

IT GUIDA DI UTILIZZO
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
CS NÁVOD K POUŽITÍ

Forno
Piekarnik
Печь
Trouba De Dietrich

De Dietrich 



Gentile Cliente,

*Scoprire i prodotti **De Dietrich** significa provare emozioni uniche che possono dare soltanto gli oggetti di valore.*

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro.

*Viene poi la voglia irresistibile di toccare. Il design **De Dietrich** si basa su materiali robusti e prestigiosi che lasciano ampio spazio all'autenticità.*

*Associando la tecnologia più evoluta ai materiali nobili, **De Dietrich** garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina.*

Le auguriamo piena soddisfazione con questo nuovo apparecchio e saremo lieti di accogliere i Suoi suggerimenti e di rispondere alle Sue domande. La invitiamo a trasmettere le eventuali domande al nostro servizio consumatori o tramite il nostro sito Internet.

La invitiamo a registrare il prodotto acquistato su www.de-dietrich.com per usufruire dei vantaggi offerti dalla marca.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

De Dietrich

Può trovare tutte le informazioni riguardanti la marca su www.de-dietrich.com

La invitiamo a visitare La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière - Parigi VIII

Aperta dal martedì al sabato, dalle 10 alle 19.

Service Consommateurs : 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromenager.com 

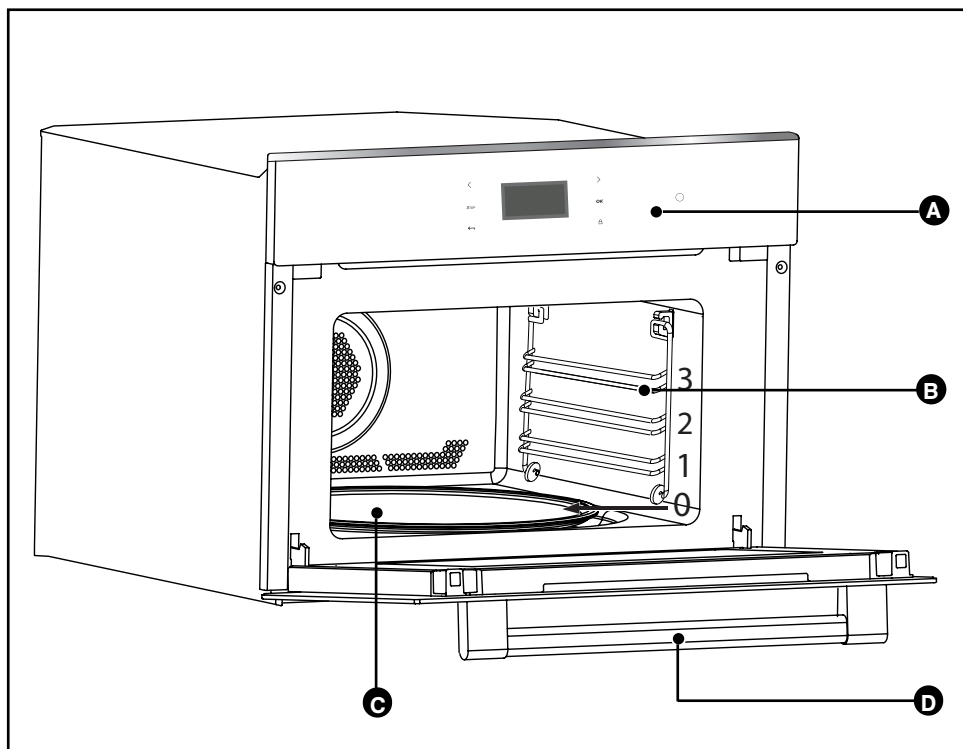
Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



Importante:

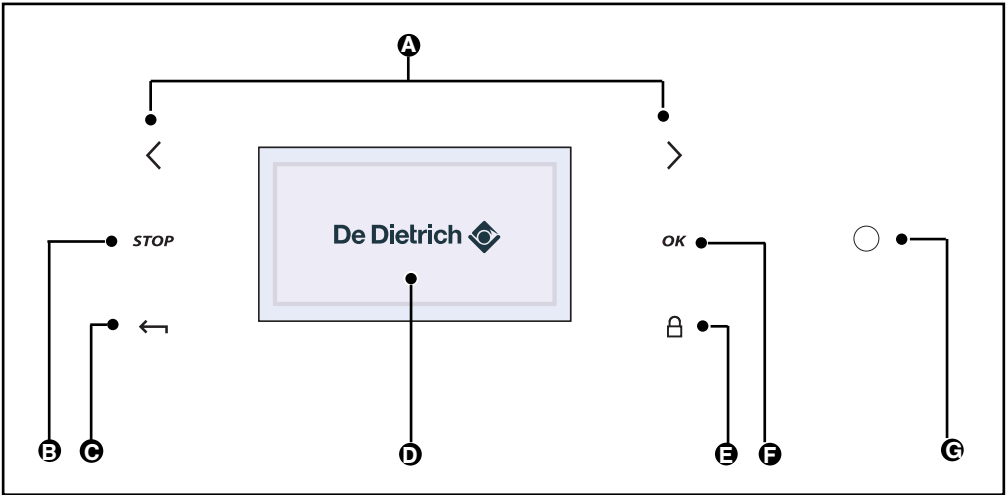
Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo per abituarsi rapidamente al suo funzionamento.

1 / DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO	
• Presentazione del forno _____	4
• Presentazione dei comandi _____	5
2 / UTILIZZO DELL' APPARECCHIO	
• Realizzazione di una cottura o di uno scongelamento _____	6
• Modalità Stand-by _____	6
• Regolazioni al momento dell'accensione _____	7
◦ Ripristino dell'ora _____	7
• Gestione del piatto girevole _____	8
• Funzione "EXPERT" (+ guide alla cottura) _____	8
◦ Microonde _____	14
◦ Scongelamento _____	15
◦ Calore ventilato + microonde _____	17
◦ Grill + microonde _____	18
◦ Turbo grill _____	19
◦ Calore ventilato _____	20
• Funzione "RICETTE" (+ guide alla cottura) _____	22
• Funzione "SCONGELAMENTO AUTOMATICO" _____	27
• Funzione "REGOLAZIONI"	
◦ Ora _____	28
◦ Suono _____	28
◦ Display _____	28
◦ Consumo _____	29
◦ Lingua _____	29
◦ Servizi _____	30
• Funzione "CONTAMINUTI" _____	30
• Protezione dei comandi (dispositivo di sicurezza bambini) _____	31
• Modalità "DEMO" _____	31
3 / MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO	
• Pulizia della superficie esterna _____	32
4/PROVE DI ATTITUDINE AL FUNZIONAMENTO _____	33
5 / SERVIZIO POST VENDITA	
• Interventi _____	34

• PRESENTAZIONE DEL FORNO


- A** Quadro comandi
- B** Livelli
- C** Piatto girevole
- D** Maniglia porta


• PRESENTAZIONE DEI COMANDI



- A** Tasti di selezione
- B** Arresto del forno o della programmazione
- C** Ritorno al livello precedente
- D** Display delle informazioni
- E** Protezione della tastiera
- F** Tasto di conferma
- G** Tasto "sveglia" (fine della funzione stand-by)

Lista delle indicazioni:

 Programmazione in corso

 Tastiera bloccata



• **REALIZZAZIONE DI UNA COTTURA O DI UNO SCONGELAMENTO**


Questo forno consente di accedere a 3 diversi tipi di programmazione secondo il Suo livello di conoscenza circa la cottura della pietanza:


- Per una ricetta di cui si conoscono i parametri (scelta del tipo di cottura, della temperatura e della durata di cottura): selezionare la **funzione "EXPERT"**.

- Per una ricetta per la quale si ha bisogno di assistenza (Lei sceglie semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, mentre il forno seleziona i parametri più idonei: temperatura, durata di cottura, tipo di cottura): selezionare la **funzione "RICETTE"**.

- Scongelamento automatico. Bisogna scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto, immettere il peso o la durata per la verdura: selezionare la **funzione "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"**.

• **MODALITA' STAND-BY**

Se l'apparecchio non viene utilizzato per 4 minuti, il display si spegne per limitare il consumo d'energia (eccetto in caso di avviamento differito) e il tasto  lampeggia. Lo schermo si mette nella modalità stand-by.

Per attivare il forno e ripristinare la luce del display, premere a lungo il tasto  (tasto "sveglia").

Sullo schermo appare di nuovo l'ora.

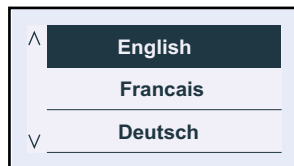
• REGOLAZIONI AL MOMENTO DELL'ACCENSIONE

• La lingua

Il forno visualizza direttamente la seguente schermata.

Permette di scegliere la lingua preferita premendo i tasti < o >.

Confermare con il tasto OK.



• L'ora

Appare poi una seconda schermata per l'impostazione dell'ora.

Selezionare l'ora con i tasti < o >, quindi premere OK.

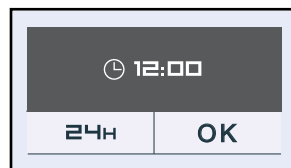
L'ora lampeggia. E' possibile impostarla con i tasti < e >, e confermarla con il tasto OK.

Procedere allo stesso modo per i minuti (1).

E' possibile scegliere una visualizzazione con 12 ore (am/pm) o 24 ore (2).

Selezionare con i tasti < o >, quindi confermare premendo OK.

(1)



(2)

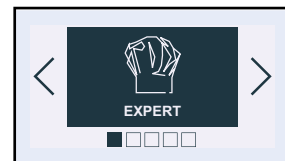


Display digitale

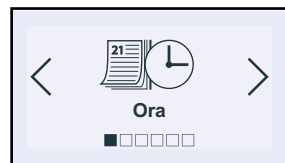
• Ripristino dell'ora sull'orologio

- Premere il tasto OK.

Sul forno appare la seguente schermata per difetto (funzione "Expert").



- Premere i tasti < o > fino a quando appare la schermata "Regolazioni", confermare premendo OK. Appare la schermata "Ora", premere di nuovo OK per accedere alla schermata dei dati della durata, quindi procedere come per l'accensione.



• GESTIONE DEL PIATTO GIREVOLE

Se lo spazio sembra insufficiente per fare girare il piatto nel forno, scegliere la funzione "Arresto del piatto girevole" prima o durante l'esecuzione del programma.

• Arresto del piatto girevole

- Per disattivare la rotazione del piatto girevole, premere a lungo il tasto OK. Un simbolo (arresto) appare sul display per 3 secondi.

• Riattivazione del piatto girevole

- Premere di nuovo OK fino a quando appare un simbolo (durante il funzionamento) sul display.

• FUNZIONE "EXPERT"

• La funzione "Expert"

La funzione **Expert** consente d'impostare da sé i parametri di cottura: temperatura, potenza del microonde, tipo di cottura, durata della cottura.

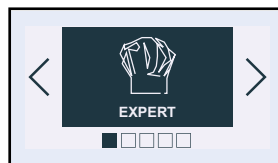
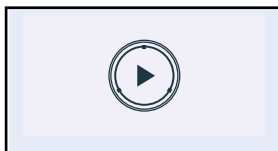
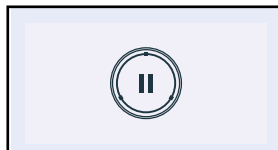
- Premere il tasto OK. Si accede alla schermata "Expert".

- Premere di nuovo OK e selezionare il tipo di cottura nella seguente lista, premendo < o > (per questa scelta, riportarsi alla guida alla cottura della pagina successiva) :

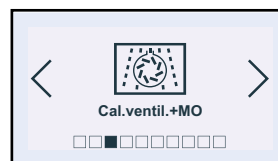
- microonde
- scongelamento
- calore ventilato + microonde
- grill medio + microonde
- grill forte + microonde
- scaldavivande
- turbo grill
- grill forte
- grill medio
- calore ventilato.

Confermare la scelta premendo OK.

⚠ Attenzione
E' impossibile fermare il piatto girevole durante l'esecuzione di un programma di scongelamento automatico.



Esempio



GUIDA ALLA COTTURA "EXPERT"



MICROONDE

(potenza consigliata **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)



SCONGELAMENTO

(potenza fissa **200 W**)



CALORE VENTILATO + MICROONDE

(temperatura consigliata **200°C** mini 50°C maxi 250°C e potenza consigliata **500 W** mini 100 W maxi 500 W)



GRILL MEDIO + MICROONDE

(posizione consigliata **2** - mini 1 - maxi 3 e potenza consigliata **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



GRILL FORTE + MICROONDE

(posizione consigliata **3** - mini 1 - maxi 3 e potenza consigliata **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



SCALDAVIVANDE

(potenza fissa **100 W**)



GRILL FORTE

(posizione consigliata **3** - mini 1 - maxi 3)

- La cottura viene effettuata tramite il termoelemento superiore, senza ventilazione.
- Effettuare un preriscaldamento del forno di 5 minuti.
- Consigliato per gratinare le pietanze a base di verdura, pasta, frutta... poggiare sulla griglia

GUIDA ALLA COTTURA "EXPERT"



TURBO GRILL

(temperatura consigliata **200 °C** mini 50°C maxi 200°C)

- La cottura avviene grazie al termoelemento superiore e alla ventola dell'aria.
- Il preriscaldamento è inutile. Il pollame e gli arrosti sono succosi e croccanti su tutti i lati.
- Mettere la leccarda sul livello più basso.
- Raccomandato per rosolare e cuocere in profondità il cosciotto d'agnello, le costate di manzo. Per mantenere teneri i tranci di pesce.



GRILL MEDIO

(posizione consigliata **2** - mini 1 - maxi 3)

- La cottura viene effettuata tramite il termoelemento superiore, senza ventilazione.
- Effettuare un preriscaldamento del forno di 5 minuti.
- Consigliato per gratinare le pietanze a base di verdura, pasta, frutta... poggiate sulla griglia.



CALORE VENTILATO

(temperatura consigliata **200 °C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cottura si effettua tramite il termoelemento riscaldante posto in fondo al forno e con la ventola.
- Aumento rapido della temperatura: alcune pietanze possono essere messe nel forno freddo.
- Consigliato per mantenere teneri la carne bianca, il pesce, la verdura.

Per la cottura multipla fino a 2 livelli.

• FUNZIONE “EXPERT”

Il forno richiede l'inserimento dei seguenti parametri di cottura:

Cottura senza microonde:

temperatura
durata della cottura facoltativa.

Cottura con microonde:

potenza
durata della cottura.

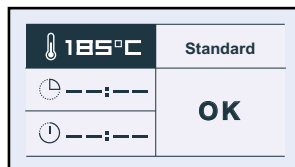
Cottura combinata + microonde:

temperatura
potenza
durata della cottura.

• La temperatura

In base al tipo di cottura selezionato, il forno consiglia la temperatura di cottura ideale. Questa può essere modificata nel modo seguente:

selezionare la casella “Temperatura” premendo < o >. Confermare con il tasto OK, la casella “Temperatura” lampeggia: scegliere la temperatura desiderata premendo < o >, quindi confermare.

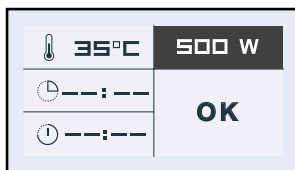


In posizione grill (medio o forte), selezionare la casella “Potenza grill”, regolare con i tasti < o > (da 1 a 3) la potenza desiderata e confermare.



• La potenza

In base al tipo di cottura selezionato, il forno consiglia la potenza ideale. Questa può essere modificata nel modo seguente:


selezionare la casella “Potenza” premendo < o >. Confermare con il tasto OK, la casella “Potenza” lampeggia: scegliere la potenza desiderata premendo < o >, quindi confermare.



• **La durata della cottura e l'ora di fine cottura**

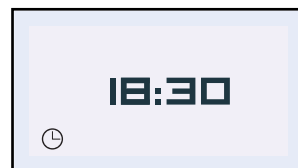
Immettere la durata di cottura della pietanza selezionando la casella .
Premere < o > e confermare per far lampeggiare questa casella. Immettere la durata di cottura premendo < o > e confermare. Quando viene regolata la durata di cottura, l'ora di fine cottura (casella ) aumenta automaticamente.

E' possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera una cottura differita.

In tal caso, selezionare la casella  e procedere come per la regolazione della durata della cottura.

Dopo avere scelto l'ora di fine cottura, confermare.

Il forno indicherà l'ora e il simbolo dell'ora di fine cottura fino all'avviamento della cottura.



• **FUNZIONE "EXPERT"**

• **L'opzione "Grill +"**

Selezionare la casella "Standard" e confermare premendo OK. "Standard" si mette a lampeggiare. E' possibile accedere alla funzione "Grill +" premendo il tasto < o >. Confermare.

Questa funzione consente di terminare la cottura gratinando la pietanza durante gli ultimi 5 minuti.

Questa funzione è indicata dal lampeggiare del grill sul display 5 minuti prima della fine della cottura.

NB: L'opzione "Grill +" può essere utilizzata **soltanto** con le funzioni TURBO GRILL e CALORE VENTILATO.

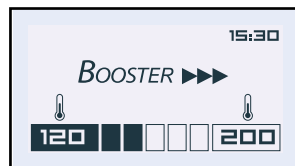


• FUNZIONE “EXPERT”

• Avviamento della cottura

Per una cottura con calore ventilato o turbo grill:

all'inizio della cottura, appare la seguente schermata per indicare che il forno inizia la fase di riscaldamento rapido (Booster). E' possibile seguire l'aumento della temperatura del forno osservando il riempimento della freccia. A sinistra viene indicata la temperatura effettiva del forno, a destra la temperatura di riferimento.



Quando la temperatura è stata raggiunta, il forno passa alla modalità Cottura.

• Fine della cottura:

Cottura con durata definita:

il forno si spegne automaticamente e suona per 2 minuti.

Premere OK per interrompere il segnale acustico.

Un disegno animato augura “Buon appetito!”



• Interruzione della cottura

Per interrompere la cottura, premere a lungo STOP.

• Modifica della cottura in corso

In qualsiasi momento è possibile modificare la temperatura e la durata della cottura premendo il tasto ←. Andare nella casella “Modifica”, modificare i parametri premendo < o > e confermare.



MICROONDE**UTILIZZO DEI LIVELLI DI POTENZA**

Potenza	Utilizzo
1000 W/900 W	Riscaldamento rapido di bevande, acqua, pietanze che contengono molta acqua. Cottura di alimenti che contengono molta acqua (minestre, salse, pomodori...).
800 W/700 W	Cottura di verdura fresca o surgelata.
600 W	Per sciogliere il cioccolato.
500 W	Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento a 2 livelli. Cottura a fuoco lento di legumi. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.
400 W/300 W	Cottura a fuoco lento di prodotti a base di latte, confetture.
200 W	Scongelamento manuale. Per ammorbidire il burro, il gelato.
100 W	Scongelamento di dolci con la crema.

POTENZA MICROONDE RESA: 1000 W

RISCALDAMENTO A 2 LIVELLI

Con la funzione Microonde, posizione 500 W, è possibile riscaldare 2 piatti contemporaneamente. In tal caso, mettere un piatto sul piatto girevole del forno e l'altro piatto sulla griglia, a livello 3.



Consigli:

coprire i piatti con una pellicola speciale per microonde, un coperchio o un piatto rovesciato:

- per ottenere un riscaldamento più omogeneo
- per evitare che gli alimenti asciughino troppo
- per ridurre la durata del riscaldamento
- per impedire schizzi nel forno.

Grazie all'effetto vapore, gli alimenti conservano tutto il loro sapore.

Categorie di alimenti	Quantità	Durata
Alimenti omogenei come purè, piselli, sedano, ecc.	2 piatti da 200 g	4 - 6 min
Alimenti eterogenei come stufato, spezzatino, ravioli, ecc.	2 piatti da 300 g	6 - 8 min

SCONGELAMENTO

Lo scongelamento degli alimenti surgelati nel forno a microonde fa risparmiare molto tempo. Per scongelare gli alimenti, utilizzare la funzione **SCONGELAMENTO AUTOMATICO** o la funzione **MICROONDE**, regolata ad una potenza di **200 W**.

Informazioni essenziali:

i pezzetti di carne o di pesce possono essere cotti subito dopo essere stati scongelati. I pezzi più grandi come gli arrostiti di carne od i pesci interi, resteranno leggermente congelati alla fine del programma di scongelamento.

Si consiglia di lasciarli riposare per un lasso di tempo pari almeno a quello dello scongelamento, per ottenere una temperatura omogenea.

Per scongelare gli alimenti ricoperti di pezzetti di ghiaccio sarà necessario più tempo. In tal caso, bisogna aumentare la durata di scongelamento.

Qualche consiglio:

la durata di scongelamento varia secondo il tipo di apparecchio. Tale durata dipende anche dalla forma, dalle dimensioni, dalla temperatura iniziale e dalla qualità degli alimenti.

Nella maggioranza dei casi, gli alimenti devono essere tolti dal loro imballaggio. Togliere i fermagli metallici dall'imballaggio.

A metà scongelamento, i pezzi devono essere girati, mescolati e separati se sono stati congelati insieme.

Se vengono scongelati pezzi di carne di grandi dimensioni o un pesce che impedisce al piatto girevole di girare, attivare la funzione "Arresto del piatto girevole". In tal caso, girare gli alimenti sovente.

Scongelare la carne ed il pesce mettendoli su un piattino capovolto e poggiato su un piatto, per permettere al succo di scorrere. Se resta a contatto con gli alimenti, il succo sarà surriscaldato.

Non ricongelare mai un alimento se non dopo averlo cucinato.

Durata del programma di scongelamento:

la durata del programma di scongelamento viene calcolata per gli alimenti congelati a - 18° C. Questo dà un'indicazione del tempo di scongelamento necessario ma la durata effettiva può variare a seconda dello spessore, della forma, delle dimensioni e del condizionamento degli alimenti.

GUIDA ALLO SCONGELAMENTO

Alimenti	Quantità	Durata	Consigli
Pasta sfoglia o pasta frolla	400 g	1 - 3 min	Mettere su carta assorbente e girare a metà scongelamento.

Alimenti	Quantità	Durata	Consigli
Pettini di mare (parte centrale)	500 g	5 - 7 min	Mettere in un piatto, mescolare a metà scongelamento.
Gamberetti sgusciati	100 g	1 - 2 min	
Gamberetti rosa interi	200 g	2 - 4 min	
Scampi/Gamberoni (10)	500 g	6 - 8 min	

Alimenti	Quantità	Durata
Pesci interi / tranci / filetti / tocchi	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 kg	17 - 19 min
Tacchino / maiale / vitello / manzo / pollame Arrosti / tranci / tocchi / ecc.	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 kg	17 - 19 min
	1.250 g	23 - 25 min
	1.500 g	28 - 30 min
Cavolfiori / broccoli / carote / funghi / macedonia di verdure / ecc.	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 kg	17 - 19 min

Alimenti	Quantità	Durata
Fragole	250 g	7 - 9 min
Lamponi/amarene	250 g	6 - 8 min
Ribes rosso / mirtilli / ribes nero	250 g	5 - 7 min

CALORE VENTILATO + MICROONDE

La funzione Calore ventilato + microonde consente di combinare le microonde e il calore ventilato, per risparmiare molto tempo. E' possibile scegliere fra i livelli di potenza microonde 100-200-300-400-500 W.



Consigli:

per la cottura con la funzione Calore ventilato + microonde, non utilizzare teglie metalliche.

Cottura a 2 livelli:

per cuocere contemporaneamente un arrosto di vitello da 1 kg e un gratin di patate preparato con 800 g di patate, 55 minuti a 170°C potenza microonde a 300 W. Si consiglia di mettere la teglia per gratin sul piatto girevole e di mettere l'arrosto di vitello nella leccarda, a livello 3.



Attenzione:

non preriscaldare il forno con la funzione Microonde + calore ventilato, si rischierebbe di danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare una teglia adatta alle microonde, resistente alle temperature elevate, preferibilmente di terracotta (meno schizzi di grasso che nel vetro).

Togliere il lardello dagli arrosti onde limitare gli schizzi di grasso e il fumo.

Condire a fine cottura, lasciare riposare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti: l'attesa favorisce il rilassamento delle fibre e la carne resta tenera.

Alimenti	Qtà	Programmazione MO + CV	Durata (min)	Consigli
Spalla di agnello con l'osso	1.300 g	200 W + 200° C	32 - 37	Nella leccarda, livello 2
Controfiletto	800 g	200 W + 200° C	23 - 28	In una teglia, posta sulla griglia, livello 2
Pollo / faraona	1.200 g	200 W + 200° C	35 - 40	In una teglia, posta sulla griglia, livello 1
Arrosto di tacchino	800 g	300 W + 180° C	32 - 37	In una teglia, posta sulla griglia, livello 2
Arrosto di maiale	1.200 g	300 W + 180° C	47 - 52	In una teglia, posta sulla griglia, livello 2
Arrosto di vitello	1 kg	300 W + 180° C	37 - 42	In una teglia, posta sulla griglia, livello 2

GRILL + MICROONDE

Questa funzione consente di utilizzare contemporaneamente il grill e le microonde, per una cottura rapida.

E' possibile scegliere fra due livelli di cottura grill + microonde:

funzione Grill forte + microonde, e Grill lento + microonde.

E' possibile combinare queste due modalità di cottura con le 7 seguenti potenze: 100 W/200 W/
300 W/400 W/500 W/ 600 W/700 W

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE GRILL + MICROONDE

Utilizzare una teglia adatta alle microonde, resistente alle temperature elevate, preferibilmente di terracotta (meno schizzi di grasso che nel vetro).

Mettere l'alimento in una teglia posta sulla griglia, livello 1, girarlo a metà cottura.

Togliere il lardello dagli arrosti onde limitare gli schizzi di grasso e il fumo.

Condire a fine cottura, lasciare riposare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti: l'attesa favorisce il rilassamento delle fibre e la carne resta tenera.

Alimenti	Quantità	Programmazione	Durata
Spalla di agnello (senza osso, in rete)	1.300 g	200 W + Grill forte	40 - 45 min
Controfiletto	800 g	200 W + Grill forte	18 - 23 min
Pollo, faraona	1.200 g	500 W + Grill forte	25 - 27 min
Arrosto di tacchino	800 g	300 W + Grill forte	27 - 32 min
Arrosto di maiale	1 kg	300 W + Grill forte	35 - 40 min
Arrosto di vitello	1.200 g	300 W + Grill lento	50 - 55 min

SCALDAVIVANDE

Questa funzione consente di mantenere l'alimento alla temperatura di fine cottura.



Osservazioni:

la durata massima di programmazione per la funzione **SCALDAVIVANDE** è di 60 minuti.
E' possibile modificare la durata della funzione **SCALDAVIVANDE** in qualsiasi momento.

TURBO GRILL

Questa funzione dà la possibilità di utilizzare contemporaneamente la funzione Grill + ventilazione, consentendo una cottura omogenea degli alimenti più grossi. La temperatura di cottura è regolabile tra 50°C e 200°C, con un passo di 5°.

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE TURBO GRILL

Mettere l'alimento in una teglia posta sulla griglia a livello 1.
Girare l'alimento a metà cottura.

Alimenti	Quantità	Temperatura	Durata
Arrosto di manzo	1 kg	190°	36 - 38 min
Pollo intero	1.200 g	180°	75 - 80 min
Arrosto di maiale	1 kg	170°	90 min

GRILL (forte e medio)

Questa funzione consente di cuocere e fare dorare alimenti come i gratin e la carne.

Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, secondo la ricetta.

E' possibile scegliere fra 2 livelli di grill: **GRILL FORTE** e **GRILL MEDIO**.

Generalmente, il livello **GRILL FORTE** viene utilizzato per grigliare la carne e il pesce, il livello **GRILL MEDIO** per gratinare e per dorare gli alimenti più delicati.

Utilizzare gli accessori (griglia o leccarda) a livello 1, 2 o 3 secondo l'altezza del recipiente o dell'alimento.

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE GRILL

Cottura con la funzione **GRILL FORTE**. Mettere l'alimento sulla griglia + leccarda (per raccogliere il succo) posizionate a livello 3. Girare l'alimento a metà cottura.

Alimenti	Quantità	Durata
Insaccati, sanguinacci, salsiccie (bucherellare con una forchetta)	4 - 6 unità	22 - 30 min
Costate di maiale	4 unità	27 - 32 min
Costate di agnello	4 unità	15 - 17 min
Costata di manzo	800 g	23 - 25 min
Pancetta affumicata	4 - 6 fette	18 - 25 min

CALORE VENTILATO

La funzione Calore ventilato consente di cuocere e fare dorare gli alimenti come in un forno classico.



Consigli:

La temperatura di cottura è regolabile tra 50°C e 250°C, con un passo di 5°.

Utilizzare sempre gli accessori (griglia o leccarda) a livello 1 o 2. Si otterrà una migliore ripartizione del calore e risultati di cottura ottimali.

Utilizzare recipienti resistenti alle temperature elevate.

Se si desidera effettuare uno scongelamento dopo una cottura con una delle funzioni Calore ventilato, si consiglia di rispettare un tempo di raffreddamento di circa dieci minuti onde ottenere un migliore risultato.

Cottura a 2 livelli:

preriscaldare il forno.

Per cuocere 2 torte di mele contemporaneamente, per 1 ora a 200°C. Si consiglia di disporre la prima torta nella leccarda in vetro, a livello 1 e la seconda torta nella teglia per dolci posta sulla griglia a livello 3. Invertire le due teglie a metà cottura.

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE CALORE VENTILATO

Alimenti	Temperatura	Livello	Durata
Carne			
Arrosto di maiale (1 Kg)	160°C	Sulla griglia, livello 2	90 min
Arrosto di vitello (1 Kg)	180°C	Sulla griglia, livello 2	70 - 75 min
Arrosto di manzo (1 Kg)	220°C *	Sulla griglia, livello 2	38 - 40 min
Agnello (cosciotto, spalla 1,5 kg)	180°C	Sulla griglia, livello 2 Nella leccarda, livello 2	50 - 60 min 70 - 75 min
Pollame (1,2 Kg)	180°C	Sulla griglia, livello 1	1 ora e 1/2 - 3 ore
Pollame grossi pezzi	180°C	Sulla griglia, livello 1	40 - 45 min
Coniglio	230°C	Nella leccarda, livello 2	
Pesci (1,2 Kg)			
precotti (orata, salmone, merluzzo)	180°C	Nella leccarda, livello 2	35 - 45 min
Verdura			
Gratin di patate	180°C	Sulla griglia, livello 2	50 - 55 min
Lasagne	180°C	Sulla griglia, livello 2	40 - 45 min
Pomodori ripieni	180°C	Sulla griglia, livello 2	45 - 55 min
Dolciumi			
Savoardi	150°C	Sulla griglia, livello 2	35 - 45 min
Pan di Spagna	150°C	Sulla griglia, livello 1	35 - 45 min
Biscotto arrotolato	150°C	Nella leccarda, livello 2	20 - 25 min
Cake	160°C	Sulla griglia, livello 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	Nella leccarda, livello 2	18 - 22 min
Biscotti di pasta frolla	160°C	Nella leccarda, livello 2	20 - 25 min
Crema	160°C	Sulla griglia, livello 2	35 - 45 min a bagnomaria
Madeleines	170°C	Nella leccarda, livello 2	20 - 30 min
Ciambellone	170°C	Sulla griglia, livello 2	40 - 50 min
Dolce al formaggio	170°C	Sulla griglia, livello 1 stampo apribile da 26 cm	65 - 75 min
Kuglof	180°C	Sulla griglia, livello 1 in uno stampo speciale	45 - 50 min
Bignè	180°C	Nella leccarda, livello 2	35 - 40 min secondo le dimensioni
Torta di pasta frolla	200°C	Sulla griglia, livello 2	40 - 45 min
Torta di pasta sfoglia	250°C *	Sulla griglia, livello 2	30 - 40 min
Varie			
Paté in terrina (1 kg)	190°C	Sulla griglia, livello 1	1 ora e 1/2
Torta salata	170°C	Sulla griglia, livello 2 Stampo da 20 cm	55 - 65 min
Pirofila chiusa (stufato, baeckeoffe)	160°C	Sulla griglia, livello 2 secondo il preparato	1 ora e 1/2 - 3 ore
Pane (500 g di farina)	220°C *	Sulla griglia, livello 2	25 - 30 min

* Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

• FUNZIONE “RICETTE”

La funzione “Ricette” seleziona i parametri di cottura adatti all’alimento da preparare e al relativo peso.


1. Premere i tasti < o >. Selezionare “Ricette” e confermare.


2. Il forno propone varie categorie di alimenti.

Premere i tasti < o > per scegliere nella lista proposta:

- maiale-vitello-tacchino
- manzo
- pesce
- pollo
- verdura
- verdura fibrosa
- pietanze fresche
- pietanze surgelate
- pizza surgelata
- torte salate
- torte

Dopo avere scelto, premere OK.

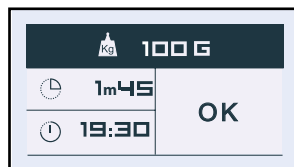
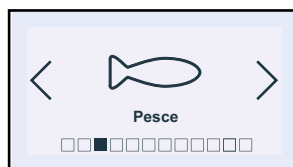
3. Dopo avere selezionato l’alimento, il forno chiede d’immettere il peso (casella ) eccetto per le torte salate e le torte, per le quali la durata è fissa. Immettere il peso, il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura ideale.

Se si desidera, è possibile modificare l’ora di fine cottura selezionando la casella  e scegliendo un’ora di fine cottura diversa.

Confermare premendo OK.



Esempio



• FUNZIONE “RICETTE”

4. Infornare la teglia.

5. Confermare premendo OK; il forno si mette in moto.

6. Il forno suona e si spegne quando la durata di cottura è terminata e un disegno animato augura “Buon appetito!”



BON APPETIT !

• GUIDA ALLA FUNZIONE “RICETTE”

	<i>Funzione utilizzata</i>	<i>Peso/Tempo minimo</i>	<i>Peso/Tempo massimo</i>
MAIALE-VITELLO-TACCHINO	MO + cal. ventilato	500 g/25 min	2 kg/75 min
MANZO	MO + cal. ventilato	500 g/15 min	2 kg/40 min
PESCE	Microonde	100 g/1 min 45	1 kg/12 min
		girare l'alimento al segnale acustico (metà cottura)	
POLLO	Grill + MO	500 g/20 min	2 kg/??? min
VERDURA	Microonde	100 g/3 min 10	1 kg/18 min
		girare l'alimento al segnale acustico (metà cottura)	
VERDURA FIBROSA	Microonde	100 g/4 min	1 kg/21 min
		girare l'alimento al segnale acustico (metà cottura)	
PIETANZE FRESCHE	Grill + MO	500 g/12 min 30	2 kg/16 min 24
PIETANZE SURGELATE	Grill + MO	250 g/8 min	1 kg/25 min
PIZZA SURGELATA	MO + cal. ventilato	100 g/7 min	700 g/11 min 40
TORTE SALATE	MO + cal. ventilato	35 min fissi	
TORTE	MO + cal. ventilato	35 min fissi	

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE "RICETTE"

<p>Maiale, vitello, tacchino & Manzo</p>	<p>Questa funzione consente di cuocere e fare dorare arrosti di tacchino, maiale e vitello da 500 g a 2 kg. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato. Utilizzare una teglia adatta alle microonde, resistente alle temperature elevate, preferibilmente di terracotta (meno schizzi che nel vetro). Togliere il lardello dagli arrosti onde limitare gli schizzi di grasso e il fumo. Togliere la carne dal frigorifero e lasciarla per 1 ora a temperatura ambiente prima d'infornarla. Mettere la teglia sulla griglia a livello 2. Dopo la cottura, lasciare riposare l'arrosto avvolto in carta d'alluminio per 10 minuti. Quest'attesa favorisce il rilassamento delle fibre e l'arrosto rimarrà tenero. Condire a fine cottura.</p>
<p>Pesce</p>	<p>Questa funzione consente di cuocere il pesce da 100 g a 1 kg. Tutti i pesci sono adatti alla cottura a microonde. Scegliere sempre pesce fresco. La cottura avviene con la funzione Microonde. E' possibile cuocere il pesce intero (in questo caso, incidere il lato più spesso), in tranci o filetti. Disporre il pesce in una teglia rotonda od ovale di vetro adatta alle microonde, aggiungere 2-3 cucchiaini d'acqua, limone e vino bianco e coprire con il coperchio della teglia o una pellicola trasparente, condire a fine cottura. Mettere la teglia sul piatto girevole in vetro.</p>
<p>Pollo</p>	<p>Questa funzione consente di cuocere e fare dorare un pollo intero o a pezzi (cosce) da 500 g a 2 kg. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato e/o grill. Utilizzare una teglia adatta alle microonde, resistente alle temperature elevate, preferibilmente di terracotta (meno schizzi che nel vetro). Le cosce di pollo possono essere poste direttamente nella leccarda di vetro. Prima d'infornare, bucherellare la pelle per evitare gli schizzi. Mettere olio, sale e pepe sul pollo, e le spezie preferite. Il pollo intero: mettere la teglia sulla griglia a livello 1. Le cosce di pollo: fino a 900 g, mettere nella leccarda a livello 2. A fine cottura, lasciare riposare il pollo per 5 minuti nel forno prima di servirlo.</p>

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE "RICETTE"

<p>Verdura</p>	<p>Questa funzione consente di cuocere la verdura da 100 g a 1 kg. La cottura avviene con la funzione Microonde.</p> <p>Scegliere verdura fresca e cuocerla con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cucchiaini d'acqua fino a 200 g - 1/2 dl d'acqua fino a 500 g - 1 dl d'acqua fino a 1 kg <p>Adeguare il recipiente al volume dell'alimento, coprire eccetto per i funghi.</p> <p>Mettere la teglia sul piatto girevole in vetro.</p> <p>Un segnale acustico a metà cottura indica che occorre mescolare gli alimenti. Aggiungere un po' di grasso e condire a piacere.</p> <p>A fine cottura, lasciare riposare la verdura per alcuni minuti prima di servire.</p> <p>Verdura tenera, che contiene molta acqua: zucchine tagliate a fette o a dadi, porri spezzettati sottili, patate intere calibrate o tagliate a tocchetti regolari, pomodori tagliati a spicchi, indivie tagliate in 4 e marinate al limone, spinaci a foglie, funghi affettati, ecc.</p> <p>Verdura più dura e più fibrosa: cavoletti di Bruxelles, cavoli bianchi a fettine, cavolfiori o broccoli tagliati a infiorescenze, carote tagliate a fette, sedano rapa tagliato a dadi, ecc.</p>
<p>Pietanze fresche & Pietanze surgelate</p>	<p>Questa funzione consente di riscaldare e gratinare pietanze pronte surgelate (lasagne alla bolognese, gratin di patate, pasticcio di carne, pesce gratinato, ecc.) da 250 g a 1 kg.</p> <p>Il riscaldamento o la cottura devono essere effettuati con la funzione Microonde + grill.</p> <p>Togliere il prodotto dalla confezione e metterlo in una teglia adatta alle microonde e resistente alle temperature elevate. Scegliere preferibilmente una teglia di dimensioni adeguate alla pietanza. Non coprire.</p> <p>Mettere la teglia sul piatto girevole in vetro.</p>
<p>Pizza surgelata</p>	<p>Questa funzione consente di riscaldare o cuocere e fare dorare le pizze surgelate da 100 g a 750 g.</p> <p>Il riscaldamento o la cottura devono essere effettuati con la funzione Calore ventilato.</p> <p>Togliere la pizza dalla confezione e metterla sulla griglia a livello 2.</p>

GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE "RICETTE"

Torte salate & Torte	<p>Questa funzione consente di cuocere e fare dorare torte salate fresche da 27 a 30 cm di diametro.</p> <p>La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato.</p> <p>Utilizzare uno stampo per torte adatto alle microonde e resistente alle temperature elevate (in vetro pyrex, porcellana, ecc.).</p> <p>Se viene utilizzata la pasta per torte pronta per l'uso, non togliere la carta forno. Ritagliare la carta in eccedenza secondo le dimensioni della teglia.</p> <p>Mettere lo stampo per torte sulla griglia a livello 2.</p> <p>Consigli: non utilizzare uno stampo per torte metallico.</p> <p>Dopo avere versato il preparato sulla pasta, mettere la torta salata in forno. Non lasciare che la pasta si bagni troppo, altrimenti non cuocerà bene.</p>
---	--

• FUNZIONE “SCONGELAMENTO AUTOMATICO”

La funzione “Scongelamento automatico” seleziona i parametri di scongelamento adatti all'alimento e al relativo peso.

1. Premere i tasti < o >. Selezionare “Scongelamento automatico” e confermare.

2. Il forno propone varie categorie di alimenti.


Premere i tasti < o > per scegliere nella lista proposta:

- **pane**
- **dolci**
- **verdura**
- **pesce**
- **maiale**
- **carne rossa**
- **pollame**

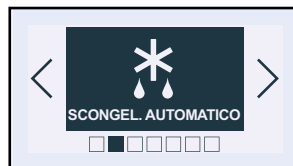
Dopo avere scelto, premere OK.

3. Dopo avere selezionato l'alimento, il forno chiede d'immettere il peso (casella **kg**) eccetto per la verdura, per la quale viene proposta una durata modificabile.

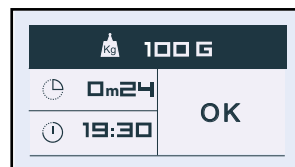
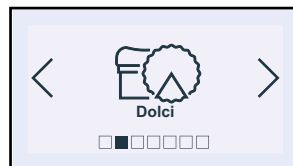
Immettere il peso, il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura ideale.

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando la casella  e scegliendo un'ora di fine cottura diversa.

Confermare premendo OK.



Esempio



• FUNZIONE “REGOLAZIONI”

Premere i tasti < o > fino a quando appare la schermata “Regolazioni”. Confermare premendo OK.

E' possibile accedere alle seguenti regolazioni:

- **ora** (cfr. inizio del presente capitolo)
- **suono**
- **display**
- **consumo**
- **lingua**
- **servizi De Dietrich**



Suono:

premere i tasti < o > fino a ottenere “Suono”.
Regolazione del suono emesso durante l'uso dei tasti:

è possibile eliminare i segnali acustici emessi al momento della conferma di un comando.

A tale scopo, entrare in quest'opzione e scegliere:

Bip on (attivo) o Bip off (silenzioso). Confermare.



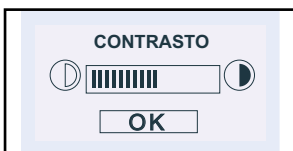
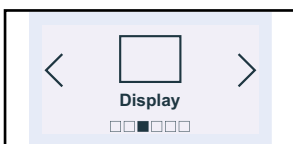
Display:

Regolazione del contrasto dello schermo:

premere i tasti < o > fino a quando appare la schermata “Display”. Confermare premendo OK.

Selezionare la barra di contrasto con i tasti < o > e confermare.

Aumentare o ridurre il contrasto con i tasti < o > e confermare premendo OK.



• FUNZIONE “REGOLAZIONI”

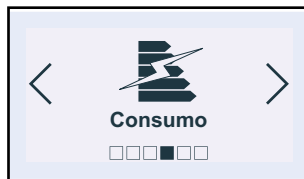
Consumo:

- Regolazione del consumo di elettricità:

accedendo a questa schermata, è possibile consultare il consumo elettrico del forno dal momento dell'ultimo resettaggio.

Se il contratto di alimentazione elettrica è a fasce orarie meno onerose, è possibile inserire le fasce orarie corrispondenti e conoscere quindi il dettaglio del consumo delle fasce orarie a tariffa piena e di quelle a tariffa ridotta.

Per inserire o modificare i dati, confermare e immettere le fasce orarie per periodo.



*Fine delle
“ore a tariffa ridotta”*

*Inizio delle
“ore a tariffa ridotta”*

*E' possibile immettere fino a
3 periodi diversi*



Lingua:

- Selezione della lingua:

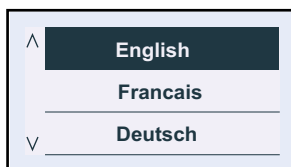
Selezionando questa schermata, è possibile scegliere la lingua utilizzata per leggere le indicazioni relative al funzionamento del forno.

Sono disponibili diverse lingue:

francese
inglese
tedesco
spagnolo
portoghese
olandese
ceco

slovacco
ungherese
polacco
italiano
greco
russo
ebraico

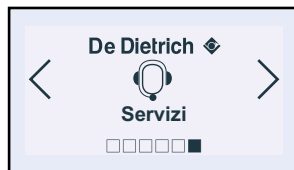
norvegese
svedese
finlandese
danese



• FUNZIONE “REGOLAZIONI”

Servizi De Dietrich

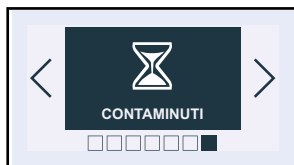
Questa opzione consente di ottenere il numero di telefono del servizio consumatori e del servizio post vendita.



• FUNZIONE CONTAMINUTI

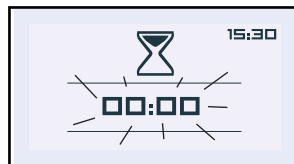
Questa opzione consente di utilizzare la funzione Contaminuti.

Questa funzione è **accessibile quando il forno non viene utilizzato con la funzione cottura o pirolisi**.



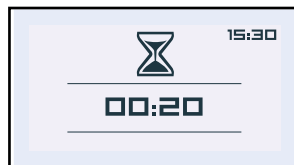
Premere i tasti < o > fino a visualizzare “Contaminuti” e confermare.

Il display lampeggia a 0:00.



Immettere l'ora desiderata con i tasti < o > e confermare con il tasto OK.


Il contaminuti calcola il tempo dal momento della conferma e suona quando il tempo è trascorso.




Premere il tasto Stop per interrompere la suoneria.

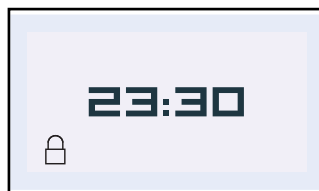
• **PROTEZIONE DEI COMANDI (DISPOSITIVO DI SICUREZZA BAMBINI)**

E' possibile impedire l'accesso ai comandi del forno procedendo nel seguente modo:

con il forno spento, premere il tasto  per alcuni secondi, appare una "chiave" nella parte inferiore della schermata. L'accesso ai comandi del forno è protetto.

Per togliere la protezione, premere il tasto  qualsiasi, selezionare la casella "Sbloccaggio" e confermare.

I comandi del forno sono di nuovo accessibili.



Attenzione

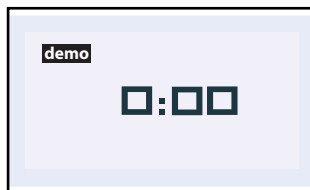
E' impossibile proteggere i comandi se è stata programmata una cottura.

• **MODALITÀ "DEMO"**

Per attivare la modalità DEMO:

impostare l'ora a 0:00 (vedi capitolo "Ripristino dell'ora"), quindi confermare.

Premere contemporaneamente i tasti < e > per 10 secondi fino a quando "DEMO" appare sul display.



Per cancellare la modalità DEMO:

impostare l'ora a 0:00. Confermare.

Premere contemporaneamente i tasti < e > per 10 secondi fino a quando "DEMO" scompare sul display.



Attenzione

Quando il forno si trova nella modalità "Demo", gli elementi riscaldanti non sono attivi.

• **PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA**

Si consiglia di pulire il forno periodicamente e di togliere tutti i depositi alimentari presenti dentro e fuori dell'apparecchio. Utilizzare una spugna umida e un po' di sapone. Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie rischia di deteriorarsi, influire negativamente sulla durata di vita operativa del forno e indurre situazioni pericolose. Se la porta o la sua guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato se non dopo essere stato riparato da una persona qualificata.

Non pulire l'apparecchio con un dispositivo di pulizia a vapore.

L'utilizzo di prodotti abrasivi, alcool o diluenti è sconsigliato: rischio di deterioramento dell'apparecchio.

Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

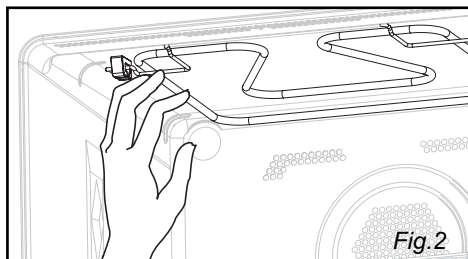
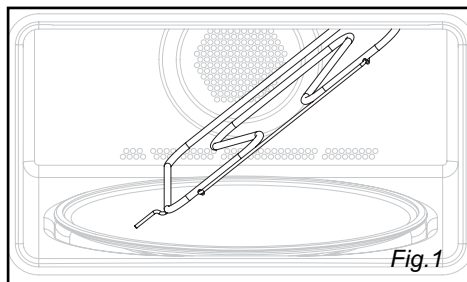
Se dal forno si sprigiona un odore sgradevole o se il forno è sporco di grasso, fare bollire per 2 minuti una tazza d'acqua con del succo di limone e pulire le pareti del forno con un po' di liquido per lavare i piatti.

Per pulire la parte superiore del vano del forno, abbassare la resistenza del grill (Fig.1).

Sganciare la resistenza del grill premendo sull'asta posta in alto a sinistra (Fig.2).

Il piatto girevole può essere tolto per facilitare la pulizia. Per toglierlo, prenderlo dagli appositi punti di presa. Se viene tolto il supporto con l'asse di avanzamento, evitare di far penetrare l'acqua nel foro dell'asse motore.

Pensare a rimettere il supporto, le rotelle del supporto ed il piatto girevole.



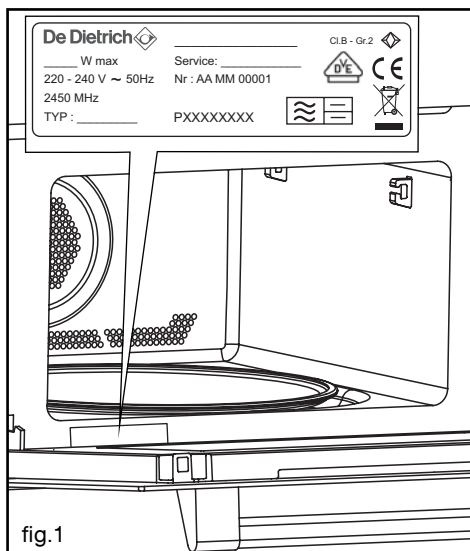
Test di attitudine al funzionamento secondo le norme CEI/EN/NF EN 60705.

La commissione elettrotecnica internazionale, SC.59K, ha stabilito una norma per i test funzionali comparativi effettuati su vari forni a microonde. Per questo apparecchio si consiglia quanto segue:

Test	Carica	Durata approssimativa	Selettore di potenza	Recipienti / Consigli
Crema pasticciera (12.3.1)	1 kg 750 g	16 - 18 min 13 - 15 min	500 W	Pyrex 227 Sul piatto girevole Pyrex 220 Sul piatto girevole
Dolce savoiardo (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Carne in crosta (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Coprire con una pellicola di plastica. Sul piatto girevole
Scongelamento della carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sul piatto girevole
Scongelamento dei lamponi (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	In un piatto piano Sul piatto girevole
Gratin di patate (12.3.4)	1.100 g	23 - 25 min	Grill lento + 700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Pollo (12.3.6)	1.200 g	24 - 26 min	Grill forte + 500 W	Poggiare sull'insieme griglia + leccarda Inserire a livello 1 partendo dal basso Girare a metà cottura
		35 - 40 min	Calore ventilato 200? + 200 W	In una teglia di terracotta smaltata Poggiare sulla griglia inserita a livello 1 partendo dal basso
Dolce (12.3.5)	700 g	20 min	Calore ventilato 220°C + 200 W	Pyrex 828 Mettere sulla griglia a livello 1

• INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Al momento della chiamata, indicare i riferimenti completi dell'apparecchio (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta delle caratteristiche. (Fig. 1).



PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di **pezzi di ricambio originali certificati**.



* Servizio fornito da FagorBrandt SAS, locatario-gestore, Stabilimento di Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône. SAS con capitale di 20.000.000 di euro, RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locatario gestore - SAS con capitale sociale di 20 000 000 di euro - RCS Nanterre 440 303 196.

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

Odkrycie produktów marki **De Dietrich** wiąże się z doświadczeniem wyjątkowych emocji, dostarczanych wyłącznie przez wyjątkowe produkty.

Już od pierwszego wejrzenia, można odczuć ich siłę przyciągania. Jakość stylistyki odzwierciedla ponadczasowa estetyka i staranne wykończenia, nadające każdemu przedmiotowi elegancji i wyrafinowania, łącząc je w idealnej harmonii.

Następnie, nadchodzi nieodparta pokusa dotknięcia. Stylistyka **De Dietrich** opiera się na solidnych i ekskluzywnych materiałach; stawiając autentyczność na najwyższym miejscu.

Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, **De Dietrich** tworzy produkty najwyższej jakości w służbie wszystkim miłośnikom sztuki kulinarnej.

Życzymy Państwu dużo satysfakcji podczas użytkowania nowo nabytego urządzenia. Z przyjemnością zapoznamy się z Państwa sugestiami i odpowiemy na ewentualne pytania. Zachęcamy do przekazywania ich do naszego działu obsługi klienta lub na naszej stronie internetowej.

Zapraszamy do zarejestrowania swojego produktu na stronie www.de-dietrich.com umożliwiającego korzystanie z ofert marki.

Dziękujemy za okazane nam zaufanie.

De Dietrich

Wszelkie informacje na temat naszej marki znajdują się na stronie www.de-dietrich.com

Zapraszamy do Galerii De Dietrich, 6 rue de la Pépinière w Paryżu (VIII)

Otwartej od wtorku do soboty w godzinach od 10.00 do 19.00.

Dział obsługi klienta: 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromenager.com

Mając na myśli ciągłe doskonalenie naszych produktów, zastrzegamy sobie prawo wprowadzania wszelkich zmian do ich specyfikacji technicznych, funkcjonalnych i estetycznych.

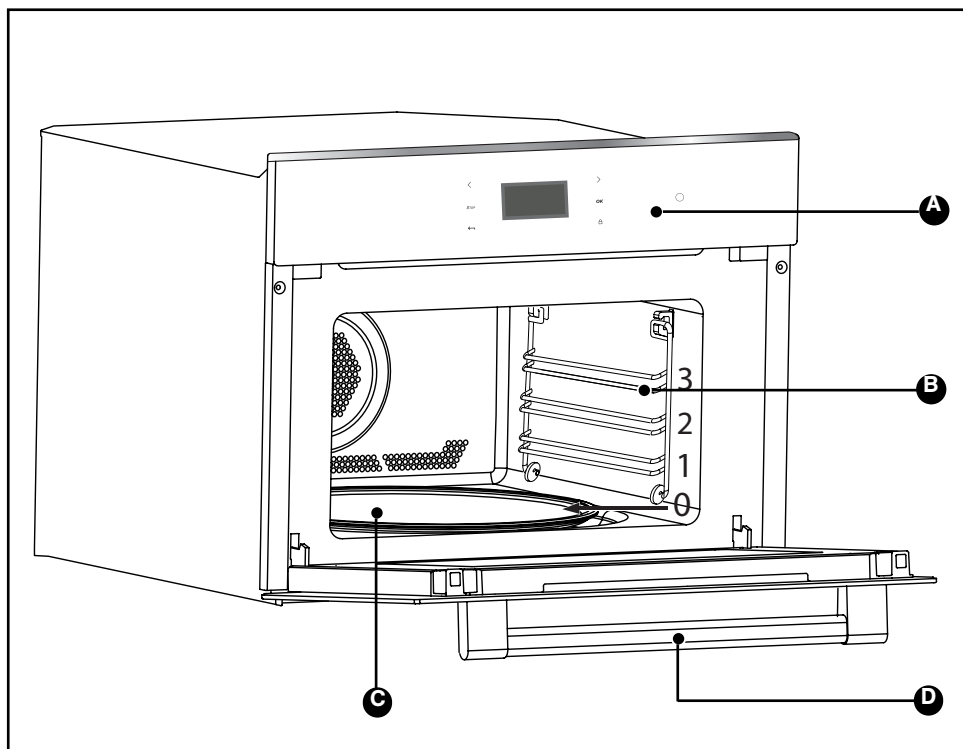


Ważne:

Przed włączeniem urządzenia, należy uważnie przeczytać instrukcję instalacji i obsługi, aby zaznajomić się z jego funkcjonowaniem.

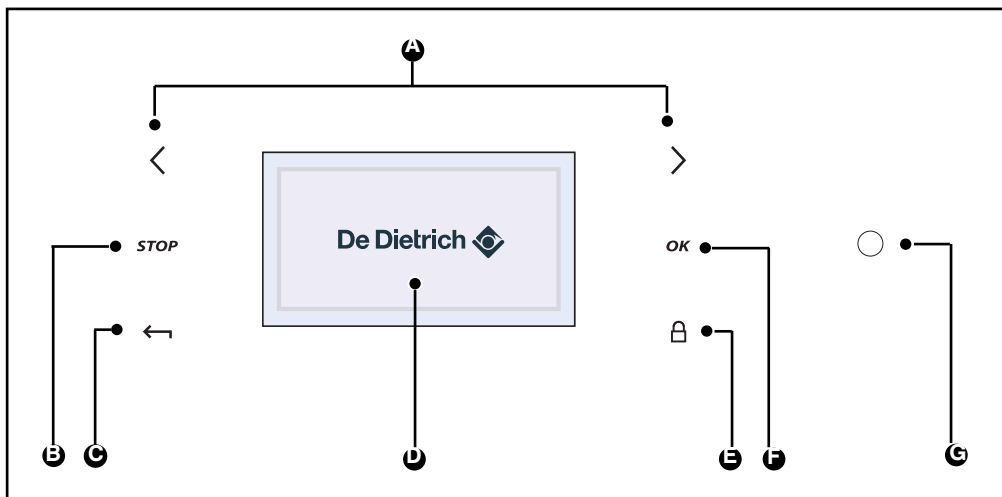
1 / OPIS URZĄDZENIA	
• Prezentacja piekarnika _____	4
• Omówienie przycisków _____	5
2 / UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	
• Pieczenie lub odmrażanie _____	6
• Przejście na tryb czuwania _____	6
• Ustawienia przy podłączaniu do prądu _____	7
◦ Ustawianie godziny _____	7
• Używanie talerza obrotowego _____	8
• Funkcja “EKSPERT”(+ zalecenia dotyczące pieczenia) _____	8
◦ Mikrofałe _____	14
◦ Odmrażanie _____	15
◦ Termoobieg + Mikrofałe _____	17
◦ Grill + Mikrofałe _____	18
◦ Turbo grill _____	19
◦ Termoobieg _____	20
• Funkcja “PRZEPISY” (+ zalecenia dotyczące pieczenia) _____	22
• Funkcja “AUTOMATYCZNE ODMRAŻANIE” _____	27
• Funkcja “USTAWIENIA”	
◦ Godzina _____	28
◦ Dźwięk _____	28
◦ Wyświetlacz _____	28
◦ Zużycie energii _____	29
◦ Język _____	29
◦ Usługi _____	30
• Funkcja “MINUTNIK” _____	30
• Blokada przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi) _____	31
• Tryb “DEMO” _____	31
3 / KONSERWACJA I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	
• Czyszczenie zewnętrznej powierzchni _____	32
4 / TEST WYDAJNOŚCI URZĄDZENIA _____	33
5 / SERWIS POSPRZEDAŹNY	
• Naprawy _____	34

• PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Prowadnice
- C** Talerz obrotowy
- D** Uchwyt drzwiczek

• OMÓWIENIE PRZYCISKÓW



- A** Przyciski wyboru
- B** Zatrzymanie piekarnika lub programowania
- C** Powrót do poprzedniego poziomu
- D** Wyświetlacz informacji
- E** Blokada klawiatury
- F** Przycisk potwierdzenia
- G** Przycisk "wake up" (zakończenie trybu czuwania)

Lista wskaźników:



Trwa programowanie



Klawiatura zablokowana



• **PIECZENIE LUB ODMRAŻANIE**


Piekarnik oferuje 3 typy programowania w zależności od poziomu znajomości danego przepisu przez użytkownika:


- W przypadku realizowania przepisu o znanych parametrach (użytkownik samodzielnie wybiera typ, temperaturę i czas pieczenia): wybrać **funkcję "EKSPERT"**.

- W przypadku przepisu wymagającego dodatkowej pomocy piekarnika (wystarczy wybrać rodzaj i wagę produktu, a piekarnik sam wybierze najodpowiedniejsze parametry: temperaturę, czas i typ pieczenia): wybrać **funkcję "PRZEPISY"**.

- Odmrażanie automatyczne. Wystarczy wybrać typ żywności, wpisać wagę lub czas w przypadku warzyw: wybrać **funkcję "AUTOMATYCZNE ODMRAŻANIE"**.

• **PRZEJŚCIE NA TRYB CZUWANIA**

Jeżeli użytkownik nie wykona żadnych czynności przez 4 minuty, wyświetlacz zgaśnie, aby ograniczyć zużycie energii (z wyjątkiem opóźnionego startu) a przycisk  zacznie migać. Ekran jest wówczas w trybie czuwania.

Aby aktywować piekarnik i uruchomić ponownie jasność wyświetlacza, przycisnąć przycisk  (przycisk "wake up"). Ekran wyświetla na nowo godzinę.

• USTAWIENIA PRZY PODŁĄCZANIU DO PRĄDU

• Język

Piekarnik wyświetla bezpośrednio następny ekran.

Umożliwia wybranie danego języka za pomocą przycisków < lub >.

Potwierdzić za pomocą przycisku OK.



• Godzina

Następnie pojawia się drugi ekran, umożliwiający ustawienie godziny.

Wybrać godzinę za pomocą przycisków < lub > a następnie przycisnąć OK.

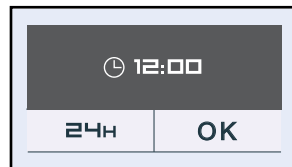
Godzina miga, można ustawić ją za pomocą przycisków < i > i potwierdzić przyciskiem OK.

Postępować w ten sam sposób w przypadku minut (1).

Można wybrać wyświetlacz w formacie 12h (am/pm) lub 24h (2).

Dokonać wyboru za pomocą przycisków < lub > a następnie zatwierdzić przyciskiem OK.

(1)



(2)



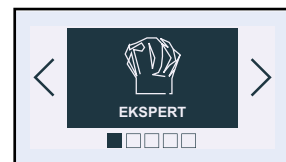
Cyfrowy wyświetlacz

• Ustawienie aktualnej godziny na zegarze

- Przycisnąć OK.


Piekarnik wyświetla domyślnie następny ekran (funkcja "Ekspert").

- Przycisnąć przyciski < lub > aż pojawi się ekran "Ustawienia", potwierdzić przyciskiem OK, wyświetli się ekran "godzina", przycisnąć ponownie OK, aby wejść do ustawień czasu, a następnie postępować jak w przypadku podłączenia do prądu.



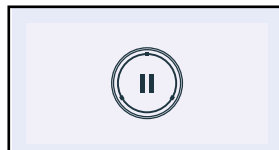
• UŻYWANIE TALERZA OBROTOWEGO

Jeżeli użytkownik uważa, iż naczynie uniemożliwi swobodne obracanie się talerza, należy zatrzymać talerz przed lub podczas trwania programu.

 **Uwaga**
Nie można zatrzymać talerza obrotowego podczas trwania programu automatycznego odmrażania.

• Zatrzymanie talerza obrotowego

- Aby zatrzymać obroty talerza, przycisnąć przez dłuższy czas przycisk OK. Na wyświetlaczu pojawia się przez 3 sekundy symbol (stop).



• Wznowienie obrotów talerza obrotowego

- Przycisnąć ponownie OK aż pojawi się (w funkcji) w wyświetlaczu.



• FUNKCJA “EKSPERT”

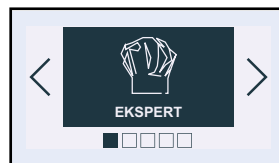
• Funkcja “Ekspert”

Funkcja **Ekspert** umożliwia samodzielne ustawienie wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, mocy mikrofal, typu i czasu trwania pieczenia.

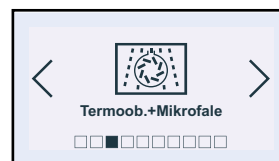
- Przycisnąć OK. Pojawia się ekran “Ekspert”.

- Przycisnąć ponownie OK, a następnie wybrać typ pieczenia spośród poniższej listy, przyciskając < lub > (w tym celu odnieść się do zaleceń pieczenia na następnej stronie):

- Mikrofale
- Odmrażanie
- Termoobieg + Mikrofale
- Grill średni + Mikrofale
- Grill mocny + Mikrofale
- Utrzymanie w ciepłe
- Turbo grill
- Grill mocny
- Grill średni
- Termoobieg



Przykład



Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie przycisku OK.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE “EKSPERT”**MIKROFALE**

(zalecana moc **1000 W** - min. 100 W - maks. 1000 W)

**ODMRAŻANIE**

(stała moc **200 W**)

**TERMOOBIEG + MIKROFALE**

(zalecana temperatura **200°C** min. 50°C maks. 250°C i zalecana moc **500 W** - min. 100 W - maks. 500 W)

**GRILL ŚREDNI + MIKROFALE**

(zalecana pozycja **2** - min. 1 - maks. 3 i zalecana moc **500 W** - min. 100 W - maks. 700 W)

**GRILL MOCNY + MIKROFALE**

(zalecana pozycja **3** - min. 1 - maks. 3 i zalecana moc **500 W** - min. 100 W - maks. 700 W)

**UTRZYMANIE W CIEPLE**

(stała moc **100 W**)

**GRILL MOCNY**

(zalecana pozycja **3** - min. 1 - maks. 3)

- Pieczenie odbywa się przy użyciu górnej grzałki bez mieszania powietrza.
- Nagrzać piekarnik przez 5 minut.
- Zalecane do rumienienia zapiekanek warzywnych, makaronu lub owoców, umieszczonych na ruszcie.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE “EKSPERT”



TURBO GRILL

(zalecana temperatura **200°C** - min. 50°C - maks. 200°C)

- Pieczenie odbywa się na przemian przy użyciu górnej grzałki i wentylatora mieszającego powietrze.
- Wstępne nagrzanie jest niepotrzebne. Soczysty i chrupiący z wszystkich stron drób i pieczenie.
- Umieścić naczynie do zbierania tłuszczu na dolnym poziomie.
- Zalecany do pieczenia powierzchniowego i dogłębnego udźca jagnięcego czy zęberek wołowych. Pozwala zachować soczystość fileatów rybnych.



GRILL ŚREDNI

(zalecana pozycja **2** - min. 1 - maks. 3)

- Pieczenie odbywa się przy użyciu górnej grzałki bez mieszania powietrza.
- Nagrzać piekarnik przez 5 minut.
- Zalecane do rumienienia zapiekanek warzywnych, makaronu lub owoców, umieszczonych na ruszcie.



TERMOOBIEG

(zalecana temperatura **200°C** - min. 50°C - maks. 250°C)

- Pieczenie odbywa się przy użyciu grzałki znajdującej się w środku piekarnika i wentylatora mieszającego powietrze.
- Szybki wzrost temperatury: Niektóre potrawy mogą być włożone do zimnego piekarnika.
- Zalecane dla zachowania soczystości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia kilku dań naraz na maksymalnie 2 poziomach.

• FUNKCJA “EKSPERT”

Piekarnik prosi o podanie następujących parametrów pieczenia:

Pieczenie bez mikrofal:

Temperatura

Fakultatywny czas pieczenia.

Pieczenie z mikrofalami:

Moc

Czas pieczenia.

Pieczenie tryb połączony + mikrofa:

Temperatura

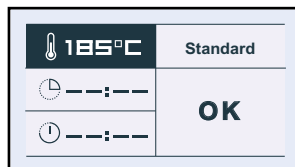
Moc

Czas pieczenia.

• Temperatura

W zależności od wybranego typu pieczenia, piekarnik proponuje odpowiednią temperaturę. Można ją zmienić w następujący sposób:

Wybrać pole “Temperatura”, przyciskając < lub >. Potwierdzić przyciskiem OK, pole “Temperatura” miga: wybrać temperaturę, przyciskając < lub > i potwierdzić.

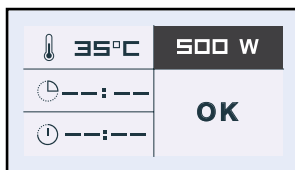


W pozycji grill (średni lub mocny), wybrać pole “Moc grilla”, ustawić za pomocą przycisków < lub > (od 1 do 3) wybraną moc i potwierdzić.


• Moc


W zależności od wybranego typu pieczenia, piekarnik proponuje idealną temperaturę. Można ją zmienić w następujący sposób:

Wybrać pole “Moc”, przyciskając < lub >. Potwierdzić przyciskiem OK, pole “Moc” miga: wybrać odpowiednią moc, przyciskając < lub > i potwierdzić.




• Czas trwania pieczenia i godzina zakończenia pieczenia

Wpisać czas trwania pieczenia przygotowywanego dania, wybierając pole .

Przycisnąć < lub > a następnie potwierdzić, wówczas pole będzie migać. Wpisać czas pieczenia, przyciskając < lub > i potwierdzić. Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia (pole ) zmienia się automatycznie.

Można zmienić godzinę zakończenia pieczenia jeżeli użytkownik pragnie ją opóźnić.

W takim przypadku, wybrać pole  i postępować w ten sam sposób jak podczas ustawiania czasu trwania pieczenia.

Po wybraniu godziny zakończenia pieczenia, potwierdzić.

Piekarnik wyświetli godzinę i symbol godziny zakończenia pieczenia aż do rozpoczęcia pieczenia.



• FUNKCJA “EKSPERT”

• Opcja “Grill +”

Wybrać pole “Standard”, a następnie potwierdzić przyciskiem OK, “Standard” miga. Można wejść do funkcji “Grill +”, przyciskając przycisk < lub > i potwierdzając.

Funkcja ta umożliwia zakończenie pieczenia 5-minutowym rumienieniem pieczonego dania. Po uruchomieniu tej funkcji przez ostatnie 5 minut pieczenia na ekranie miga symbol grilla.

Uwaga: Opcja “Grill +” jest dostępna **wyłącznie** wraz z funkcjami: TURBO GRILL i TERMOOBIEG.



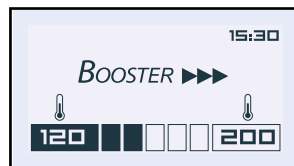
• FUNKCJA “EKSPERT”

• *Rozpoczęcie pieczenia*

W przypadku pieczenia w trybie termoobieg lub turbo grill:

Po rozpoczęciu pieczenia wyświetla się poniższy ekran, wskazując, iż uruchamia się szybkie grzanie (Booster). Można śledzić wzrost temperatury piekarnika dzięki wypełniającej się strzałce. Lewa strona wskazuje aktualną temperaturę piekarnika a prawa strona - zalecaną temperaturę.

Po osiągnięciu zalecanej temperatury, piekarnik przechodzi do trybu pieczenia.



• *Koniec pieczenia:*

Pieczenie o określonym czasie trwania:

Piekarnik wyłącza się automatycznie, przez 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy.

Przycisnąć OK, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Animacja życzy wszystkim “Smacznego”!

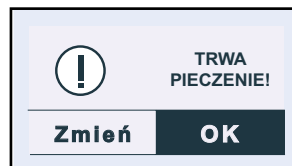


• *Zatrzymanie w trakcie pieczenia*

Aby przerwać pieczenie, przycisnąć przez dłuższy czas **STOP**.

• *Wprowadzenie zmian w trakcie pieczenia*

Można w każdej chwili zmienić temperaturę i czas pieczenia, przyciskając **←**. Przejść do pola “Zmień”, zmienić parametry, przyciskając **<** lub **>** a następnie potwierdzić.



MIKROFALE

UŻYCIE POZIOMÓW MOCY

Moc	Zastosowanie
1000 W / 900 W	Szybkie odgrzanie napojów, wody, dań o dużej zawartości wody. Gotowanie/pieczenie produktów o dużej zawartości wody (zupa, sos, pomidory ...).
800 W / 700 W	Pieczenie świeżych lub mrożonych warzyw.
600 W	Topienie czekolady.
500 W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Odgrzewanie na 2 poziomach. Gotowanie warzyw strączkowych. Odgrzewanie lub gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek.
400 W / 300 W	Gotowanie nabiału, konfitur.
200 W	Odmrażanie ręczne. Zmiękczenie masła, lodów.
100 W	Odmrażanie ciast na bazie śmietany.

ODTWORZONA MOC MIKROFAL: 1000 W

ODGRZEWANIE NA 2 POZIOMACH

W trybie mikrofal, w pozycji 500 W, można jednocześnie odgrzać 2 talerze. W tym przypadku należy umieścić jeden talerz na talerzu obrotowym, a drugi na ruszcie poziomym 3.



Porady:

Przykrywać talerze specjalną folią do kuchenek mikrofalowych, specjalną pokrywką lub odwróconym talerzem, aby:

- Uzyskać bardziej równomierne odgrzanie.
- Unikać wysuszenia potraw.
- Skrócić czas odgrzewania.
- Unikać kipienia potraw w kuchence.

Dzięki efektowi pary produkty zachowują pełną soczystość.

Rodzaj produktu	Ilość	Czas
Produkty o jednolitej konsystencji np. puree, zielony groszek, seler itp.	2 talerze o wadze 200 g	4 do 6 min
Produkty wieloskładnikowe fasolka po bretońsku, gulasz, ravioli itp.	2 talerze o wadze 300 g	6 do 8 min

ODMRAŻANIE

Odmrażanie mrozonek w kuchenke mikrofalowej to znaczna oszczędność czasu.

Do odmrażania produktów wykorzystać funkcję **AUTOMATYCZNE ODMRAŻANIE** lub funkcję **MIKROFALE** ustawioną na moc **200 W**.

Co należy wiedzieć:

Małe kawałki mięsa lub ryby nadają się do pieczenia tuż po odmrożeniu. Większe produkty jak pieczeń mięsna lub ryba w całości, pozostaną lekko zamrożone po zakończeniu programu odmrażania.

Zalecamy pozostawienie ich na czas co najmniej równy odmrażaniu, aby uzyskać jednolitą temperaturę produktu.

Produkty pokryte szronem wymagają dłuższego odmrażania. W tym przypadku, należy zwiększyć czas odmrażania.

Porady:

Czas trwania odmrażania zależy od typu urządzenia. Zależy on również od kształtu, wielkości, pierwotnej temperatury i jakości produktów.

W większości przypadków należy wyjąć produkty z ich opakowania. Pamiętać o usunięciu metalowych zszywek opakowań.

Po upływie połowy czasu odmrażania, należy obrócić kawałki, wymieszać i rozdzielić je, jeżeli były zamrażane razem.

W przypadku odmrażania dużych kawałków mięsa lub ryb, hamujących obroty talerza obrotowego, należy włączyć funkcję zatrzymania talerza obrotowego. W tym przypadku, należy regularnie obracać odmrażany produkt.

Odmrażać mięso i ryby, umieszczając je na spodku ułożonym do góry dnem na talerzu, aby ułatwić spływanie soków. Jeżeli soki pozostaną w kontakcie z żywnością, ulegną przegrzaniu. Nigdy nie zamrażać ponownie produktu jeżeli nie został upieczony.

Czas trwania programu odmrażania:

Czas trwania programów odmrażania jest obliczony dla produktów zamrożonych w temperaturze -18°C . Czas ten służy jako wskazówka do ustalenia koniecznego czasu odmrażania, lecz rzeczywisty czas odmrażania może się różnić w zależności od grubości, kształtu, wielkości i konsystencji produktu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE ODMRAŻANIA

Potrawy	Ilość	Czas	Zalecenia
Ciasto francuskie lub pół-francuskie	400 g	1 - 3 min	Umieścić na papierze absorbującym i obrócić w połowie odmrażania.

Potrawy	Ilość	Czas	Zalecenia
Musze św. Jakuba	500 g	5 - 7 min	Umieścić na talerzu, wymieszać w połowie odmrażania.
Obrane krewetki	100 g	1 - 2 min	
Różowe krewetki w całości	200 g	2 - 4 min	
Duże krewetki (10)	500 g	6 - 8 min	

Potrawy	Ilość	Czas
Ryby w całości / steki / filety / w panierce	100 g	1 - 2 min
	200 g.	3 - 5 min
	400 g.	5 - 7 min
	500 g.	7 - 9 min
	750 g.	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Indyk / wieprzowina / cielęcina / wołowina / drób W formie pieczenia / steków / kawałków / itp.	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
	1750 g	34 - 36 min
2000 g	39 - 41 min	
Kalafior / brokuły / marchew / grzyby / sałatki warzywne / itp.	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

Potrawy	Ilość	Czas
Truskawki	250 g	7 - 9 min
Maliny / wiśnie	250 g	6 - 8 min
Porzeczki / jagody	250 g	5 - 7 min

TERMOOBIEG + MIKROFALE

Funkcja termoobieg + mikrofalesłuży do połączenia mikrofal i termoobiegu, co pozwala znacznie zaoszczędzić na czasie. Piekarnik posiada następujące stopnie mocy mikrofal: 100-200-300-400-500W.



Porady:

Podczas pieczenia z wykorzystaniem funkcji termoobieg + mikrofales nie używać metalowych naczyń.

Pieczenie na 2 poziomach:

Aby jednocześnie upiec cielęcą pieczeń o wadze 1 kg i zapiekankę z ziemniaków przygotowaną z 800 g ziemniaków - 55 min., 170°C, moc mikrofal 300 W. Sugerujemy, aby ustawić naczynie z zapiekanką na talerzu obrotowym, a pieczeń w naczyniu na tłuszcz ustawionym na poziomie 3.



Uwaga:

Nigdy nie nagrzewać wstępnie piekarnika w trybie mikrofales + termoobieg, gdyż grozi to uszkodzeniem urządzenia.

Używać naczynia dostosowanego do mikrofal i odpornego na wysokie temperatury, najlepiej z kamionki (powoduje mniej pryskania niż szkło).

Najlepiej przyrządzać pieczenie bez słoniny, aby ograniczyć pryskanie tłuszczu i dymienie.

Po upieczeniu doprawić, zawinąć w folię aluminiową i pozostawić na 10 minut. Ten czas wpływa korzystnie na rozluźnienie włókien mięsa i pozwala zachować jego soczystość.

Produkty	Ilość	Programowanie MIKROFALE + TERMOOBIEG	Czas (min)	Porady
Łopatka jagnięca z kością	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2
Polędwica wołowa	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	W naczyniu, na ruszcie, poziom 2
Kurczak / perliczka	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	W naczyniu, na ruszcie, poziom 1
Pieczeń z indyka	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	W naczyniu, na ruszcie, poziom 2
Pieczeń wieprzowa	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	W naczyniu, na ruszcie, poziom 2
Pieczeń cielęca	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	W naczyniu, na ruszcie, poziom 2

GRILL + MIKROFALE

Funkcja pozwala na jednoczesne użycie grilla i mikrofal, co umożliwi szybkie przyrządzenie dania.

Dostępne są dwa poziomy pieczenia przy użyciu grilla + mikrofal:

Funkcja Grill mocny + mikrofales i Grill delikatny + mikrofales.

Może je łączyć z następującymi stopniami mocy: 100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE GRILL + MIKROFALE

Używać naczynia dostosowanego do mikrofal i odpornego na wysokie temperatury, najlepiej z kamionki (powoduje mniej pryskania niż szkło).

Umieścić produkt w naczyniu postawionym na ruszcie na poziomie 1, w połowie pieczenia obrócić produkt na drugą stronę.

Najlepiej przyrządzać pieczenie bez słoniny, aby ograniczyć pryskanie tłuszczu i dymienie.

Po upieczeniu doprawić, zawinąć w folię aluminiową i pozostawić na 10 minut. Ten czas wpływa korzystnie na rozluźnienie włókien mięsa i pozwala zachować jego soczystość.

Produkty	Ilość	Programowanie	Czas
Łopatka jagnięca (bez kości i obwiązana sznurkiem)	1300 g	200 W + Grill mocny	40 - 45 min
Polędwica wołowa	800 g	200 W + Grill mocny	18 - 23 min
Kurczak, perliczka	1200 g	500 W + Grill mocny	25 - 27 min
Pieczeń z indyka	800 g	300 W + Grill mocny	27 - 32 min
Pieczeń wieprzowa	1000 g	300 W + Grill mocny	35 - 40 min
Pieczeń cielęca	1200 g	300 W + Grill delikatny	50 - 55 min

UTRZYMANIE W CIEPLE

Funkcja ta umożliwia utrzymanie dania w danej temperaturze po zakończeniu pieczenia.

**Uwagi:**

Maksymalny czas programowania funkcji **UTRZYMANIE W CIEPLE** wynosi 60 minut. W każdej chwili można zmienić czas **UTRZYMANIA W CIEPLE**.

TURBO GRILL

Funkcja ta umożliwia jednoczesne wykorzystanie funkcji grilla + wentylacji, co zapewni jednolite upieczenie grubych kawałków żywności.

Można ustawiać temperaturę pieczenia od 50°C do 200°C skokami co 5°C.

ZALECENIA PIECZENIA PRZY UŻYCIU TURBO GRILLA

Umieścić żywność w naczyniu umieszczonym na ruszcie na poziomie 1.
Obrócić żywność w połowie pieczenia.

Produkty	Ilość	Temperatura	Czas
Pieczeń wołowa	1000 g	190°C	36 - 38 min
Kurczak w całości	1200 g	180°C	75 - 80 min
Pieczeń wieprzowa	1000 g	170°C	90 min

GRILL (mocny i średni)

Funkcja służy do pieczenia i opiekania potraw jak zapiekanki i mięsa.

Może być używana przed lub po pieczeniu w zależności od przepisu.

Kuchenka posiada 2 poziomy grilla: **GRILL MOCNY** i **GRILL ŚREDNI**.

W zasadzie należy używać poziomu **GRILL MOCNY** do grillowania mięsa i ryb, natomiast poziomu **GRILL ŚREDNI** do rumienienia oraz opiekania najdelikatniejszych produktów.

Używać wyposażenia dodatkowego (ruszt lub naczynie do zbierania tłuszczu) na poziomie 1, 2 lub 3 zależnie od wysokości naczynia lub produktu.

ZALECENIA PIECZENIA PRZY UŻYCIU GRILLA

Pieczenie w trybie **GRILL MOCNY**. Umieścić produkt na ruszcie i naczyniu do tłuszczu (do zbierania soku) umieszczonych na poziomie 3. Obrócić danie w połowie pieczenia.

Produkty	Ilość	Czas
Kaszanka, kiełbasy (nakłuć widelcem)	4 do 6 sztuk	22 - 30 min
Żeberka wieprzowe	4 sztuki	27 - 32 min
Żeberka jagnięce	4 sztuki	15 - 17 min
Żeberka wołowe	800 g	23 - 25 min
Boczek wędzony	4 do 6 plastrów	18 - 25 min

TERMOOBIEG

Funkcja termoobiegu służy do pieczenia i opiekania potraw jak w piekarniku tradycyjnym.

Porady:

Można ustawiać temperaturę pieczenia od 50°C do 250°C skokami co 5°C.

Zawsze umieszczać wyposażenie dodatkowe (ruszt lub naczynie na tłuszcz) na poziomie 1 lub 2.

W ten sposób uzyska się lepsze rozłożenie ciepła i optymalne rezultaty pieczenia.

Stosować naczynia odporne na wysokie temperatury.

Jeżeli chce się odmrażać produkt po wykonaniu pieczenia z wykorzystaniem jednej z funkcji termoobiegu, zalecamy, aby odczekać dziesięć minut na ochłodzenie piekarnika w celu uzyskania lepszego efektu.

Pieczenie na 2 poziomach:

Nagrzać piekarnik.

Aby upiec jednocześnie 2 tarty z jabłkami, w ciągu 1 godziny w temp. 200°C. Sugerujemy przygotowanie jednej tarty w szklanym naczyniu do tłuszczu ustawionym na poziomie 1, a drugiej tarty na ruszcie umieszczonym na poziomie 3. W połowie pieczenia zamienić miejscami oba ciasta.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA PRZY UŻYCIU TERMOOBIEGU

Produkty	Temperatura	Poziom pieczenia	Czas
Mięsa			
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	160°C	Na ruszcie, poziom 2	90 min
Pieczeń cielęca (1 kg)	180°C	Na ruszcie, poziom 2	70 - 75 min
Pieczeń wołowa (1 kg)	220°C*	Na ruszcie, poziom 2	38 - 40 min
Jagnięcina (udziec, łopatka 1,5 kg)	180°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	50 - 60 min
Drób (1,2 kg)	180°C	Na ruszcie, poziom 1	70 - 75 min
Drób duża sztuka	180°C	Na ruszcie, poziom 1	1 godz. 30 - 2 godz.
Królik	230°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	40 - 45 min
Ryby (1,2 kg)			
gotowe (dorada, łosoś, dorsz)	180°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	35 - 45 min
Warzywa			
Zapiekanka ziemniaczana	180°C	Na ruszcie, poziom 2	50 - 55 min
Lasagne	180°C	Na ruszcie, poziom 2	40 - 45 min
Faszerowane pomidory	180°C	Na ruszcie, poziom 2	45 - 55 min
Wypieki			
Babka	150°C	Na ruszcie, poziom 2	35 - 45 min
Biskopt	150°C	Na ruszcie, poziom 1	35 - 45 min
Rolada biskoptowa	150°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	20 - 25 min
Keks	160°C	Na ruszcie, poziom 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	18 - 22 min
Ciasto kruche	160°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	20 - 25 min
Krem	160°C	Na ruszcie, poziom 2	35 - 45 min
Magdalenki	170°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	kąpiel wodna 20 - 30 min
Ciasto ucierane	170°C	Na ruszcie, poziom 2	40 - 50 min
Sernik	170°C	Na ruszcie, poziom 1 tortownica 26 cm	65 - 75 min
Kuglof	180°C	Na ruszcie, poziom 1 w specjalnej formie	45 - 50 min
Ptysie	180°C	W naczyniu do tłuszczu, poziom 2	35 - 40 min według wielkości
Tarta z ciasta pół-francuskiego	200°C	Na ruszcie, poziom 2	40 - 45 min
Tarta z ciasta francuskiego	250°C*	Na ruszcie, poziom 2	30 - 40 min
Różne			
Pasztet w glinianym naczyniu (1 kg)	190°C	Na ruszcie, poziom 1	1 godz. 30
Pasztet w cieście	170°C	Na ruszcie, poziom 2 Forma 20 cm	55 - 65 min
Zamknięta gęsiarka (duszone mięso, gulasz)	160°C	Na ruszcie, poziom 2 zależnie od sposobu przyrządzenia	1 godz. 30 - 3 godz.
Chleb (500 g mąki)	220°C*	Na ruszcie, poziom 2	25 - 30 min

* Nagrząć piekarnik do wskazanej temperatury przed rozpoczęciem pieczenia.

• **FUNKCJA “PRZEPISY”**

Funkcja ta oferuje automatyczne wybranie parametrów pieczenia w zależności od rodzaju i wagi przygotowywanego dania.

1. Przcisnąć przyciski < lub >. Wybrać “Przepisy” a następnie i potwierdzić.


2. Piekarnik proponuje poszczególne rodzaje produktów.

Przcisnąć przyciski < lub >, aby wybrać spośród poniższej listy:

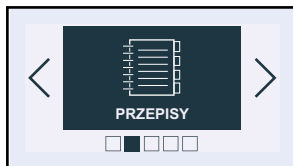
- **Wieprzowina-Cielęcina-Indyk**
- **Wołowina**
- **Ryby**
- **Kurczak**
- **Warzywa**
- **Warzywa włókniste**
- **Dania świeże**
- **Dania mrożone**
- **Zamrożona pizza**
- **Ciasto typu quiche**
- **Tarty**

Po dokonaniu wyboru, potwierdzić przyciskiem OK.

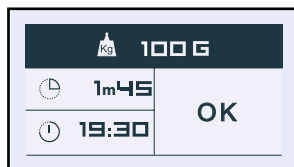
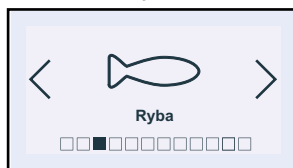
3. Po wybraniu produktu, piekarnik prosi o podanie jego wagi (pole **Kg**) z wyjątkiem dań typu quiche i tarta o określonym czasie pieczenia. Wpisać wagę, wówczas piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli idealny czas pieczenia.

Użytkownik może zmienić godzinę zakończenia pieczenia, wybierając pole  i wyświetlając nową godzinę zakończenia pieczenia.

Potwierdzić przyciskiem OK.



Przykład



• FUNKCJA “PRZEPISY”

4. Włożyć naczynie do piekarnika.
5. Potwierdzić, przyciskając OK; piekarnik uruchamia się.
6. Piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się po upływie czasu pieczenia a animacja życzy wszystkim “Smacznego”!

BON APPETIT !

• ZALECENIA DOTYCZĄCE FUNKCJI “PRZEPISY”

	<i>Używana funkcja</i>	<i>Waga/Minimalny czas</i>	<i>Waga/Maksymalny czas</i>
WIEPRZOWINA-CIEŁĘCINA-INDYK	Mikrofale + termoobieg	500g/25min	2000g/75min
WOŁOWINA	Mikrofale + termoobieg	500g/15min	2000g/40min
RYBA	Mikrofale	100g/1min45 obrócić produkt po sygnale dźwiękowym (połowa czasu pieczenia)	1000g/12min
KURCZAK	Grill + Mikrofale	500g/20min	2000g/min
WARZYWA	Mikrofale	100g/3min10 obrócić produkt po sygnale dźwiękowym (połowa czasu pieczenia)	1000g/18min
WARZYWA WŁÓKNISTE	Mikrofale	100g/4min obrócić produkt po sygnale dźwiękowym (połowa czasu pieczenia)	1000g/21min
DANIE ŚWIEŻE	Grill + Mikrofale	500g/12min30	2000g/16min24
DANIA MROŻONE	Grill + Mikrofale	250g/8min	1000g/25min
PIZZA ZAMROŻONA	Mikrofale + termoobieg	100g/7min	700g/11min40
QUICHE	Mikrofale + termoobieg	35min czas stały	
TARTA	Mikrofale + termoobieg	35min czas stały	

ZALECENIA DOTYCZĄCE FUNKCJI “PRZEPISY”

<p>Wieprzowina, cielęcina, indyk & Wołowina</p>	<p>Funkcja ta umożliwi pieczenie i rumienienie pieczeni z indyka, wieprzowiny lub cielęciny od 500 g do 2000 g. Pieczenie odbywa się w trybie połączonym mikrofales + termoobieg. Używać naczynia dostosowanego do mikrofal i odpornego na wysokie temperatury, najlepiej z kamionki (powoduje mniej pryskania niż szkło). Najlepiej przyrządzać pieczenie bez słoniny, aby ograniczyć pryskanie tłuszczu i dymienie. Wyjąć mięso z lodówki i pozostawić w temperaturze pokojowej na 1 godzinę przed włożeniem go do piekarnika. Umieścić danie na ruszcie na poziomie nr 2. Po upieczeniu pozostawić pieczeń zawiniętą w folię aluminiową na 10 minut. Ten czas wpływa doskonale na rozluźnienie włókien mięsa i pozwala zachować soczystość pieczeni. Pod koniec pieczenia należy doprawić danie.</p>
<p>Ryby</p>	<p>Funkcja służy do pieczenia ryb o wadze od 100 g do 1000 g. Wszystkie ryby nadają się do pieczenia za pomocą mikrofales. Należy jedynie czuwać nad tym, aby wybrana ryba była bardzo świeża. Gotowanie odbywa się z użyciem funkcji mikrofales. Można piec całą rybę (w tym wypadku należy naciąć ją w najgrubszym miejscu), dzwonki lub filety. Ułożyć rybę w okrągłym lub owalnym naczyniu ze szkła dostosowanym do mikrofales, dodać 2-3 łyżki wody, cytryny lub białego wina i przykryć pokrywką naczynia lub folią; doprawić pod koniec pieczenia. Postawić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.</p>
<p>Kurczak</p>	<p>Funkcja służy do pieczenia i opiekania całego kurczaka lub kurczaka w kawałkach (udka) o wadze od 500 g do 2000 g. Pieczenie odbywa się w trybie połączonym mikrofales + termoobieg i/lub grill. Używać naczynia dostosowanego do mikrofales i odpornego na wysokie temperatury, najlepiej z kamionki (powoduje mniej pryskania niż szkło). Udu kurczaka można położyć bezpośrednio w szklanym naczyniu do zbierania tłuszczu. Nakłuć skórę drobiu, aby uniknąć pryskania tłuszczu. Kurczaka doprawić oliwą, solą, pieprzem i dowolnymi przyprawami. Cały kurczak: umieścić danie na ruszcie, poziom nr 1. Udu kurczaka: aż do 900 g włożyć naczynie do zbierania tłuszczu na poziom 2. Po zakończeniu pieczenia pozostawić drób na 5 minut w piekarniku przed spożyciem.</p>

ZALECENIA DOTYCZĄCE FUNKCJI “PRZEPISY”

Warzywa	<p>Funkcja służy do gotowania warzyw o wadze od 100 g do 1000 g. Gotowanie odbywa się z użyciem funkcji mikrofale.</p> <p>Wybrać bardzo świeże warzywa i ugotować je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z 2 łyżkami wody dla wagi do 200 g - z 1/2 dl wody dla wagi do 500 g - z 1 dl wody dla wagi do 1000 g <p>Dopasować naczynie do wielkości dania i przykryć z wyjątkiem grzybów. Postawić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.</p> <p>Krótki sygnał dźwiękowy w połowie gotowania informuje, że trzeba wymieszać produkty. Dodać tłuszcz i ewentualnie doprawić.</p> <p>Po zakończeniu gotowania pozostawić warzywa na kilka minut przed ich spożyciem.</p> <p>Miekkie warzywa o większej zawartości wody: Pokrojona w plastry lub w kostkę cukinia, drobno pokrojone pory, pokrojone w plasterki ziemniaki lub ziemniaki jednakowej wielkości w całości, ćwiartki pomidorów, endyvia pokrojone na 4 pokropione sokiem z cytryny, liści szpinaku, pokrojone grzyby itp.</p> <p>Twardsze i bardziej włókniste warzywa: Brukselka, poszatkowana kapusta, rozdzielony kalafor lub brokuły, pokrojona w plasterki marchew, pokrojony w kostkę seler korzeniowy, itp...</p>
Dania świeże & Dania mrożone	<p>Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych mrożonych dań (lasagne, zapiekanki ziemniaczane, mięsne lub rybne, itp.) ważących między 250 g a 1 000 g.</p> <p>Odgrzewanie lub pieczenie odbywa się przy użyciu funkcji mikrofale + grill.</p> <p>Wyjąć produkt z opakowania i umieścić w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i odpornym na wysokie temperatury. Najlepiej wybrać naczynie o wymiarach dostosowanych do przygotowywanego dania. Nie przykrywać.</p> <p>Postawić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.</p>
Pizza zamrożona	<p>Ta funkcja umożliwia odgrzanie lub upieczenie i przyrumienienie zamrożonych pizzy o wadze od 100 g do 750 g.</p> <p>Odgrzewanie lub pieczenie odbywa się w trybie termoobiegu.</p> <p>Wyjąć pizzę z opakowania i umieścić na ruszcie na poziomie 2.</p>

ZALECENIA DOTYCZĄCE FUNKCJI “PRZEPISY”

Ciasto typu quiche & Tarty	<p>Dzięki tej funkcji można piec i opiekać świeże quiche o średnicy od 27 cm do 30 cm.</p> <p>Pieczenie odbywa się w trybie połączonym mikrofales + termoobieg. W tym celu użyć żaroodpornej formy do tart do kuchenek mikrofalowych (ze szkła typu pyrex, porcelany, itp.).</p> <p>W przypadku używania gotowych ciast, pozostawić załączony do nich papier do pieczenia. Wyciąć papier w zależności od kształtu naczynia. Umieścić formę do tarty na ruszcie na poziomie 2.</p> <p>Porady: Nie używać form metalowych.</p> <p>Natychmiast po wleciu płynnego nadzienia na ciasto, umieścić je w piekarniku. Nigdy nie dopuścić do rozmoknięcia ciasta, ponieważ uniemożliwi to prawidłowe pieczenie.</p>
---	---

• FUNKCJA “AUTOMATYCZNE ODMRAŻANIE”

Funkcja “Automatyczne odmrażanie” oferuje wybranie parametrów odmrażania w zależności od produktu i jego wagi.

1. Przcisnąć przyciski < lub >. Wybrać “Automatyczne odmrażanie” a następnie potwierdzić.

2. Piekarnik proponuje poszczególne rodzaje produktów.


Przcisnąć przyciski < lub >, aby wybrać spośród poniższej listy:

- Chleb
- Ciasta
- Warzywa
- Ryby
- Wieprzowina
- Czerwone mięso
- Drób

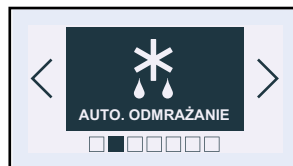
Po dokonaniu wyboru, potwierdzić przyciskiem OK.

3. Po wybraniu produktu, piekarnik prosi o podanie jego wagi (pole **kg**) z wyjątkiem warzyw kiedy to proponowany jest czas pieczenia.

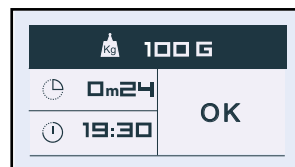
Wpisać wagę, wówczas piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli idealny czas pieczenia.

Użytkownik może zmienić godzinę zakończenia pieczenia, wybierając pole  i wyświetlając nową godzinę zakończenia pieczenia.

Potwierdzić przyciskiem OK.



Przykład



• FUNKCJA “USTAWIENIA”

Przycisnąć przyciski < lub > aż pojawi się ekran “Ustawienia”.

Potwierdzić przyciskiem OK.

Można ustawić następujące parametry:

- **Godzina** (patrz początek tego rozdziału)

- **Dźwięk**

- **Wyświetlacz**

- **Zużycie energii**

- **Język**

- **Usługi De Dietrich**



Dźwięk:

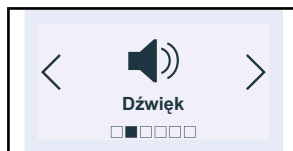
Przycisnąć przyciski < lub > aż pojawi się ekran “Dźwięk”.

Ustawienie dźwięku przycisków:

Można całkowicie wyciszyć sygnał dźwiękowy wydawany przy każdym potwierdzeniu.

W tym celu, należy wejść do tej opcji i wybrać:

Bip on (aktywny) lub Bip off (wyciszony).
Potwierdzić.



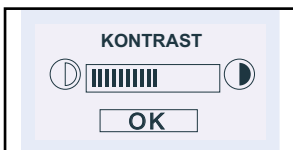
Wyświetlacz:

Ustawienie kontrastu ekranu:

Przycisnąć przyciski < lub > aż pojawi się ekran “Wyświetlacz”. Potwierdzić przyciskiem OK.

Wybrać pasek kontrastu za pomocą przycisków < lub > i potwierdzić.

Zwiększyć lub zmniejszyć kontrast za pomocą przycisków < lub > a następnie potwierdzić przyciskiem OK.



• FUNKCJA “USTAWIENIA”

Zużycie energii:

- Ustawienia zużycia prądu:

Niniejszy ekran umożliwia sprawdzenie zużycia prądu przez piekarnik od chwili ostatniego wyzerowania (RAZ).

Jeżeli użytkownik podpisał umowę z dostawcą energii elektrycznej oferującą godziny taryfy zniżkowej, może on wprowadzić je i poznać zużycie prądu w godzinach pełnej taryfy i taryfy zniżkowej. Aby wpisać lub zmienić dane, zatwierdzić a następnie wpisać godziny danej taryfy.



Godzina końca
“godzin zniżkowych”

Początek
“godzin zniżkowych”

Można wpisać maksymalnie
3 różne okresy



Język:

- Ustawienie języka:

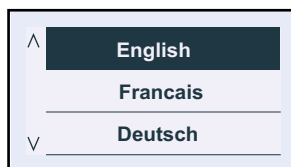
Wybierając ten ekran, można wybrać język używany do komunikacji z piekarnikiem.

Dostępne są następujące języki:

Francuski
Angielski
Niemiecki
Hiszpański
Portugalski
Niderlandzki
Czeski

Słowacki
Węgierski
Polski
Włoski
Grecki
Rosyjski
Hebrajski

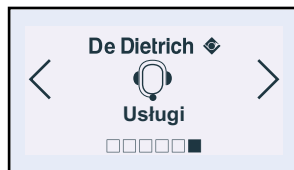
Norweski
Szwedzki
Fiński
Duński



• **FUNKCJA “USTAWIENIA”**

Usługi De Dietrich

Opcja ta umożliwia uzyskanie danych adresowych działu obsługi klienta i serwisu posprzedażnego.



• **FUNKCJA MINUTNIKA**

Opcja ta umożliwia używanie funkcji minutnika.

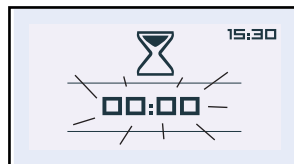
Funkcja ta jest **dostępna nawet gdy piekarnik nie jest używany do pieczenia lub do czyszczenia w trybie pirolizy.**



Przycisnąć przyciski < lub > aż pojawi się ekran “Minutnik” a następnie potwierdzić.

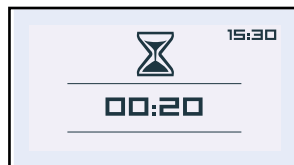
Ekran wyświetla migające 0:00.

Wpisać wybrany czas za pomocą przycisków < lub > i potwierdzić przyciskiem OK.




Minutnik odlicza czas od potwierdzenia i wydaje sygnał dźwiękowy po zakończeniu odliczania.


Przycisnąć Stop, aby przerwać sygnał dźwiękowy.



• BLOKADA PRZYCISKÓW (ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI)

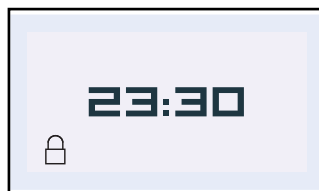
Można zablokować dostęp do przycisków piekarnika w następujący sposób:

kiedy piekarnik jest wyłączony, przycisnąć “” przez kilka sekund, w dolnej części ekranu pojawi się “kłódka”, dostęp do przycisków piekarnika jest zablokowany.

Aby odblokować dostęp, przycisnąć ponownie przycisk “”, wybrać następnie pole

“Odblokuj” i potwierdzić.

Przyciski piekarnika są na nowo dostępne.



Uwaga

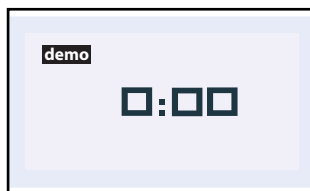
Nie można zablokować piekarnika jeżeli zaprogramowano wcześniej pieczenie.

• TRYB “DEMO”

Aby aktywować tryb DEMO:

Ustawić godzinę na 0:00 (patrz rozdział “Ustawienie godziny”) i potwierdzić.

Przycisnąć jednocześnie przyciski < i > przez 10 sekund aż do pojawienia się “DEMO” na wyświetlaczu.



Aby wyjść z trybu DEMO:

Ustawić godzinę na 0:00. Potwierdzić.

Przycisnąć jednocześnie przyciski < i > przez 10 sekund aż “DEMO” zniknie z wyświetlacza.



Uwaga

Kiedy piekarnik znajduje się w trybie “Demo” elementy grzejne nie są aktywne.

• CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ POWIERZCHNI

Zalecamy regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich resztek żywności wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. W tym celu używać wilgotnej gąbki z dodatkiem mydła. Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

Nie czyścić kuchenki przy pomocy urządzenia na parę.

Nie wolno stosować środków ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, gdyż mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

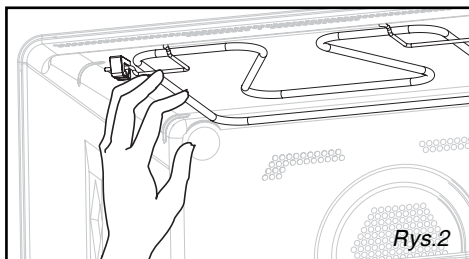
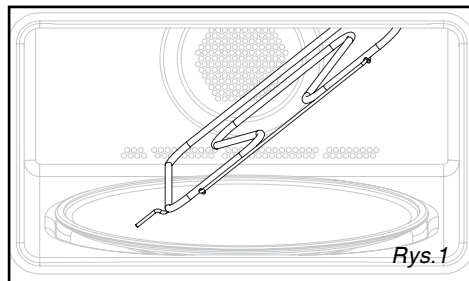
W przypadku wystąpienia nieprzyjemnego zapachu lub znacznego zabrudzenia kuchenki, należy zagotować filiżankę wody z sokiem z cytryny przez 2 minuty i wyczyścić ścianki kuchenki wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Aby wyczyścić górną część wnętrza kuchenki, należy obniżyć grzałkę grilla (Rys. 1).

Odłączyć grzałkę grilla poprzez naciśnięcie na trzpień znajdujący się u góry z lewej strony (Rys. 2).

Można wyjąć talerz obrotowy, aby ułatwić czyszczenie. Aby wyjąć talerz, chwycić go w zagłębieniach przewidzianych do tego celu. W przypadku wyjęcia wspornika z wałem napędowym, nie dopuścić, aby woda dostała się do otworu wału silnika.

Pamiętać, aby włożyć z powrotem wspornik, kółka i talerz obrotowy.



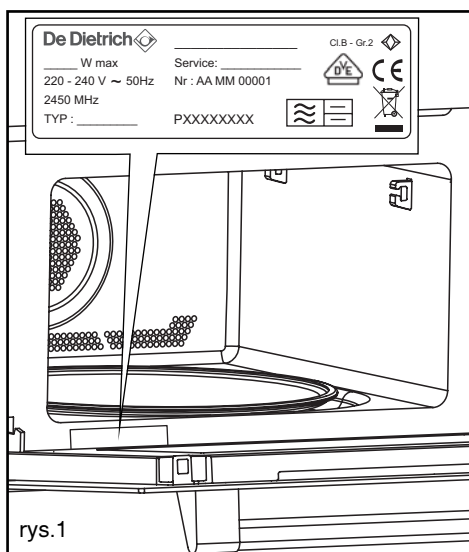
Badania przydatności zgodnie z normami CEI/EN/NF EN 60705 ;

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna, SC.59K, ustaliła normę dotyczącą porównawczych badań osiągniętych na różnych typach kuchenek mikrofalowych. Dla tego urządzenia zalecamy:

Próba	Waga	Orientacyjny czas	Poziom mocy	Naczynia / Porady
Krem z jajkami (12.3.1)	1000 g 750 g	16 - 18 min 13 - 15 min	500 W	Pyrex 227 Na talerzu obrotowym Pyrex 220 Na talerzu obrotowym
Babka (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Na talerzu obrotowym
Pasztet (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową Na talerzu obrotowym
Odmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Na talerzu obrotowym
Odmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Na płaskim talerzu Na talerzu obrotowym
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grill delikatny + 700 W	Pyrex 827 Na talerzu obrotowym
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grill mocny + 500 W	Umieścić na ruszcie z naczyniem do zbierania tłuszczu Włożyć na poziom 1 licząc od dołu Obrócić w połowie
		35 - 40 min	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu z emaliowanej gliny Umieszczone na ruszcie na poziom 1 licząc od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Umieścić na ruszcie, poziom 1

• NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany, koncesjonowany serwis. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej (Rys. 1).



rys.1

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas naprawy należy żądać użycia wyłącznie **oryginalnych części zamiennych z certyfikatem potwierdzającym ich pochodzenie.**



* Serwis dostarczony przez FagorBrandt SAS, zarządzcę dzierżawcą, Zakład w Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS z kapitałem w wysokości 20 000 000 euro RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, zarządca dzierżawca – SAS z kapitałem w wysokości 20 000 000 euro RCS Nanterre 440 303 196.

Уважаемый покупатель!

*Открыть для себя продукцию **DeDietrich**, это значит испытать уникальные эмоции, которые могут вызывать только ценные вещи.*

Влечение возникает немедленно, с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

*Затем приходит непреодолимое желание потрогать. Дизайн **De Dietrich** основывается на прочных и престижных материалах; предпочтение отдается подлинности.*

*Благодаря сочетанию самой совершенной технологии с благородными материалами, **De Dietrich** гарантирует себе изготовление изделий прекрасного исполнения на службе искусства кулинарии, страсти, разделяемой всеми влюбленными в кухню.*

Мы желаем, чтобы вы получили огромное удовлетворение от использования этого нового прибора, и будем рады получить ваши предложения и ответить на ваши вопросы. Приглашаем вас задавать их либо нашему отделу по работе с потребителями, либо на нашем Интернет сайте.

Просим вас зарегистрировать ваше изделие на сайте www.de-dietrich.com, чтобы иметь возможность воспользоваться преимуществами марки.

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

Найдите всю информацию о марке по адресу www.de-dietrich.com:

Посетите Галерею De Dietrich по адресу: Париж, VIII округ, рю де ля Пепиньер, 6.

Открыто со вторника по субботу, с 10 до 19.

Отдел по работе с потребителями: 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromanager.com 

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции, мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее модернизацию.

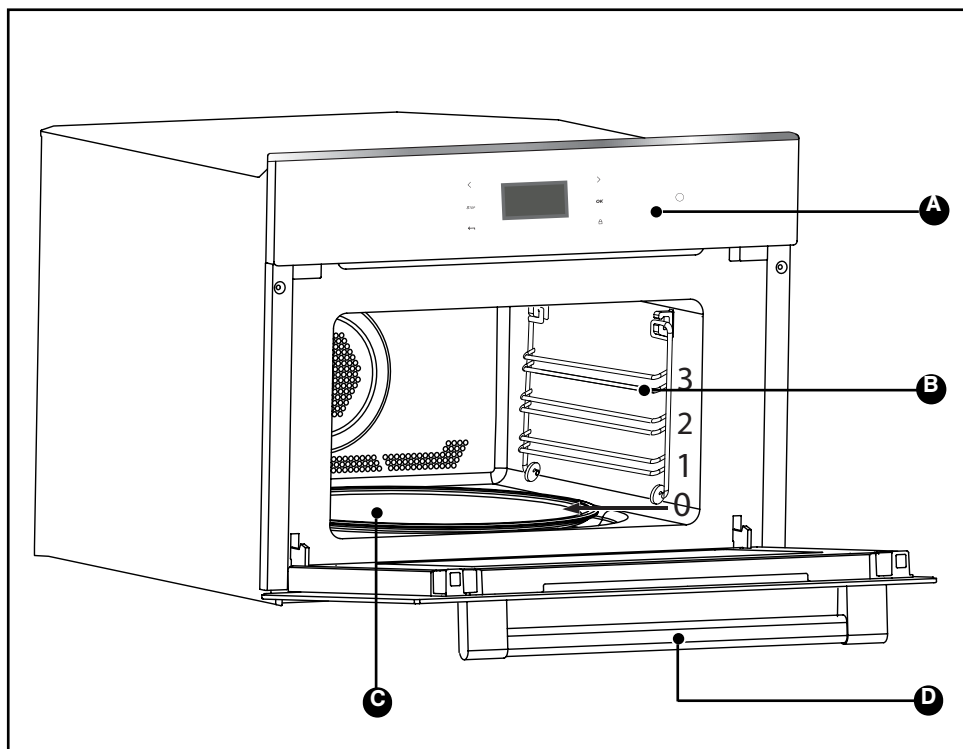


Важно:

Прежде чем включить ваш прибор, внимательно прочитайте это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее познакомиться с тем, как он работает.

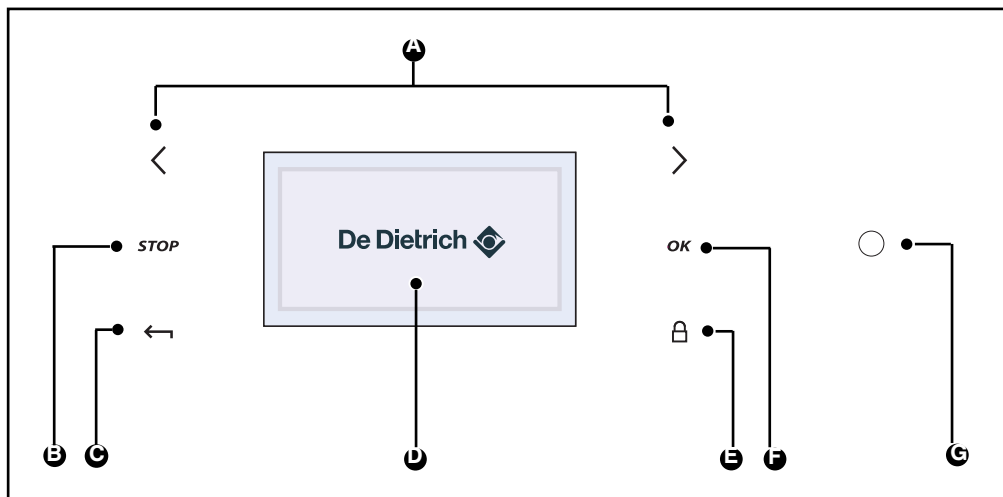
1 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Представление печи _____	4
• Представление панели управления _____	5
2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Приготовление или размораживание _____	6
• Установка в режим ожидания _____	6
• Настройки при подаче напряжения _____	7
◦ Настройка времени _____	7
• Управление вращающимся блюдом _____	8
• Функция “ЭКСПЕРТ” (+ инструкции) _____	8
◦ Микроволны _____	14
◦ Размораживание _____	15
◦ Конвекционный нагрев + Микроволны _____	17
◦ Гриль + Микроволны _____	18
◦ Турбо гриль _____	19
◦ Конвекционный нагрев _____	20
• Функция “РЕЦЕПТЫ” (+ инструкции по готовке) _____	22
• Функция “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ” _____	27
• Функция “НАСТРОЙКИ”	
◦ Время _____	28
◦ Звук _____	28
◦ Индикация _____	28
◦ Потребление _____	29
◦ Язык _____	29
◦ Сервисы _____	30
• Функция “ТАЙМЕР” _____	30
• Блокировка панели управления (защита от детей) _____	31
• Режим “ДЕМО” _____	31
3 / ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Очистка наружных поверхностей _____	32
4 / ТЕСТ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ _____	33
5 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Выполнение работ _____	34

• **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ**



- A** Панель управления
- B** Уступы
- C** Вращающееся блюдо
- D** Ручка дверцы

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A** Кнопки выбора
- B** Остановка печи или программирование
- C** Возврат на предыдущий уровень
- D** Информационный дисплей
- E** Блокировка клавиатуры
- F** Кнопка подтверждения
- G** Кнопка “пробуждение” (вывод из режима ожидания)

Список показаний:



Идет программирование



Клавиатура заблокирована



• ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данная печь обеспечивает вам доступ к 3 типам различных программ, в соответствии с уровнем знаний, которым вы обладаете по исполнению вашего рецепта:


- Рецепт, всеми параметрами которого вы владеете (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления): выберите **функцию “ЭКСПЕРТ”**.

- рецепт, для которого вам нужна помощь печи (вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, его вес, и печь сама занимается выбором наиболее подходящих параметров: температура, продолжительность, тип приготовления): выберите **функцию “РЕЦЕПТЫ”**.


- Автоматическое размораживание. Вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, вводите его вес или время для овощей: выберите **функцию “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”**.

• УСТАНОВКА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

При отсутствии действий со стороны пользователя в течение 4 минут, дисплей выключается в целях ограничения энергопотребления (кроме случая

отложенного начала), а кнопка  начинает мигать. Дисплей в этом случае находится в режиме ожидания.

Чтобы включить печь и восстановить

яркость дисплея, нажмите на кнопку  (кнопка “пробуждение”).

Дисплей снова показывает время.

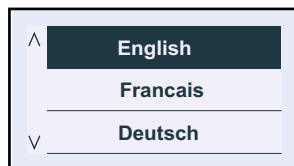
• НАСТРОЙКИ ПРИ ПОДАЧЕ НАПРЯЖЕНИЯ

• Язык

Печь сразу показывает следующее окно.

Оно позволяет вам выбрать нужный язык, нажимая кнопки < или >.

Подтвердите кнопкой ОК.



• Время

Затем появляется второе окно, которое позволяет настроить время.

Выберите время при помощи кнопок < или >, затем нажмите ОК.

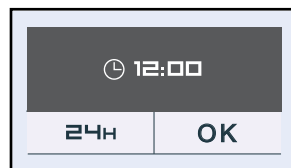
Время мигает, вы можете настроить его кнопками < и >, затем подтвердите кнопкой ОК.

Действуйте таким же образом для настройки минут (1).

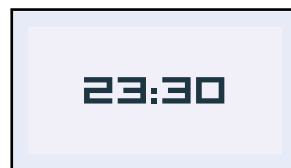
У вас есть возможность выбора индикации в формате 12 ч (am/pm) или 24 ч (2).

Выберите при помощи кнопок < или >, затем подтвердите, нажав ОК.

(1)



(2)

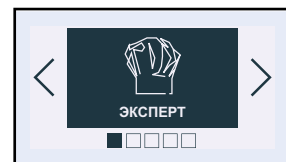


Цифровой дисплей

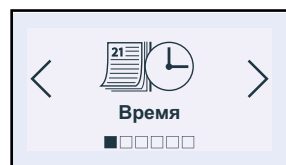
• Настройка времени часов

- Нажмите на кнопку ОК.

Печь показывает по умолчанию следующее окно (функция “Эксперт”).



- Нажмите на кнопки < или > до появления окна “Настройки”, подтвердите кнопкой ОК; появляется окно “время”, еще раз нажмите на ОК, чтобы перейти к окну данных времени, затем действуйте, как при включении.



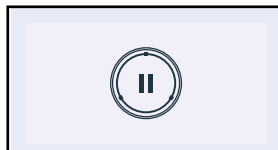
• **УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ**

Если вы считаете, что в печи недостаточно пространства для свободного вращения, вы можете остановить вращающееся блюдо перед или во время исполнения программы.

Внимание
 Во время исполнения программы автоматического РАЗМОРАЖИВАНИЯ вращающееся блюдо остановить нельзя.

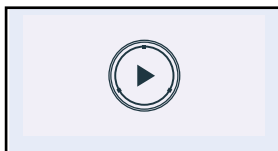
• **Остановка вращающегося блюда**

- Чтобы остановить вращения блюда, нажмите и удерживайте кнопку ОК. На дисплее в течение 3 секунд высвечивается символ (остановка).



• **Повторное включение вращающегося блюда**

- Снова нажмите на ОК и удерживайте до появления на дисплее символа (в работе).



• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

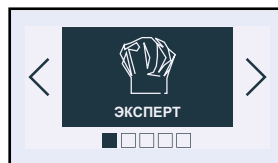
• **Функция “Эксперт”**

Функция **Эксперт** позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температура, мощность микроволн, тип, продолжительность приготовления.

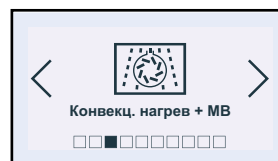
- Нажмите на кнопку ОК. Вы заходите в окно “Эксперт”.

- Снова нажмите на ОК, затем выберите тип приготовления из следующего списка, нажав на < или > (чтобы сделать выбор, смотрите инструкции на следующей странице):

- Микроволны
- Размораживание
- Конвекционный нагрев + Микроволны
- Средний гриль + Микроволны
- Сильный гриль + Микроволны
- Поддержание в тепле
- Турбо гриль
- Сильный гриль
- Средний гриль
- Конвекционный нагрев.



Пример



Подтвердите Ваш выбор, нажав ОК.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемая мощность **1000 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 1000 Вт)



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

(фиксированная мощность **200 Вт**)



КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемая температура **200°C** - минимум 50°C - максимум 250°C и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 500 Вт)



СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)



ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ

(фиксированная мощность **100 Вт**)



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 - максимум 3)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без перемешивания воздуха.
- Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
- Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



ТУРБО ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура **200°С** - минимум 50°С - максимум 200°С)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом и конвекционным вентилятором.
- Нет необходимости в предварительном разогреве. Птица и жаркое, сочные и одновременно хрустящие со всех сторон.
- Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ.
- Рекомендуется для легкого обжаривания и прожаривания задней бараньей ножки, говяжьих ребрышек. Для сохранения сочности крупных кусков рыбы.



СРЕДНИЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 3)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без перемешивания воздуха.
- Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
- Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.



КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

(рекомендуемая температура **200°С** - минимум 50°С - максимум 250°С)

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине печи и конвекционного вентилятора.
 - Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно помещать в холодную печь.
 - Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы, овощей.
- Для приготовления различных блюд до 2 уровней.

• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

Печь запрашивает вас ввести следующие параметры приготовления:

Приготовление без микроволн:

Температура

Продолжительность приготовления
факультативна.

Приготовление с микроволнами:

Мощность

Продолжительность приготовления.

Комбинированное приготовление + микроволны:

Температура

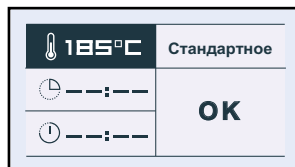
Мощность

Продолжительность приготовления.

• Температура

В зависимости от уже выбранного вами типа приготовления, печь рекомендует вам идеальную температуру приготовления. Она может изменяться следующим образом:

Выберите клеточку “Температура”, нажав на < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Температура” мигает: выберите нужную температуру, нажав на < или >, затем подтвердите.

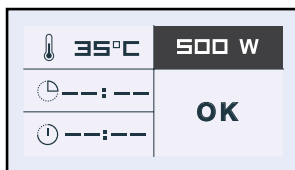


В положении “гриль” (средний или сильный), выберите клеточку “Мощность гриля”, настройте при помощи кнопок < или > (от 1 до 3) желаемую мощность и подтвердите.


• Мощность


В зависимости от уже выбранного вами типа приготовления, печь рекомендует вам идеальную мощность приготовления. Она может изменяться следующим образом:

Выберите клеточку “Мощность”, нажав на < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Мощность” мигает: выберите нужную мощность, нажав на < или >, затем подтвердите.




• **Продолжительность приготовления и время окончания приготовления**

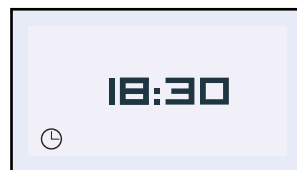
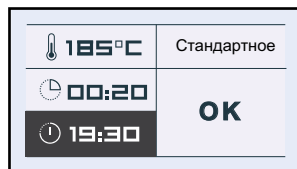
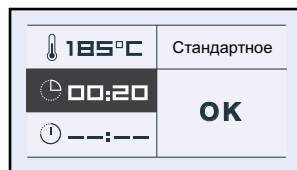
Введите продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав клеточку .

Нажмите на < или >, затем подтвердите, чтобы замигала эта клеточка. Введите продолжительность приготовления, нажав на < или >, затем подтвердите. Когда вы настраиваете продолжительность приготовления, время окончания (клеточка ) автоматически увеличивается.

Вы можете изменить это время окончания приготовления, если хотите использовать отложенное приготовление.

В этом случае, выберите клеточку  и действуйте тем же образом, что и для настройки продолжительности приготовления. Выбрав время окончания приготовления, подтвердите.

Ваша печь будет показывать время и символ времени окончания приготовления вплоть до начала приготовления.



• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

• **Опция “Гриль +”**

Выберите клеточку “Стандартный”, затем подтвердите кнопкой ОК, “Стандартный” начинает мигать. Имеется возможность доступа к функции “Гриль +” путем нажатия на кнопку < или > с последующим подтверждением.

Эта функция позволяет вам закончить приготовление гратинированием блюда в течение 5 последних минут приготовления.

Эта функция обозначается миганием гриля на дисплее во время ее включения за 5 минут до окончания приготовления.

Примечание: Опция “Гриль +” используется **только** с функциями: ТУРБО ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ.

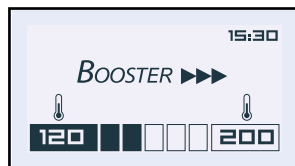


• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

• **Запуск приготовления**

В случае приготовления в режиме конвекционного нагрева или турбо гриля:

При начале приготовления, высвечивается следующее окно, показывая вам, что печь включилась в режим быстрого нагрева (Бустер). Вы можете следить за повышением температуры печи, судя по заполнению стрелки. Слева указывается реальная температура в печи, а справа, заданная температура.



По достижении этой температуры, печь переходит в режим приготовления.

• **Окончание приготовления:**

Приготовление с заданной продолжительностью:

Печь автоматически выключается, и звонит в течение 2 минут.

Нажмите ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Анимация желает вам “Приятного аппетита”!



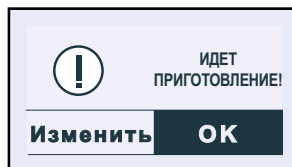
• **Останов во время приготовления**

Чтобы остановить текущее приготовление, нажмите и удерживайте **СТОП**.

• **Изменение во время приготовления**

Вы можете в любой момент изменить температуру и время окончания приготовления, нажав на кнопку ←.

Перейдите в клеточку “Изменить”, измените параметры, нажав на < или >, затем подтвердите.



МИКРОВОЛНЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Мощность	Применение
1000 Вт/900 Вт	Быстрое разогревание напитков, воды, блюд, содержащих много воды. Приготовление блюд, содержащих много воды (супов, соусов, помидор...).
800 Вт/700 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей.
600 Вт	Топление шоколада.
500 Вт	Приготовление рыбы и моллюсков. Два уровня разогрева. Тушение сухих овощей. Разогревание или приготовление деликатных блюд на основе яиц.
400 Вт/300 Вт	Тушение молочных блюд, варений.
200 Вт	Ручное размораживание. Растапливание масла, льда.
100 Вт	Размораживание кондитерских изделий на основе сливок.

ВОССТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН: 1000 Вт

ДВА УРОВНЯ РАЗОГРЕВА

В режиме микроволны, в положении 500 Вт, вы можете одновременно разогревать две тарелки. В данном случае поставьте одну тарелку на вращающееся блюдо, а другую на решетку на уровне 3.



Советы:

Накрывайте тарелки специальной плёнкой для микроволновых печей, крышкой для тарелок или другой перевернутой тарелкой.

- Для получения более равномерного прогревания.

- Во избежание высушивания продуктов.

- Для уменьшения времени разогревания.

- Во избежание разбрызгивания в печи.

Благодаря паровому эффекту, продукты сохраняют все свои вкусовые качества.

Тип продуктов	Количество	Время
Однородные продукты, такие как пюре, зеленый горошек, сельдерей и т.д.	2 тарелки по 200 г	4 - 6 мин
Неоднородные продукты, такие как рагу, говядина по-бургундски, пельмени и т.д.	2 тарелки по 300 г	6 - 8 мин

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание замороженных продуктов в микроволновой печи позволяет вам выиграть значительное количество времени.

Для размораживания продуктов, используйте функцию **АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ** или функцию **МИКРОВОЛНЫ**, с установкой мощности на **200 Вт**.

Что следует знать:

Небольшие куски мяса или рыбы можно готовить сразу же после размораживания. Более крупные куски, такие как жаркое из мяса или целая рыба, по завершении программы размораживания останутся немного подмороженными.

Мы рекомендуем вам оставить их на время, как минимум равное времени размораживания, чтобы добиться равномерной температуры.

Продуктам, покрытым кристаллами льда, потребуется больше времени на размораживание. В таком случае, вам следует увеличить время размораживания.

Несколько советов:

Время размораживания зависит от типа прибора. Оно также зависит от формы, размера, начальной температуры и качества продуктов.

В большинстве случаев, с продуктов следует снять упаковку. Не забудьте снять с упаковки металлические зажимы.

На середине времени размораживания, куски необходимо перевернуть, перемешать и разделить, если они смерзлись вместе.

Если вы размораживаете большие куски мяса или рыбы, мешающие вращающемуся блюду крутиться, активируйте режим остановки вращающегося блюда. В этом случае, регулярно поворачивайте продукты самостоятельно.

Размораживайте мясо и рыбу, положив их на лежащее в тарелке перевернутое вверх дном блюдце, чтобы позволить соку стекать. Если он будет касаться продуктов, то перегреется.

Никогда вновь не замораживайте не приготовленные продукты.

Продолжительность программы размораживания:

Продолжительность программы размораживания рассчитывается для продуктов, замороженных при -18°C . Это дает вам ориентировочное необходимое время размораживания, однако реальная продолжительность может варьироваться в зависимости от толщины, формы, размера и фасовки продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Слоёное или песочное тесто	400 г	1-3 мин	Положите на впитывающую влагу бумагу и переверните на середине времени размораживания.

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Морские гребешки (без раковины)	500 г	5 - 7 мин	Положите на тарелку, перемешайте на середине времени размораживания.
Креветки очищенные	100 г	1-2 мин	
Креветки розовые целые	200 г	2-4 мин	
Лангустины/Креветки крупные (10)	500 г	6-8 мин	

Продукты	Количество	Время
Рыба целая/разделанная/филе/ крупными кусками	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
Индюшатина/свинина/телятина говядина/птица Целиком/дольками/кусочками/ и т.д.	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
	1 250 г	23-25 мин
	1 500 г	28-30 мин
1 750 г	34-36 мин	
2 000 г	39-41 мин	
Цветная капуста/брокколи/морковь/грибы/ овощная смесь/и т.д.	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин

Продукты	Количество	Время
Клубника	250 г	7-9 мин
Малина/вишня		6-8 мин
Красная смородина/черника/чёрная смородина	250 г	5-7 мин

КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

Режим конвекционный нагрев + микроволны позволяет Вам комбинировать микроволны с конвекционным нагревом, способствуя значительной экономии времени. В Вашем распоряжении следующие мощности микроволн: 100-200-300-400-500 Вт.



Советы:

При готовке в режиме конвекционный нагрев + микроволны не используйте металлическую посуду.

Готовка на 2-х уровнях:

Чтобы одновременно приготовить 1 кг телячьего жаркого и запеченный с сыром картофель из 800 г картофеля, 55 мин при температуре 170°C и мощности микроволн 300 Вт. Мы рекомендуем вам поставить посуду для gratin на вращающееся блюдо, а жаркое положить на поддон на уровне 3.



Внимание:

Ни в коем случае не нагревайте предварительно Вашу печь в режиме микроволны + конвекционный нагрев, так как это может повредить Ваш прибор.

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьтe приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	К-во	Программирование МВ + КН	Время (мин)	Советы
Баранья лопатка на кости	1 300 г	200 Вт + 200°C	32 - 37	В поддоне, уровень 2
Тонкий филей	800 г	200 Вт + 200°C	23 - 28	В блюде, на решетке, уровень 2
Курица/цесарка	1 200 г	200 Вт + 200°C	35 - 40	В блюде, на решетке, уровень 1
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + 180°C	32 - 37	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из свинины	1 200 г	300 Вт + 180°C	47 - 52	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из телятины	1 000 г	300 Вт + 180°C	37 - 42	В блюде, на решетке, уровень 2

ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

Этот режим позволяет одновременно использовать гриль и микроволны, что обеспечивает быстрое приготовление.

В Вашем распоряжении два уровня приготовления гриль + микроволны:

Функция Сильный гриль + микроволны и Слабый гриль + микроволны.

Вы можете комбинировать их с 7 следующими уровнями мощности: 100 Вт/200 Вт/300 Вт/400 Вт/500 Вт/ 600 Вт/700 Вт

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Поместите продукт в блюдо, поставленное на решетку, уровень 1, переверните его по истечении половины времени приготовления.

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	Количество	Программирование	Время
Баранья лопатка (без кости и перевязанная)	1 300 г	200 Вт + Сильный Гриль	40-45 мин
Тонкий филей	800 г	200 Вт + Сильный Гриль	18-23 мин
Курица, цесарка	1 200 г	500 Вт + Сильный Гриль	25-27 мин
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + Сильный Гриль	27 - 32 мин
Жаркое из свинины	1 000 г	300 Вт + Сильный Гриль	35-40 мин
Жаркое из телятины	1 200 г	300 Вт + Слабый Гриль	50 - 55 мин

ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ

Эта функция позволяет поддерживать продукт при его температуре окончания приготовления.



Примечания:

Максимальное время программирования для функции **ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ** составляет 60 минут.

Вы можете изменить время **ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕПЛЕ** в любой момент.

ТУРБО ГРИЛЬ

Данная функция дает возможность использовать одновременно функцию Гриль + вентиляция, что обеспечивает равномерное приготовление для толстых продуктов. Температура приготовления настраивается от 50°С до 200°С шагами по 5°С.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ТУРБО ГРИЛЬ

Поместите продукт в блюдо, поставленное на решетку, уровень 1.
Переверните по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Количество	Температура	Время
Жаркое из говядины	1 000 г	190°С	36-38 мин
Курица целиком	1 200 г	180°С	75-80 мин
Жаркое из свинины	1 000 г	170°С	90 мин

ГРИЛЬ (сильный и средний)

Этот режим позволяет готовить и подрумянивать мясные и запекаемые с сыром блюда. Его можно использовать до или после приготовления, согласно рецепту.

В Вашем распоряжении 2 уровня гриля: **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** и **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**.

Обычно уровень **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** используются для приготовления на гриле мяса и рыбы, а уровень **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**, для запекания с сыром, а также для подрумянивания самых нежных продуктов.

Используйте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1, 2 или 3, исходя из высоты посуды или приготавливаемых продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Готовка режиме **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ**. Поместите продукты на решётку с поддоном (чтобы собирать сок), установите на уровне 3. Переверните продукт на середине времени приготовления.

Продукты	Количество	Время
Колбаски, кровяная колбаса, сосиски (проколоть вилкой)	4-6 штук	22-30 мин
Свиные рёбра	4 штуки	27 - 32 мин
Бараньи рёбра	4 штуки	15-17 мин
Говяжьи рёбра	800 г	23-25 мин
Грудинка копчёная	4-6 ломтиков	18-25 мин

КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Режим конвекционного нагрева позволяет готовить и подрумянивать блюда, как в традиционной печи.



Советы:

Температура приготовления настраивается от 50°C до 250°C шагами по 5°C.

Всегда устанавливайте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1 или 2. Так Вы добьётесь лучшего распределения тепла и оптимальных результатов приготовления.

Используйте посуду, выдерживающую высокие температуры.

Если Вы желаете провести размораживание после готовки в режиме конвекционного нагрева, рекомендуется дать печи остыть около десяти минут, чтобы добиться лучшего результата.

Готовка на 2-х уровнях:

Предварительно разогрейте печь.

Чтобы приготовить 2 яблочных пирога одновременно, 1 час при 200°C. Мы предлагаем вам готовить первый пирог в стеклянном поддоне на уровне 1, а второй в блюде для пирогов на решётке на уровне 3. Поменяйте блюда местами на середине времени приготовления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА

Продукты	Температура	Уровень установки	Время
Мясо			
Жаркое из свинины (1 Кг)	160°C	На решетке, уровень 2	90 мин
Жаркое из телятины (1 Кг)	180°C	На решетке, уровень 2	70-75 мин
Жаркое из говядины (1 Кг)	220°C*	На решетке, уровень 2	38-40 мин
Баранина (задняя нога, лопатка 1,5 Кг)	180°C	В поддоне, уровень 2	50-60 мин
Птица (1,2 Кг)	180°C	На решетке, уровень 1	70-75 мин
Птица большим куском	180°C	На решетке, уровень 1	1 ч 30 мин - 2 ч
Кролик	230°C	В поддоне, уровень 2	40 - 45 мин
Рыба (1,2 Кг)			
Готовая (дорада, лосось, хек)	180°C	В поддоне, уровень 2	35 - 45 мин
Овощи			
Картофель gratin по-дофински	180°C	На решетке, уровень 2	50-55 мин
Лазанья	180°C	На решетке, уровень 2	40 - 45 мин
Фаршированные помидоры	180°C	На решетке, уровень 2	45-55 мин
Выпечка			
Савойское печенье	150°C	На решетке, уровень 2	35 - 45 мин
Миндальное пирожное	150°C	На решетке, уровень 1	35 - 45 мин
Рулет	150°C	В поддоне, уровень 2	20-25 мин
Торт	160°C	На решетке, уровень 1	40-50 мин
Печенье	180°C	В поддоне, уровень 2	18-22 мин
Песочное печенье	160°C	В поддоне, уровень 2	20-25 мин
Крем	160°C	На решетке, уровень 2	35 - 45 мин
Печенье "Мадлен"	170°C	В поддоне, уровень 2	водяная баня 20-30 мин
Четыре четверти (пирог)	170°C	На решетке, уровень 2	40-50 мин
Творожник	170°C	На решетке, уровень 1 разъемная форма 26 см	65-75 мин
Ромовая баба	180°C	На решетке, уровень 1 в специальной форме	45-50 мин
Пирог с капустой	180°C	В поддоне, уровень 2	35-40 мин в зависимости от размера
Пирог из песочного теста	200°C	На решетке, уровень 2	40 - 45 мин
Пирог из слоеного теста	250°C*	На решетке, уровень 2	30-40 мин
Разное			
Паштет (1 Кг)	190°C	На решетке, уровень 1	1 ч 30 мин
Круглый пирог	170°C	На гриле, уровень 2 Форма 20 см	55-65 мин
Закрытая гусятица (тушёное мясо, эльзасское рагу)	160°C	На решетке, уровень 2 согласно рецепту	1 ч 30 мин - 3 ч
Хлеб (500 г муки)	220°C *	На решетке, уровень 2	25-30 мин

* Перед готовкой, предварительно разогрейте печь до указанной температуры.

• **ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”**

Функция “Рецепты” выбирает для вас соответствующие параметры приготовления, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.

1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Рецепты” затем подтвердите.

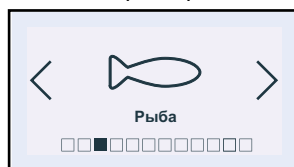
2. Печь предлагает различные продукты.

Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- **Свинина - Телятина - Индюшка**
- **Говядина**
- **Рыба**
- **Курица**
- **Овощи**
- **Волокнистые овощи**
- **Свежие блюда**
- **Замороженные блюда**
- **Замороженная пицца**
- **Запеканка “киш”**
- **Пирог**

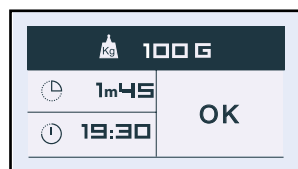



Пример



Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка **Kg**) кроме случая запеканок киш и пирогов, где время фиксировано. Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.



Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.

• ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

4. Поставьте ваше блюдо в печь.

5. Подтвердите, нажав на ОК; печь включается.

6. Печь издает звуковой сигнал и выключается по истечении времени приготовления, а анимация желает вам “Приятного аппетита”!

BON APPETIT !

• ИНСТРУКЦИИ ПО ФУНКЦИИ “РЕЦЕПТЫ”

	Используемая мощность	Вес/Время минимум	Вес/Время максимум
СВИНИНА - ТЕЛЯТИНА - ИНДЮШКА	МВ + конвекц. нагрев	500 г/25 мин	2000 г/75 мин
ГОВЯДИНА	МВ + конвекц. нагрев	500 г/15 мин	2000 г/40 мин
РЫБА	Микроволны	100 г/1 мин 45 переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/12 мин
КУРИЦА	Гриль + МВ	500 г/20 мин	2000 г/мин
ОВОЩИ	Микроволны	100 г/3 мин 10 переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/18 мин
ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ	Микроволны	100 г/4 мин переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/21 мин
СВЕЖИЕ БЛЮДА	Гриль + МВ	500 г/12 мин 30	2000 г/16 мин 24
ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА	Гриль + МВ	250 г/8 мин	1000 г/25 мин
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	МВ + конвекц. нагрев	100 г/7 мин	700 г/11 мин 40
ЗАПЕКАНКА “КИШ”	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	
ПИРОГ	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

<p>Свинина, телятина, индюшка & Говядина</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать жаркое из индюшки, свинины или телятины весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы избежать брызги жира и дым. Выньте мясо из холодильника и оставьте на 1 час при комнатной температуре, прежде чем ставить его в печь. Поставьте блюдо на решётку на уровне 2. После приготовления, дайте жаркому, обёрнутому в алюминиевую фольгу, постоять 10 минут. Это ожидание способствует размягчению тканей, и жаркое сохраняет всю свою нежность. По окончании приготовления добавьте приправы.</p>
<p>Рыба</p>	<p>Этот режим позволяет готовить рыбу весом от 100 г до 1000 г. Все виды рыб подходят для готовки в микроволновой печи. Просто удостоверьтесь в том, что выбранная Вами рыба свежая. Приготовление осуществляется в режиме микроволны. Рыбу можно готовить целиком (в таком случае сделайте надрез на наиболее толстой части), кусочками или в виде филе. Расположите рыбу на круглом или овальном стеклянном блюде, приспособленном для микроволновых печей, добавьте 2-3 ложки воды, лимона или белого вина, накройте крышкой от блюда или плёнкой, по окончании приготовления добавьте приправы. Поставьте тарелку на стеклянное вращающееся блюдо.</p>
<p>Курица</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать курицу целиком или кусочками (ножки) весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев и/или гриль. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Куриные ножки можно класть непосредственно на стеклянный поддон. Проткните кожу птицы, чтобы избежать разбрызгивания. Добавьте в курицу растительного масла, соли, перца и приправ по вкусу. Курица целиком: поставьте блюдо на решётку на уровне 1. Куриные ножки: до 900 г, ставьте поддон на уровень 2. По окончании приготовления дайте птице постоять 5 минут в печи перед тем, как её подавать.</p>

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

<p>Овощи</p>	<p>Эти функции позволяют готовить овощи весом от 100 г до 1000 г. Приготовление осуществляется в режиме микроволны. Выберите свежие овощи и готовьте их с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 ложками воды до 200 г - 1/2 дл воды до 500 г - 1 дл воды до 1000 г <p>Подберите посуду под количество продуктов, накройте, за исключением грибов. Поставьте тарелку на вращающееся блюдо. Звуковой сигнал по истечении половины времени приготовления указывает, что необходимо перемешать продукты. Добавьте масла и приправ по желанию. По окончании приготовления дайте овощам постоять несколько минут, прежде чем их подавать.</p> <p>Мягкие овощи, содержащие больше воды: Кабачки, нарезанные кружочками или кубиками, тонко нарезанный лук порей, целый калиброванный или нарезанный кружочками одинаковой толщины картофель, помидоры, порезанные на четвертинки, цикорий, разрезанный на 4 части и сбрызнутый соком лимона, листья шпината, тонко нарезанные грибы, и т.д.</p> <p>Более твердые и более волокнистые овощи: Брюссельская капуста, тонко нарезанная белокочанная капуста, цветная капуста или брокколи, нарезанная соцветиями, нарезанная кружочками морковь, нарезанный кубиками корень сельдерея, и т.д.</p>
<p>Свежие блюда & Блюда замороженные</p>	<p>Этот режим позволяет разогревать и запекать готовые замороженные блюда (лазанья болоньеза, картофель гратинэ по дофински, картофельная запеканка с мясом, запеченная с сыром рыба, и т.д.) весом от 250 г до 1000 г. Разогрев или приготовление осуществляется в режиме микроволны + гриль. Извлеките продукт из заводской упаковки и уложите в блюдо, пригодное для микроволновых печей, и устойчивое к высоким температурам. Отдавайте предпочтение посуде под размер приготавливаемого блюда. Не накрывать. Поставьте тарелку на вращающееся блюдо.</p>
<p>Пицца замороженная</p>	<p>Этот режим позволяет разогревать и подрумянивать замороженные пиццы весом от 100 г до 750 г. Восстановление или приготовление осуществляется в режиме конвекционного нагрева. Извлеките пиццу из заводской упаковки и положите на решетку на уровне 2.</p>

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

<p>Запеканка “киш” & Пирог</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать свежие запеканки киш диаметром от 27 до 30 см.</p> <p>Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев.</p> <p>Используйте форму для пирогов, приспособленную для микроволновых печей и устойчивую к высоким температурам (из пиростекла, фарфора...)</p> <p>Если вы используете готовое к употреблению тесто, оставьте бумагу для готовки. Обрежьте лишнюю бумагу по размеру блюда.</p> <p>Поставьте форму для пирогов на решётку на уровне 2.</p> <p>Советы: Не используйте металлическую форму.</p> <p>Как только начинка положена в тесто, ставьте запеканку готовить. Никогда не давайте тесту осесть, иначе оно приготовится неправильно.</p>
---	--

• ФУНКЦИЯ “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”

Функция “Автора размораживание” выбирает для вас соответствующие параметры размораживания, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.


1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Автора размораживание”, затем подтвердите.

2. Печь предлагает различные продукты.


Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- Хлеб
- Выпечка
- Овощи
- Рыба
- Свинина
- Красное мясо
- Птица

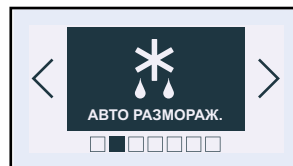
Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка ) кроме случая овощей, где предлагаемое время может меняться.

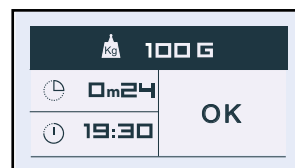
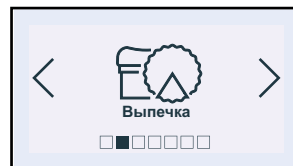
Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.

Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.



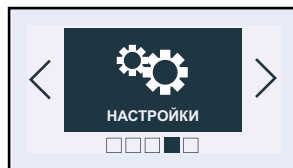
Пример



• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Настройки”.

Подтвердите, нажав на ОК.



Вы получаете доступ к следующим настройкам:

- **Время** (см. начало главы)

- **Звук**

- **Индикация**

- **Потребление**

- **Язык**

- **Услуги De Dietrich**

Звук:

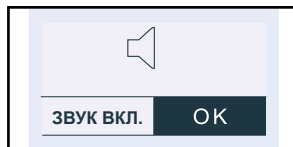
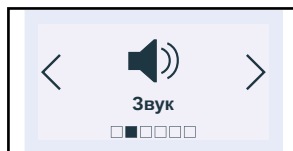
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Звук”.

Настройка звука, производимого при использовании кнопок:

Вы можете по желанию убрать звуковые сигналы, производимые при каждом подтверждении.

Для этого, зайдите в эту опцию и выберите:

Вір on (Звук вкл.) (включен) или Вір off (Звук выкл.) (без звука). Подтвердите выбор.



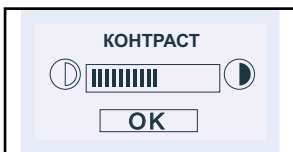
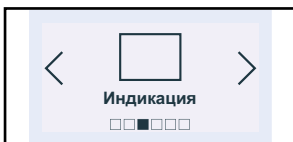
Индикация:

Настройка контрастности дисплея:

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Индикация”. Подтвердите, нажав ОК.

Выберите контрастную линейку при помощи кнопок < или > и подтвердите.

Увеличьте или уменьшите контрастность при помощи кнопок < или >, затем подтвердите, нажав на ОК.



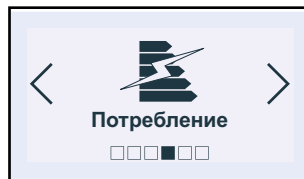
• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Потребление:

- Настройка потребления электроэнергии:
Зайдя в это окно, у вас появится возможность просмотреть потребление электроэнергии вашей печи с момента последнего обнуления (RAZ).

Если вы пользуетесь контрактом EDF с непиковыми часами, вы можете ввести соответствующие диапазоны времени, и таким образом узнать потребление в пиковые/непиковые часы.

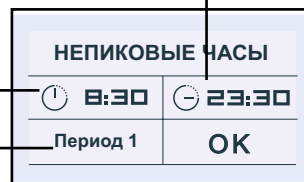
Чтобы ввести или изменить данные, подтвердите, а затем введите диапазоны времени по периодам.



*Время окончания
“непиковых часов”*

*Начало
“непиковых часов”*

*Вы можете ввести до
3 различных периодов*

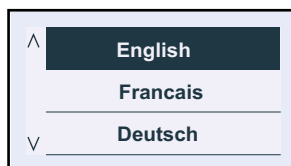


Язык:

- Настройка языка:

Выбрав это окно, вы можете выбрать язык для общения с вашей печью.

Имеются различные языки:

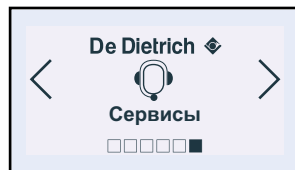


Французский	Словацкий	Норвежский
Английский	Венгерский	Шведский
Немецкий	Польский	Финский
Испанский	Итальянский	Датский
Португальский	Греческий	
Голландский	Русский	
Чешский	Иврит	

• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Услуги De Dietrich

Эта опция позволяет вам получить координаты отдела по работе с потребителями и послепродажного обслуживания.



• ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта опция позволяет пользоваться функцией таймера.

Данная функция доступна кроме случаев использования печи в режиме приготовления или пиролиза.

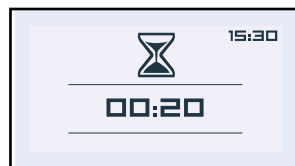
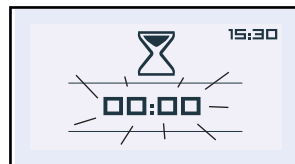
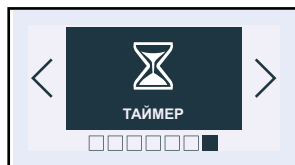
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Таймер”, затем подтвердите.

В окне мигает 00:00.

Введите нужное время при помощи кнопок < или > и подтвердите кнопкой ОК.


Таймер начинает отсчет времени с момента подтверждения и звонит по окончании отсчета.


Нажмите на кнопку Стоп, чтобы выключить звонок.



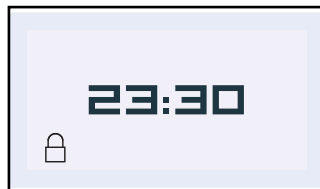
• БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

Вы можете ограничить доступ детей к органам управления печи, выполнив следующие действия:

печь должна быть выключена; нажмите на кнопку  и удерживайте в течение нескольких секунд, в нижней части дисплея отображается “ключ”, доступ к панели управления вашей печи заблокирован.

Чтобы разблокировать ее, снова нажмите на кнопку , выберите затем клеточку “Разблокировать” и подтвердите.

Органы управления Вашей печи вновь доступны.



Внимание

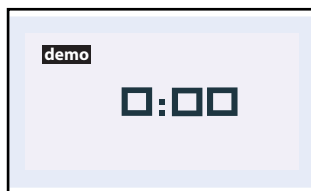
Вы не можете заблокировать печь, если Вы уже запрограммировали приготовление.

• РЕЖИМ “ДЕМО”

Чтобы включить режим ДЕМО:

Настройте время на 0:00 (смотри главу “Настройка времени”), затем подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд до появления надписи “ДЕМО” на дисплее.



Чтобы отключить режим ДЕМО:

Настройте время на 0:00. Подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд, пока не исчезнет надпись “ДЕМО” на дисплее.



Внимание

Когда ваша печь находится в режиме “Демо”, нагревательные элементы отключены.

• ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Мы рекомендуем вам регулярно чистить печь, удаляя все следы от продуктов внутри и снаружи прибора. Используйте влажную и слегка мыльную губку. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, его поверхность может испортиться, что непоправимым образом влияет на продолжительность его службы и может привести к опасной ситуации. Если дверца или её прокладка повреждены, печью нельзя пользоваться, пока её не починит компетентный специалист.

Не чистите прибор устройством для очистки паром.

Не рекомендуется использовать абразивные материалы, спирт или растворители; они могут повредить прибор. Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

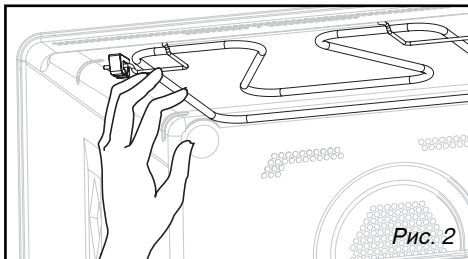
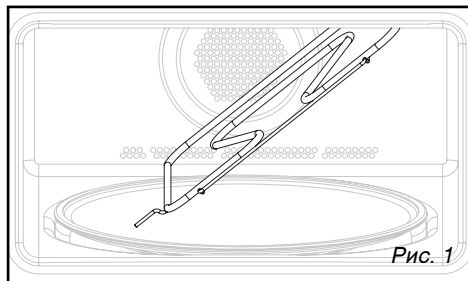
При наличии неприятного запаха и сильного загрязнения, вскипятите в печи в течение 2 минут чашку воды с лимонным соком, и почистите стенки небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Для очистки верхней части полости, опустите нагревательный элемент гриля (Рис. 1).

Отсоедините нагревательный элемент гриля, нажав на рычаг, расположенный наверху слева (Рис. 2).

Чтобы облегчить чистку, вращающееся блюдо можно вынуть. Чтобы вынуть его, беритесь за него в предусмотренных для этого зонах. Если Вы снимаете подставку с приводным валом, избегайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забудьте установить на место подставку, ролики подставки и вращающееся блюдо.



Тесты рабочей пригодности согласно нормам CEI/EN/NF EN 60705;

Международная Электротехническая комиссия SC.59K установила нормы относительно сравнительных рабочих испытаний для различных микроволновых печей. Для данного прибора мы рекомендуем следующее:

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Переключатель мощности	Посуда/Советы
Яичный крем (12.3.1)	1 000 г 750 г	16 - 18 мин 13-15 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающемся блюде Пирекс 220 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 плёнкой. На вращающемся блюде
Размораживание мяса (13.3)	500 г	11-12 мин	200 Вт	На вращающемся блюде
Размораживание малины (B.2.1)	250 г	6 - 7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Запеченный с сыром картофель (12.3.4)	1 100 г	23-25 мин	Слабый Гриль + 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Курица (12.3.6)	1 200 г	24-26 мин	Сильный Гриль + 500 Вт	Положите на решетку с поддоном Установите на уровень 1 снизу Переверните на середине готовки
		35-40 мин	Конвекционный нагрев 200°С + 200 Вт	В блюде из эмалированной керамики Поместите на решетку, вставленную на 1-й уровень снизу
Торт (12.3.5)	700 г	20 мин	Конвекционный нагрев 220°С + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку, уровень 1

• **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ**

Ремонтные работы на Вашем приборе должны выполняться квалифицированным специалистом, представителем компании. При обращении в сервисный центр, сообщите полную информацию по вашему оборудованию (модель, тип, серийный номер). Эти сведения имеются на информационной пластине (Рис.1).

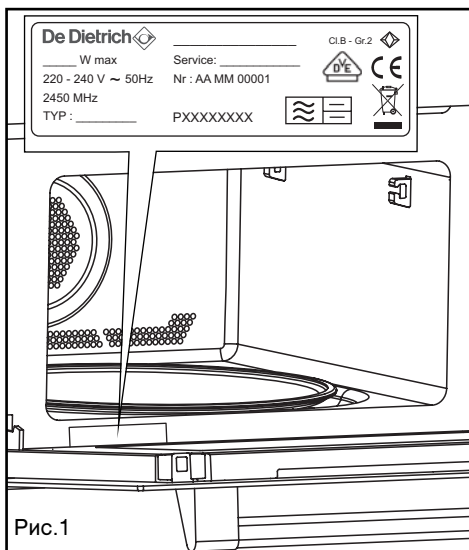


Рис.1

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При выполнении технического обслуживания требуйте использовать только **оригинальные сертифицированные запасные детали**.



* Услуга предоставлена FagorBrandt SAS, арендатор предприятия, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône, акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, арендатор предприятия - акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

Trouba De Dietrich

De Dietrich 



Vážený zákazníku,

objevení spotřebičů značky De Dietrich je svázáno s výjimečnými pocity, které navozují pouze výjimečné spotřebiče.

Již na první pohled je možné pocítit jejich výjimečnou přitažlivost. Nadčasový design, kvalita provedení a dokonalá povrchová úprava se prolínají v dokonalé harmonii napříč všemi řadami spotřebičů De Dietrich.

Poté přichází neodolatelná touha dotknout se. Design De Dietrich je založen na použití odolných a ušlechtilých materiálů s důrazem na autenticitu.

Díky kombinaci nejnovějších technologií s nejlepšími materiály vyrábí De Dietrich spotřebiče nejvyšší kvality pro všechny milovníky kulinářského umění.

Doufáme, že budete velmi spokojeni s používáním Vašeho nového spotřebiče značky De Dietrich. Bude nám potěšením seznámit se s vašimi návrhy a připomínkami a rádi odpovíme na vaše otázky. Prosím pošlete je na naše oddělení služeb zákazníkům nebo použijte formulář na našich internetových stránkách.

Doporučujeme zaregistrovat si své spotřebiče na stránkách www.de-dietrich.com což vám umožní využívat všechny výhody, které značka nabízí.

Děkujeme za vaši důvěru.

De Dietrich

Veškeré informace o značce a spotřebičích najdete na stránkách www.de-dietrich.cz
Zveme Vás k návštěvě Galerie De Dietrich v ulici Pépiniere č. 6 v 8. pařížském obvodu.

Otevřeno od úterý do soboty od 10h do 19h.

Zákaznické oddělení: 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromanager.com 

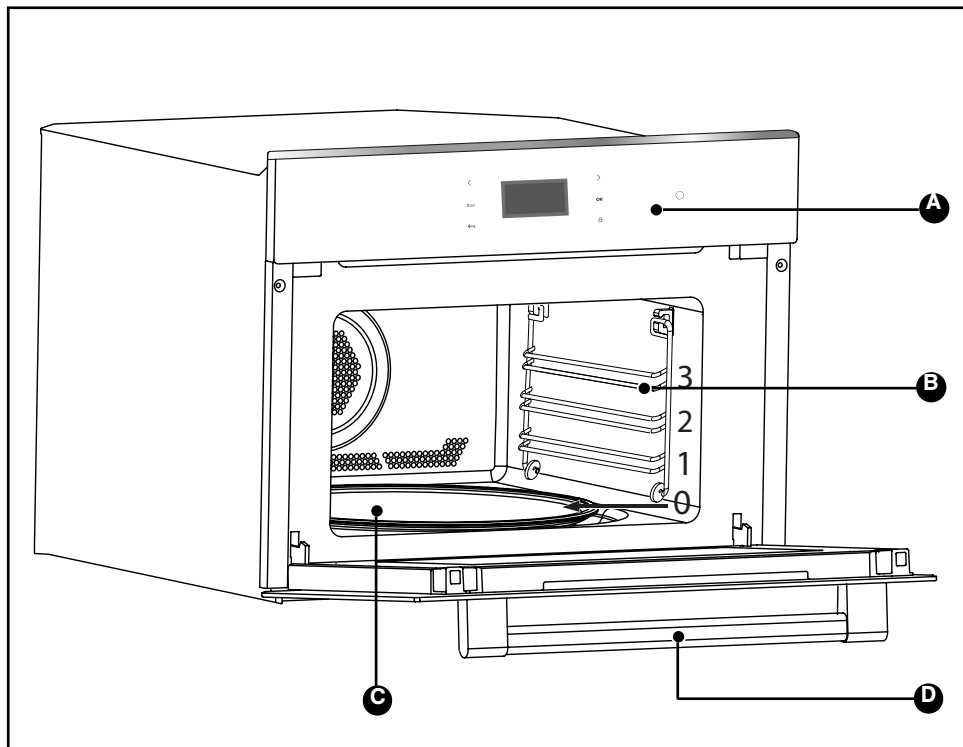
Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.

Důležité upozornění:

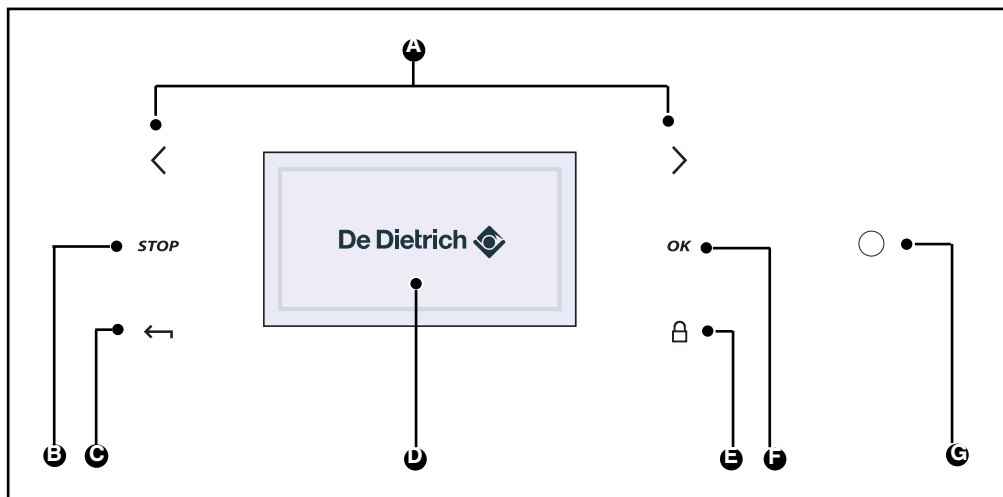
Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod na instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

1 / POPIS SPOTŘEBIČE	
• Popis trouby _____	4
• Popis ovládání _____	5
2 / POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	
• Pečení nebo rozmrazování _____	6
• Přejít do pohotovostního režimu _____	6
• Nastavení po připojení k napájení _____	7
o Nastavení aktuálního času _____	7
• Používání otočné talíře _____	8
• Funkce „Expert“ (+ průvodce funkcí „Expert“) _____	8
o Mikrovlny _____	14
o Rozmrazování _____	15
o Mikrovlny + Ventilátor _____	17
o Mikrovlny + Gril _____	18
o Turbo gril _____	19
o Horkovzdušné pečení _____	20
• Funkce „Recepty“ (+ průvodce funkcí „Recepty“) _____	22
• Funkce „Automatické rozmrazování“ _____	27
• Nastavení trouby	
o Čas _____	28
o Zvuk _____	28
o Displej _____	28
o Spotřeba energie _____	29
o Jazyk _____	29
o Služby De Dietrich _____	30
• Funkce „Časový spínač“ _____	30
• Zámek ovládacího panelu (dětská pojistka) _____	31
• Režim „Demo“ _____	31
3 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE	
• Čištění vnějšího povrchu _____	32
4 / VHODNOST FUNKCE _____	33
5 / SERVIS SPOTŘEBIČE	
• Hlášení závady _____	34

• **POPIS TROUBY**



- A** Ovládací panel
- B** Vodící lišty
- C** Otočný talíř
- D** Madlo dveří

• **POPIS OVLÁDÁNÍ**

- A** Tlačítka volby
- B** Zastavení trouby nebo nastavování
- C** Návrat na předchozí úroveň
- D** Informační displej
- E** Zámek ovládacího panelu
- F** Tlačítko potvrzení volby
- G** Tlačítko „probuzení“ (ukončení režimu spánku)

Pruh symbolů



Program běží



Ovládací panel je zamknutý



- **PEČENÍ NEBO ROZMRAZOVÁNÍ**


Trouba nabízí 3 druhy programů v závislosti na úrovni znalosti daného receptu uživatelem:


- V případě, že se rozhodnete připravovat pokrm podle receptu, který velmi dobře znáte (sami si volíte typ, teplotu a čas pečení): vyberte funkci „EXPERT“.

- V případě, že potřebujete s receptem pomoci (stačí vybrat druh a váhu surovin a trouba sama vybere nejvhodnější teplotu, čas i typ pečení): vyberte funkci „KUCHAŘKA“.

- Automatické odmrazování. Stačí vybrat typ suroviny zadat váhu nebo v případě zeleniny čas: vyberte funkci „Automatické rozmrazování“.

- **PŘECHOD DO POKOTOVOSTNÍHO REŽIMU**

Jestliže uživatel neprovede s troubou po dobu 4 minut žádnou činnost, displej zhasne, aby nedocházelo ke zbytečnému plýtvání energií (s výjimkou odloženého startu) a tlačítko  začne blikat. Displej je v tom okamžiku v pohotovostním režimu.

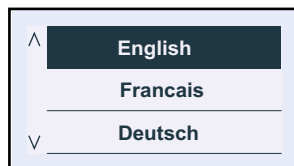
Chcete-li zapnout troubu a opět rozsvítit displej stačí zmáčknout tlačítko  (tlačítko „probuzení“). Na displeji se zobrazí aktuální čas.

• • NASTAVENÍ PO PŘIHOJENÍ K NAPÁJENÍ

Lokalizace

Trouba automaticky zobrazí následující obrazovku.

Stiskem tlačítek < a > můžete vybrat požadovaný jazyk. Vaši volbu potvrďte tlačítkem OK.



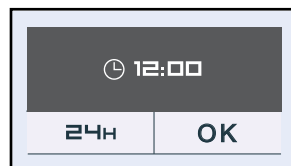
Čas

Následující obrazovka vám umožní nastavit čas. Pomocí tlačítek < a > vyberte požadovaný čas a potvrďte tlačítkem OK.

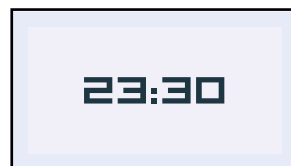
Když hodinová hodnota bliká – můžete ji nastavit pomocí tlačítek < a > a potvrdit tlačítkem OK. Pro nastavení minut postupujte stejným způsobem.

Můžete zvolit zobrazení času ve formátu 12h (am/pm) nebo 24 hodinové zobrazení. Volbu proveďte pomocí tlačítek < nebo > a potvrďte tlačítkem OK.

(1)



(2)

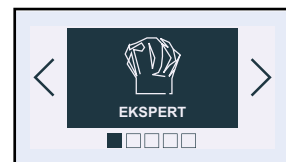


Cyfrowy wyświetlacz

• Nastavení aktuálního času

- Stiskněte tlačítko OK.

Na displeji se zobrazí následující obrazovka (funkce „Expert“).



- Pomocí tlačítek < a > vyberte obrazovku „Nastavení“ a potvrďte stisknutím tlačítka OK. Zobrazí se obrazovka „Hodiny“; aby bylo možné nastavit čas, stiskněte opět tlačítko OK. Dále postupujte stejně, jako v případě nastavování po připojení k napájení viz výše.



• POUŽÍVÁNÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Pokud si myslíte, že vaše nádoby bude bránit volnému otáčení otočného talíře, můžete zastavit otočný talíř před vybráním programu, nebo v jeho průběhu.

• Zastavení otočného talíře

- Pro zastavení otočného talíře zmáčkněte a delší dobu podržte tlačítko OK. Na displeji se na 3 sekundy zobrazí symbol zastavení talíře.

• Opětovné spuštění otočného talíře

- Opět stiskněte tlačítko OK, dokud se na displeji nezobrazí symbol spuštění otočného talíře.

⚠ Upozornění

Otočný talíř nelze zastavit v průběhu programu automatické rozmrazování.



• FUNKCE „EXPERT“

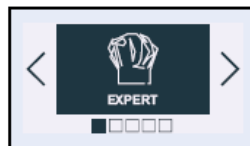
• Funkce „Expert“

Funkce „Expert“ vám umožňuje nastavit všechny parametry pečení (teplota, výkon mikrovln, typ pečení, doba pečení).

- Stiskněte tlačítko OK. Zobrazí se úvodní obrazovka funkce „Expert“.

- Opět stiskněte tlačítko OK a následně vyberte typ pečení z nabízených možností pomocí tlačítek < a > (jednotlivé typy pečení jsou blíže popsány na následující straně):

- Mikrovlny
- Rozmrazování
- Horkovzdušné pečení + Mikrovlny
- Střední gril + Mikrovlny
- Silný gril + Mikrovlny
- Udržování teploty
- Turbo gril
- Silný gril
- Střední gril
- Horkovzdušné pečení



Example



Výběr potvrďte stiskem tlačítka OK.

PRŮVODCE PEČENÍM V REŽIMU “EXPERT“**MIKROVLNY**Doporučené nastavení výkonu **1000 W** (min. 100 W – max. 1000 W)**ROZMRAZOVÁNÍ**Stálý výkon **200 W****HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ + MIKROVLNY**Doporučená teplota **200 °C** (min. 50 °C – max. 250 °C) a doporučený výkon **500 W** (min. 100 W – max. 500 W)**STŘEDNÍ GRIL + MIKROVLNY**Doporučená pozice **2** (min. 1 – max. 3) a doporučené nastavení výkonu **500 W** (min. 100 W – max. 700 W)**SILNÝ GRIL + MIKROVLNY**Doporučená pozice **3** (min. 1 – max. 3) a doporučené nastavení výkonu **500 W** (min. 100 W – max. 700 W)**UDRŽOVÁNÍ TEPLoty**

Stálý výkon 100 W)

**SILNÝ GRIL**

Doporučená pozice 3 (min. 1 – max. 3)

- K pečení je použito horní topné těleso bez cirkulace vzduchu.
- Nahřívejte troubu po dobu 5 minut.
- Jakékoli pokrmy umístěné na roštu (zeleninové, těstovinové, ovocné pokrmy apod.) jsou při tomto typu pečení do zlatova zapečeny.

PRŮVODCE PEČENÍM V REŽIMU “EXPERT”**TURBO GRIL**

Doporučená teplota **200 °C** (min. 50 °C – max. 200 °C).

- Pečení je realizováno pomocí horního topného tělesa a ventilátoru.
- Předehřátí trouby není potřeba. Výsledkem je vždy šťavnatá a ze všech stran do křupava opečené kuře.
- Do spodní pozice zasuňte nádobu na zachycování odkapávajícího tuku.
- Doporučuje se pro dobré propečení jehněčí kýty nebo hovězí pečeně. Pro zachování šťavnatosti rybích steaků.

**STŘEDNÍ GRIL**

Doporučená pozice **2** (min. 1 – max. 3).

- Pečení je realizováno pomocí horního topného tělesa, bez využití ventilátoru.
- Nahřívejte troubu po dobu 5 minut.
- Jakékoli pokrmy umístěné na roštu (zeleninové, těstovinové, ovocné pokrmy apod.) jsou při tomto typu pečení do zlatova zapečeny.

**HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ**

Doporučená teplota **200 °C** (min. 50 °C – max. 250 °C).

- Pečení je realizováno pomocí kruhového topného tělesa umístěného na zadní stěně trouby a ventilátoru.
 - Rychlý nárůst teploty: některé potraviny mohou být vloženy do nepřehřáté trouby.
 - Doporučený pro zachování šťavnatosti bílého masa a ryb.
- Umožňuje pečení až dvou jídel zároveň na dvou různých úrovních.

- FUNKCE EXPERT**

FUNKCE „EXPERT“

Trouba vás požádá o zadání následujících údajů:

Pečení bez mikrovln:

Teplota
Volitelně – čas pečení

Mikrovlnné pečení:

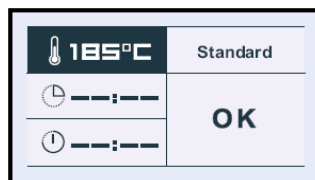
Výkon mikrovln
Čas pečení

Kombinované pečení s mikrovlnami:

Teplota
Výkon mikrovln
Čas pečení

Teplota

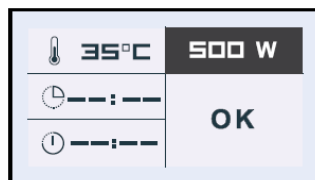
V závislosti na vámi vybraném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu pečení. Je možné ji změnit následujícím způsobem: Pomocí tlačítek < a > vyberte položku „Teplota“. Potvrďte výběr stiskem tlačítka OK. Položka „Teplota“ bliká: nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítek < a > a potvrďte stiskem OK.





Při využití grilu (slabého nebo silného), vyberte symbol „Výkon grilu“ a pomocí tlačítek < a > nastavte výkon grilu na požadovanou úroveň (od 1 do 3) a potvrďte stiskem tlačítka OK.


Výkon

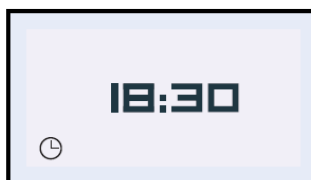
V závislosti na vámi vybraném typu pečení vám trouba doporučí ideální výkon. Je možné jej změnit následujícím způsobem: Pomocí tlačítek < a > vyberte položku „Výkon“. Potvrďte výběr stiskem tlačítka OK. Položka „Výkon“ bliká: nastavte požadovaný výkon pomocí tlačítek < a > a potvrďte stiskem OK.



Čas pečení a čas ukončení pečení

Čas pečení zadáte vybráním symbolu . Výběr provedete tlačítky < a > a následným potvrzením volby tlačítkem OK. Pole se symbolem začne blikat. Zadejte čas pečení pomocí tlačítek < a > a vaši volbu potvrďte. Jakmile nastavíte dobu pečení, čas ukončení pečení (pole se symbolem ) se automaticky přizpůsobí.

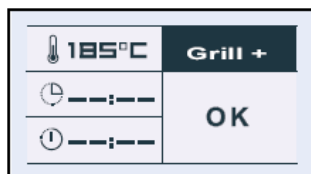
Pokud chcete oddálit spuštění programu pečení, změňte čas ukončení pečení. V tom případě vyberte pole se symbolem  a postupujte stejným způsobem, jako v případě nastavování doby pečení. Po vybrání času ukončení pečení svou volbu potvrďte. Na displeji trouby bude až do započetí pečení zobrazen čas a symbol nastaveného času ukončení pečení.



FUNKCE „EXPERT“

Funkce Gril +

Vyberte pole „Standard“ a potvrďte stiskem tlačítka OK. Pole „Standard“ začne blikat. Stiskem tlačítek < a > vyberte funkci „Gril +“ a volbu potvrďte. Tato funkce umožňuje ukončit program pečení 5 minutovým grilováním, aby pokrm získal křupavý do zlatova propečený povrch. Po aktivaci této funkce bliká na displeji po dobu posledních 5 minut pečení symbol grilu.



Upozornění: Funkce „Gril +“ je dostupná výhradně společně s funkcemi TURBO GRIL a HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ.

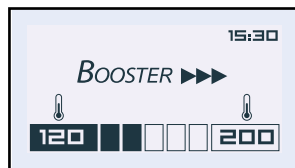
• FUNKCE “E XPERT”

• FUNKCE EXPERT

• Spuštění programu pečení

Pro horkovzdušné pečení nebo funkci „Turbo gril“:

Po započetí pečení se na displeji zobrazí obrazovka informující o tom, že trouba je právě v režimu rychlého nahřívání (Booster). Na displeji můžete sledovat nárůst teploty uvnitř trouby: levá strana ukazuje aktuální teplotu trouby a pravá strana doporučenou teplotu.



Po dosažení doporučené teploty trouba automaticky přejde do režimu pečení.

• Konec pečení

Pečení s nastavenou dobou pečení:

Trouba se automaticky vypne a po dobu 2 minut vydává zvukový signál.

Stiskem tlačítka OK zastavíte zvukový signál. Animace vám popřeje „Dobrou chuť“!

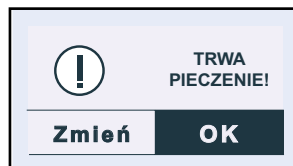


• Přerušování pečení

Pokud chcete přerušit program pečení v jeho průběhu, stiskněte a podržte tlačítko **STOP**.

• Změny programu v jeho průběhu

Kdykoli můžete změnit teplotu nebo čas pečení stisknutím tlačítka ←. Následně vyberte položku „Změnit“ a změňte požadované nastavení stiskem tlačítek < a >. Změněné nastavení potvrďte tlačítkem OK.



MIKROVLNY
POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH STUPŇŮ VÝKONU

Výkon	Použití
1 000 / 900 W	Rychlé zahřátí nápojů, vody, jídel s vysokým obsahem vody. Příprava jídel s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).
800 / 700 W	Pečení čerstvé nebo zmrazené zeleniny.
600 W	Rozpouštění čokolády.
500 W	Pečení ryb a darů moře. Ohřívání na dvou úrovních. Šetrná příprava suché zeleniny. Zahřívání nebo příprava jídel obsahujících vejce.
400 / 300 W	Šetrná příprava mléčných produktů a marmelád.
200 W	Manuální odmrazování. Změkčování másla a zmrzliny
100 W	Odmrazování cukroví na bázi smetany.

Maximální výkon mikrovln 1 000 W

Ohřívání potravin na dvou úrovních

Při použití mikrovlnného ohřevu s výkonem 500 W můžete ohřát dva pokrmy najednou. V takovém případě je nutné umístit jeden talíř na otočný talíř a druhý na rošt na úrovni 3.



Tipy:

Talíře přikryjte speciální fólií vhodnou k použití v mikrovlnných troubách, speciální pokličkou nebo obráceným talířem:

- Získáte mnohem rovnoměrnější ohřev.
- Zabráníte vysušení potravin.
- Zkrátíte čas ohřívání.
- Zabráníte znečištění trouby potravinami.

Díky vznikající páře si potraviny zachovávají šťavnatost, chuť a vůni.

Druh potravin	Množství	Čas
Potraviny s jednotnou konzistencí jako jsou bramborová kaše, hrášek, celer atd.	2 talíře s váhou 200 g	4–6 minut
Potraviny s různorodou konzistencí jako jsou Bretaňské fazole, guláš, ravioli.	2 talíře s váhou 300 g	6–8 minut

ROZMRAZOVÁNÍ

Používání mikrovlnné trouby k rozmrazování zmražených potravin vám ušetří spousty času.

Pro rozmrazování potravin používejte funkci **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** nebo funkci **MIKROVLN** nastavené na výkon **200 W**.

Co byste měli vědět:

Malé kusky masa nebo ryb je možné péct okamžitě po rozmrazení. Větší kusy masa, jako jsou velká pečeně nebo ryby v celku, mohou být po dokončení programu rozmrazování stále mírně zmrzlé.

Proto doporučujeme pro dosažení rovnoměrné teploty nechat potraviny odstát po dobu alespoň stejně dlouhou, jako trval program rozmrazování.

Rozmrazování potravin, které jsou pokryté ledem, bude trvat déle. V tom případě je nutné zvýšit čas rozmrazování.

Několik tipů:

Čas rozmrazování závisí na typu trouby. Záleží rovněž na tvaru, velikosti, počáteční teplotě a kvalitě potravin.

Ve většině případů je nutné vyjmout potraviny z jejich obalů. Pamatujte také na odstranění všech kovových prvků obalu.

V polovině programu rozmrazování je nutné kusky potravin obrátit zamíchat nebo rozdělit, pokud byly zmrazeny dohromady.

V případě, že rozmrazujete větší kusy masa nebo ryb, které brání otáčení talíře, je nutné vypnout funkci otáčení talíře. V tomto případě je nutné pravidelně obracet rozmrazované potraviny.

Maso nebo ryby rozmrazujte tak, že je položíte na obrácený šálek umístěný na velkém talíři, na který stéká šťáva. Kdyby totiž byla šťáva v kontaktu s potravinami mohla by se začít vařit.

Nikdy opět nezmrazujte potraviny, pokud jste je neupekli.

Doba rozmrazování:

Doba rozmrazování se vypočítá podle potravin zmražených na -18°C . Tento čas je pouze orientační a může se měnit v závislosti od tloušťky, tvaru, velikosti a balení potravin.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM
Rozmrazování těsta

Potravina	Množství	Doba	Doporučení
Listové nebo trhané těsto	400 g	1–3 min	Položte ho na sací papír a v polovině doby rozmrazování ho otočte

Rozmrazování korýšů

Potravina	Množství	Doba	Doporučení
Hřebenatky (maso)	500 g	5–7 min	Položte je na talíř a v polovině doby rozmrazování zamíchejte.
Krevety (loupané)	100 g	1–2 min	
Celé krevety	200 g	2–4 min	
Garnáty (10)	500 g	6–8 min	

Potravina	Množství	Čas
Ryby v celku / steaky / filety / v těstíčku	100 g	1–2 min
	200 g	3–5 min
	400 g	5–7 min
	500 g	7–9 min
	750 g	12–14 min
	1000 g	17–19 min
Křůta / vepřové / telecí / hovězí / drůbež Ve formě pečeně / steaků / kousků atp.	100 g	1–2 min
	200 g	3–5 min
	400 g	5–7 min
	500 g	7–9 min
	750 g	12–14 min
	1000 g	17–19 min
	1250 g	23–25 min
	1500 g	28–30 min
	1750 g	34–36 min
2000 g	39–41 min	
Květák / brokolice / mrkev / hřibý / zeleninové saláty atp.	500 g	7–9 min
	750 g	12–14 min
	1000 g	17–19 min
Jahody Maliny / višně Angrešt / borůvky / černý rybíz	250 g	7–9 min
	250 g	6–8 min
	250 g	5–7 min

MIKROVLNY + VENTILÁTOR

Funkce „Mikrovlny + ventilátor“ kombinuje mikrovlnný ohřev s horkovzdušným pečením, čímž značně šetří váš čas. Lze využít následující stupně výkonu mikrovln: 100-200-300-400-500W.

**Tipy:**

Při použití kombinované funkce „Mikrovlny + ventilátor“ nepoužívejte kovové nádoby.

Pečení na 2 úrovních:

Pokud chcete zároveň upéct telecí pečení o váze 1 Kg a zapečené brambory připravené z 800 g brambor – potřebujete 55 minut, 170 °C a výkon mikrovln 300 W. Doporučujeme položit nádob s brambory k zapečení na otočný talíř a telecí pečení na odkapávací podložku na úroveň 3.



Nikdy nepřehřívajte troubu s využitím funkce „Mikrovlny + ventilátor“. Tento postup by mohl poškodit váš spotřebič.

Použijte nádobí vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám. Zvláště vhodné je kameninové nádobí (potravinu prskají méně, než ve skleněné nádobě).

Pečeně s menším množstvím tučných částí, nebo přidané slaniny způsobuje méně prskání a vytváření kouře.

Po upečení nechte maso odpočinout zabalené v hliníkové fólii po dobu 10 minut. Tento postup způsobí uvolnění vláken masa a zachová jeho šťavnatost.

Potravina	Množství	Nastavení MIKROVLNY + VENTILÁTOR	Čas (min)	Doporučení
Jehněčí plec s kostí	1300 g	200W + 200°C	32-37	Na odkapávací podložce, úroveň 2
Svíčková	800 g	200W + 200°C	23-28	V nádobě, na roštu, úroveň 2
Kuře, perlička	1200 g	200W + 200°C	35-40	V nádobě, na roštu, úroveň 1
Krůtí pečeně	800 g	300W + 180°C	32-37	V nádobě, na roštu, úroveň 2
Vepřová pečeně	1200 g	300W + 180°C	47-52	V nádobě, na roštu, úroveň 2
Telecí pečeně	1000 g	300W + 180°C	37-42	V nádobě, na roštu, úroveň 2

MIKROVLNY + GRIL

Tato funkce umožňuje použít zároveň gril a mikrovlnnou troubu, což umožňuje velice rychle připravit pokrm.

Jsou dostupné dvě úrovně nastavení této funkce:

Silný gril + mikrovlny a slabý gril + mikrovlny

Můžete je kombinovat s následujícími úrovněmi výkonu mikrovln: 100 W / 200 W / 300 W / 400 W / 500 W / 600W / 700 W

PRŮVODCE FUNKCÍ MIKROVLNY + GRIL

Používejte nádobí vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám. Zvlášť vhodné je kameninové nádobí (potraviny prskají méně, než ve skleněné nádobě).

Umístěte potraviny v nádobě na rošt na úrovni 1 a v polovině pečení je obraťte na druhou stranu.

Pečené s menším množstvím tučných částí, nebo přidané slanine způsobuje méně prskání a vytváření kouře.

Po upečení nechte maso odpočinout zabalené v hliníkové fólii po dobu 10 minut. Tento postup způsobí uvolnění vláken masa a zachová jeho šťavnatost.

Potravina	Množství	Nastavení	Čas
Jehněčí plec (vykostěná a svázaná)	1300 g	200 W + Silný gril	40-45 min.
Svíčková	800 g	200 W + Silný gril	18-23 min.
Kuře, perlička	1200 g	500 W + Silný gril	25-27 min.
Krůtí pečeně	800 g	300 W + Silný gril	27-32 min.
Vepřová pečeně	1000 g	300 W + Silný gril	35-40 min.
Telecí pečeně	1200 g	300 W + Slabý gril	50-55 min.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Tato funkce umožňuje udržet jídlo teplé po ukončení pečení.

**Poznámka:**

Maximální doba nastavení funkce „Udržování teploty“ je 60 minut.

Kdykoli můžete změnit nastavení doby udržování teploty.

TURBO GRIL

Tato funkce umožňuje současné použití horního topného tělesa (grilu) a ventilátoru, což umožňuje rovnoměrné propečení větších kusů potravin.

Teplotu pečení je možné nastavit v rozmezí od 50 °C do 200 °C po 5 °C krocích.

PRŮVODCE FUNKCÍ TURBO GRIL

Potraviny v nádobě umístěte na rošt na úrovni 1.

V polovině pečení potraviny obraťte na druhou stranu.

Potravina	Množství	Nastavení	Čas
Hovězí pečeně	1000 g	190 °C	36-38 min.
Celé kuře	1200 g	180 °C	75-80 min.
Vepřová pečeně	1000 g	170 °C	90 min.

GRIL (SILNÝ A STŘEDNÍ)

Tato funkce slouží k pečení masa a zapékání potravin.

V závislosti na receptu, může být tato funkce použita před nebo po pečení.

Trouba disponuje dvěma druhy nastavení grilu: **SILNÝ GRIL** a **STŘEDNÍ GRIL**.

Ve většině případů se **SILNÝ GRIL** používá na grilování masa a ryb a **SLABÝ GRIL** je používán k opékání delikátních pokrmů.

Používejte příslušenství (rošty nebo odkapávací nádobu) na úrovni 1, 2 nebo 3 v závislosti na výšce nádoby potravin.

PRŮVODCE FUNKCÍ GRIL

Pečení s funkcí **SILNÝ GRIL**. Potraviny umístěte na rošt a odkapávací nádobu (pro zachycení tuku a šťáv) na úroveň 3. V polovině pečení potraviny obraťte na druhou stranu.

Potraviny	Množství	Čas
Puding, klobásy (na několika místech nabodnout vidličkou)	4 až 6 kusů	22-30 min.
Vepřové kotlety	4 kusů	27-32 min.
Jehněčí kotlety	4 kusů	15-17 min.
Hovězí žebírka	800 g	23-25 min.
Anglická slanina	4 až 6 plátků	18-25 min.

HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Funkce horkovzdušné pečení slouží k pečení a opékání stejně jako v tradiční troubě.



Tipy:

Teplotu pečení je možné nastavit v rozmezí od 50 °C do 250 °C po 5 °C krocích.

Vždy umístěte příslušenství (rošt nebo odkapávací nádobu) na úroveň 1 nebo 2. Tím zajistíte optimální distribuci tepla a dosáhnete tak nejlepších výsledků pečení.

Používejte nádobí odolné vůči vysokým teplotám.

Pokud chcete použít troubu po pečení k rozmrazování potravin, doporučujeme nechat troubu 10 minut vychladit.

Pečení na dvou úrovních:

Nahřejte troubu.

K upečení dvou jablečných koláčů zároveň během 1 hodiny při teplotě 200°C, doporučujeme jeden koláč umístit na úroveň 1 a druhý na úroveň 3. V polovině pečení prohodte pozice obou koláčů.

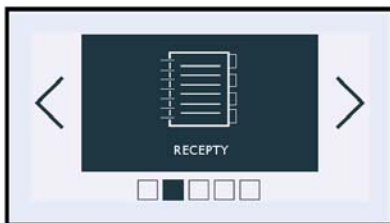
Potravina	Teplota	Úroveň pečení	Čas
Masa			
Vepřová pečeně (1 kg)	160 °C	Rošt na úrovni 2	90 min.
Telecí pečeně (1 kg)	180 °C	Rošt na úrovni 2	70–75 min.
Hovězí pečeně (1 kg)	220 °C *	Rošt na úrovni 2	38–40 min.
Jehněčí (kýta, plec (1,5 kg))	180 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	50–60 min.
Drůbež	180 °C	Rošt na úrovni 1	70–75 min.
Velké kusy drůbeže	180 °C	Rošt na úrovni 1	90–120 min.
Králík	230 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	40–45 min.
Ryby (1,2 kg)			
Vařené (Pražma, Losos, Hejk)	180 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	35–45 min.
Zelenina			
Zapékané brambory	180 °C	Rošt na úrovni 2	50–55 min.
Lazáně	180 °C	Rošt na úrovni 2	40–45 min.
Plněná rajčata	180 °C	Rošt na úrovni 2	45–55 min.
Moučníky			
Savoyský koláč	150 °C	Rošt na úrovni 2	35–45 min.
Piškotový dort	150 °C	Rošt na úrovni 1	35–45 min.
Piškotová roláda	150 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	20–25 min.
Koláč	160 °C	Rošt na úrovni 1	40–50 min.
Sušenky	180 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	18–22 min.
Sušenky	160 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	20–25 min.
Krém	160 °C	Rošt na úrovni 2	35–45 min. vodní lázeň
Magdalénky	170 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	20–30 min.
Bábovka	170 °C	Rošt na úrovni 2	40–50 min.
Cheesecake	170 °C	Rošt na úrovni 1, forma na dort 26 cm	65–75 min.
Mramorová bábovka	180 °C	Rošt na úrovni 1	45–50 min.
Koblihy	180 °C	Nádoba na odkapávání na úrovni 2	35–40 min. podle velikosti
Koláč z trhaného těsta	200 °C	Rošt na úrovni 2	40–45 min.
Koláč z listového těsta	250 °C *	Rošt na úrovni 2	30–40 min.
Různé			
Paštika	190 °C	Rošt na úrovni 1	90 min.
Plněný koláč	170 °C	Rošt na úrovni 2, forma 20 cm	55–65 min.
Pekáč s poklidí (dušené hovězí se zeleninou, guláš)	160 °C	Rošt na úrovni 2, v závislosti na přípravě	90–180 min.
Chleba (500 g mouky)	220 °C *	Rošt na úrovni 2	25–30 min.

* Troubu předehřejte na požadovanou teplotu

• **FUNKCE „RECEPTY“**

Tato funkce nabízí automatický výběr parametrů pečení v závislosti na druhu a váze potravin.

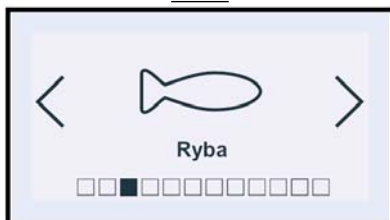
1. Stiskem tlačítka < nebo > vyberte funkci „Recepty“.
2. Trouba vám nabídne možnost, vybrat si ze seznamu různých potravin.



Stiskem tlačítka < nebo > vyberte z následujícího seznamu:

- Vepřové-Telecí-Krůtí
- Hovězí
- Ryba
- Drůbež
- Zelenina
- Vlákňitá zelenina
- Čerstvé potraviny
- Zmražené potraviny
- Zmražená pizza
- Koláč Quiche
- Koláče

Příklad



Když si vyberete, stiskněte tlačítko OK pro potvrzení volby.

3. Po výběru potraviny vás trouba požádá o zadání váhy potravin (pole **kg**), s výjimkou potravin typu Koláč Quiche a Koláče, kde je nastaven pevný čas. Po zadání váhy trouba automaticky vypočítá a zobrazí ideální čas pečení.

Pokud chcete, můžete změnit nastavený čas ukončení pečení vybráním pole **⊖** a nastavením nového času.



Volbu potvrdíte stiskem tlačítka OK.

• FUNKCE „RECEPTY“

4. Vložte pokrm do trouby.
5. Potvrďte stiskem OK; trouba se spustí.
6. Po uplynutí času pečení se trouba vypne a ozve se zvukový signál. Na animovaném displeji se zobrazí přání „Dobrou chuť!“



BON APPETIT !

PRŮVODCE FUNKCÍ „RECEPTY“

	Použitá funkce	Váha / Minimální čas	Váha / Maximální čas
VEPŘOVÉ, TELECÍ, KRŮTÍ	Mikrovlny + horkovzdušné pečení	500 g / 25 min.	2000 g / 75 min.
HOVĚZÍ	Mikrovlny + horkovzdušné pečení	500 g / 15 min.	2000 g / 40 min.
RYBY	Mikrovlny	100 g / 1 min. 45	1000 g / 12 min.
		V polovině času pečení se ozve zvukový signál: po signálu otočte pokrm na druhou stranu.	
DRŮBEŽ	Gril + mikrovlny	500 g / 20 min.	2000 g / min.
ZELENINA	Mikrovlny	100 g / 3 min. 10	1000 g / 18 min.
		V polovině času pečení se ozve zvukový signál: po signálu otočte pokrm na druhou stranu.	
VLÁKNITÁ ZELENINA	Mikrovlny	100 g / 4 min.	1000 g / 21 min.
		V polovině času pečení se ozve zvukový signál: po signálu otočte pokrm na druhou stranu.	
ČERSTVÉ POKRMY	Gril + mikrovlny	500 g / 12 min. 30	2000 g 16 min. 24
MRAŽENÉ POKRMY	Gril + mikrovlny	250 g / 8 min.	1000 g 25 min.
ZMRAŽENÁ PIZZA	Mikrovlny + horkovzdušné pečení	100 g / 7 min.	700 g / 11 min. 40
SLANÝ KOLÁČ QUICHE	Mikrovlny + horkovzdušné pečení	35 min. – pevný čas	
OVOCNÉ KOLÁČE	Mikrovlny + horkovzdušné pečení	35 min. – pevný čas	

PRŮVODCE FUNKCÍ „RECEPTY“

<p>VEPŘOVÉ, TELECÍ, KRŮTÍ A HOVĚZÍ</p>	<p>Tato funkce umožňuje upéct nebo ugrilovat vepřovou, telecí, krůtí nebo hovězí pečení od 500 g do 2000 g.</p> <p>Při pečení se používá zároveň funkce mikrovlnného pečení a horkovzdušného pečení.</p> <p>Používejte nádobí vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám. Zvláště vhodné je kameninové nádobí (potraviny prskají méně, než ve skleněné nádobě).</p> <p>Pečeně s menším množstvím tučných částí, nebo přidané slaniny způsobuje méně prskání a vytváření kouře.</p> <p>Po upečení nechte maso odpočinout zabalené v hliníkové fólii po dobu 10 minut. Tento postup způsobí uvolnění vláken masa a zachová jeho šťavnatost.</p> <p>Před koncem pečení jídlo dochuťte.</p>
<p>RYBY</p>	<p>Tato funkce umožňuje upéct ryby od 100 g do 1000 g. Všechny ryby jsou vhodné k pečení v mikrovlnné troubě. Ujistěte se ale, aby vybraná ryba byla čerstvá.</p> <p>Při pečení se používá funkce mikrovlnného pečení.</p> <p>Můžete péct rybu v celku (v tom případě rybu nařizněte v nejširší části), plátky nebo filety.</p> <p>Položte rybu do kulaté nebo oválné nádoby ze skla, kterou je možné použít v mikrovlnné troubě, přidejte 2-3 lžičky vody, citrónové šťávy nebo bílého vína a přikryjte pokličkou nebo fólií; před koncem pečení jídlo dochuťte.</p> <p>Nádobu s pokrmem umístěte na otočný talíř.</p>
<p>DRŮBEŽ</p>	<p>Tato funkce umožňuje upéct nebo ugrilovat celé kuře nebo kuřecí kousky (stehna) s hmotností mezi 500-2000 g.</p> <p>Při pečení se používá zároveň funkce mikrovlnného pečení + horkovzdušného pečení a/nebo gril.</p> <p>Používejte nádobí vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám. Zvláště vhodné je kameninové nádobí (potraviny prskají méně, než ve skleněné nádobě).</p> <p>Kuřecí stehna je možné připravit přímo ve skleněné nádobě na odkapávání.</p> <p>Propíchejte kůži, abyste zabránili prskání tuku.</p> <p>Přidejte olej sůl, pepř a posypte kořením dle vlastní chuti.</p> <p>Celé kuře: nádobu umístěte na rošt na úrovni 1.</p> <p>Kuřecí stehna: až do 900 g, použijte skleněnou nádobu na odkapávání na úrovni 2.</p> <p>Po dopečení ponechte pokrm v troubě na 5 minut „odpočinout“.</p>

PRŮVODCE FUNKCÍ „RECEPTY“

ZELENINA	<p>Tato funkce umožňuje připravit zeleninu o hmotnosti 100-1000 g.</p> <p>Při přípravě se používá funkce mikrovlnného pečení.</p> <p>Vyberte čerstvou zeleninu a připravte ji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - s 2 lžičkami vody pro váhu do 200 g, - s ½ dl vody pro váhu do 500 g, - s 1 dl vody pro váhu do 1000 g. <p>Použijte vhodné nádoby vzhledem k objemu potravin a pokličku pokud připravujete houby.</p> <p>Nádoby s potravinami umístěte na otočný talíř.</p> <p>Krátký zvukový signál v polovině doby přípravy vás upozorní, že je potřeba zamíchat pokrm, přidat olej případně dochutit pokrm.</p> <p>Po dokončení přípravy ponechte pokrm v troubě na několik minut „odpočinout“.</p> <p>Měkká zelenina s větším obsahem vody: Cuketu nakrájejte na kolečka nebo kostky; pórek nakrájejte na drobnou; brambory stejné velikosti ponechte v celku, nebo je nakrájejte na stejně velké části; rajčata nakrájejte na čtvrtky; čekanku nakrájejte na 4 části a pokapejte citrónovou šťávou; špenát ponechte v celku; houby nakrájejte na tenké plátky atd.</p> <p>Tvrší a více vláknitá zelenina: Růžičková kapusta, tence nakrájené bílé zelí, rozdělený květák nebo brokolice, mrkev nakrájená na kolečka, celer nakrájený na kostičky atd.</p>
ČERSTVÉ A MRAŽENÉ POKRMY	<p>Tato funkce umožňuje ohřívání a zapékání hotových a mražených pokrmů (lasagne, zapékané brambory s masem nebo rybou atd.) s váhou mezi 250-1000 g.</p> <p>K ohřívání nebo zapékání se používá funkce mikrovln a gril.</p> <p>Vyjměte pokrm z obalu a umístěte v nádobě vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám. Doporučujeme použít vhodnou nádobu vzhledem k objemu potravin. Nádoby nepřikrývejte.</p> <p>Nádoby s pokrmem umístěte na skleněný otočný talíř mikrovlnné trouby.</p>
MRAŽENÁ PIZZA	<p>Tato funkce umožňuje upéct zmrázenu pizzu s váhou mezi 100-750 g.</p> <p>K rozmrazování a pečení se používá funkce horkovzdušného pečení.</p> <p>Vyjměte pizzu z obalu a umístěte ji na rošt na úrovni 2.</p>

PRŮVODCE FUNKCÍ „RECEPTY“

SLANÝ KOLÁČ QUICHE A OVOCNÉ KOLÁČE	<p>Tato funkce umožňuje péct koláče s průměrem od 27 do 30 cm.</p> <p>Při pečení se používá zároveň funkce mikrovlnného pečení a horkovzdušného pečení.</p> <p>Používejte nádoby vhodné k mikrovlnnému pečení a odolné vůči vysokým teplotám (ze skla typu Pyrex, porcelánu atp.).</p> <p>Pokud použijete hotové těsto, ponechte k nim dodávaný pečicí papír. Papír ořízněte podle tvaru nádoby. Formu umístěte na roštu na úrovni 2.</p> <p>Doporučení: nepoužívejte kovové nádoby (formy). Ihned po nalití náplně na těsto vložte formu do trouby a zapněte pečení. Tím zabráníte, aby těsto nasálo vlhkost z náplně a došlo k nerovnoměrnému pečení.</p>
---	--

- **FUNKCE „AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ“**

Funkce „Automatické rozmrazování“ nastavuje parametry rozmrazování v závislosti na druhu pokrmu a jeho váze.

1. Stiskem tlačítka < nebo > vyberte „Automatické rozmrazování“ a volbu potvrďte.
2. Trouba vám nabídne možnost, vybrat si ze seznamu různých pokrmů.

Stiskem tlačítka < nebo > vyberte požadovanou potravinu z nabídky:

- Chleba
- Koláče
- Zelenina
- Ryby
- Vepřové
- Červené maso
- Drůbež

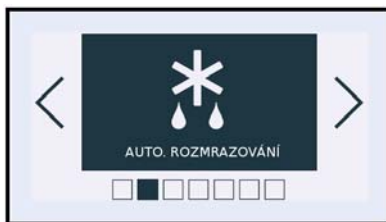
Pro dokončení výběru stiskněte tlačítko OK.

3. Po vybrání pokrmu vás trouba poprosí o zadání váhy pokrmu (pole **Kg**) s výjimkou zeleniny, kdy trouba nabízí nastavení času.

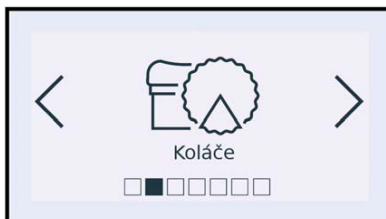
Po zadání váhy trouba automaticky spočítá a zobrazí ideální čas rozmrazování.

Uživatel může změnit dobu ukončení rozmrazování výběrem pole **⌚** a nastavením nového času dokončení rozmrazování.

Volbu potvrďte stiskem tlačítka OK.



Příklad



• NASTAVENÍ TROUBY

Stiskem tlačítka < nebo > vyberte položku „Nastavení“ a volbu potvrďte stiskem tlačítka OK.

Získáte přístup k nastavení následujících parametrů:

- Čas (viz strana 7)
- Zvuk
- Displej
- Spotřeba energie
- Jazyk
- Služby De Dietrich

Zvuk:

Stiskem tlačítka < nebo > vyberte položku „Zvuk“.

Nastavení zvuku vydávaného při stisku tlačítka:

Zvuk potvrzující při stisk tlačítek je možné úplně vypnout.

Vyberte nastavení zvuku a označte:

Beep on (aktivní) nebo Beep off (vypnuté).
Volbu potvrďte stiskem OK.

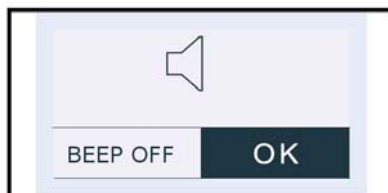
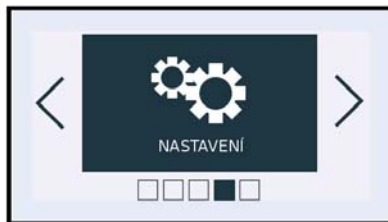
Displej:

Nastavení kontrastu obrazovky:

Stiskem tlačítka < nebo > vyberte položku „Displej“. A volbu potvrďte stiskem OK.

Pomocí tlačítka < nebo > vyberte lištu zobrazení kontrastu a potvrďte.

Zvyšte nebo snižte kontrast displeje pomocí tlačítka < a > a nastavení potvrďte stiskem OK.



NASTAVENÍ TROUBY**Spotřeba energie:****- Nastavení spotřeby energie:**

Tato funkce vám zobrazí spotřebu elektrické energie vaší trouby od doby, kdy byla tato hodnota naposledy vynulována.

Jestliže váš dodavatel elektrické energie nabízí v určitých hodinách elektrickou energii za výhodnější cenu (noční proud), můžete tyto časové intervaly zadat do nastavení trouby a získat tak přehled o spotřebě trouby v tomto období.

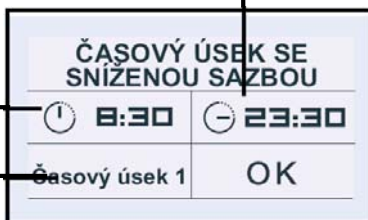
Pro zadání nebo změnu jinak účtovaného období stiskněte OK a zadejte počáteční a koncový čas intervalu.



Čas konce „zvýhodněného období“

Čas začátku „zvýhodněného období“

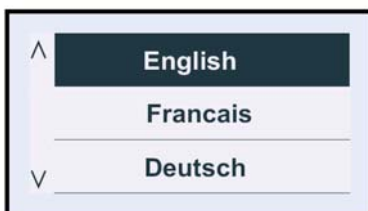
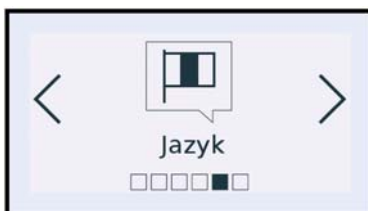
Můžete vložit 3 různá období

**Jazyk:****- Nastavení jazyka:**

Tato funkce vám umožní nastavit jazyk, kterým s vámi bude trouba komunikovat.

Dostupné jsou následující jazyky:

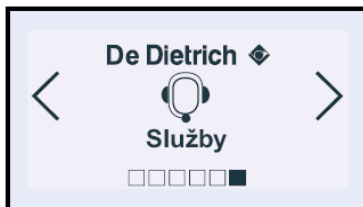
Francouzsky	Slovensky	Norsky
Anglicky	Maďarsky	Švédsky
Německy	Polsky	Finsky
Španělsky	Italsky	Dánsky
Portugalsky	Řecky	Holandsky
Rusky	Česky	Hebrejsky



NASTAVENÍ TROUBY

Služby De Dietrich

Tato funkce vám umožní získat kontakt na zákaznickou podporu a autorizovaný servis De Dietrich.



FUNKCE „ČASOVÝ SPÍNAČ“

Tato volba umožňuje použít funkci vestavěného časovače.

Tato funkce je přístupná vždy, pokud trouba není v režimu pyrolýzy.

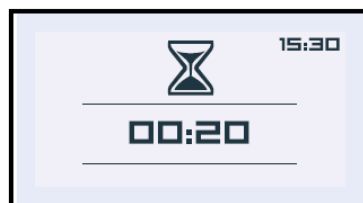
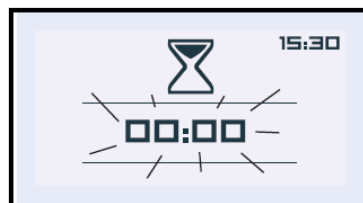
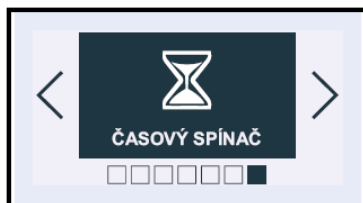
Stiskem tlačítka < nebo > vyhledejte obrazovku „Časový spínač“ a následně volbu potvrďte.

Na displeji bliká 00:00.

Zadejte požadovaný čas pomocí tlačítek < nebo > a potvrďte tlačítkem OK.


Časový spínač odpočítává čas od potvrzení a na konci odpočítávání se ozve zvukový signál.


Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte tlačítko Stop.

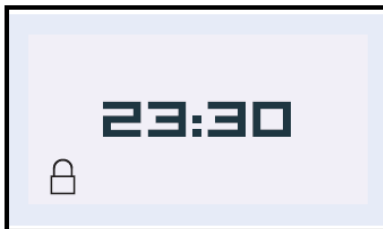


ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU (dětská pojistka)

Můžete znemožnit přístup k ovládacím prvkům trouby následujícím způsobem:

Když je trouba vypnutá, podržte několik sekund stisknuté tlačítko , v dolní části displeje se zobrazí zámek a přístup k ovládání trouby je nyní zablokován.

Chcete-li ovládání trouby opět odemknout, stiskněte opět tlačítko , vyberte možnost „Odemknout“ a volbu potvrďte. Ovládání trouby je opět přístupné.

**Upozornění:**

Pokud jste naprogramovali pečení, uzamčení trouby provést nelze.

REŽIM „DEMO“**Chcete-li aktivovat „DEMO“ režim:**

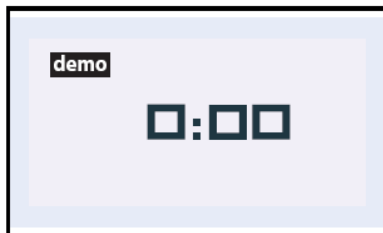
Nastavte čas na hodnotu 00:00 (viz strana 7) a potvrďte.

Podržte zároveň stisknuté tlačítka < a > po dobu 10 sekund, dokud se na displeji nezobrazí nápis „DEMO“.

Chcete-li opustit „DEMO“ režim:

Nastavte čas na hodnotu 00:00 a potvrďte.

Podržte zároveň stisknuté tlačítka < a > po dobu 10 sekund, až zmizí na displeji zobrazený nápis „DEMO“.

**Upozornění:**

Když je trouba v režimu „DEMO“, topná tělesa nejsou funkční.

• ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Doporučuje se čistit mikrovlnnou troubu pravidelně a odstraňovat zbytky pokrmů zevnitř a z vnějších částí spotřebiče. Použijte hadřík, navlhčený saponátem. Pokud spotřebič nebudete udržovat čistý, povrch by se mohl poškodit, co by mohlo mít trvalé následky na jeho životnost a vést k vzniku nebezpečných situací. Pokud se poškodí dvířka nebo těsnění, nesmí se trouba používat dřív, než ji kompetentní osoba opraví.

Troubu nečistěte parním přístrojem na čištění.

Nesmí se používat abrazivní (drsňé) produkty, alkohol nebo rozpouštědla, protože by mohli poškodit spotřebič.

Skleněné dveře trouby nečistěte abrazivními čisticími prostředky ani kovovými škrabkami, protože mohou poškrábat povrch skla a způsobit jeho prasknutí.

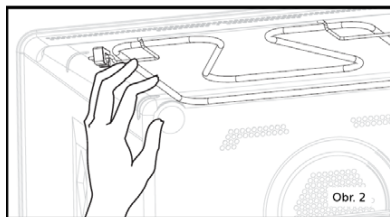
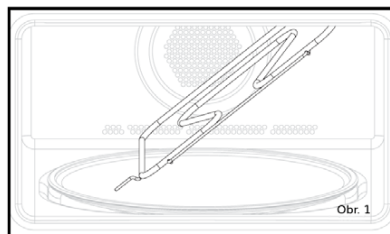
Pokud cítíte zápach, nebo je trouba znečištěná, dejte do trouby pohár s vodou a s citrónovou šťávou a nechte ho zahřívát 2 minuty, potom očistěte stěny trochou saponátu na nádobí.

Abyste vnitřek trouby důkladně vyčistili, otočte topné těleso GRILU směrem dolů (obr. 1).

Uvolněte topné těleso GRILU tak, že ho potáhnete směrem nahoru vlevo (obr. 2)

Otočný talíř můžete také vyjmout, abyste si zjednodušili čištění. Pokud ho chcete vyjmout, uchopte ho na místě, které je na to určené vevnitř trouby. Pokud vyndáte otočný mechanismus, dbejte, aby voda nevnikla dovnitř otvoru, kde se nachází vřetenno motoru.

Nezapomeňte opětovně vložit na místo otočný mechanismus, spolu s podstavcem s kolečky a otočným talířem.



Zkouška vhodnosti funkce podle norem CEI/EN/NF EN 60705.

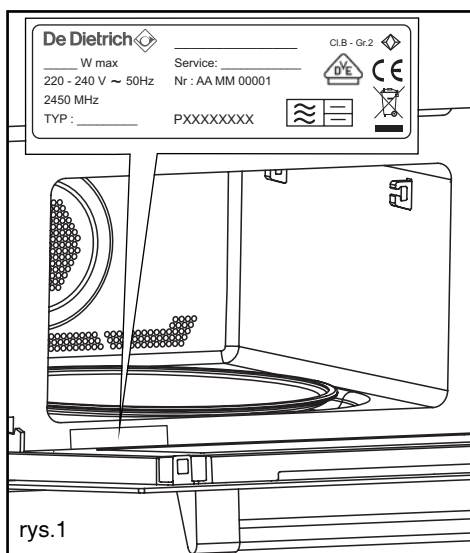
Mezinárodní komise pro elektrotechniku SC.59K stanovila normu, související s porovnávacími zkouškami výkonnosti, uskutečněnými na různých troubách a mikrovlnných troubách.

Pro tento spotřebič doporučujeme následující:

Zkoušené potraviny	Množství	Přibližný čas	Nastavení výkonu	Nádoby / Doporučení
Vaječný krém	1000 g 750 g	16-18 min. 13-15 min.	500 W	Pyrex 227 / Na otočném talíři Pyrex 220 / Na otočném talíři
Savojský koláč	475 g	6-7 min.	700 W	Pyrex 827 / Na otočném talíři
Masový koláč	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 / Na otočném talíři přikryté plastovou fólií
Rozmrazování masa	500 g	11-12 min.	200 W	Na otočném talíři
Rozmrazování malin	250 g	6-7 min.	200 W	Na plochem talíři Na otočném talíři
Zapékané brambory	1100 g	23-25 min.	Slabý gril + 700 W	Pyrex 827 Na otočném talíři
Kuře	1200 g	24-26 min.	Silný gril + 500 W	Položte ho na sadu mřížka + odkapávací miska. Zasuňte je na 1 výškový stupeň zdola. V polovině úpravy ho otočte.
		35-40 min.	Horkovzdušné pečení 200 °C + 200 W	Na kameninové misce s glazurou. Položte ho na mřížku na 1 výškovém stupni zdola.
Koláč	700 g	20 min.	Horkovzdušné pečení 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Položte ho na mřížku na 1 výškové úrovni

• HLÁŠENÍ ZÁVADY

Případné opravy spotřebiče musí být prováděny pouze autorizovaným servisním střediskem. Voláte-li servisní středisko, uveďte kompletní informace o vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace se nacházejí na výrobním štítku, viz obrázek 1.



rys.1

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při případném servisním zásahu požadujte použití pouze originálních náhradních dílů s certifikátem zaručujícím jejich původ.



* Servis dostarczony przez FagorBrandt SAS, zarządcę dzierżawcę, Zakład w Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS z kapitałem w wysokości 20 000 000 euro RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, zarządcza dzierżawca – SAS z kapitałem w wysokości 20 000 000 euro RCS Nanterre 440 303 196.