

IT MANUALE D'USO

FORNO

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

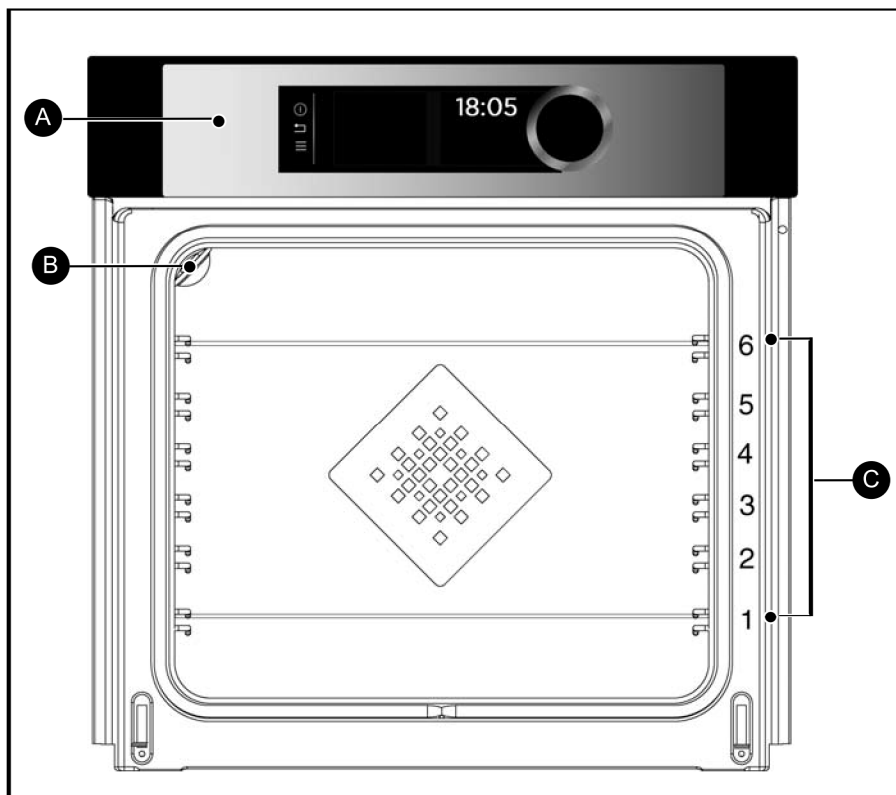
più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

1 / Presentazione del forno	4
I comandi e il display	5
Gli accessori	6
Prime regolazioni - messa in servizio	8
2 / Le modalità di cottura	9
Modalità “Esperto”	9
◦ Funzioni di cottura	10
◦ Essiccazione	13
◦ Preferiti (cotture memorizzate).....	14
Modalità “Ricette”.....	14
Modalità “Chef”	16
Modalità “Bassa temperatura”	19
Modalità “Pasticceria”	21
3 / Regolazioni	22
◦ Ora	22
◦ Lingua.....	22
◦ Suono	22
◦ Modalità Demo	22
◦ Gestione della lampada	22
Blocco dei comandi	23
4 / Timer	23
5 / Pulizia - Manutenzione	24
Superficie esterna	24
Smontaggio dei ripiani	24
Pulizia dei vetri interni	24
Smontaggio e rimontaggio della porta	24
Funzione pulizia (pirolisi)	26
Sostituzione della lampada	27
6 / Anomalie e soluzioni	28
7 / Servizio post-vendita	29

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

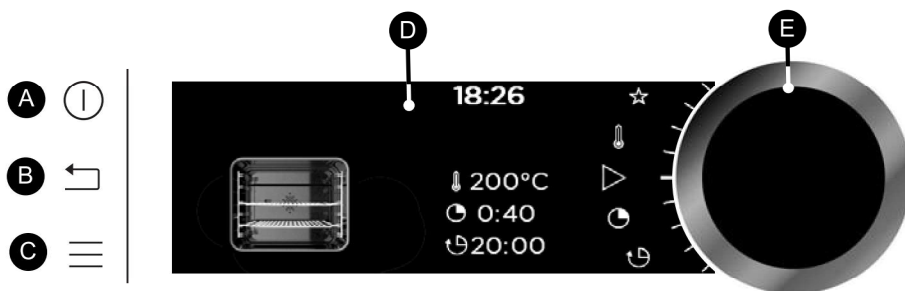
PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A Tasto spegnimento del forno
(pressione lunga)

B Tasto indietro
(utile per la ricerca di
programmazioni, fuori cottura)

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)

Memorizzazione di cottura

Indicatore del blocco
della tastiera

Indicatore di blocco
della porta durante una
pirolisi



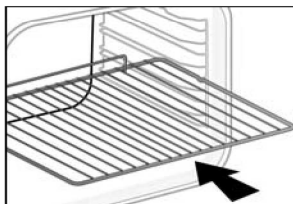
Indicatore delle altezze dei ripiani raccomandate per
informare le teglie

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

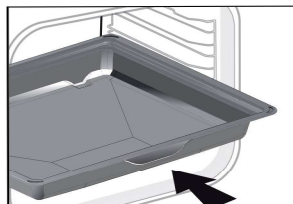
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

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

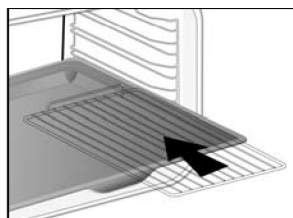
Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



- 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.

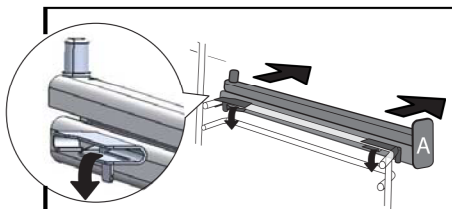
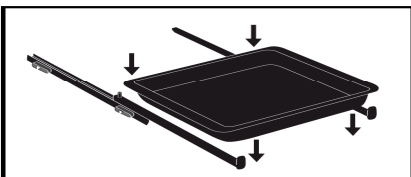
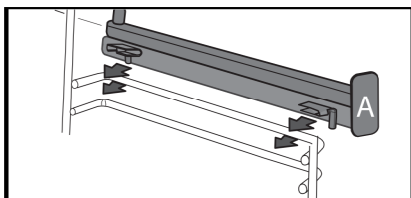
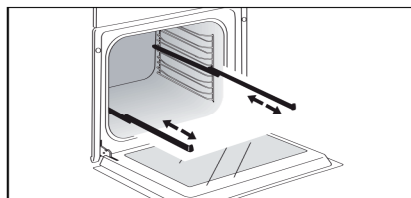
Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

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

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".

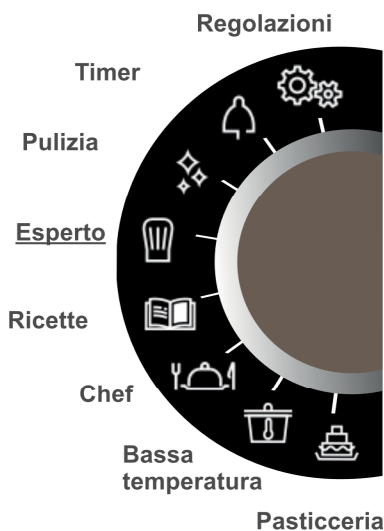
 Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

- 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 di cottura, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **«RICETTE»** per una ricetta per cui 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.

3



Selezionare la modalità **“CHEF”** per una ricetta gestita automaticamente dal forno. Scegliere in una lista che include i piatti più comuni quello che si desidera cucinare.

4



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

5




Selezionare la modalità **“PASTICCERIA”** per cucinare ricette specifiche dell'arte culinaria francese grazie all'assistenza del forno.



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



Scongellamento



Pane



Essiccazione



Shabbat (funzione speciale, a seconda del modello)



Preferiti

(permette di memorizzare 3 cotture)




• 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 arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costate 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.
 Shabbat	90°C	Sequenza speciale: il forno funziona 25 o 75 ore senza interruzione unicamente a 90 °C.

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

• 2 COTTURA



COTTURA IMMEDIATA (modalità Esperto)

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.

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.

• 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



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.



LA MODALITÀ “RICETTE”

Questa selezione i parametri di cottura appropriati in funzione dell’alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “RICETTE” nel menu generale poi convalidare.

Il forno propone diverse categorie, all’interno delle quali si trovano numerosi piatti (35 o 50, a seconda del modello, vedere la lista di seguito):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pesce”, poi convalidare.

- Selezionare il piatto specifico da preparare, per esempio “trota” e convalidare.

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

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

- Informare il piatto e convalidare.



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.

• 2 COTTURA



LISTA DEI PIATTI (a seconda del modello)



IL POLLAME

- Pollo
- Anatra
- Filetto d'anatra *
- Coscia di tacchino
- Tacchino
- Oca



LA CARNE

- Spalla di agnello rosata
- Manzo al sangue
- Manzo cotto al punto giusto
- Manzo ben cotto
- Arrosto di maiale
- Lombata di maiale
- Stinco di maiale
- Arrosto di vitello
- Coste di vitello *
- Terrina di carne



IL PESCE

- Salmone
- Trota
- Astice
- Terrina di pesce
- Branzino



LA GASTRONOMIA

- Lasagne
- Pizza
- Torta al formaggio
- Quiche
- Torta di carne
- Soufflé



LE PRIMIZIE

- Gratin di patate
- Pomodori farciti
- Moussaka
- Gratin di verdure
- Patate intere



I PRODOTTI DA FORNO

- Pasta sfoglia
- Pasta frolla
- Pasta lievitata
- Brioche
- Pane
- Baguette



I PRODOTTI DI PASTICCERIA

- Torta di frutta
- Crumble
- Pasta choux
- Pâte génoise
- Cupcake
- Crème caramel
- Dolce al cioccolato
- Sablé / Cookie *
- Cake
- Torta allo yogurt
- Meringhe
- Kouglof

*** 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.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura  poi convalidare. Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.



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

• 2 COTTURA



LA MODALITÀ “CHEF”

Questa modalità faciliterà il compito, in quanto il forno calcola automaticamente tutti i parametri di cottura a seconda del piatto selezionato (temperatura, durata di cottura, tipo di cottura) grazie a sensori elettronici situati nel forno che misurano continuamente il grado di umidità e la variazione di temperatura.

⚠ Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “CHEF”.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

COTTURA IMMEDIATA

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «CHEF» con la manopola e poi convalidare.

Il forno propone una scelta di piatti (vedere la lista di piatti qui sotto).

- Selezionare il proprio piatto e poi convalidare.

- Convalidare nuovamente con la manopola per avviare la cottura.

⚠ ATTENZIONE:

Questa modalità di cottura si effettua in due fasi:

1- Una prima fase di ricerca durante la quale il forno inizia a riscaldare e determina il tempo di cottura ideale. Questa fase dura tra i 5 e i 40 minuti a seconda del piatto.

⚠ IMPORTANTE: non aprire la porta durante questa fase per non interrompere il calcolo e la registrazione dei dati, altrimenti la cottura verrà annullata.

Questa fase di ricerca è rappresentata da un'animazione ◊◊◊◆◊◊◊.

2- Una seconda fase di cottura: il forno ha regolato il tempo necessario, l'animazione sparisce.

La durata rimanente indicata prende in considerazione la durata di cottura della prima fase.


Da ora è possibile aprire la porta per irrorare o girare la carne.

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

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile modificare l'ora di fine cottura prima di infornare il proprio piatto a livello del ripiano proposto.

Per procedere a una partenza differita,

- Selezionare il simbolo di fine cottura , modificare l'ora di fine cottura e poi convalidare.

• 2 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pizza

pizza gastronomia - pasta fresca
pizza pasta pronta all'uso
pizza pasta "in casa"
pizza surgelata

Poggiarla sulla griglia per ottenere una pasta croccante (è possibile inserire la carta da forno tra la griglia e la pizza per proteggere il forno dalle fuoriuscite di formaggio).

Poggiare la teglia per pasticceria per ottenere una pasta morbida.



Arrosto di manzo (3 cotture):

• manzo al sangue



• manzo cotto al punto giusto



• manzo ben cotto



Limitare al massimo la bardatura, in quanto genera fumo.

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti, con la carne avvolta in carta stagnola.

Poggiare l'arrosto sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.



Agnello (2 cotture):

Cosciotto da 1 a 2,5 kg

• agnello rosato



• agnello ben cotto



Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro.

Dopo la cottura, lasciar riposare il cosciotto avvolto in carta stagnola.

Poggiare l'arrosto sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.



Arrosto di maiale

lombata
filetto

Utilizzare un piatto in terra cotta. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua.

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti, con la carne avvolta in carta stagnola. Aggiungere sale a fine cottura.

• 2 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pollo

Pollo da 1 kg a 1,700 kg
Anatra giovane, faraona

Cottura al piatto: preferire i piatti in terra cotta per evitare fuoriuscite. Forare la pelle del pollame prima della cottura per evitare schizzi.



Pesce

pesci interi (orata, merluzzo, trote, sgombri)
arrosto di pesce

Riservare questa funzione per i pesci interi, cucinati con aromi e vino bianco.



Verdure farcite

pomodori farciti, peperoni farciti
lasagne (fresche o surgelate)
Hachis Parmentier, brandade

Adattare correttamente le dimensioni del proprio piatto alla quantità da cuocere per evitare la fuoriuscita di succo.



Torta salata

Quiche fresche
Quiche surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.

Rimuovere la vaschetta delle quiche surgelate prima di poggiarle sulla griglia.



Torta dolce

torte fresche
torte surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.



Dolce

Dolci familiari: cake (salate, dolci), quatre quarts
Preparazioni tutte pronte proposte in busta.

Dolci preparati in uno stampo per torta, uno stampo rotondo, quadrato e sempre poggiato sulla griglia.
Possibilità di cuocere 2 torte, stampi uno di fianco all'altro.

• 2 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Biscotti piccoli

Piccoli dolci individuali: cookie, financier, croissant, panini, panini all'uvetta, coque monsieur

Poggiare i piccoli dolci individuali sulla teglia per pasticceria, anch'essa appoggiata sulla griglia.

Attenzione: La pasta choux deve essere cotta sulla posizione "DOLCE" per ottenere buoni risultati.



Soufflé

utilizzare uno stampo con i bordi alti e con un diametro di 21 cm

Imburrare lo stampo e non toccare l'interno con le dita, altrimenti il soufflé non lieviterà.



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.


• 2 COTTURA

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

- Premere il tasto di spegnimento .

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.



LISTA DEI PIATTI



Arrostito di vitello (4h00)



Arrostito di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrostito 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.

• 2 COTTURA



LA MODALITÀ “PASTICCERIA”

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione del prodotto di pasticceria scelto.

COTTURA IMMEDIATA


- Selezionare la modalità “PASTICCERIA” nel menu generale poi convalidare.

- Selezionare il proprio piatto, esempio “Tarte Tatin” poi convalidare.

Per alcuni alimenti deve essere inserita la dimensione.

- Scegliere la dimensione corrispondente e convalidare; il forno visualizza la durata di cottura.

Alcuni prodotti di pasticceria necessitano di un preriscaldamento prima di essere infornati.

 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.

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



LISTA DI PRODOTTI DI PASTICCERIA



Macaron



Cannelé



Fondente al cioccolato



Tarte Tatin



Gâteau Basque



Madeleine



Clafoutis



Babà al rum



Galette des rois



Kouign Amann



Flan alle prugne



Meringhe



Financier



Crème brûlée

• 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 e 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:

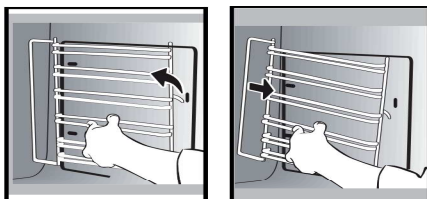
SUPERFICIE ESTERNA

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.

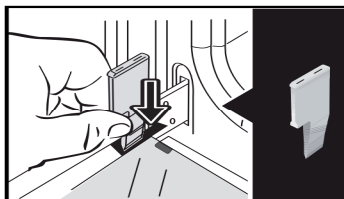


Avvertenza

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.

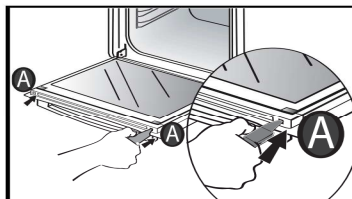
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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

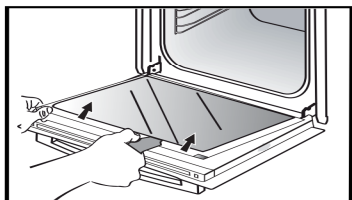


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

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

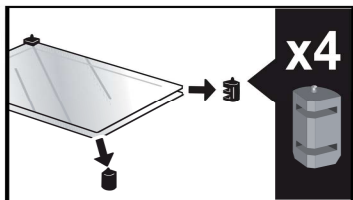


Rimuovere il vetro.



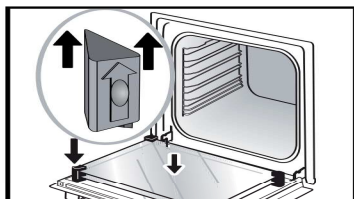
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

• 5 *MANUTENZIONE*

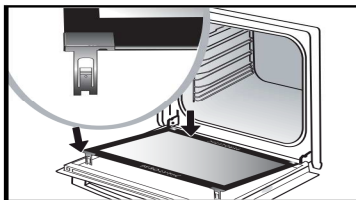
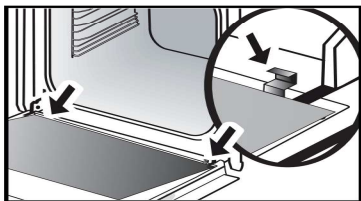


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

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



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



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

• 5 MANUTENZIONE



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:



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


• 5 *MANUTENZIONE*

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 .



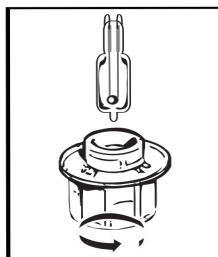
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



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.

• **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.

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.

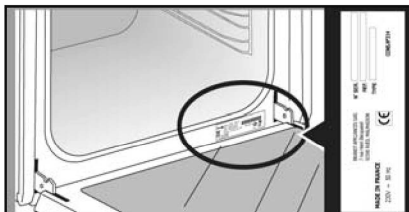
Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

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

• 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.



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

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.

