

DOS7585 Manuel d'instruction FR  
Bedienungshandbuch DE  
Manuale delle istruzioni IT

# *FOUR COMBI-VAPEUR*

De Dietrich 

FR

# *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

**De Dietrich** 

# TABLE DES MATIERES

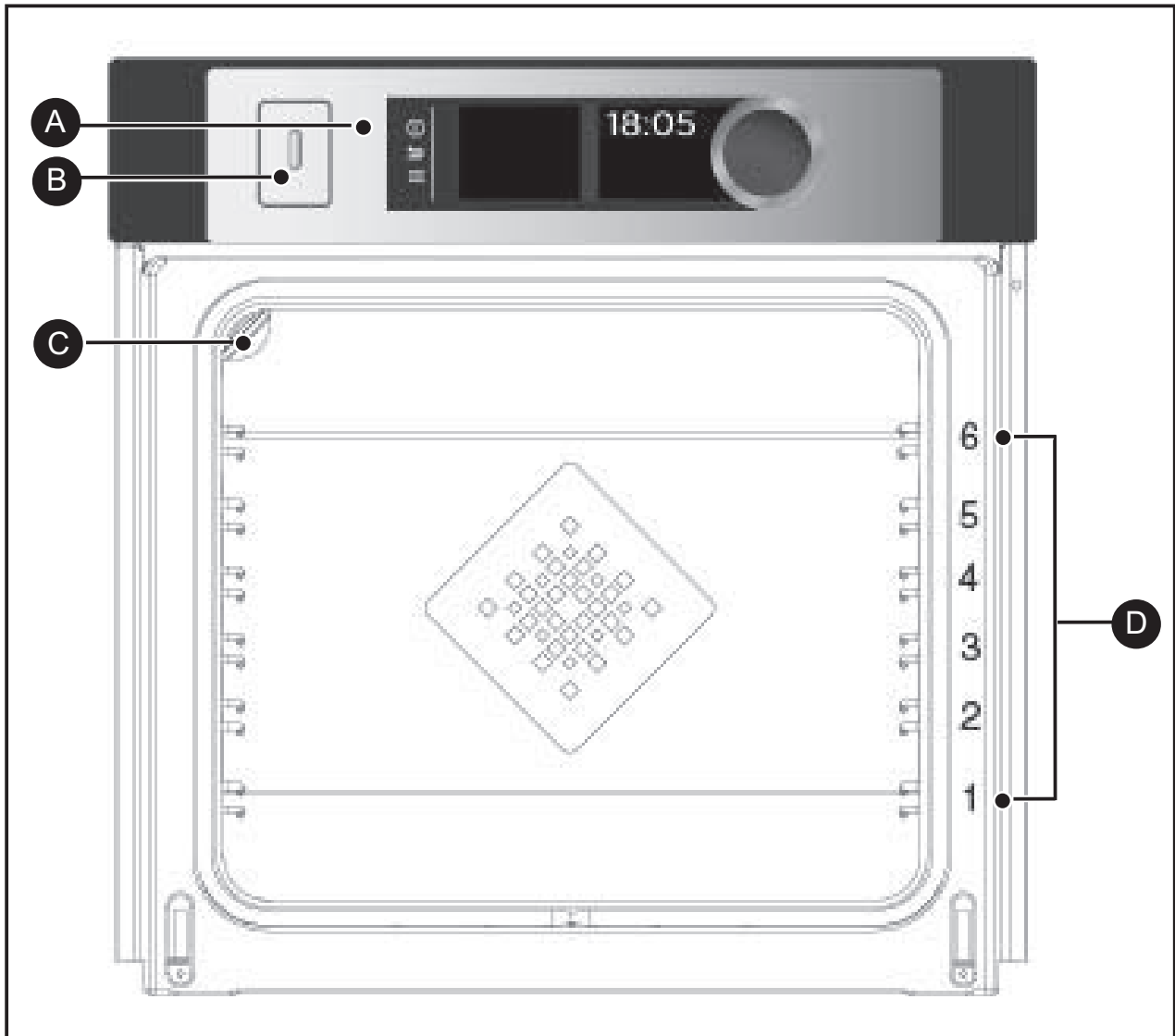
<b>1 / Présentation du four.....</b>	<b>4</b>
Les commandes et l'afficheur .....	5
Les accessoires .....	6
Le tiroir de remplissage .....	8
Premiers réglages - mise en service .....	9
<b>2 / Les modes de cuisson .....</b>	<b>10</b>
Mode «Expert».....	11
Mode «Expert vapeur».....	11
◦ Favoris (cuissons mémorisées) .....	13
◦ Fonctions de cuisson .....	14
◦ Séchage .....	16
Mode «Guide culinaire».....	17
Mode «Combiné vapeur» .....	17
◦ Liste des plats .....	18
Mode «Basse température» .....	20
<b>3 / Réglages .....</b>	<b>22</b>
Verrouillage des commandes .....	23
<b>4 / Minuterie .....</b>	<b>23</b>
<b>5 / Entretien - Nettoyage .....</b>	<b>24</b>
Surface extérieure .....	24
Démontage des gradins.....	24
Nettoyage des vitres intérieures .....	24
Démontage et remontage de la porte .....	24
Remplacement de la lampe .....	26
Fonction nettoyage .....	26
◦ Pyrolyse .....	26
◦ Vidange du réservoir d'eau .....	28
◦ Détartrage de la chaudière.....	29
<b>6 / Anomalies et solutions .....</b>	<b>30</b>
<b>7 / Service Après-Vente .....</b>	<b>31</b>
Relations consommateurs France .....	31
Interventions France .....	31

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## PRESENTATION DU FOUR



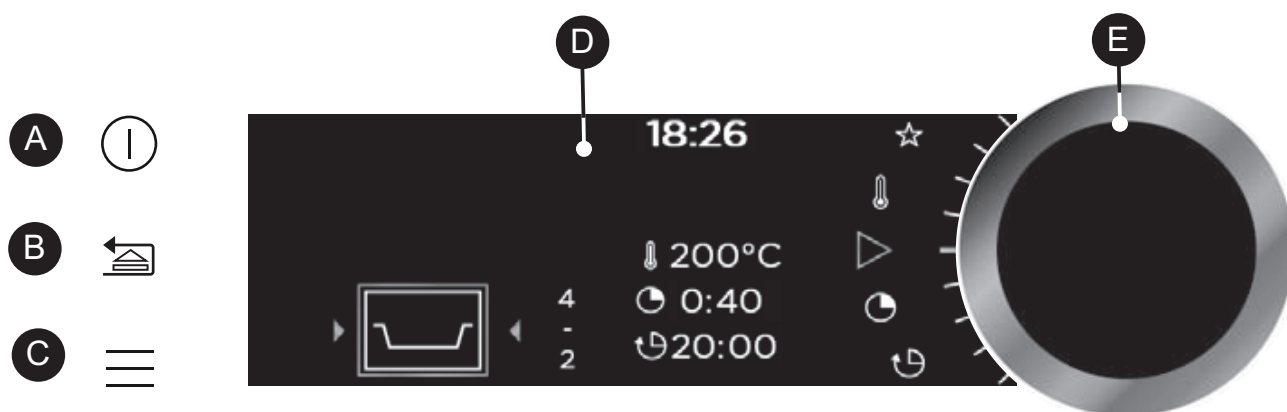
- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR



**A** Touche arrêt du four  
(appui long)

**B** Touche retour en arrière  
(appui court) et / ou  
Touche ouverture tiroir  
(appui long)

**C** Touche d'accès au MENU  
(cuissons, réglages, minuterie,  
nettoyage)

**D** Afficheurs

**E** Manette rotative avec appui  
central (non démontable) :  
- permet de choisir les programmes,  
d'augmenter ou de diminuer les  
valeurs en la tournant.  
- Permet de valider chaque action  
en appuyant au centre.

---

## SYMBOLES DES AFFICHEURS

---

 Démarrage de la cuisson

 Vapeur


 Arrêt de la cuisson


 Mémorisation de cuissons

 Degrés de température

 Indicateur de verrouillage  
du clavier

 Durée de cuisson

 Indicateur de verrouillage  
de la porte lors d'une  
pyrolyse

 Heure de fin de cuisson  
(départ différé)



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour  
enfourner les plats

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

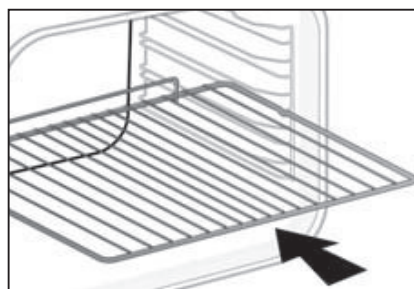
---

## LES ACCESSOIRES (selon modèle)

### - Grille sécurité anti basculement

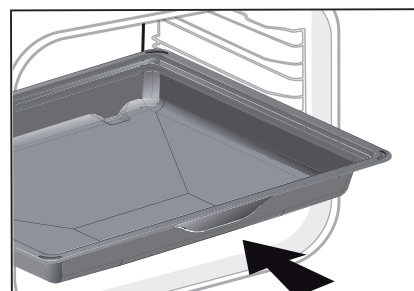
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



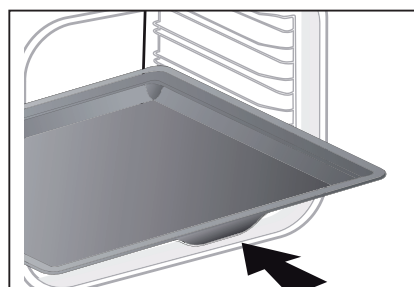
### - Plat multi usages, lèche-frite 45 mm

Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### - Plat Pâtisserie, 20 mm

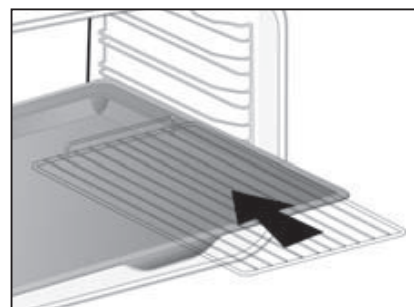
Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



### - Grilles «saveur»

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèche-frite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## - Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

## INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

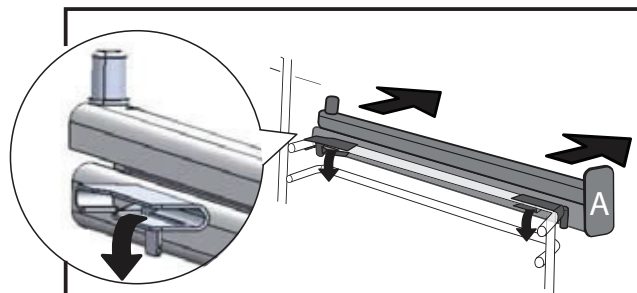
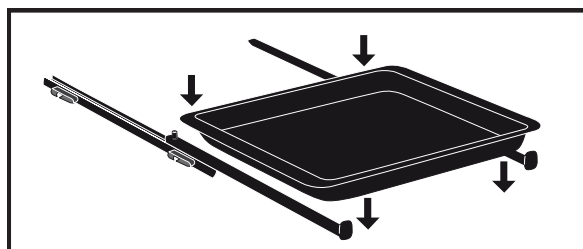
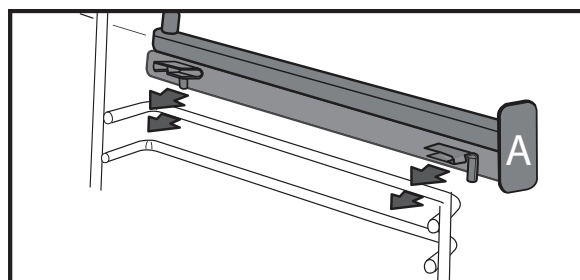
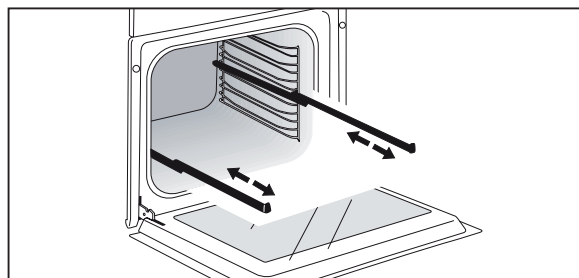
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée (A) se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



**Conseil**  
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

**Conseil**  
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre. En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

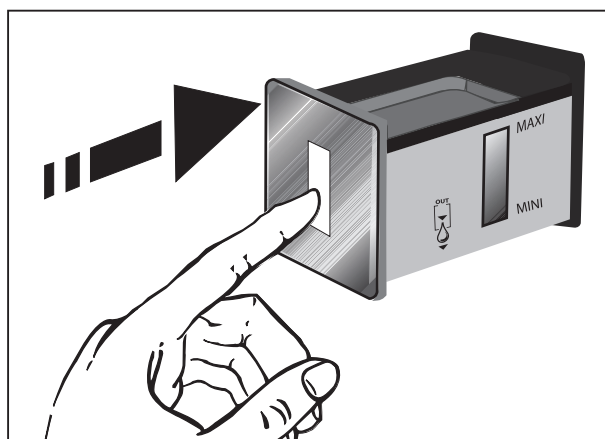
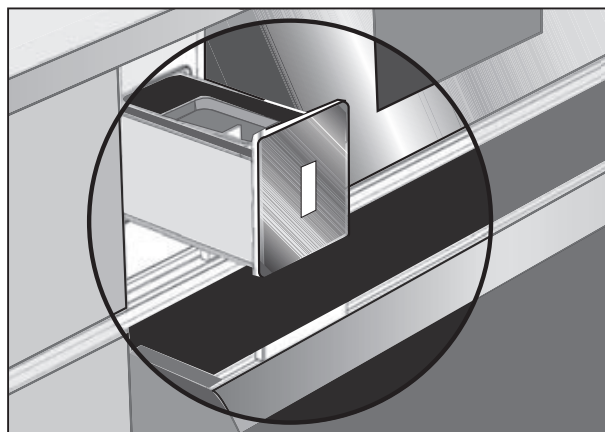
Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir soit rempli à son niveau maximum.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau maximum visible sur un côté du tiroir.

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



### Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.

Réajustez le niveau si nécessaire.

### Attention

Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.

### Attention

Veillez effectuer une vidange avant chaque cuisson. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min. Reportez-vous au chapitre «Entretien - Fonction vidange».



---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.


### - Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.


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

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

### - Démarrage - Menu général



Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.

Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .

---

# • 2 CUISSON

---

## LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode "**EXPERT**" pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température et la durée de cuisson.

5



Sélectionnez le mode "**BASSE TEMPERATURE**" pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

2



Sélectionnez le mode "**EXPERT VAPEUR**" pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



Sélectionnez le mode "**GUIDE CULINAIRE**" pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

4



Sélectionnez le mode "**COMBINE VAPEUR**" pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type

---

# • 2 CUISSON

---



## LE MODE «EXPERT»

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



**Chaleur tournante**



**Chaleur combinée**



**Traditionnel**



**Cuisson Eco**



**Gril ventilé**



**Sole ventilée**



**Gril variable**



**Maintien chaud**



**Décongélation**



**Pain**



**Séchage**



## LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet de combiner une cuisson classique associée à de la vapeur afin d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Ainsi les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant.

Tout comme le mode Expert vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «Expert vapeur» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez :



**Traditionnel ventilé vapeur**



**Gril ventilé vapeur**



**Chaleur tournante vapeur**

\*\*\*\*\*

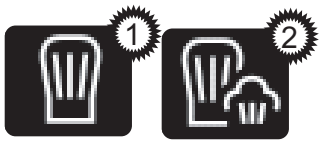


**Favoris** (permet de mémoriser 3 cuissons)

---

# • 2 CUISSON

---



(Expert et Expert Vapeur)

## CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfourez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

**NB** : Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.


## MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez le symbole température  puis validez.
- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

## DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.


**Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**



## POURCENTAGE DE VAPEUR

(Expert Vapeur uniquement)

Pour les cuissons combinées, le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %) en tournant la manette puis validez votre choix.

---

## • 2 CUISSON


---



(Expert et Expert Vapeur)

### CUISSON DEPART DIFFERE

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin. Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

### ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

Le four indique un message : «Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».

Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.




FAVORIS




(mode Expert uniquement)

### - Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.

L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée.


Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

**NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.**

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

### - Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez.

Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette. Validez.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.







## • 2 CUISSON



### FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.






\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.

 **Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.**

---

# • 2 CUISSON

---

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.



### Conseil économie d'énergie.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

---

# • 2 CUISSON

---



## FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais.  
Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

**Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments**

<b>Fruits, légumes et herbes</b>	<b>Température</b>	<b>Durée en heures</b>	<b>Accessoires</b>
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles



---

# • 2 CUISSON

---



## LE MODE "GUIDE CULINAIRE"



## LE MODE "COMBINE VAPEUR"

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée.

### CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

- Sélectionnez ensuite la catégorie, exemple «Le volailler» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «poulet» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.


- Enfournez votre plat et validez.

 **Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

- Le four sonne et s'arrête lorsque la durée de cuisson est terminée; votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

### CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

 **Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.**

---

# • 2 CUISSON

---



## LISTE DES PLATS SANS VAPEUR



### LE VOLAILLER

Poulet  
Canard  
Magrets de canard \*  
Dinde



### LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé  
Bœuf saignant  
Bœuf à point  
Bœuf bien cuit  
Rôti de Porc  
Rôti de veau  
Côtes de veau \*



### LE POISSONNIER

Saumon  
Truite  
Terrine de poisson



### LE TRAITEUR

Lasagnes  
Pizza  
Quiche



### LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre  
Tomates farcies  
Pommes de terre entières



### LE BOULANGER

Pâte feuilletée  
Pâte brisée  
Pâte levée  
Pain  
Baguettes  
Brioche



### LE PATISSIER

Tarte aux fruits  
Crumble  
Génoise  
Cupcakes  
Crème caramel  
Gâteau chocolat  
Sablés / Cookies \*  
Cake  
Gâteau au yaourt

**\* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

---

# • 2 CUISSON

---



## LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉE



### LE VOLAILLER

Poulet  
Magrets \*  
Canard



### LE BOUCHER

Agneau  
Rôti de porc  
Rôti de veau  
Filet de porc  
Filet de veau



### LE POISSONNIER

Poissons cuisinés  
Terrine de poisson  
Poissons entiers  
Saumon cocotte



### LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois  
Légumes farcis  
Pommes de terre entières



### LE PATISSIER

Génoise  
Flans / crèmes  
Cake  
Cupcakes  
Quatre-quarts  
Gâteau pommes  
Gâteau aux noix  
Flan coco



### LE BOULANGER

Pain  
Baguettes  
Pain précuit  
Pâte surgelée  
Régénérer le pain de la veille



### LE TRAITEUR

Lasagnes  
Clafoutis de légumes  
Légumes confits  
Pommes de terre  
Risotto  
Plats frais  
Plats surgelés



### DECONGELATION

Viande  
Poisson  
Pains-Gâteaux

**\* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

---

# • 2 CUISSON

---



## LE MODE “BASSE TEMPERATURE”

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson **lente** associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.



**Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.**

**La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.**



Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

### **CUISSON IMMEDIATE**

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.


- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt ①.

### **CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ**

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson . L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez deux fois.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

---

# • 2 CUISSON

---



## LISTE DES PLATS



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



**NOTA: Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants : petits poissons - grand poisson et yaourts.**

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

---

# • 3 REGLAGES

---



## FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :  
**- l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.**

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.  
Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



### L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



### La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



### Le son

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.



### Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin,

vosre four ne chaufferait pas.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



### La gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés :



Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO).

Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.



**Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).**

**Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.**

---




## • 3 REGLAGES

---






### VERROUILLAGE DES COMMANDES

#### Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

**NOTA** : seule la touche arrêt  reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.

---

## • 4 MINUTERIE

---



### FONCTION MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

**NB** : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

# • 5 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

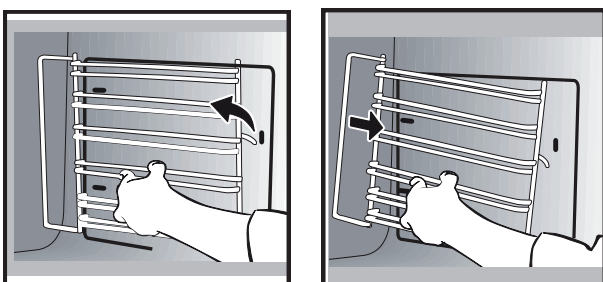
### SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

### DEMONTAGE DES GRADINS

#### Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



### LES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

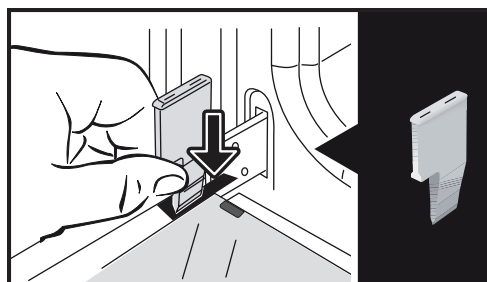


#### Mise en garde

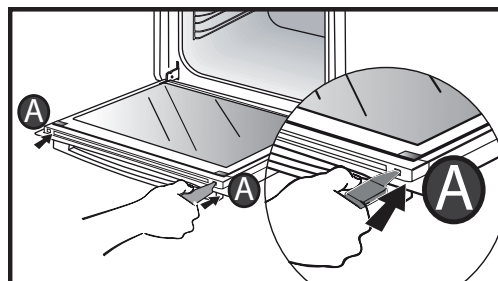
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

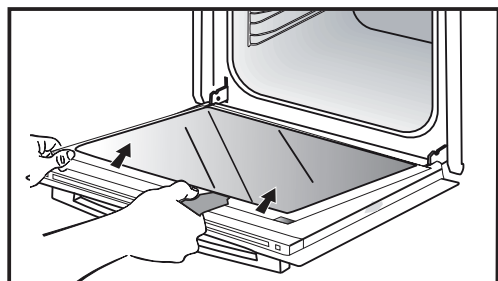
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



Retirez la première glace clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.



Retirez la glace.



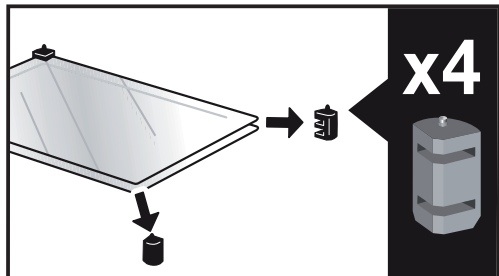
La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.



---

## • 5 *ENTRETIEN*

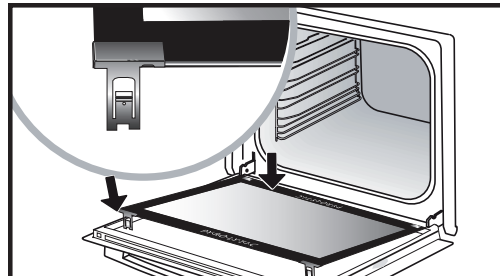
---



Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

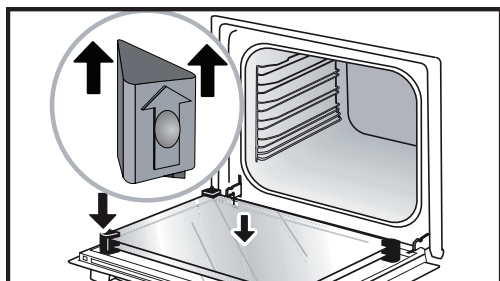
**Ne pas immerger les glaces dans l'eau.** Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

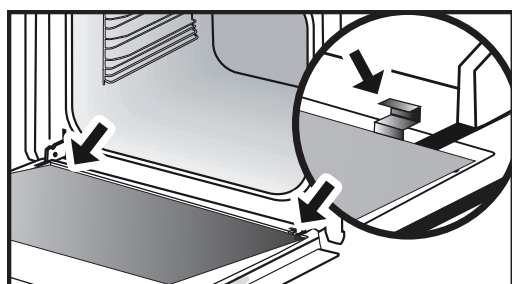


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.



---

# • 5 *ENTRETIEN*

---



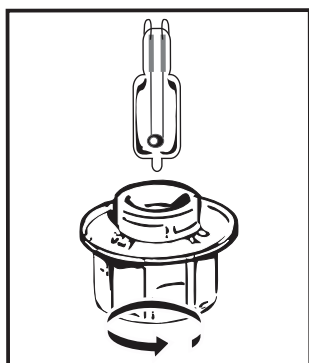
## REMPACEMENT DE LA LAMPE



### Mise en garde

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

**Caractéristiques de l'ampoule:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot.



## FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

### AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

### EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Trois cycles de pyrolyse vous sont proposés. Les durées sont présélectionnées et non modifiables :

---

# • 5 ENTRETIEN

---



Pyro Express: en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo: en 2h00


pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

## AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction "NETTOYAGE" lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo puis validez.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

Une phase de refroidissement de 30 minutes a lieu après chaque pyrolyse et votre four reste indisponible pendant ce temps.




**Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.**

## AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez deux fois.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche .

---

# • 5 *ENTRETIEN*

---



## **FONCTION VIDANGE** (du réservoir d'eau)



**Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.**

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

Pour cela, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Vidange» puis validez. Le tiroir s'ouvre.

- Choisissez une des 2 vidanges, SPEED ou AUTO (voir détail ci-après) et procédez de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

### **La vidange automatique en fin de cuisson :**

A la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir. Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

Sélectionnez ensuite une vidange SPEED ou une vidange AUTO puis validez.

### **Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.**



#### **Vidange SPEED :**

Uniquement dans le cas où l'utilisateur souhaite relancer immédiatement une cuisson vapeur.

Durée de la vidange 20 secondes environ.



#### **Vidange AUTO :**

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau.

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

Une fois la vidange terminée, l'afficheur indique 0 m 0 s. Refermez manuellement le tiroir.

---

# • 5 *ENTRETIEN*

---



## FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

Le détartrage est un cycle de nettoyage qui élimine le tartre de la chaudière.

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

Lorsque le four vous propose un «détartrage recommandé» vous pouvez décider de ne pas le faire en choisissant «Je refuse» puis validez.

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 cuissons avant que les fonctions « avec vapeur » ne puissent plus être effectuées. Cependant si le message «détartrage obligatoire» apparaît, il est impératif de le faire et de choisir «J'accepte» puis validez.

### Attention

Lorsque l'afficheur vous indique «détartrage obligatoire», vous devez procéder impérativement au détartrage de la chaudière.

Pour lancer un détartrage, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

### ETAPE 1 : VIDANGE

- Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau et validez.

- Le cycle «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

### ETAPE 2 : NETTOYAGE

- Versez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le réservoir.

- Refermez le tiroir manuellement. Le cycle «Nettoyage» démarre, la durée est de 30 min. A la fin du cycle le réservoir s'ouvre automatiquement.

### ETAPE 3 : RINÇAGE

Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

Le cycle de «Rinçage» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

### ETAPE 4 : VIDANGE

Un deuxième rinçage est nécessaire; remplissez à nouveau d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

Le cycle de «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

Un signal sonore retentit. Refermez le tiroir manuellement. Votre four est de nouveau disponible.

---

## • 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---

- **«AS» s'affiche (système Auto Stop).**

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- **Code défaut commençant par un «F».**

Votre four a détecté une perturbation.

Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes.

Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- **La lampe du four ne fonctionne pas.**

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

- **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- **Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- **Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

- **De l'eau se trouve sur la sole du four.**

La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de DETARTRAGE. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

# • 7 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs  
DE DIETRICH  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

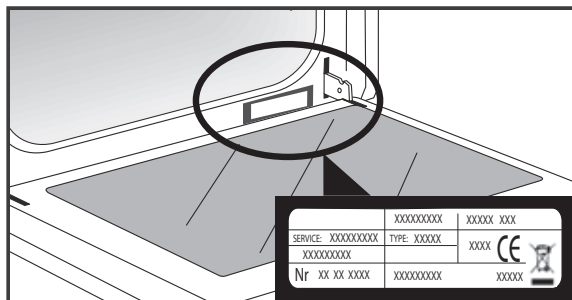
Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.

### NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



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







B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

PLATS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Temps de cuisson en minutes
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3					20-30
	Côtes de porc / veau			210	3									20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Côtes de mouton			210	3									20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscuit roulé	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Pâtes à choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits fours feuilletés	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte pâte brisée	200	1									200	1	30-40
	Tarte pâte feuilletée fine	215	1									200	1	20-25
DIVERS	Pâté en terrine	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tourte	200	2									190	2	40-45
	Pain	220	2									220	2	30-40
	Pain grillé			275	4-5									2-3

\* Selon modèle

N.B : Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.






















Toutes les températures et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

## EQUIVALENCE : CHIFFRES → TEMPÉRATURE °C

Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275



## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

**NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.**

### Recette avec levure (selon modèle)

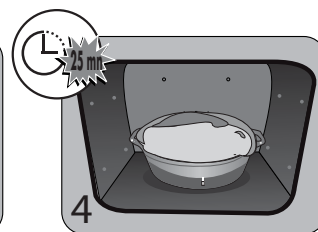
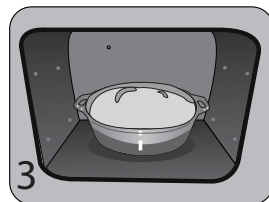
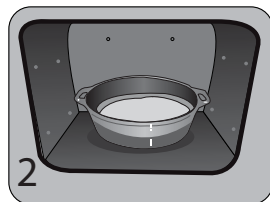
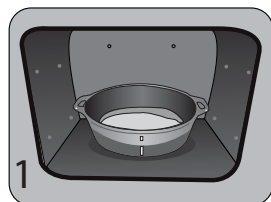
#### Ingrédients:

• Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

**Procédure:** Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

**Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**



DE GEBRAUCHSANLEITUNG

*KOMBIBACKOFEN MIT  
DAMPFGARER*

De Dietrich 

DE

## *LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE*

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

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

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

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

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

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

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

# INHALTSVERZEICHNIS

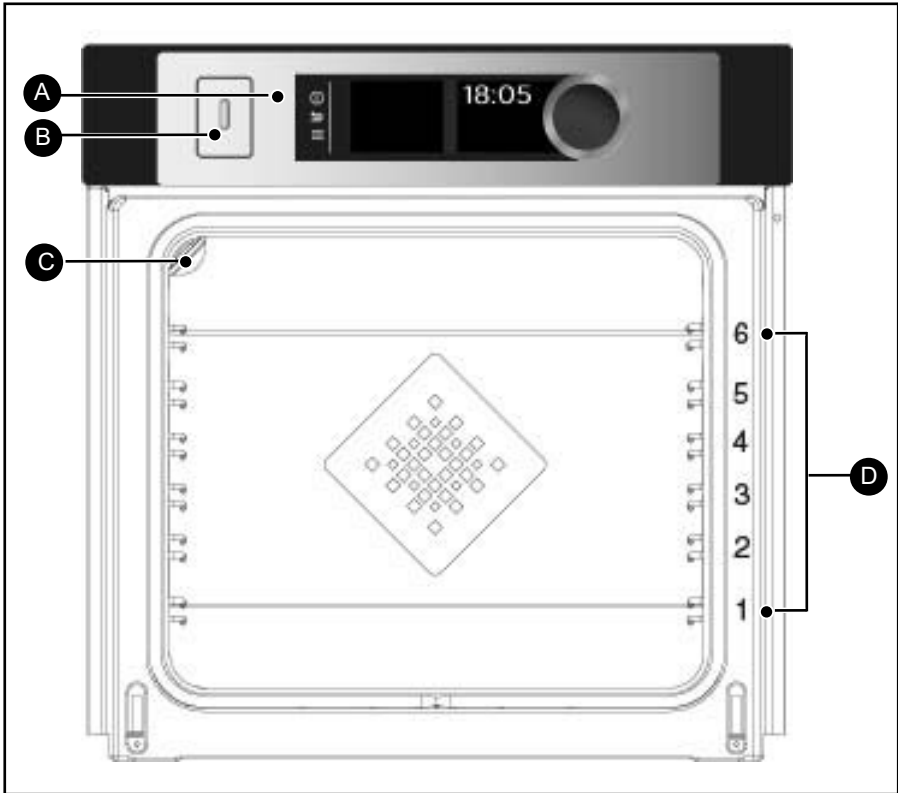
<b>1 / Beschreibung des Backofens</b> .....	<b>4</b>
Bedienelemente und Anzeige .....	5
Zubehör .....	6
Füll-Schubfach.....	8
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme .....	9
<b>2 / Garmethoden</b> .....	<b>10</b>
Funktion „Experte“ .....	11
Funktion „Experte Dampfgaren“ .....	11
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen) .....	13
◦ Garfunktionen.....	14
◦ Trocknen .....	16
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ .....	17
Funktion „Kombi-Dampfgaren“ .....	17
◦ Liste der Gerichte .....	18
„Niedertemperatur-Programm“ .....	20
<b>3 / Einstellungen</b> .....	<b>22</b>
Sperrung der Bedienelemente .....	23
<b>4 / Zeitschaltuhr</b> .....	<b>23</b>
<b>5 / Pflege - Reinigung</b> .....	<b>24</b>
Außenfläche.....	24
Demontage der Einschubleisten .....	24
Reinigung der inneren Scheiben .....	24
Aus- und Einbau der Tür .....	24
Austausch der Lampe .....	26
Reinigungsfunktion .....	26
◦ Pyrolyse .....	26
◦ Entleeren des Wassertanks .....	28
◦ Entkalkung des Dampferzeugers .....	29
<b>6 / Funktionsstörungen und Lösungen</b> .....	<b>30</b>
<b>7 / Kundendienst</b> .....	<b>31</b>

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



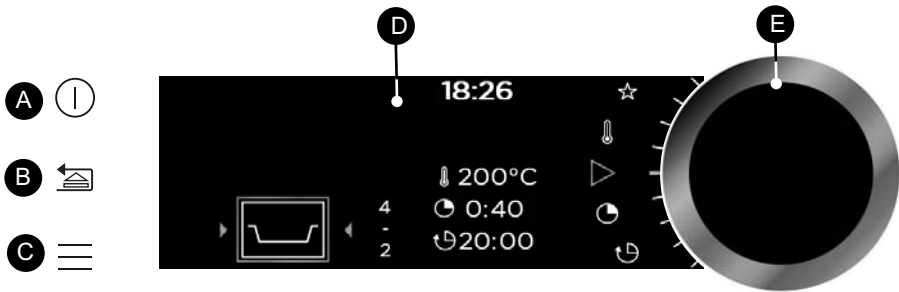
- A** Bedienleiste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



**A** Ausschalttaste Backofen  
(lange drücken)

**B** Taste zurück (kurz drücken)  
und/oder

**Öffnungstaste des Schubfachs**  
(lange drücken)

**C** Taste Zugang MENÜ  
(Gararten, Einstellungen,  
Zeitschaltuhr, Reinigung)

**D** Anzeigen

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

- Programmauswahl, Erhöhen oder  
Verringern der Werte durch  
Drehen.


- Bestätigung jeder Aktion durch  
mittiges Drücken.

---

## ANZEIGESYMBOLE


---

 Start des Garvorgangs

 Ausschalten des Garvorgangs

 Temperaturstufen


 Garzeit

 Ende der Garzeit  
(Startzeitvorwahl)



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen  
zum Einschieben der Bleche

 Dampf

 Speicherung der Gararten

 Anzeige Verriegelung  
der Tastatur

 Anzeige Verriegelung  
der Tür während der Pyrolyse

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

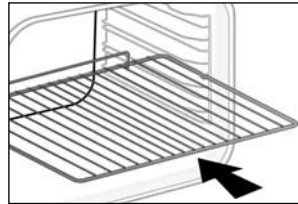
---

## ZU BEHÖR (je nach Modell)

### - Sicherheitsrost mit Kippschutz

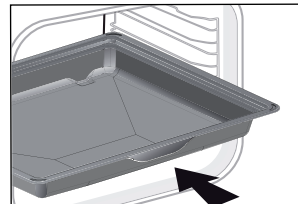
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



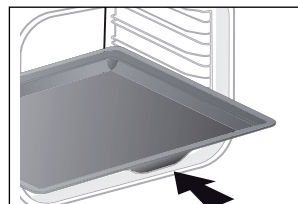
### - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

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



### - Kuchenblech, 20 mm

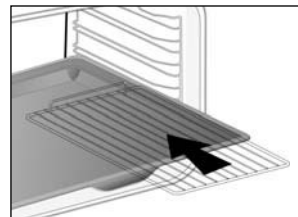
Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden,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



### - Grillpfannen „Feinschmecker“

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

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



# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

## - Auszugschienensystem

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

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

## EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

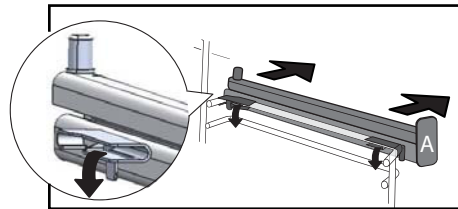
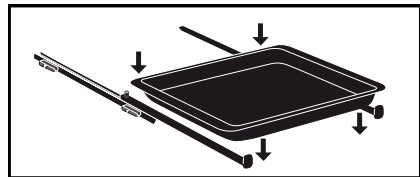
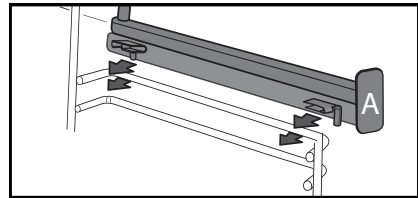
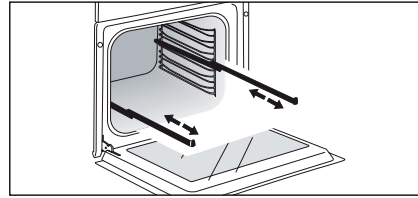
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

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

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

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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



## 🔍 Empfehlung

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

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



---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## FÜLL-SCHUBFACH

### . Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

Zu Beginn des Kombi-Dampfgarvorgangs öffnet sich das Füll-Schubfach automatisch.

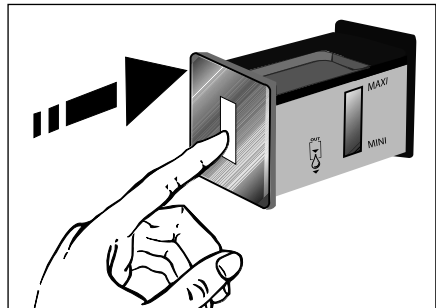
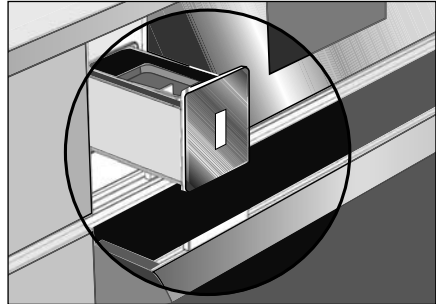
Füllen Sie den Tank.

Achten Sie darauf, dass der Tank bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt ist.

Den Füllstand überprüfen Sie anhand der Line MAX auf einer Seite des Schubfachs.

Nach der Füllung schieben Sie das Fach zum Schließen von der Hand hinein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfgarvorgang bereit.



### Empfehlung

Beim Füllen des Tanks warten Sie mehrere Sekunden ab, bis sich der Wassertand stabilisiert.

Füllen Sie bei Bedarf nach.

### Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

### Achtung

Führen Sie eine Entleerung vor jedem Garvorgang durch. Die Dauer der automatischen Entleerung beträgt ca. 3 Min. Siehe Kapitel „Pflege - Entleerungsfunktion“.

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

---

## ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

### - Wählen Sie die Sprache aus

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


### - Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.

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

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

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

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

### - Start - Allgemeines Menü



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

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

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

---

# • 2 GAREN

---

## GARMETHODEN

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

1



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

2



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

3



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

4



Wählen Sie die Funktion **«KOMBI-DAMPFGAREN»** zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung des

Backofens benötigen.

Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

5



Wählen Sie die Funktion **“NIEDERTEMPERATURPROGRAMM”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langames Garen).

---


# • 2 GAREN

---



## FUNKTION „EXPERTE“

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

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

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



**Heißluft**



**Ober- und Unterhitze**



**Traditionell**



**Garart Eco**



**Umluftgrill**



**Unterhitze + Umluft**



**Variable Grillfunktion**



**Warmhalten**



**Abtauen**



**Brot**



**Trocknen**

\*\*\*\*\*



**Favoriten** (Speicherung von 3 Gararten)



## FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein klassisches Gericht mit Dampf kombinieren, um ein weicheres, sanfteres, geschmackserhaltendes Garen zu erreichen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und sie bleiben knusprig.

Wie mit der Funktion „Experte“ können Sie selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

Wählen Sie die Funktion „Experte Dampfaren“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Wählen Sie anschließend eine der in der untenstehenden Liste vorgeschlagenen Garfunktionen aus und bestätigen Sie dann:



**Traditionell Umluft mit Dampf**



**Umluftgrill mit Dampf**



**Umluft mit Dampf**

---

# • 2 GAREN

---



(Experte und Experte Dampfwaren)

## SOFORTIGES GAREN

Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, schlägt Ihnen der Backofen eine oder zwei Einschubhöhen vor.


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

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

## ÄNDERUNG DER TEMPERATUR


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

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Wählen Sie das Symbol Temperatur  und bestätigen Sie dann.

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

## GARZEIT

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

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

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


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



## DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfwaren)

Für Kombi-Gargänge gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie das Dampfsymbol  aus und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %) ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.

---

# • 2 GAREN


---



(Experte und Experte Dampfgaren)

## STARTZEITVORWAHL GAREN

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

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

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

## ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalte.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

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




**FAVORITEN**




(nur Funktion Experte)

### - Garmodus abspeichern

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

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

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

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


Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.



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

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

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

Menü“Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalte die Funktionen bis zum Symbol «Favoriten  » durchscrollen. Bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken.

Der Backofen geht in Betrieb.

---

# • 2 GAREN

---



## EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

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

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

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

---

# • 2 GAREN

---

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



### Energiespar-Tipp:

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



---

# • 2 GAREN

---



## FUNKTION TROCKNEN (nur Funktion Experte)

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

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

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

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

### Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

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

---

# • 2 GAREN

---



## FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



## FUNKTION „KOMBI-DAMPFGAREN“

Diese beiden Funktionen wählen die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Es handelt sich um Rezepte mit oder ohne Dampf.

### SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion „KULINARISCHER LEITFADEN“ oder „KOMBI-DAMPFGAREN“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

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


- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.

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

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

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


- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.

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


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

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

### STARTZEITVORWAHL GAREN

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

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

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

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF



### DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen  
Ente  
Entenbrust \*  
Truthahn



### DER KONDITOR

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



### DER METZGER

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



### DER FISCHHÄNDLER

Lachs  
Forelle  
Fischterrine



### DER CATERER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### DER GEMÜSEHÄNDLER


Kartoffelgratin  
Gefüllte Tomaten  
Ganze Kartoffeln



### DER BÄCKER

Blätterteig  
Mürbeteig  
Hefeteig  
Brot  
Baguettes  
Brioche

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

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

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

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE MIT DAMPF



### DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen  
Entenbrustfilets \*  
Ente



### DER METZGER

Lamm  
Schweinebraten  
Kalbsbraten  
Schweinsfilet  
Kalbsfilet



### DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte  
Fischterrinen  
Ganze Fische  
Lachs im Topf



### DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf  
Gefülltes Gemüse  
Ganze Kartoffeln



### DER KONDITOR

Biskuitkuchen  
Flans / Cremes  
Englischer Kuchen  
Cupcakes  
Sandkuchen  
Apfelkuchen  
Nusskuchen  
Kokos-Flan



### DER BÄCKER

Brot  
Baguettes  
Vorgebackenes Brot  
Tiefkühlteig  
Brot vom Vortag aufbacken



### DER CATERER


Lasagne  
Gemüse-Clafoutis  
Kandierte Gemüse  
Kartoffeln  
Risotto  
Frische Gerichte  
Tiefgekühlte Gerichte



### AUFTAUEN

Fleisch  
Fisch  
Brot - Kuchen

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

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

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

---

# • 2 GAREN

---



## **FUNKTION NIEDERTEMPERATUR**

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



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

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



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

### **SOFORTIGES GAREN**

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


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

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

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


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

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

- Drücken Sie die Taste Stopp .

### **STARTZEITVORWAHL GAREN**

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

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

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

---

# • 2 GAREN

---



## LISTE DER GERICHTE



Kalbsbraten (4h00)



Rinderbraten:



Englisch (3h00)



durch (4h00)



Schweinebraten (5h00)



Lamm:



rosa (3h00)



durch (4h00)



Hähnchen (6h00)



Kleine Fische (1h20)



Großer Fisch (2h10)



Joghurt (3h00)



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

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

---

# • 3 EINSTELLUNGEN

---



## FUNKTION EINSTELLUNGEN

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

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

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

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie. Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



### Uhrzeit

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



### Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



### Signalton

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



### Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

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

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



### Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:



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

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

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



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

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

---




## • 3 EINSTELLUNGEN

---







### SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

#### Kindersicherung

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

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei

ausgeschaltetem Backofen zugänglich.  
**HINWEIS:** Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü , bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

---

## • 4 ZEITSCHALTUHR

---



### FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

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

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

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



# • 5 WARTUNG

## REINIGUNG UND PFLEGE:

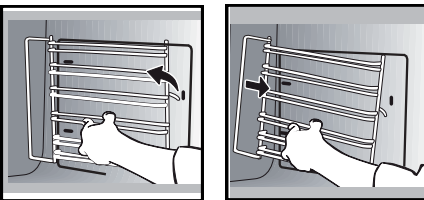
### AUSSENFLÄCHE

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

### DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

#### Seitenwände mit Einschubleisten:

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



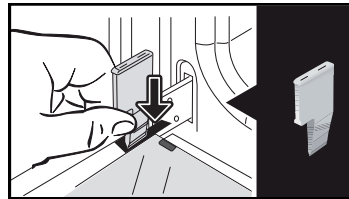
### DIE INNEREN SCHEIBEN

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

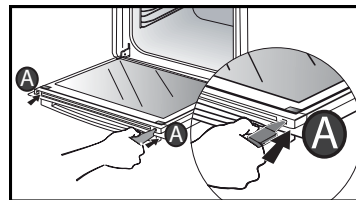
**⚠️ Warnung**  
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

#### AUS- UND EINBAU DER TÜR

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

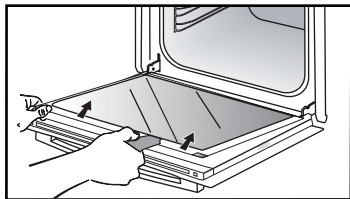


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:  
Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen A, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.

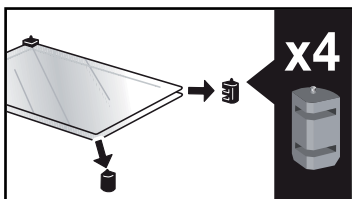


Entfernen Sie die Scheibe.

## • 5 WARTUNG



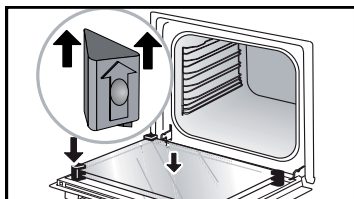
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



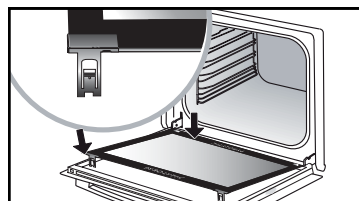
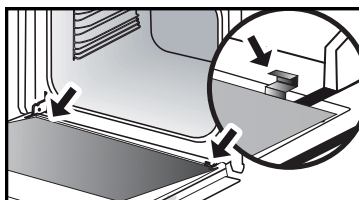
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

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



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



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

---

# • 5 WARTUNG

---



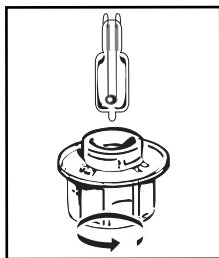
## AUSWECHSELN DER LAMPE



### Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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



## FUNKTION REINIGUNG

(des Backofenraums)



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

## SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

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

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

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

---

# • 5 WARTUNG

---

## EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Drei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:



Pyro-Expres: 59 Minuten

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

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



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

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h


für die Tiefenreinigung des Garraums

## SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

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


B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

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


Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

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


## SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen  und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal bestätigen.

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

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

---

# • 5 WARTUNG

---



## ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)



**Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.**

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

- Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.
- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder AUTO aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

### Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung AUTO aus und bestätigen Sie dann.

### Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.



#### Entleerung **SPEED**:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang starten

möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



#### Entleerung **AUTO**:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.

Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten.

Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.

---

# • 5 WARTUNG

---



## ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

**Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.**

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.



### Achtung

**Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.**

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

### SCHRITT 1: ENTLERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißer Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

### SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie. Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

### SCHRITT 4: ENTLERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.

---

## • **6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN**

---

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

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

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

Ihr Herd hat eine Störung festgestellt.

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Wasser auf dem Ofenblech.**

Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

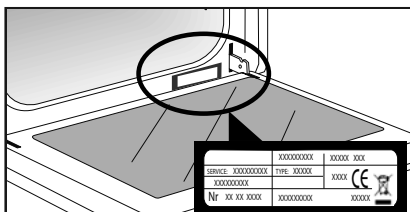
---

# • 7 KUNDENDIENST

---

## REPARATURARBEITEN

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



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







B: Handelsreferenznummer  
C: Service-Referenznummer  
H: Seriennummer

### HINWEIS:

- Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.
- Damit Sie die Produktreferenzen des Geräts problemlos wiederfinden, empfehlen wir Ihnen, sie hier zu notieren.

--------------



GERICHTE		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Gardauer
		°C	Einschub-ebene	°C	Einschub-ebene	°C	Einschub-ebene	°C	Einschub-ebene	°C	Einschub-ebene	°C	Einschub-ebene	
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Hähnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3									20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammbraten			210	3									20-30
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits									180	3	180	4	35
	Gerollte Biskuits	220	3							180	2	190	3	5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Obstauflauf	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf									180	2			40-45
	Eiweißgebäck	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Teig	200	3							180	3	200	3	30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3									200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1									200	1	30-40
	Blätterteigboden, dünn	215	1									200	1	20-25
DIVERSES	Pastete in der Schale	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé									180	2			50
	Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
	Toast Brot			275	4-5									2-3

\* Modellabhängig

Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich der Raumtemperatur anpassen kann.

 **Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.**

ÜBERSICHT: POSITION → °C									
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

**VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350**

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR	T °C	DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

\* Modellabhängig

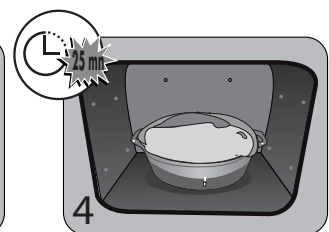
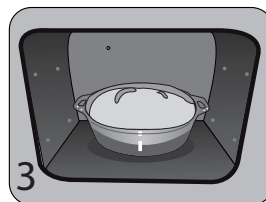
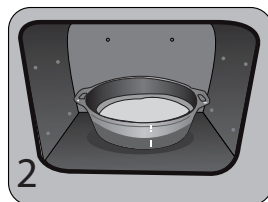
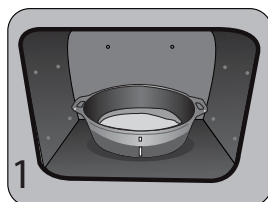
**HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.**
**REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)**
**Zutaten:**

- 2 kg Mehl • 1 240 ml Wasser • 40 g Salz • 4 Päckchen Trockenhefe

DEN TEIG MIT DER KÜCHENMASCHINE DURCHKNETEN UND IN EINER OFENFESTEN FORM AUF DEN BODEN DES OFENS STELLEN.

**Verfahren:** Mengenrezepte für Brot oder Gebäck mit Hefe. Die Mischung in eine ofenfeste Form füllen und das Gitterrost aus dem Ofen nehmen, um die Form auf den Ofenboden stellen zu können.

**Den Ofen mit der Umluft Funktion 5 Minuten lang auf 40-50°C vorwärmen. Ofen ausschalten und den Teig bei Restwärme 25-30 Minuten im Ofen gehen lassen.**



**IT** MANUALE D'USO

FORNO A VAPORE COMBI

**De Dietrich** 

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.

**De Dietrich** 

---

# SOMMARIO

---

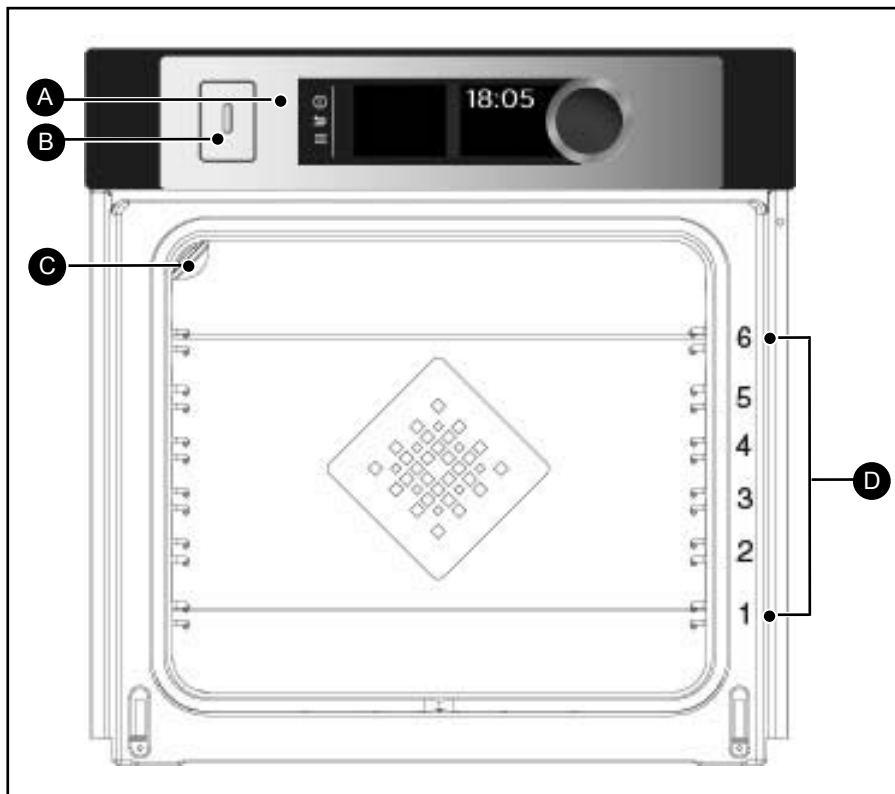
<b>1 / Presentazione del forno</b> .....	<b>4</b>
I comandi e il display .....	5
Gli accessori .....	6
Il cassetto di riempimento .....	8
Prime regolazioni - messa in servizio .....	9
<b>2 / Le modalità di cottura</b> .....	<b>10</b>
Modalità "Esperto" .....	11
Modalità "Vapore: esperto" .....	12
◦ Preferiti (cotte memorizzate) .....	13
◦ Funzioni di cottura .....	14
◦ Funzione Essiccazione .....	16
Modalità "Guida culinaria" .....	17
Modalità "Vapore combinato" .....	17
◦ Lista dei piatti .....	18
Modalità "Bassa temperatura" .....	20
<b>3 / Regolazioni</b> .....	<b>22</b>
Blocco dei comandi .....	23
<b>4 / Timer</b> .....	<b>23</b>
<b>5 / Pulizia - Manutenzione</b> .....	<b>24</b>
Superficie esterna .....	24
Smontaggio dei ripiani .....	24
Pulizia dei vetri interni .....	24
Smontaggio e rimontaggio della porta .....	24
Sostituzione della lampada .....	26
Funzione pulizia .....	26
◦ Pirolisi .....	26
◦ Svuotamento del serbatoio dell'acqua .....	28
◦ Decalcificazione della caldaia .....	29
<b>6 / Anomalie e soluzioni</b> .....	<b>30</b>
<b>7 / Servizio post-vendita</b> .....	<b>31</b>

---

# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## PRESENTAZIONE DEL FORNO



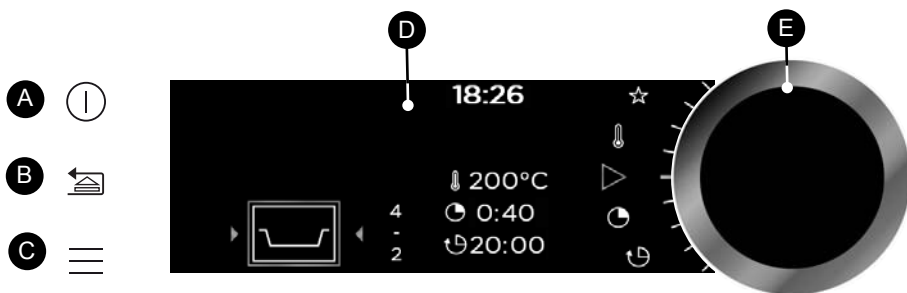
- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

---

# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## I COMANDI E IL DISPLAY



**A** Tasto spegnimento del forno  
(pressione lunga)

**B** Tasto indietro  
(pressione breve) e/o  
Tasto apertura cassetto  
(pressione lunga)

**C** Tasto di accesso al MENU  
(cotture, regolazioni, timer,  
pulizia)

**D** Display

**E** Manopola rotativa con pulsante  
centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi,  
di aumentare o diminuire i valori  
ruotandola.


- permette di convalidare ogni  
azione premendo al centro.


---


## SIMBOLI DEI DISPLAY


---

 Avvio della cottura

 Arresto della cottura


 Gradi di temperatura


 Durata di cottura

 Ora di fine cottura  
(partenza differita)

 Vapore

 Memorizzazione di cottura

 Indicatore del blocco  
della tastiera

 Indicatore di blocco  
della porta durante una  
pirolisi



Indicatore dell'altezza dei ripiani raccomandata per  
infernare le teglie

---

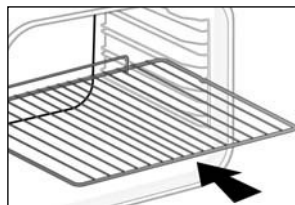
# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## GLI ACCESSORI (secondo il modello)

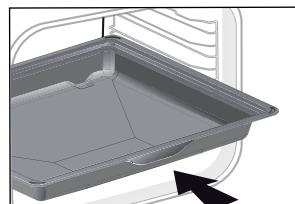
### - Griglia di sicurezza antiribaltamento

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). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



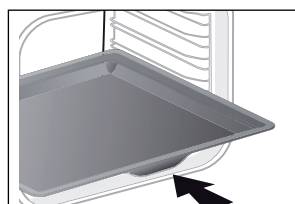
### - Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

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

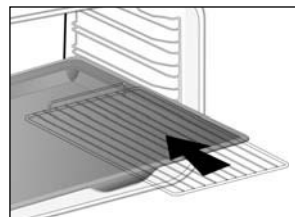
Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



### - Griglie "sapore"

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.





# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

## - Sistema di guide scorrevoli

Grazie al 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 piastre 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.

## INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

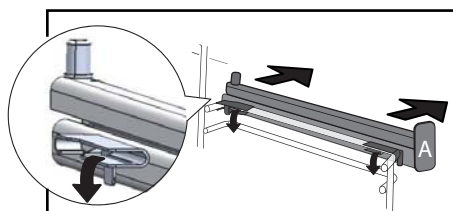
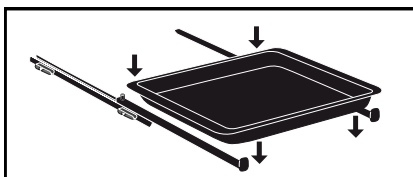
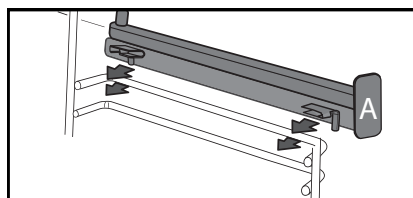
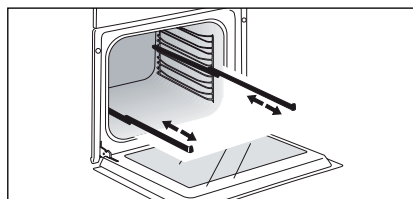
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino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



## 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.

---

# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

### - Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

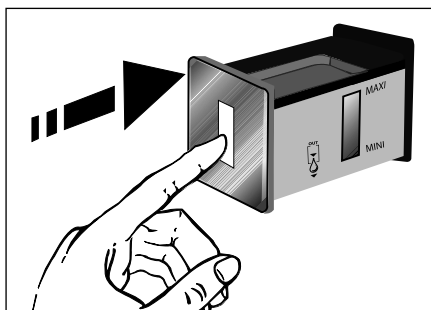
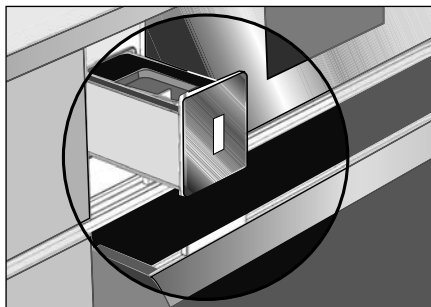
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.



### Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.

### Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.

### Attenzione

**Effettuare uno scarico prima di ogni cottura.** La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

---

# • 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

---

## PRIME REGOLAZIONI - MESSA IN SERVIZIO

### - Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare le scelta.

### - Regolare l'ora


Il display lampeggia 12.00.

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.


Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

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

### - Avvio - Menu generale



Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora.

Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :



Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere per qualche secondo il tasto di spegnimento .

---

# • 2 COTTURA

---

## LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:

1



Selezionare la modalità **“ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **“VAPORE: ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura, la percentuale di vapore e la durata di cottura.

3



Selezionare la modalità **«GUIDA CULINARIA»** per una ricetta per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

4



Selezionare la modalità **«VAPORE COMBINATO»** per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

5



Selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”** per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico (cottura lenta).

---


# • 2 COTTURA

---



## LA MODALITÀ “ESPERTO”

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

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU  per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



**Termoventilazione**



**Calore combinato**



**Tradizionale**



**Cottura Eco**



**Grill ventilato**



**Suola ventilata**



**Grill variabile**



**Mantenimento al caldo**



**Scongelamento**



**Pane**



**Essiccazione**



## LA MODALITÀ “VAPORE: ESPERTO”

Questa modalità di cottura permette di combinare una cottura classica associata al vapore al fine di ottenere cotture più tenere e delicate che preservano il gusto. In questo modo gli alimenti non si asciugano e conservano la loro croccantezza.

Proprio come per la modalità Esperto è possibile regolare autonomamente tutti i parametri di cottura e la percentuale di vapore.

Selezionare la modalità “Vapore: esperto” nel menu generale poi confermare. Scegliere poi una delle funzioni di cottura proposte tra la lista qui sotto e confermare:



**Tradizionale ventilato**



**Vap. + turbogrill**



**Vap. + ventilata**

\*\*\*\*\*



**Preferiti** (permette di memorizzare 3 cotture)

---

## • 2 COTTURA

---



((Modalità Esperto e Vapore: esperto)

### COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.


- Infornare il piatto al livello consigliato.  
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

**NB:** Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.


### MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura  poi convalidare.  
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

### DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura , poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la

manopola, poi 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.


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



**PERCENTUALE DI VAPORE**

(Solo Vapore: esperto)

Per le cotture combinate il forno consiglia una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare il simbolo vapore  poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%) girando la manopola e poi confermare la propria scelta.

---

## • 2 COTTURA


---



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

### COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura. In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

### ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Il forno visualizza un messaggio: "Si desidera arrestare la cottura in corso?".

Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.




PREFERITI




(in modalità Esperto)

#### - Memorizzare una cottura

La funzione "Preferiti" permette di memorizzare 3 ricette della modalità "Esperto" che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.

Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata.


Convalidare nuovamente per avviare la cottura.




**NB: Se le 3 memorie sono già utilizzate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.**

**Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.**

#### - Utilizzare una memoria già registrata nella funzione "Preferiti"

Andare nel menu "Esperto" e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo "Preferiti"  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare.

Il forno si avvia.

---

## • 2 COTTURA







---



### FUNZIONI DI COTTURA (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 ventilato	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 ventilata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

\*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.





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



---

## • 2 COTTURA

---

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 brioches o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongellamento	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.



**Consiglio per risparmiare energia.**

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

---

## • 2 COTTURA

---



### 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

---

# • 2 COTTURA

---



## LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA”



## LA MODALITÀ “VAPORE COMBINATO”

Queste due modalità selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Si tratta di ricette con o senza vapore associato.

### COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “GUIDA CULINARIA” o “VAPORE COMBINATO” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie, all'interno delle quali si trovano numerosi piatti (vedere le liste dettagliate dei piatti qui sotto):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pollivendolo”, poi confermare.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, per esempio “pollo” e confermare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l'altezza del ripiano.

- Infornare il piatto e confermare.




**Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.**

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

### COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura  poi confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, confermare due volte.



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

---

# • 2 COTTURA

---



## LISTA DEI PIATTI SENZA VAPORE



### IL POLLIVENDOLO

Pollo  
Anatra  
Petto d'anatra \*  
Tacchino



### IL MACELLAIO

Agnello-spalla  
Manzo al sangue  
Manzo al punto  
Manzo ben cotto  
Maiale arrosto  
Vitello arrosto  
Costata di vitello \*



### IL PESCIVENDOLO

Salmone  
Trota  
Terrina di pesce



### LA GASTRONOMIA

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate  
Pomodori ripieni  
Patate intere



### IL PANETTIERE

Torta sfoglia  
Torta brisée  
Torta lievitata  
Pane  
Baguette  
Brioche



### IL PASTICCIERE

Torta di frutta  
Crumble  
Torta genovese  
Cupcake  
Crème caramel  
Torta cioccolato  
Biscotti \*  
Torte  
Torta di yogurt

**\* è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

---

# • 2 COTTURA

---



## LISTA DEI PIATTI CON VAPORE ASSOCIATO



### IL POLLIVENDOLO

Pollo  
Petti \*  
Anatra



### IL MACELLAIO

Agnello  
Maiale arrosto  
Vitello arrosto  
Maiale-filetto  
Vitello-filetto



### IL PESCIVENDOLO

Pesce cotto  
Terrina di pesce  
Pesce intero  
Salmone in teglia



### IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate  
Verdure farcite  
Patate intere



### IL PASTICCERE

Torta genovese  
Flan/creme  
Torte  
Cupcake  
Quattro-quarti  
Torta di mele  
Torta di noci  
Flan al cocco



### IL PANETTIERE

Pane  
Baguette  
Pane precotto  
Pasta surgelata  
Rigenerare il pane del giorno  
prima



### GASTRONOMIA

Lasagne  
Torta di verdure  
Verdure farcite  
Patate  
Risotto  
Piatti freschi  
Cibi surgelati



### SCONGELAMENTO

Carne  
Pesce  
Pane-dolci

**\* è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

---

## • 2 COTTURA

---



### LA MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA”

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.

**⚠ Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “BASSA TEMPERATURA”.**

**La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.**

**⚠** 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 asciugare con carta assorbente prima della cottura.

### **COTTURA IMMEDIATA**

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «Bassa temperatura» ruotando la manopola e poi convalidare. Il forno propone una scelta di piatti (vedere i dettagli dei piatti qui sotto).

- Selezionare il proprio piatto.

- Dopo aver selezionato il piatto, per esempio l'arrosto di vitello, posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (n. 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (n. 1).

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

A fine cottura il forno si arresta automaticamente ed emette un segnale sonoro.

- Premere il tasto di spegnimento ①.

### **COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA**

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

Dopo aver selezionato il programma, selezionare il simbolo di fine cottura

. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola, poi convalidare.

Il display di fine cottura non lampeggia più.

---

## • 2 COTTURA

---



### LISTA DEI PIATTI



Arrostato di vitello (4h00)



Arrostato di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrostato di maiale (5h00)



Agnello:



rosato (3h00)



ben cotto (4h00)



Pollo (6h00)



Pesci piccoli (1h20)



Pesci grandi (2h10)



Yogurt (3h00)



**NOTA: Non utilizzare la griglia per i seguenti programmi: pesci piccoli - pesci grandi e yogurt.**

Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

---

# • 3 *REGOLAZIONI*

---



## FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione “REGOLAZIONI” ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:

**- L'ora, la lingua, il suono, la modalità demo, la gestione della lampada.**

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



### L'ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



### La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



### Il suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.



### La modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



### La gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione:

Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.



**Dopo 90 secondi senza azione da parte dell'utilizzatore, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia, e la lampada del forno si spegne (quando è in modalità “AUTO”).**

**Una pressione semplice sui tasti indietro ↩ o menu ≡ è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.**



---




## • 3 *REGOLAZIONI*

---







### BLOCCO DEI COMANDI

#### Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

**NOTA:** solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.

---

## • 4 *TIMER*

---



### FUNZIONE TIMER

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

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.

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 in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

# • 5 MANUTENZIONE

## FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

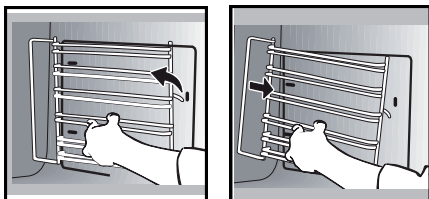
### SUPERFICIE ESTERNA

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

### SMONTAGGIO DEI RIPIANI

#### Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare 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.



### I 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.

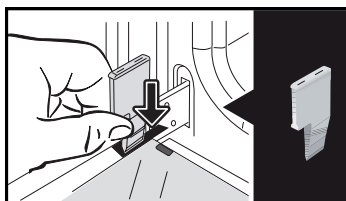


#### Avvertenza

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.

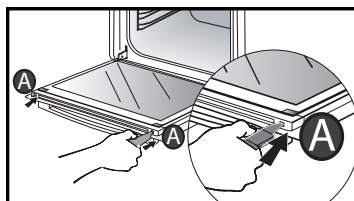
## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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

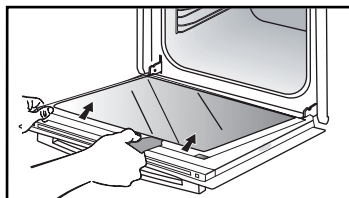


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

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



Rimuovere il vetro.

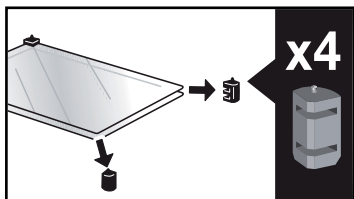


La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

---

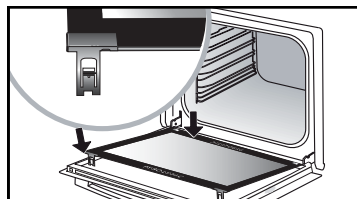
# • 5 MANUTENZIONE

---

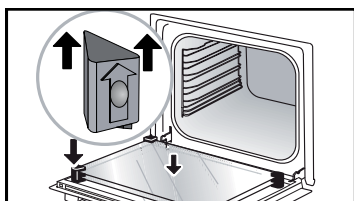


Se necessario, rimuoverli per pulirli.  
**Non immergere i vetri nell'acqua.**  
Sciquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

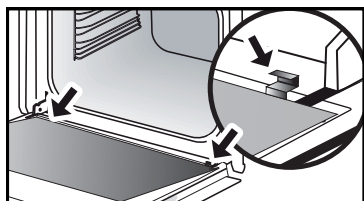
Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



Rimuovere lo spessore in plastica.  
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.



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



---

## • 5 *MANUTENZIONE*

---



### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

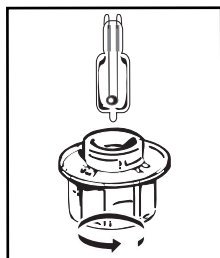


#### Avvertenza

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.



### FUNZIONE PULIZIA (della cavità)



Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

### 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.

### EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

---

# • 5 MANUTENZIONE

---



Pyro Express: 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 di un'ora e mezza.**



Pyro Auto: compresa tra 1h30 e 2h15

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.




Pyro Turbo: in 2h00

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

## PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.
- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

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

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00. Dopo ogni pirolisi viene effettuata una


fase di raffreddamento di 30 minuti, durante i quali il forno non è disponibile.




**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 AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo ora di fine (partenza differita)  poi convalidare.
- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare. Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .

---

## • 5 *MANUTENZIONE*

---



### **FUNZIONE SCARICO** (del serbatoio d'acqua)



È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Scarico" e confermare. Il cassetto si apre.

- Scegliere uno dei 2 scarichi, VELOCITÀ o AUTO (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

#### **Lo scarico automatico a fine cottura:**

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo "Rifiuto" e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo "Accetto" e confermando.

Selezionare uno scarico VELOCITÀ o uno scarico AUTO poi confermare.

#### **Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.**



#### **Scarico VELOCITÀ:**

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.



#### **Scarico AUTO:**

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante.

Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.

---

# • 5 *MANUTENZIONE*

---



## **FUNZIONE DECALCIFICAZIONE (della caldaia a vapore)**

**La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.**

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia. Quando il forno indica una “decalcificazione consigliata” è possibile decidere di non effettuarla scegliendo “Rifiuto” e confermando.

Sarà possibile lanciare ancora 5 cotture prima che le funzioni “con vapore” non possano più essere effettuate. Tuttavia, se appare il messaggio “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile effettuarla scegliendo “Accetto” e confermando.



### **Attenzione**

**Quando il display indica “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile procedere alla decalcificazione della caldaia.**

Per lanciare una decalcificazione selezionare la modalità “PULIZIA” nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo “Decalcificazione” e confermare.

Il cassetto si apre automaticamente.

Procedere fase per fase.

### **FASE 1: SCARICO**

- Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua e confermare.

- Il ciclo “Scarico” inizia, la durata è di 3 min 30 s.

### **FASE 2: PULIZIA**

- Versare 110 ml di aceto bianco puro nel serbatoio.

- Richiudere il cassetto manualmente. Il ciclo “Pulizia” inizia, la durata è di 30 min. Alla fine del ciclo il serbatoio si apre automaticamente.

### **FASE 3: RISCIAQUO**

Riempire il serbatoio di acqua fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Risciacquo” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

### **FASE 4: SCARICO**

È necessario un secondo risciacquo; riempire nuovamente di acqua il serbatoio fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Scarico” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

Alla fine del ciclo la decalcificazione è terminata.

Viene emesso un segnale acustico. Richiudere il cassetto manualmente. Il forno è di nuovo disponibile.

---

## • **6 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 del proprio impianto.

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.

**- È presente acqua sulla suola del forno.**

La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di DECALCIFICAZIONE. Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.



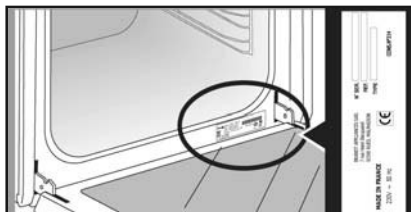
---

# • 7 *SERVIZIO POST-VENDITA*

---

## 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.



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







B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

## 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.

PIATTI		 *		 *		 *		 *		 *		 *		TEMPO DI COTTURA
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
CARNE	Arrostato di maiale (1 kg)	200	2									190	2	60
	Arrostato di vitello (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrostato di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cosce di pollo			220	3			210	3					20-30
	Costata di maiale/vitello			210	3									20-30
	Costata di manzo (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costata di pecora			210	3									20-30
PESCE	Pesce grigliato			275	4									15-20
	Pesce cotto	200	3									190	3	30-35
	Pesce al cartoccio	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratinatura (alimenti cotti)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomodori farciti	170	3									170	3	30
PRODOTTI DI PASTICCERIA	Pan di Spagna - Pâte génoise									180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownie	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookie - biscotti sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleine	220	3									210	3	5-10
	Pasta choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits four a sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta pasta frolla	200	1									200	1	30-40
	Torta pasta sfoglia sottile	215	1									200	1	20-25
VARIO	Pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza con pasta frolla					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Torta salata	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
	Pane grigliato			275	4-5									2-3

\* a seconda del modello

 Tutte le T °C e tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

### EQUIVALENZA: NUMERI: °C

NUMERI	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE SECONDO LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	*Modalità di cottura	LIVELLO	Accessori	°C	DURATA min.	PRERISCALDAMENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	30-40	si
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	si
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	si
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	si
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Dolce morbido senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	si

\* A seconda del modello **NOTA:** Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.

### Ricetta con lievito (a seconda del modello)

Ingredienti:

- Farina 2 kg ● Acqua 1240 ml ● Sale 40 g ● 4 pacchetti di lievito per panificazione disidratato.

Mescolare l'impasto con il mixer e fare lievitare la pasta nel forno.

**Procedimento:** Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide laterali e porre la teglia sulla suola.

**Preriscaldare il forno con la funzione «termoventilazione» a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerne il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.**

