického rozmrazovania chleba a pečiva.

Poznámka: Pri používaní funkcií rozmrazovania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

– Naprogramovanie pamäte (obr. G):

Vyberte pečenie, výkon alebo teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým

sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované (obr. H):

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Spustí sa varenie.



Poznámka:

Rúru môžete kedykoľvek vypnúť dlhým stlačením tlačidla ①.

Na pozastavenie počas varenia stlačte ovládač.

• 4 ÚDRŽBA



VONKAJŠÍ POVRCH

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



Upozornenie:

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

VÝMENA SVETLA

V prípade akýchkoľvek zásahov do osvetlenia sa obráťte na zákaznícky servis alebo kvalifikovaného odborníka značky.

• 5 ANOMÁLIE A RIEŠENIA



Niektoré malé odchýlky si môžete opraviť sami:

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Zvýšte zvolenú teplotu. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“.

Osvetlenie rúry nefunguje. Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

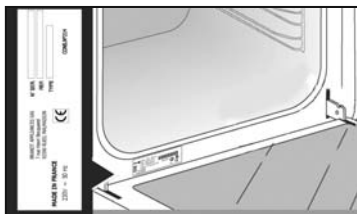
Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry. Je to normálne, ventilátor sa môže otáčať ešte hodinu po varení, aby sa postupne znížila teplota vnútri aj na povrchu rúry.

• 6 POPREDAJNÝ SERVIS



POPREDAJNÝ SERVIS

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.



ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe používajte výlučne **certifikované originálne náhradné diely**.



• 7 VHDNOST NA DANÝ ÚČEL

Skúšky vhodnosti podľa normy CEI/EN/NF EN 60705

Medzinárodná elektrotechnická komisia, SC.59K, stanovila normu pre skúšky porovnávania výkonnosti vykonávané s rôznymi mikrovlnnými rúrami. Pre toto zariadenie odporúčame:

Skúška	Hmotnosť	Približný čas	Výber výkonu	Recepty/tipy
Vaječný krém (12.3.1)	1 000 g	16 – 18 min	500 W	Varné sklo 227 na to ni
Savojský koláč (12.3.2)	475 g	6 – 7 min	700 W	Varné sklo 827 na to ni
Sekaná (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Obal s plastovou fóliou na to ni
Rozmrazovanie mäsa (13.3)	500 g	11 – 12 min	200 W	Na plytkom tanieri na to ni
Rozmrazovanie malín (B.2.1)	250 g	6 – 7 min	200 W	Na plytkom tanieri na to ni
Zapekané zemiaky (12.3.4)	1 100 g	23 – 25 min	Jemný gril + 700 W	Varné sklo 827 na to ni
Kura (12.3.6)	1200 g	24 – 26 min	Silný gril + 500 W	Položte na celý gril + panvica Vložte na úroveň 1 odspodu V polovici otočte
		35 – 40 min	Ohrievanie s ventilátorom 200 °C + 200 W	V smaltovanom pekáči Položte na vložnú mriežku na úroveň 1 odspodu
Koláč (12.3.5)	700 g	20 min	Ohrievanie s ventilátorom 220 °C + 200 W	Varné sklo 828 Položte na mriežku na úrovni 1

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

CZ5703218-01