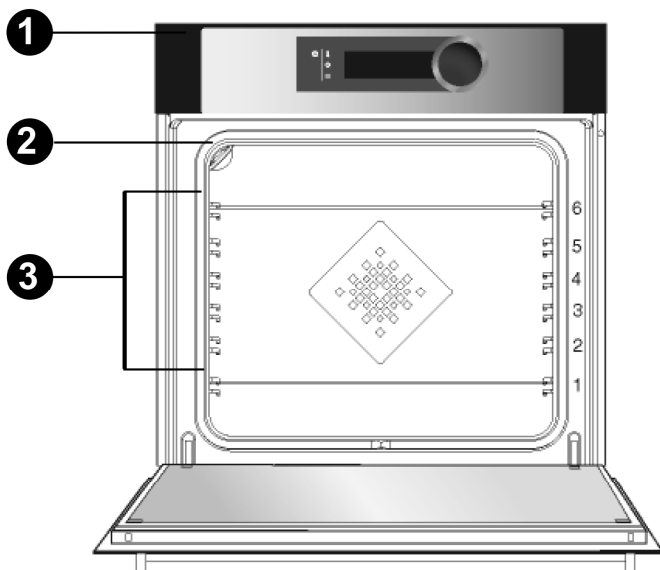


IT MANUALE D'USO

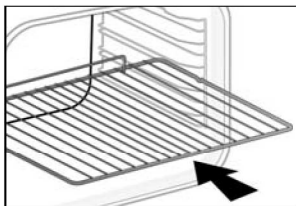
FORNO

De Dietrich 

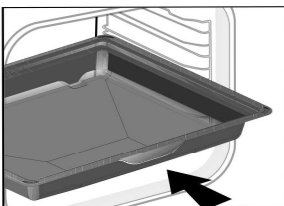


4

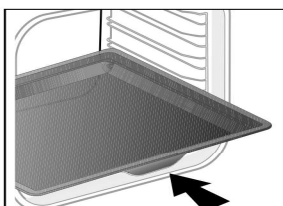
A



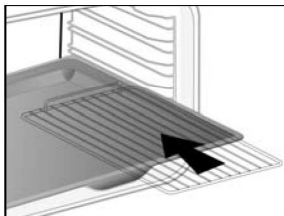
B



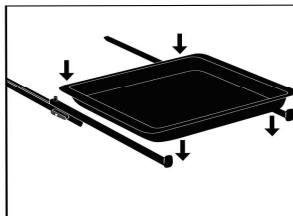
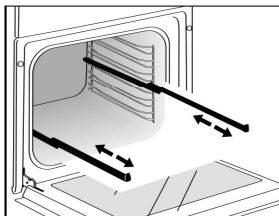
C



D

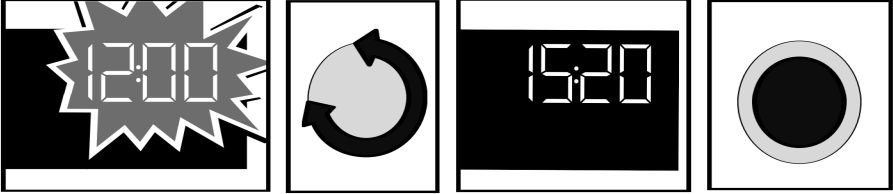


E

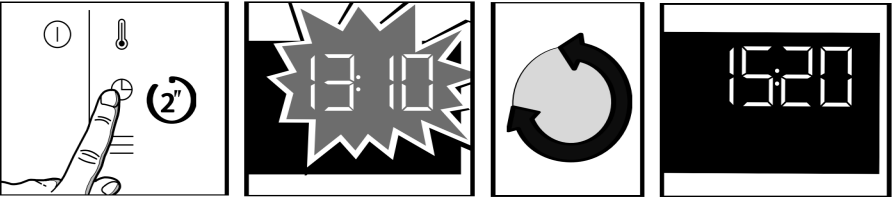




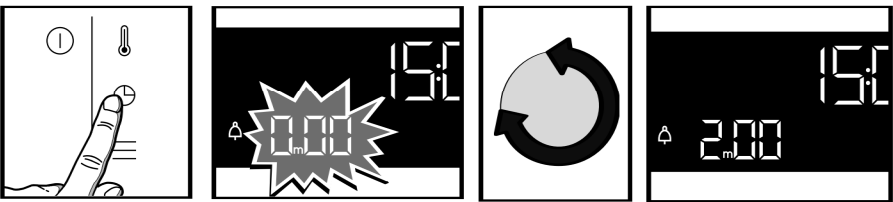
A



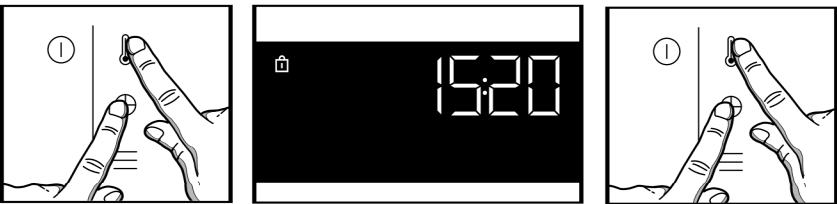
B



C



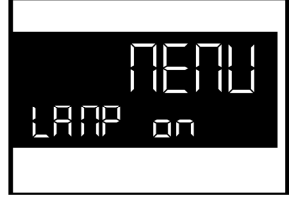
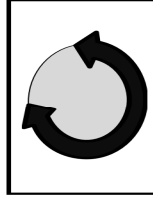
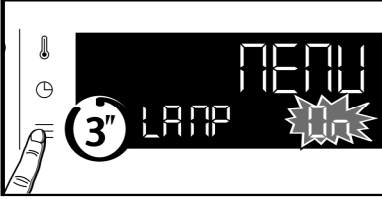
D



• 2



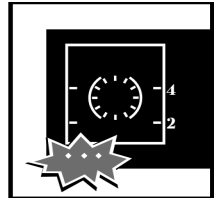
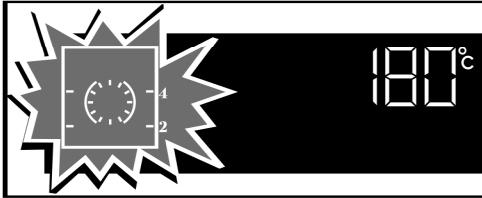
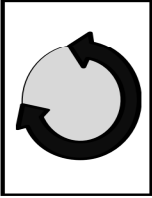
E



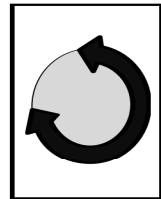
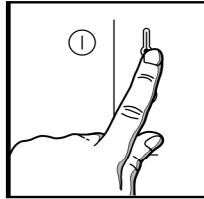
• 3



A

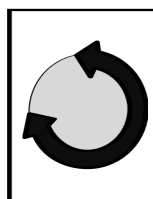
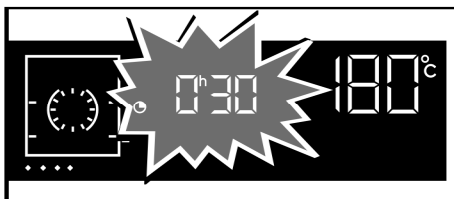
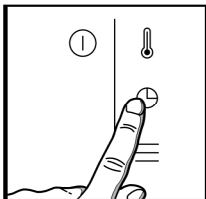


B

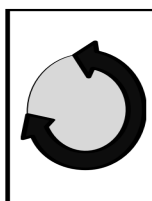




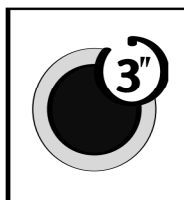
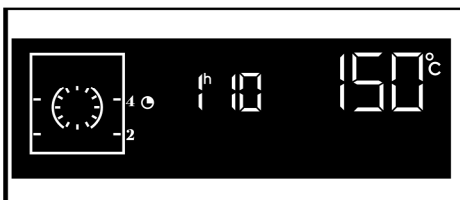
C



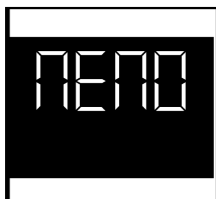
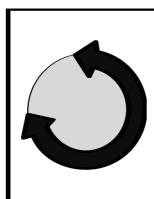
D



E

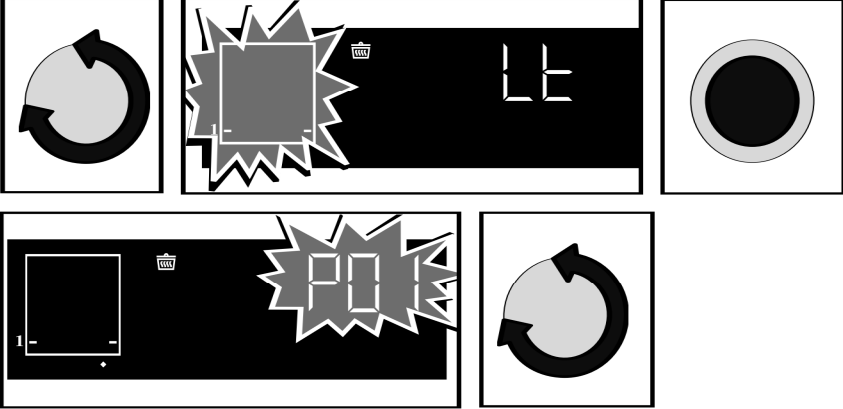


F

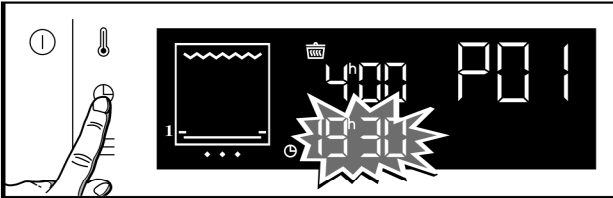




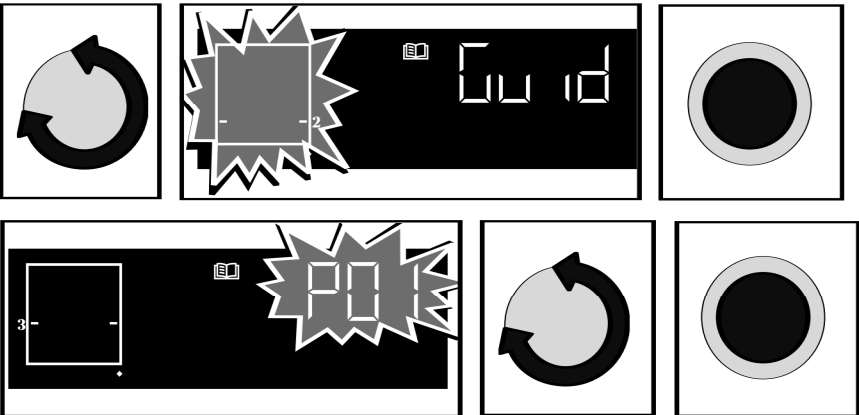
G

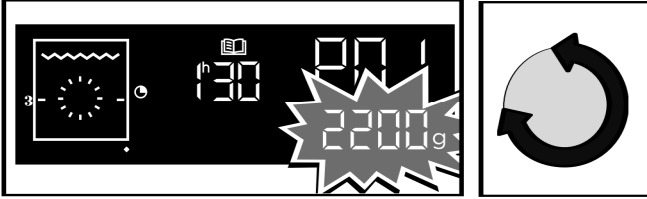


H

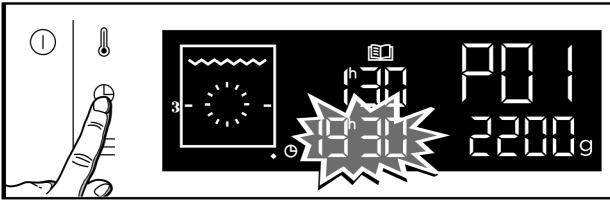


I



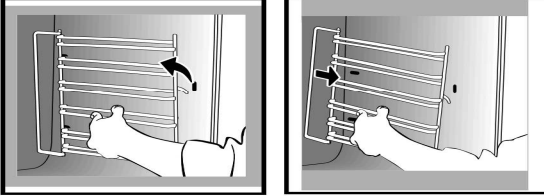


J

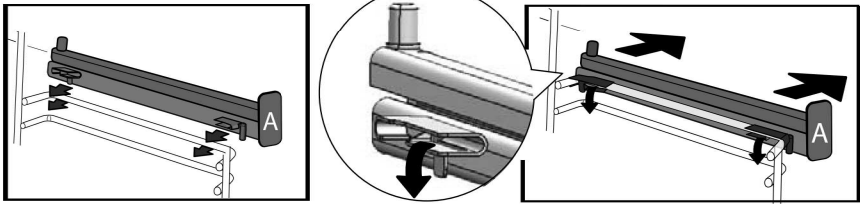




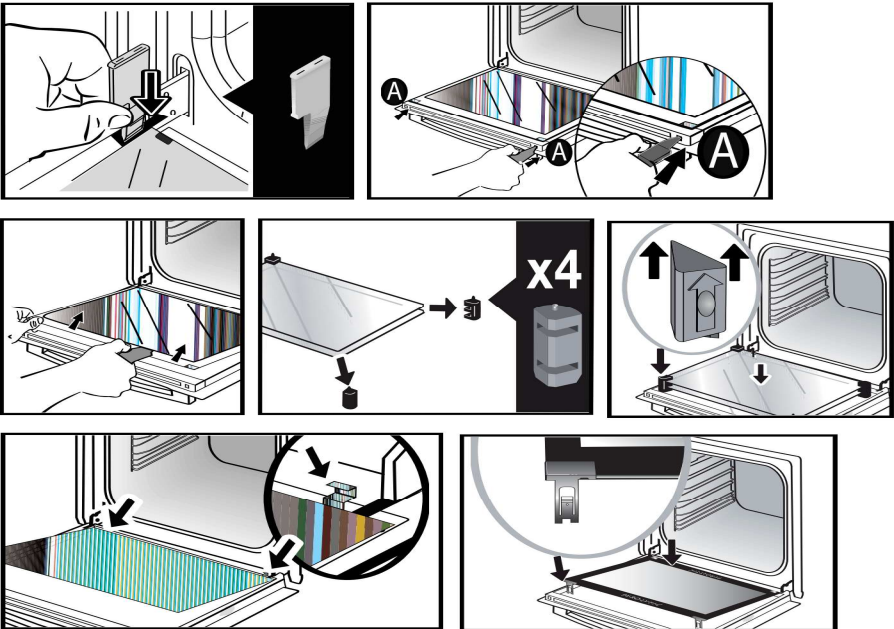
A



B

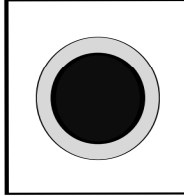
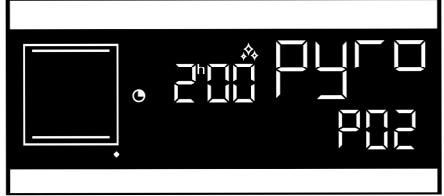
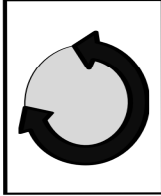
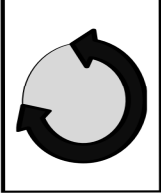


C

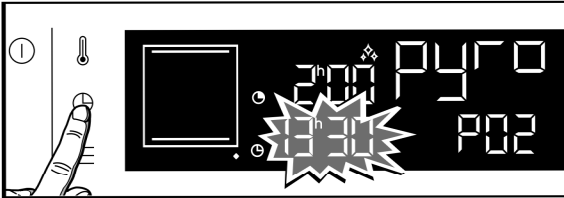




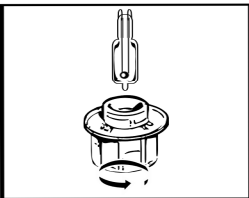
D



E



F



IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

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 e 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 tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

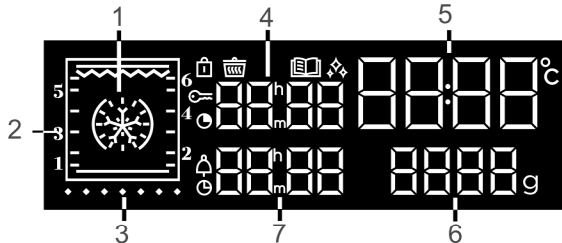
Presentazione del forno	3
Il pannello dei comandi	3
Lampada - Ripiani - Accessori	4
Regolazioni.....	5
Regolazione dell'ora	5
Modifica dell'ora.....	5
Timer	5
Blocco dei comandi	5
Menu regolazioni	5
Effettuare una cottura	6
Modalità "ESPERTO"	6
- Cottura immediata	6
- Programmare la temperatura, la durata	6
- Cottura con partenza differita	7
- Memorizzare una cottura	7
- Funzioni di cottura in modalità «Esperto»	8
Modalità "BASSA TEMPERATURA"	11
Modalità "RICETTE"	12
- Consigli e suggerimenti	13
Manutenzione.....	14
Superficie esterna	14
Smontaggio dei ripiani	14
Installazione e smontaggio delle guide scorrevoli	14
Pulizia dei vetri interni	14
Smontaggio e rimontaggio della porta	14
Pulizia automatica tramite pirolisi	15
Sostituzione della lampada	16
Anomalie e soluzioni	16
Servizio post-vendita.....	17
Relazioni con i consumatori Francia	17
Interventi Francia	17

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



1 PANNELLO DEI COMANDI

• DISPLAY



- | | |
|---|---|
| 1 Visualizzazioni delle modalità di cottura | Indicatore del blocco dei comandi |
| 2 Indicatore dei ripiani | Indicatore della funzione "Bassa temperatura" |
| 3 Indicatore dell'aumento di temperatura | Indicatore della funzione "Ricette" |
| 4 Visualizzazione della durata di cottura | Indicatore della pulizia automatica (pirolisi) |
| 5 Visualizzazione dell'orologio e della temperatura del forno | Indicatore del blocco porta |
| 6 Visualizzazione del peso | Indicatore della durata di cottura |
| 7 Visualizzazione timer e ora di fine cottura | Indicatore del timer Indicatore di fine cottura |

• TASTI



1 On/Off

2 Regolazione della temperatura

3 Regolazione dell'ora, del tempo e di fine cottura, del timer

4 Accesso al MENU regolazioni

• LA MANOPOLA DEI COMANDI

Si tratta di una manopola rotativa con pulsante centrale che permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori e convalidare.

I disegni della manopola sono rappresentati qui sotto:



RUOTARE la manopola.



PREMERE al centro della manopola per convalidare.

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



2 LA LAMPADA

Per le caratteristiche e lo smontaggio della lampada, vedere il capitolo "Manutenzione".

3 I RIPIANI

Questo forno dispone di 6 ripiani per mettere gli accessori (griglia, teglia...) ad altezze differenti in funzione delle modalità di cottura scelte.

4 GLI ACCESSORI (a seconda del modello)

Griglia sicurezza antiribaltamento (fig. A).

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.

Teglia multiuso, leccarda 45 mm (fig. B).

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.

Teglia per pasticceria, 20 mm (fig. C).

Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.

Griglie "sapore" (fig. D)


Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.


Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.


Sistema di guide scorrevoli (fig. E)

Grazie al nuovo sistema di guide scorrevoli la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le teglie possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

 **Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.**

 **Consiglio**
Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

 **Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.**

• 2 REGOLAZIONI



REGOLAZIONE DELL'ORA (fig. A)

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

MODIFICA DELL'ORA (fig. B)

Premere il tasto \ominus per qualche secondo fino a quando l'ora lampeggia. Regolare l'ora ruotando la manopola e premere per convalidare.

TIMER (fig. C)

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

Premere il tasto \ominus .

0:00 lampeggia. Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

BLOCCO DEI COMANDI sicurezza bambini (fig. D)

Premere contemporaneamente i tasti \updownarrow e \ominus fino a quando il simbolo $\mathbb{1}$ viene visualizzato sul display. Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto $\textcircled{1}$ resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti \updownarrow e $\textcircled{1}$ fino a quando il simbolo $\mathbb{1}$ scompare dal display.

MENU REGOLAZIONI (fig. E)

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno: lampada, contrasto, suoni e modalità dimostrazione.

Per fare questo, premere per qualche secondo il tasto \equiv per accedere al menu regolazioni.

Vedere la tabella qui sotto:

<i>Parametri installati in maniera predefinita</i>	Lampada: Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO). Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	Contrasto: La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 10 al 100%.
	Modalità DEMO: Attivare/disattivare la modalità "DEMO"; modalità di dimostrazione usata in esposizione. Disattivarla per rendere il forno operativo.

Per modificare i diversi parametri, se necessario, ruotare la manopola, poi premere per convalidare.

È possibile uscire dal menu regolazioni in qualsiasi momento, premendo $\textcircled{1}$.

• 3 COTTURA




EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di programmazioni differenti a seconda del proprio grado di conoscenza della cottura della propria ricetta:

- Per una ricetta di cui si conoscono tutti i parametri (verranno scelti autonomamente il tipo di cottura, la temperatura e la durata di cottura), selezionare la modalità **“ESPERTO”**.

- Per una ricetta per la quale è necessaria l'assistenza del forno (verranno scelti autonomamente solo il tipo di alimento proposto e il suo peso, mentre il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti: la temperatura, la durata di cottura, il tipo di cottura), selezionare la modalità **«RICETTE»**.



- Per una ricetta gestita interamente dal forno, grazie a un programma elettronico specifico che permette di ottenere una cottura con elevata tenerezza della carne e con sapori eccezionali, selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”**.

 **Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.**

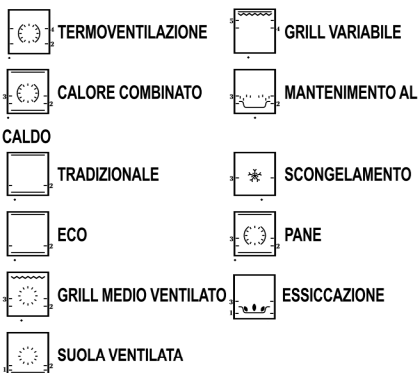
MODALITÀ “ESPERTO”

La modalità Esperto permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

- Sarà possibile accedere alla schermata “Esperto” premendo la manopola o

ruotandola, oppure premendo uno dei tasti  o .

- Poi selezionare il tipo di cottura nel seguente elenco ruotando la manopola e premendo per convalidare.




COTTURA IMMEDIATA (fig. A)

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola fino a ottenere la funzione di cottura scelta, poi convalidare. L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una o due altezze dei ripiani e una temperatura modificabile.

Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura definita.

PROGRAMMARE LA TEMPERATURA (fig. B)



Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere .

Regolare la temperatura ruotando la manopola, poi premere per convalidare.







• 3 COTTURA



PROGRAMMARE LA DURATA (fig. C)

Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura  lampeggia, la regolazione è ora possibile. Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per convalidare.


Il forno è dotato della funzione “SMART ASSIST” che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDA- ZIONE DURATA
 TERMOVENTILAZIONE	30 min.
 CALORE COMBINATO	15 / 30 min
 TRADIZIONALE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL VENTILATO	15 min
 SUOLA VENTILATA	30 min.
 GRILL VARIABILE	7 min
 MANTENIMENTO AL CALDO	60 min
 SCONGELAMENTO	60 min
 PANE	40 min
 ESSICCAZIONE	5 ore

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo.

Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA (fig. D)

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.

MEMORIZZARE UNA COTTURA

È possibile memorizzare 3 programmi di cottura a scelta, utilizzabili in seguito.

- Programmare una memoria (fig. E):

Nella modalità Esperto, selezionare una cottura, la sua temperatura e la sua durata, poi premere la manopola fino a ottenere “MEM 1”. Scegliere una delle 3 memorie ruotando la manopola e convalidare per memorizzarla. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se le 3 memorie sono registrate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate (fig. F):

Ruotare la manopola e andare su MEMO, poi convalidare. Far scorrere le memorie con la manopola e convalidarne una a scelta. La cottura inizia, è possibile differire la partenza della cottura.




• 3 COTTURA








FUNZIONI DI COTTURA IN MODALITÀ “ESPERTO”

(a seconda del modello)

 Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore *	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill venti- lato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola venti- lata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.



Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelamento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.

* Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

 **Consiglio per risparmiare energia.**
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

 **Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.**



FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.
Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti



Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie



MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello)

La cottura “BASSA TEMPERATURA” deve assolutamente iniziare con forno freddo.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.

COTTURA IMMEDIATA (fig. G)

- Ruotare la manopola fino alla funzione di cottura “bassa temperatura”.

I simboli  e “Lt” appaiono sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola.

- “P01” lampeggia, è necessario scegliere il piatto ruotando la manopola.

Il forno propone una scelta di 10 piatti:

P01 Arrosto di vitello (4h00)

P02 Arrosto di manzo al sangue (3h00)

P03 Arrosto di manzo ben cotto (4h00)

P04 Arrosto di maiale (5h00)

P05 Agnello rosato (3h00)

P06 Agnello ben cotto (4h00)

P07 Pollo (6h00)

*P08 Pesci piccoli (1h20)

*P09 Pesci grassi (2h10)

*P10 Yogurt (3h00)

- Selezionare il proprio piatto.

- Quando il piatto è selezionato, per esempio: P01 (arrosto di vitello), posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (ripiano 2) e inserire la leccarda

sul ripiano inferiore (ripiano 1).

***NOTA:** Non utilizzare la griglia per i programmi P08-P09-P10. Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

A fine cottura, il forno si spegne automaticamente ed emette un suono per 10 minuti.


- Premere un tasto per spegnere i bip.



Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e di asciugare con carta assorbente prima della cottura.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA (fig. H)

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.



Se il forno è troppo caldo per iniziare una cottura a bassa temperatura, “Hot” apparirà sullo schermo. Lasciare quindi raffreddare il forno.




MODALITÀ “RICETTE”

La funzione “Ricette”, seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell’alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA (fig. I)

Selezionare “Guida” sullo schermo ruotando la manopola, poi convalidare.

Il simbolo  appare e “Guida” scorre sullo schermo.

35 ricette (o 15 in funzione del modello del forno) sono pre-programmate. Consultare le 2 tabelle qui sotto.

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola e premere per convalidare la propria scelta.

Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserite il peso reale dell’alimento ruotando la manopola, poi convalidare.


Il forno calcola automaticamente la durata di cottura ideale e la visualizza, poi si avvia immediatamente.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA (fig. J)

Volendo è possibile modificare l’ora di fine cottura premendo il tasto ☺ e visualizzando la nuova ora di fine cottura quando il forno si è avviato.

Convalidare premendo la manopola.

Il forno si spegne e si avvierà più tardi affinché la cottura termini all’ora desiderata.

 **Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.**

Alimenti	35 Ricette
Pollo	P01
Anatra	P02
Filetto d’anatra	* P03
Tacchino	P04
Spalla di agnello rosata	P05
Manzo al sangue	P06
Manzo cotto al punto giusto	P07
Manzo ben cotto	P08
Arrosto di maiale	P09
Arrosto di vitello	P10
Costata di vitello	* P11
Salmone	P12
Trota	P13
Terrina di pesce	P14
Lasagne	P15
Gratin di patate	P16
Pomodori farciti	P17
Patate intere	P18
Pasta sfoglia	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pasta frolla	P22
Pasta lievitata	P23
Torta di frutta	P24
Crumble	P25
Pâte génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscotti	* P29
Cake	P30
Torta allo yogurt	P31
Meringhe	P32
Brioche	P33
Pane	P34
Baguette	P35

** Effettuare un preriscaldamento prima di informare le teglie.*



Alimenti	15 Ricette
Pollo	P01
Filetto d'anatra	* P02
Manzo al sangue	P03
Pizza	P04
Arrosti di maiale	P05
Gratin di patate	P06
Spalla di agnello rosata	P07
Arrosti di vitello	P08
Salmone	P09
Terrina di pesce	P10
Quiche	P11
Pomodori farciti	P12
Biscotti	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*** Effettuare un preriscaldamento prima di infornare i piatti.**

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

• Manzo, maiale, agnello

- Togliere imperativamente qualsiasi carne dal frigorifero con sufficiente anticipo prima della cottura: lo shock freddo-caldo indurisce la carne, in questo modo invece si otterrà un arrosto di manzo dorato intorno, rosso all'interno e caldo al centro.

Non mettere sale prima della cottura: il sale assorbe il sangue ed essicca la carne. Girare la carne con una spatola: se viene infilzata, il sangue fuoriesce. Lasciare sempre riposare la carne dopo la cottura per 5-10 minuti: imballarla con carta stagnola e lasciarla all'ingresso del forno caldo: in questo modo il sangue attirato verso l'esterno durante la cottura

rifluisce e irrorerà l'arrosto.

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.
- Non cucinare in una leccarda smaltata.
- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

• Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.
- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

• Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.
- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiaini di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.
- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaino di farina di mais.

• Pizza

- Per evitare che il formaggio o la passata di pomodoro colino nel forno, è possibile mettere un foglio di carta da forno tra la griglia e la pizza.



SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI (fig. A)

Sollevarre la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.

INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (fig. B) (a seconda del modello)

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per

liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.

PULIZIA DEI VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.



Avvertenza

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA (fig. C)

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti al fine di rimuovere **A** la clip dal vetro. Rimuovere il vetro.

La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma. Se necessario, rimuoverli per pulirli.

Non immergere i vetri nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi. Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica **"PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.**

Rimuovere lo spessore in plastica.

L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.


PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

 **Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.**

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Cicli di pirolisi proposti:



PyroExpress in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità:

pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza.**



Pirolisi di 2 ore

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA IMMEDIATA (fig. D)

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare il selettore delle funzioni su una delle funzioni di pulizia automatica.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida (pressione sulla manopola).

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.



Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA CON PARTENZA DIFFERITA (fig. E)

Seguire le istruzioni descritte nel

• 4 MANUTENZIONE



paragrafo precedente, poi regolare l'ora di fine pirolisi che si desidera premendo il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine con i tasti + o -. Dopo queste azioni l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata. Quando la pirolisi è terminata, riportare il selettore di funzione a 0.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA (fig. F)



Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di

sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio.

• 5 ANOMALIE E SOLUZIONI



- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia.

Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

• 6 SERVIZIO POST-VENDITA

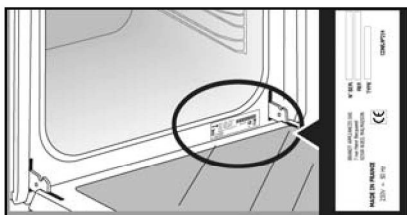


NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli qui.

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

Servizio fornito da BRANDT FRANCE, Stabilimento di CERGY, 57 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OZEN L'AUMÔNE.
SAS con capitale sociale di 100.000.000 di euro RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703356-00 09-2017