

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR

CZ2100036_08

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.

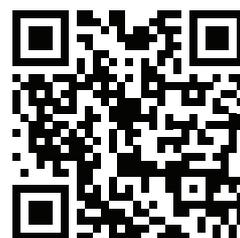


Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque DE DIETRICH est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



SOMMAIRE

Sécurité et précautions importantes	4
1/ Installation	6
2 / Environnement	7
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur	9
Les accessoires.....	10
Premiers réglages - mise en service	12
4 / Les modes de cuisson	13
Mode «Expert»	14
◦ Fonctions de cuisson.....	14
◦ Séchage	17
◦ Favoris (cuissons mémorisées).....	18
Mode «Guide culinaire».....	18
Mode «Chef»	20
Mode «Basse température»	26
Mode «Desserts Français».....	28
Mode «Recettes du Monde»	29
5 / Réglages	31
Heure	31
Connectivité	31
Son	31
Gestion de la lampe	31
Langue.....	31
Mode Démo	31
Diagnostic	31
Verrouillage des commandes	32
6 / Minuterie	32
7 / Connexion Wifi	33
8 / Nettoyage - Entretien	35
Surface extérieure	35
Démontage des gradins	35
Nettoyage des vitres de porte.....	35
Démontage et remontage de la plaque «Sensor».....	36
Fonction nettoyage par pyrolyse	37
Remplacement de la lampe.....	38
9 / Anomalies et solutions	39
10 / Service Après-Vente	40
Relations consommateurs France.....	40
Interventions France.....	40
11 / Aide à la cuisson	41
Tableaux de cuissons	41
Essais d'aptitude a la fonction	42
Recettes avec levure.....	42

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



Important :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE :

— L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

S'assurer 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. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être

revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

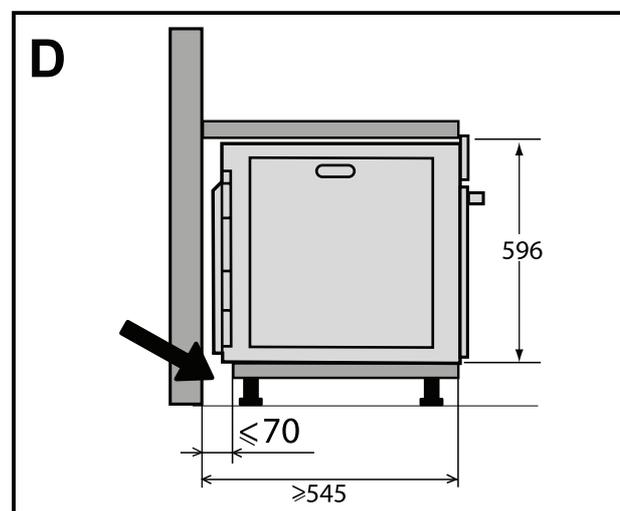
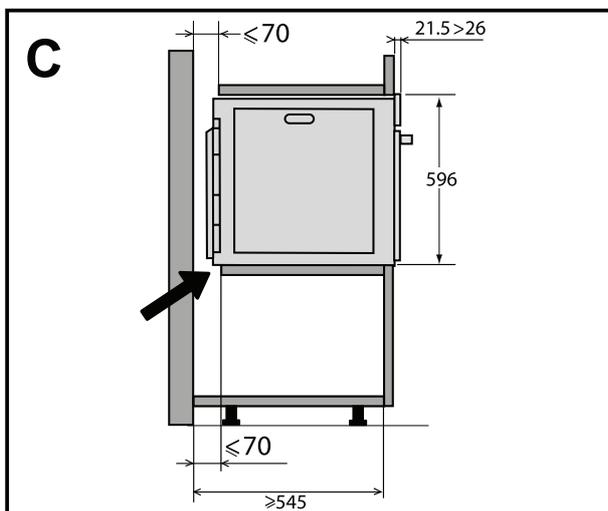
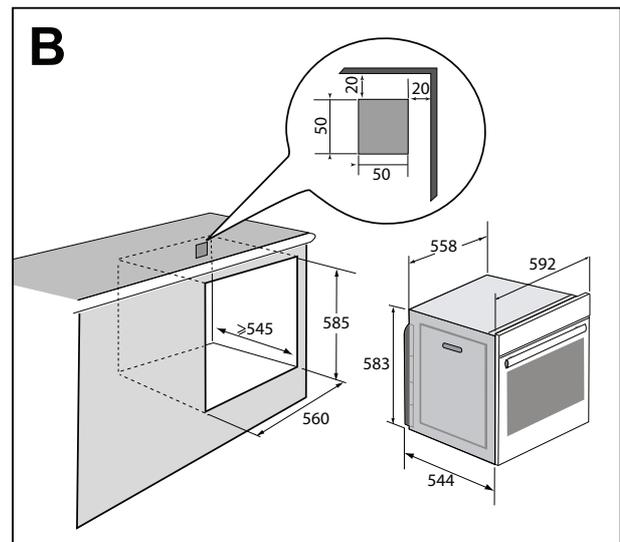
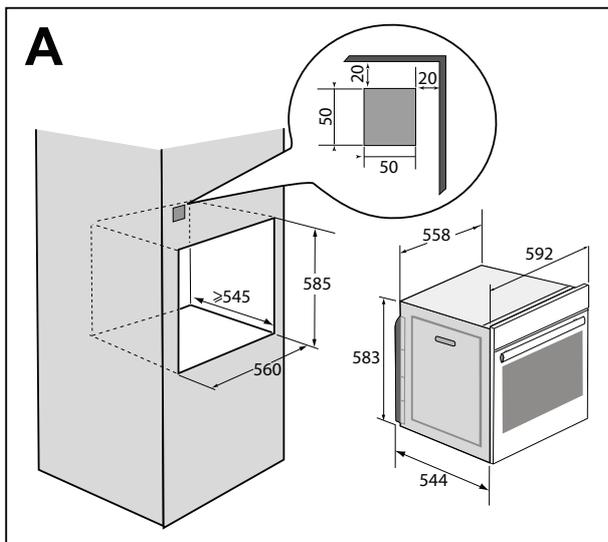
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

Remplacez les butées caoutchouc.

Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.



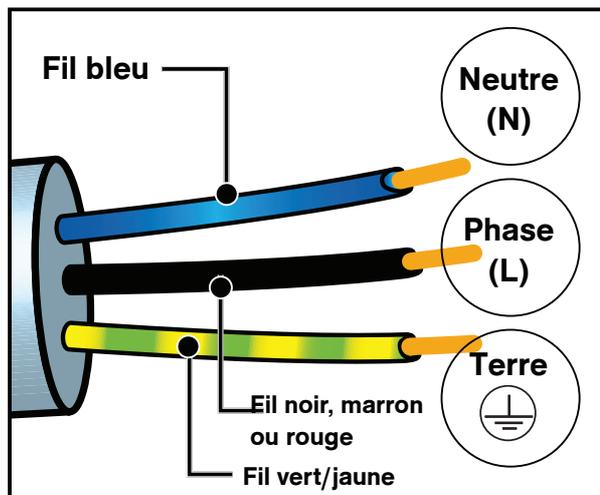
• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

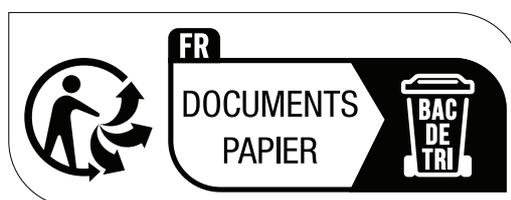
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à

la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

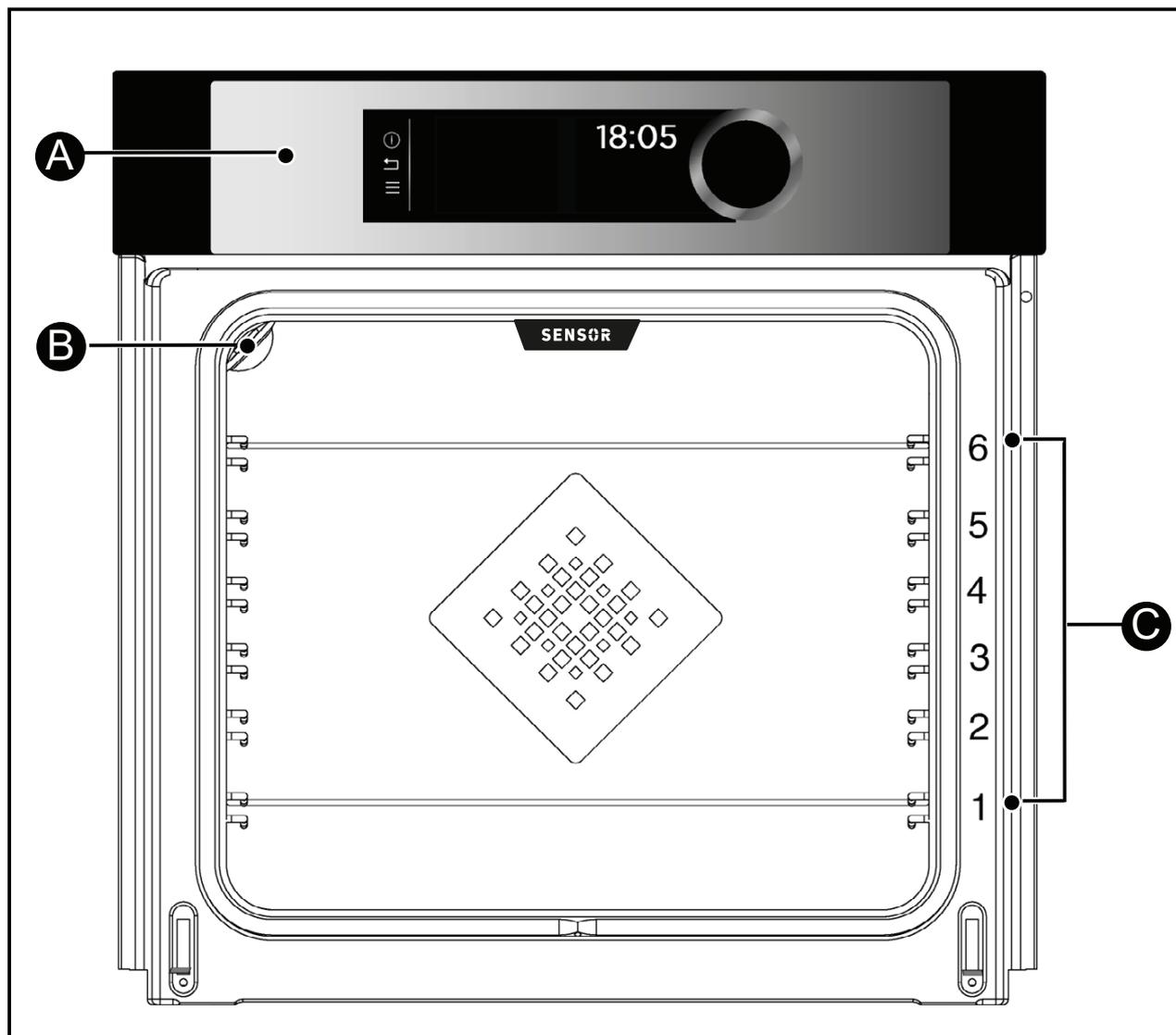
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

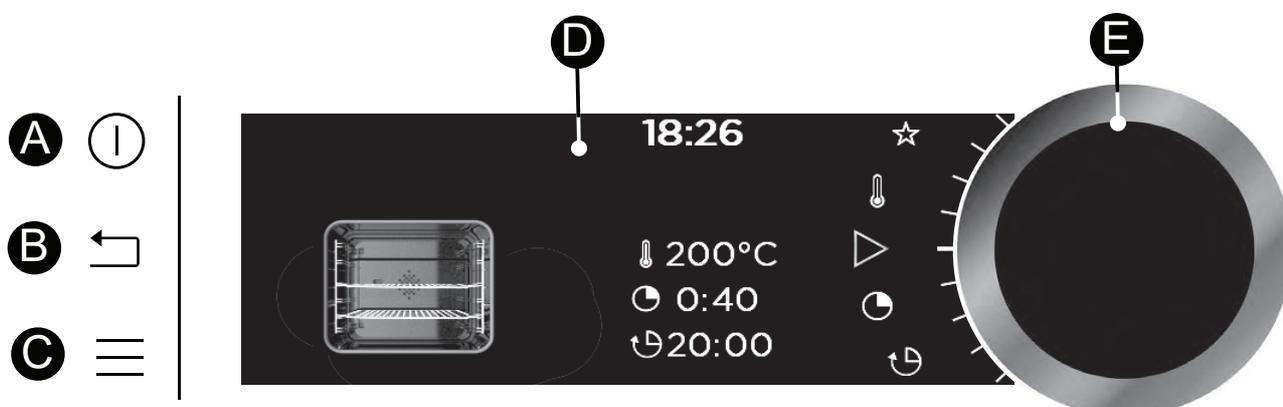
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(valide en recherche de
programmation, hors cuisson)

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

 Arrêt de la cuisson

 Degrés de température

 Durée de cuisson

 Heure de fin de cuisson
(départ différé)

 Mémorisation de cuissons

 Indicateur de verrouillage
du clavier

 Indicateur de verrouillage
de la porte lors d'une
pyrolyse



Indicateur de hauteurs de gradins préconisées pour
enfournier les plats

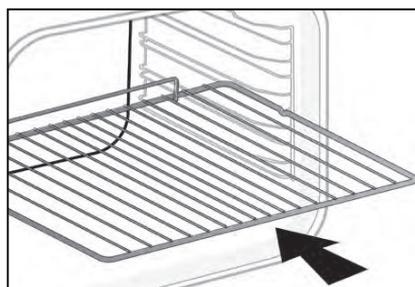
• 3 *PRESENTATION DU FOUR*

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

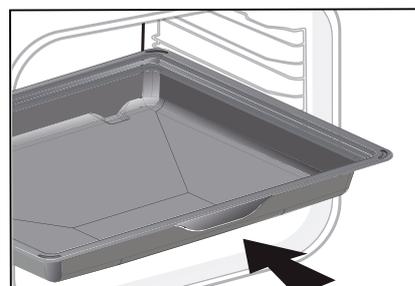
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

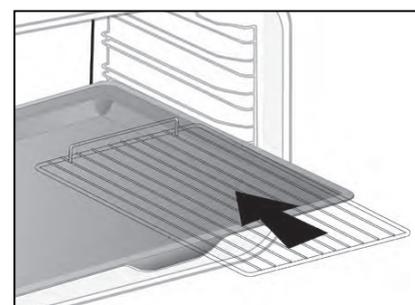
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Grilles «saveur»

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite 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.



• 3 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

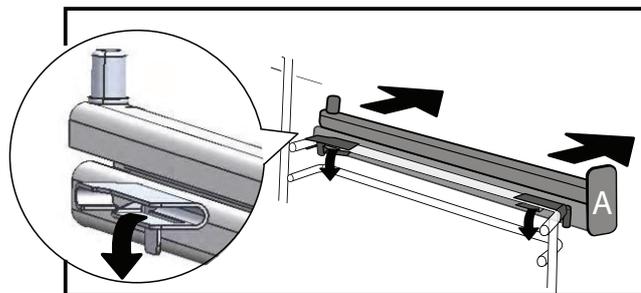
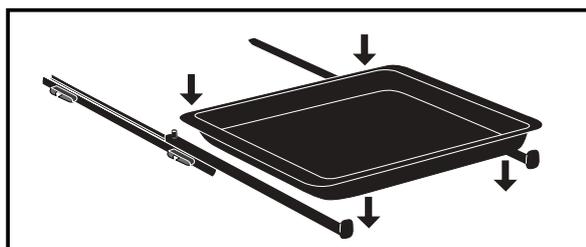
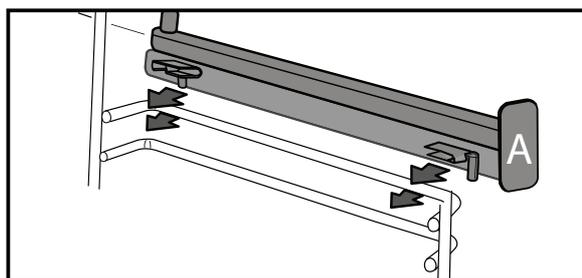
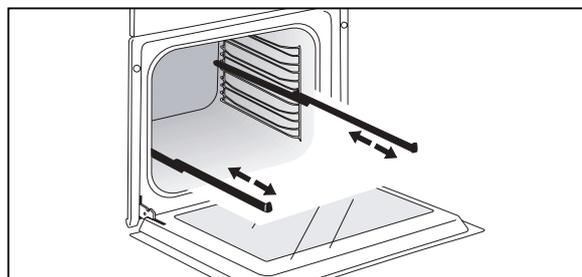
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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



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.

• 3 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.

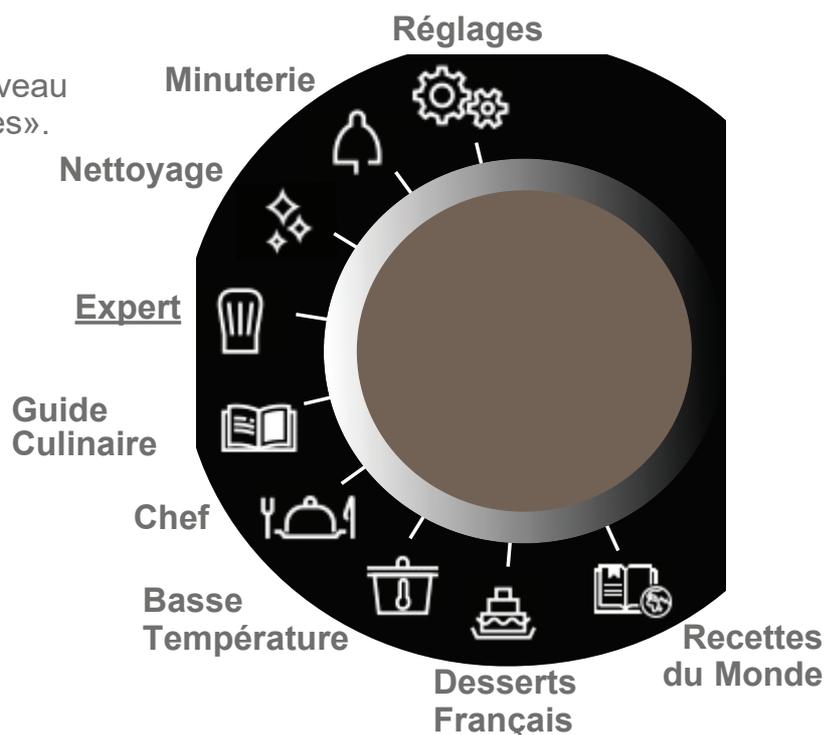
NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

- 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 :



ⓘ 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.

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 ①.

• 4 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 de cuisson, la température et la durée de cuisson.

2



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.

3



Sélectionnez le mode «**CHEF**» pour une recette gérée automatiquement par le four.

Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

4



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

5



Sélectionnez le mode «**DESSERTS FRANÇAIS**» pour réussir des recettes spécialement dédiées à l'art culinaire français grâce à l'assistance du four.

6



Sélectionnez le mode «**RECETTES DU MONDE**»

Partez à la découverte de la cuisine du monde à travers toutes nos recettes. Choisissez simplement la recette, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.



Retrouvez le mode «**Recettes du Monde**» sur l'application **DE DIETRICH SMART CONTROL** et suivez pas à pas ces recettes de cuisine spécialement conçues pour votre four.

• 4 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON 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 puis validez :



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 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.
 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.

• 4 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. 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.

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

 **Conseil économie d'énergie.**
Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

• 4 CUISSON



CUISSON IMMEDIATE (mode Expert)

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

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

NB : Certains paramètres sont modifiables avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson 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.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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.

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.

• 4 CUISSON



FONCTION SECHAGE (mode Expert)

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

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
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

• 4 CUISSON



FAVORIS (dans le mode Expert)

- 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.

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

Le four démarre.



LE MODE «GUIDE CULINAIRE»

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «**GUIDE CULINAIRE**» 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 liste ci-après) :

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

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «truite» 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.

- Enfourez 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.

• 4 CUISSON



MODE GUIDE CULINAIRE

LISTE DES PLATS



LE VOLAILLER

Poulet rôti
Canard
Magrets de canard *
Cuisse de dinde
Dinde
Oie



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Roti de Porc
Porc échine
Jarret de porc
Roti de veau
Côtes de Veau *
Terrine de viande



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Homard
Terrine de poisson
Bar



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza fine
Tarte au fromage
Quiche
Tourte à la viande
Soufflé
Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Moussaka
Gratin de légumes



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte brisée
Levée de Pâte
Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble de fruits
Pâte à choux
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt
Meringues
Kouglof

*** 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.

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.



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

• 4 CUISSON



LE MODE «CHEF»

Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

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

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «**CHEF**» avec la manette puis validez.

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

- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

 **ATTENTION :**

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

1- Une première phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

 **IMPORTANT :** ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données sinon la cuisson sera annulée.

Cette phase de recherche est représentée par une animation ◇◇◇◆◇◇◇ .

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, l'animation disparaît.

La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson puis validez.

• 4 CUISSON



MODE CHEF

LISTE DES PLATS



Pizza

300 g à 1,2 kg

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).



Rôti de Boeuf (3 cuissons) :
(800 g à 1,6 kg)

• boeuf saignant



• boeuf à point



• boeuf bien cuit



Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.

Posez le rôti sur la lèchefrite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.



Gigot d'agneau avec os (2 cuissons) :

2 kg à 2,8 kg

• Gigot d'agneau avec os bien cuit



• Gigot d'agneau avec os rosé



Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le gigot sur la lèchefrite.

Laissez reposer après la cuisson.



Gigot d'agneau sans os (2 cuissons) :

1,4 kg à 1,8 kg

• Gigot d'agneau sans os bien cuit



• Gigot d'agneau sans os rosé



Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le gigot sur la lèchefrite.

Laissez reposer après la cuisson.



Rôti de Porc

700 g à 1,4 kg

échine, filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande avant de la trancher. Salez en fin de cuisson.

• 4 CUISSON



MODE CHEF

LISTE DES PLATS



Poulet

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Tarte salée

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Poisson

de 400 g à 1 kg

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux, rôti de poisson).
Ne convient pas aux poissons plats.
Réservez cette fonction pour les poissons entiers.
Utilisez le plat multi-usages.



Tarte sucrée

tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



Légumes farcis

tomates farcies, poivrons farcis
brandade.
Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.



Gâteau

de 500 g à 1 kg
gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.
Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.

• 4 CUISSON



MODE CHEF LISTE DES PLATS



Petits biscuits

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.

Attention : La pâte à choux doit être cuite sur la position "GATEAU" pour obtenir de bons résultats.



Soufflé

utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm

Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts sinon le soufflé ne montera pas.

CONSEILS ET ASTUCES MODE "CHEF"

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches

Evitez les plats en verre, en porcelaine trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Bœuf / Porc / Agneau

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire; le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la

• 4 CUISSON

viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre : le verre favorise les projections de gras.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives

+ 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

• 4 CUISSON

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.

2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)

Gâteau : 4 œufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop. Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

12 ramequins individuels en aluminium

60 g de beurre

200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)

100 g de sucre en poudre

4 œufs

1 sachet de levure chimique

70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez la farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure.

• 4 CUISSON

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins en aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie, sélectionnez "PETITS BUISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

Soufflés

Base de la béchamel :

1/2 litre de lait

60g de farine

100g de beurre

4 jaunes d'œufs+ les blancs battus en neige

Sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère râpé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.



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 débiter 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.

• 4 CUISSON

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.

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



MODE BASSE TEMPÉRATURE 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.

• 4 CUISSON



LE MODE «DESSERTS FRANÇAIS»

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction du dessert choisi.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «**DESSERTS FRANÇAIS**» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Sélectionnez votre plat, exemple «Tarte Tatin» puis validez.

Pour certains aliments la taille doit être renseignée.

- Choisissez la taille correspondante et validez ; le four affiche la durée de cuisson.

Certaines pâtisseries nécessitent un préchauffage 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.

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



LE MODE «DESSERTS FRANÇAIS» LISTE DES DESSERTS



Macarons



Cannelés



Fondant au chocolat



Tarte Tatin



Gâteau Basque



Madeleines



Clafoutis



Baba au rhum



Galette des rois



Kouign Amann



Far Breton



Meringues



Financiers



Crèmes brûlées

• 4 CUISSON



LE MODE «RECETTES DU MONDE»

Le mode «**RECETTES DU MONDE**»

Partez à la découverte de la cuisine du monde à travers toutes nos recettes.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «**RECETTES DU MONDE**», lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose 3 catégories pour choisir votre plat : les recettes salées, les recettes sucrées ou un choix par pays :

- Sélectionnez la catégorie par exemple «**Recettes salées**» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer., Exemple : «**CANNELONI**» et validez.

Le poids doit être renseigné.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson, en complément le four vous affiche un conseil pour réussir votre recette, ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfournez votre plat et validez.



Retrouvez le mode «Recettes du Monde» sur l'application **DE DIETRICH SMART CONTROL** et suivez pas à pas ces recettes de cuisine spécialement conçues pour votre four.



MODE «RECETTES DU MONDE»

LISTE DES PLATS



Vous pouvez également sélectionner une recette du monde en choisissant par pays 



RECETTE SALEES

PLATS

Bacalhau
 Baeckeoffe
 Börek
 Canneloni
 Carbonade
 Empanadas de carne
 Fabada asturiana
 Gigot d'agneau à la marocaine
 Karaage
 Koulibiac de saumon
 Pavés de saumon laqués
 Poulet au curry
 Poulet tandoori
 Poulet tikka massala
 Rougail saucisses
 Tian de legumes

PAYS

Portugal
 France
 Turquie
 Italie
 Belgique
 Argentine
 Espagne
 Maroc
 Japon
 Russie
 Japon
 Inde
 Inde
 Inde
 France La Réunion
 France



Retrouvez le mode «Recettes du Monde» sur l'application DE DIETRICH SMART CONTROL et suivez pas à pas ces recettes de cuisine spécialement conçues pour votre four.



CHOIX PAR RECETTE SUCREES

PLATS

Babka
 Baklawa
 Brioche
 Chokladfarn
 Chrik
 Flan à la papaye
 Jablecznik
 Kanelbullar
 Kapflern
 Kourabies à la fleur d'oranger
 Malva pudding
 Marzipan buchteln
 Miguelitos
 Panettone
 Pastéis de nata
 Pudding
 Robinson
 Rocher coco
 Scones
 Stollen
 Tarte de santiago
 Torta della nonna

PAYS

Pologne
 Turquie
 Suisse
 Suède
 Algerie
 Madagascar
 Pologne
 Suède
 Allemagne
 Grèce
 Afrique du sud
 Allemagne
 Espagne
 Italie
 Portugal
 Grande-Bretagne
 France Martinique
 Congo
 Grande-Bretagne
 Allemagne
 Espagne
 Italie

• 5 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 connectivité, le son, la gestion de la lampe, la langue, le mode démo.

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 connectivité

Activez la connectivité sur votre four. Sélectionnez «**ON**» puis validez.
Votre four peut être connecté à travers votre box en Wi-Fi en utilisant l'Application Mobile «De Dietrich Smart Control» qui doit être installée sur votre smartphone.



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.



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.



La langue

Faites le choix de votre langue 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, votre four ne chaufferait pas. Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



Diagnostic

En cas de problème lié à la connectivité, vous avez accès au menu Diagnostic.
Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.

• 5 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.

• 6 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.

• 7 CONNEXION WIFI

LA CONNEXION WIFI

Votre four peut être «connecté» ou «déconnecté» à tout moment à travers votre box en Wi-Fi en utilisant l'Application Mobile «**De Dietrich Smart Control**» qui doit être installée sur votre smartphone pour bénéficier de la fonction connectivité.

Grâce à cette application vous pourrez piloter votre four à distance avec l'application «**De Dietrich Smart Control**».

Vous serez aussi informé par des messages de notification, d'évènements liés à votre four, comme si vous étiez à côté. Plus besoin d'être chez vous pour démarrer ou préchauffer votre four, changer de programme ou simplement ajuster les paramètres en cours de cuisson.

Pour plus d'informations, consultez www.dedietrich-electromenager.com

CONNEXION WIFI : QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions	Réponses et Solutions	
Je n'arrive pas à connecter mon produit	<ul style="list-style-type: none"> - La connectivité du produit fonctionne avec le Wifi 2.4 Ghz vérifier que votre box est bien paramétré avec un Wifi 2.4Ghz. - Essayez de saisir à nouveau les paramètres du réseau wifi via l'application - Si le four n'arrive toujours pas à se connecter à votre box wifi, peut être que le signal est faible, essayez de rapprocher la box ou installer un répéteur wifi. 	
Où puis je trouver l'application ?	- Pour les téléphones Android : De Dietrich Smart Control 	- Pour les téléphones IOS : De Dietrich Smart Control II 
Avec quelle version du système, l'application est compatible	<ul style="list-style-type: none"> - Apple >> IOS 11 ou supérieur. - Android >> Android 8 ou supérieur. 	
Puis je commander plusieurs appareils avec l'application?	L'application permet de contrôler différents produits électroménager connectées de la marque De Dietrich.	



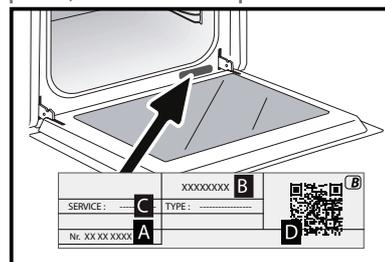
Conseil :

Afin de maintenir votre appareil à jour il est nécessaire de connecter votre produit une fois par mois.

• 7 CONNEXION WIFI

Connexion Wifi : Questions et réponses

Questions	Réponses et Solutions
Je déménage ou je change de paramètre réseau Wifi	- Refaire un appairage du produit . 1- Faire un reset du produit, Menu réglages du four puis connectivité puis Reset:(voir Menu réglages). 2- Application du smartphone, voir Menu puis Gestion produits puis Reconnecter le produit.
Je vends mon produit*	- A partir du menu de l'application aller dans "Gestion des produits" puis "supprimer mon produit". - Si vous avez un seul produit vous pouvez supprimer votre compte client via l'application dans Mon Compte puis supprimer le compte
Je ne sais pas où est le QR code du produit	- Pour établir la connexion avec votre four, l'application vous demandera de scanner son QR-code ou de renseigner son numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique semblable à celle-ci-après, visible lorsque vous ouvrez la porte du four. B : Référence commerciale C : Référence service A : Numéro de série D : QR Code



Déclaration de conformité

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Smart Control est conforme à la directive 2014/53/UE.

La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse suivante : www.dedietrich-electromenager.com

Bande de fréquences 2.4 GHz : Puissance max100 mW (20 dbm)

Brandt France ne peut être tenue pour responsable:

En cas de défaut, de perte, de retard ou d'erreur de transmission de données qui sont indépendant de sa volonté, si des données ne lui parvenaient pas, pour quelque raison que ce soit, ou si les données qu'elle reçoit étaient illisibles ou impossibles à traiter; au cas où l'utilisateur ne parvenait pas accéder ou à utiliser l'application et les services associés pour quelque raison que ce soit, la connexion devait être suspendue ou interrompue.

Par ailleurs Brandt France décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation du terminal et/ou d'incident lié à l'utilisation du terminal lors de l'application. Brandt France ne saurait en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, de quelque nature que ce soit, qui serait causé à votre terminal et aux données qui y sont stockées ni des conséquences pouvant en découler.

* Par mesure de sécurité, chaque appareil électroménager ne peut être connecté qu'à un seul compte utilisateur. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile. Le nouvel utilisateur doit s'assurer que la suppression a bien été effectuée avant de pouvoir créer son propre compte en suivant les mêmes étapes d'installation et d'enregistrement décrites dans ce manuel.

Cependant, un même compte utilisateur peut être utilisé sur plusieurs téléphones mobiles ou tablettes. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile ou tablette.



Remarque :

La veille afficheur (voir menu réglages): Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie. Le maintien de la connexion Wifi est toujours actif.



Conseil

Si le wifi est activé vous pouvez utiliser la fonction DeDietrich Smart Control. En mode veille avec maintien de la connexion au réseau l'appareil consomme au maximum 2W.

• 8 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

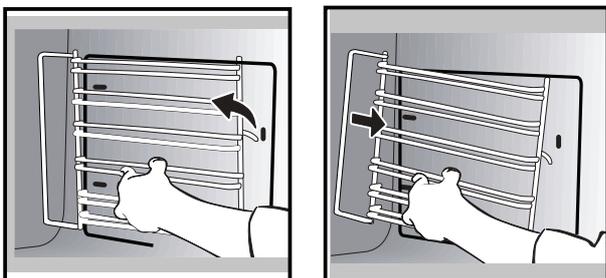
SURFACE EXTERIEURE

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, puis 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.



NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE



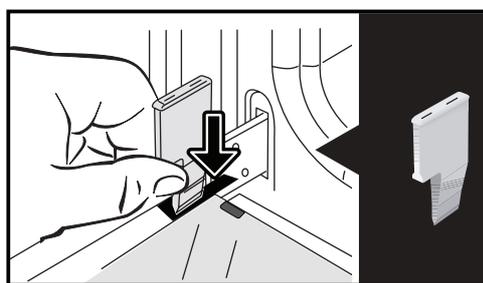
Mise en garde

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.

Au préalable, enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

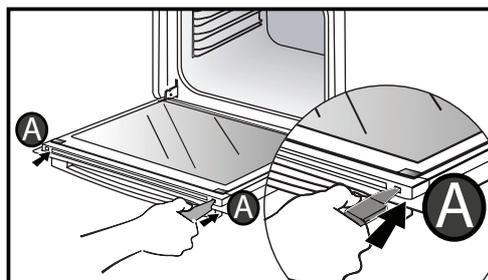
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

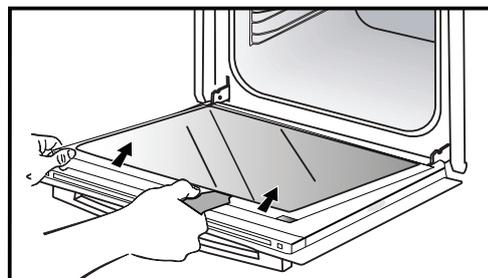


Retirez la première vitre clippée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la vitre.

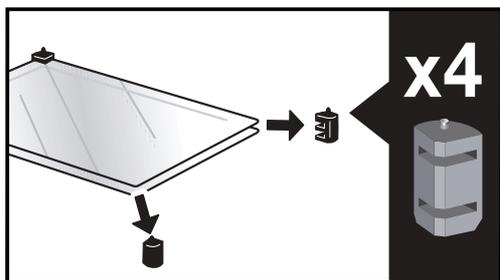


Retirez la vitre.



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

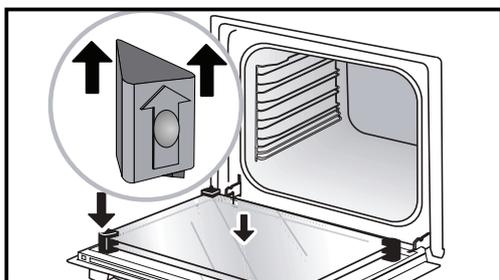
• 8 *ENTRETIEN*



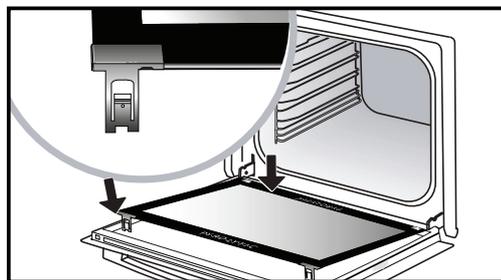
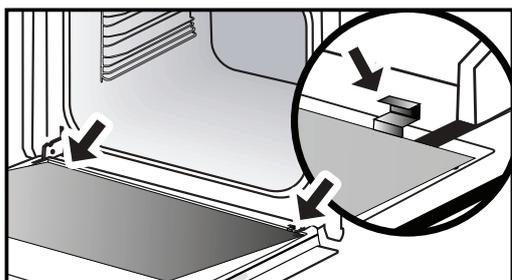
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

Ne pas immerger les vitres 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 vitres.



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

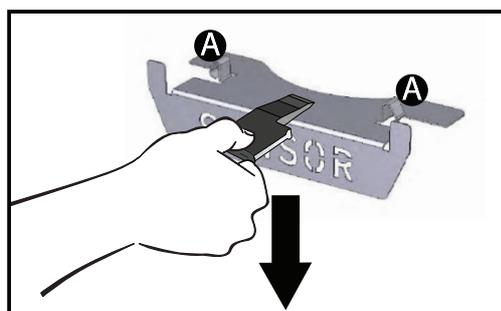


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la câble plastique fournie pour le démontage de la porte.



Démontage :

Glissez la câble entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.

Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

• 8 *ENTRETIEN*



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, 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 :



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, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.

• 8 *ENTRETIEN*

 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.

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 .



REEMPLACEMENT DE LA LAMPE



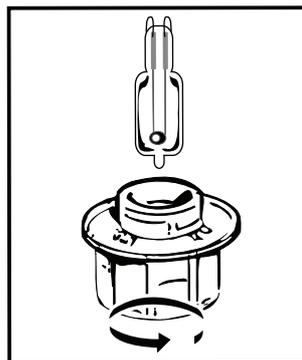
Mise en garde

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.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



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.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

• 9 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.

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

• 10 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

> 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

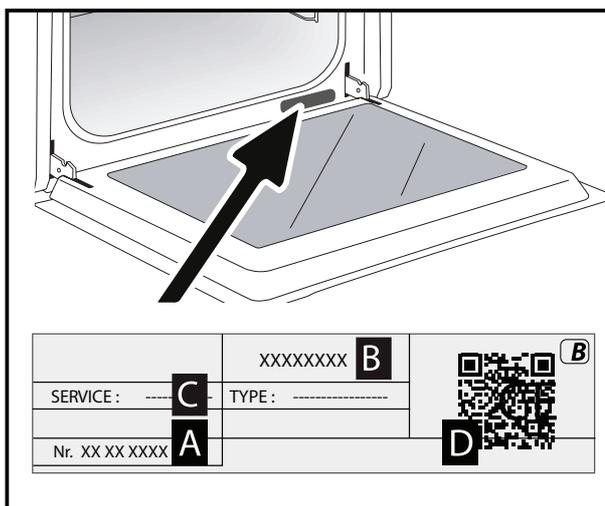
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

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 : Référence commerciale

C : Référence service

A : Numéro de série

D : QR Code

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		
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2							190	2	60	
	Rôti de veau (1kg)	200	2							190	2	60-70	
	Rôti de bœuf	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 bœuf (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	

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

* Selon modèle



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)

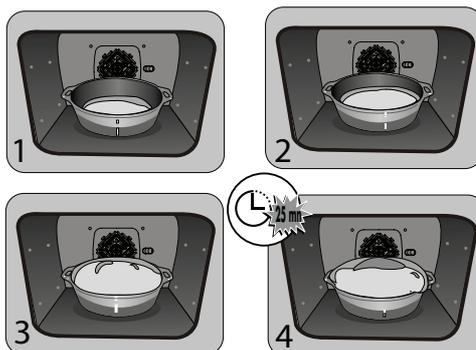
Ingrédients:

• 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.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

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.

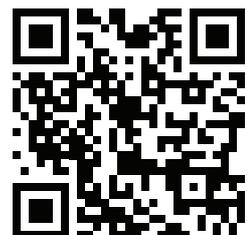
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



BVCert.6011825

Das Label "Origine France Garantie" sichert dem Verbraucher die Rückverfolgbarkeit eines Produkts durch eine klare und objektive Angabe der Herkunft. Die Marke DE DIETRICH ist stolz darauf, dieses Etikett auf Produkten unserer französischen Fabriken in Orléans und Vendôme anzubringen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Installation	6
2 / Umgebung	7
3 / Ofenvorlage	8
Die Bedienelemente und das Display	9
Das Zubehör	10
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	12
4 / Feuerungsarten	13
Expertenmodus	14
◦ Garfunktionen	14
◦ Trocknen	17
◦ Favoriten (gespeichertes Garen)	18
Kulinar leitfaden	18
Chef modus.....	20
Niedrigtemperatur-Modus	26
Modus "Backen"	28
Modus "Weltrezepte"	29
5 / Einstellungen	31
Tageszeit	31
Konnektivität	31
Ton	31
Lampenmanagement	31
Sprache	31
Demo-Modus	31
Diagnostik	31
Sperrungen der Bedienelemente	32
6 / Timer	32
7 / Wifi-Verbindung	33
8 / Reinigung - Wartung	35
Außenfläche	35
Abnehmen der Ständer	35
Reinigung der Türfenster	35
Demontage und Wiedermontage der Platte "Sensor"	36
Pyrolyse-Reinigungsfunktion	37
Auswechseln der Lampe	38
9 / Störungen und Lösungen	39
10 / Kundendienst	40
Verbraucherbeziehungen	40
11 / Kochhilfen	41
Backtabellen	41
Funktionstests	42
Rezepte mit Hefe	42

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



Wichtig:

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG:

— Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— 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.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



WARNUNG:

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

— Dieses Gerät kann gemäß Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es

muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSSORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.

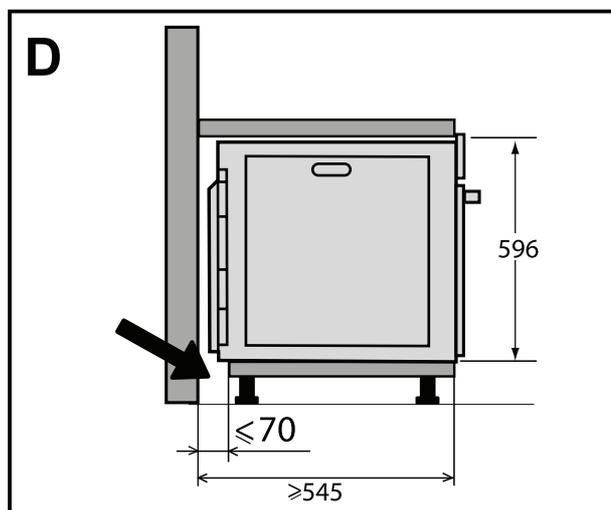
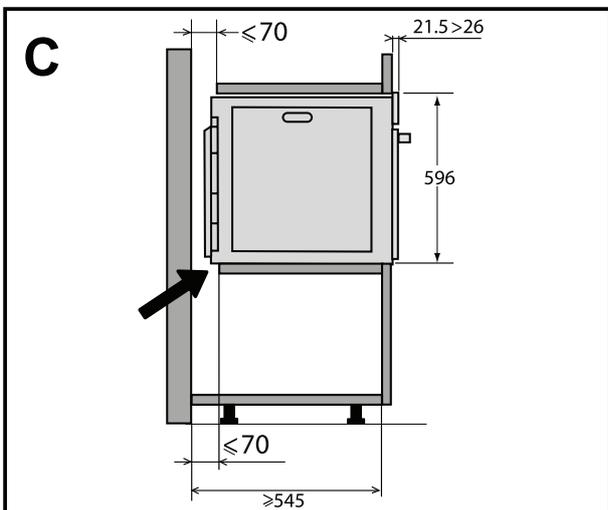
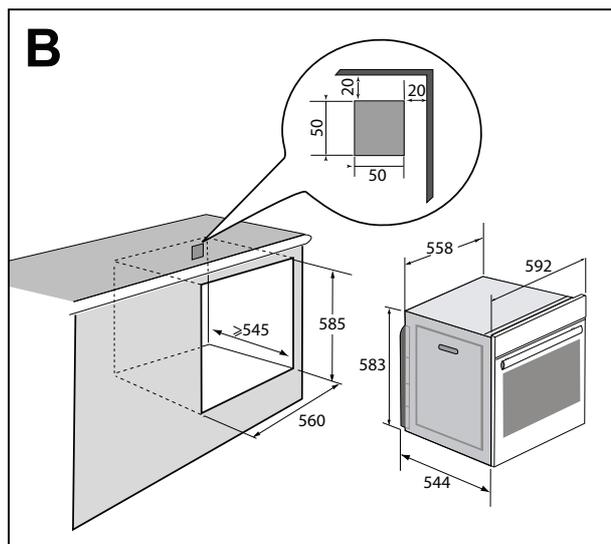
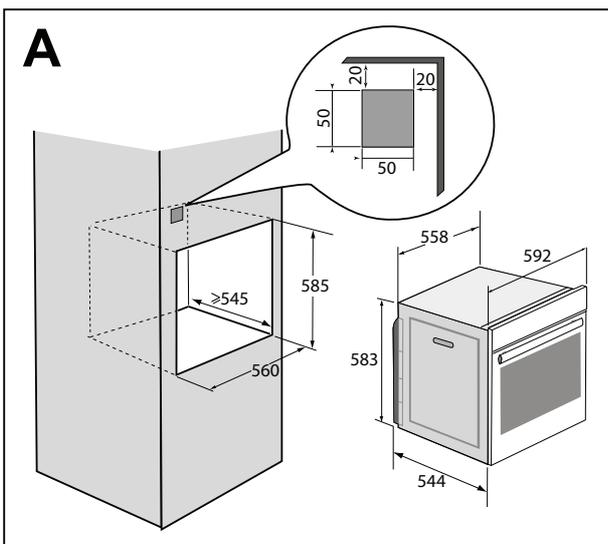
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm

betragen* (**Abb. C, Abb. D**).

Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.



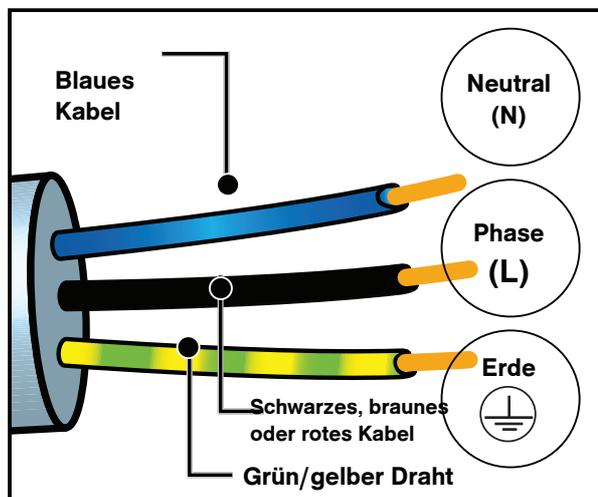
• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



Achtung:

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

dürfen.

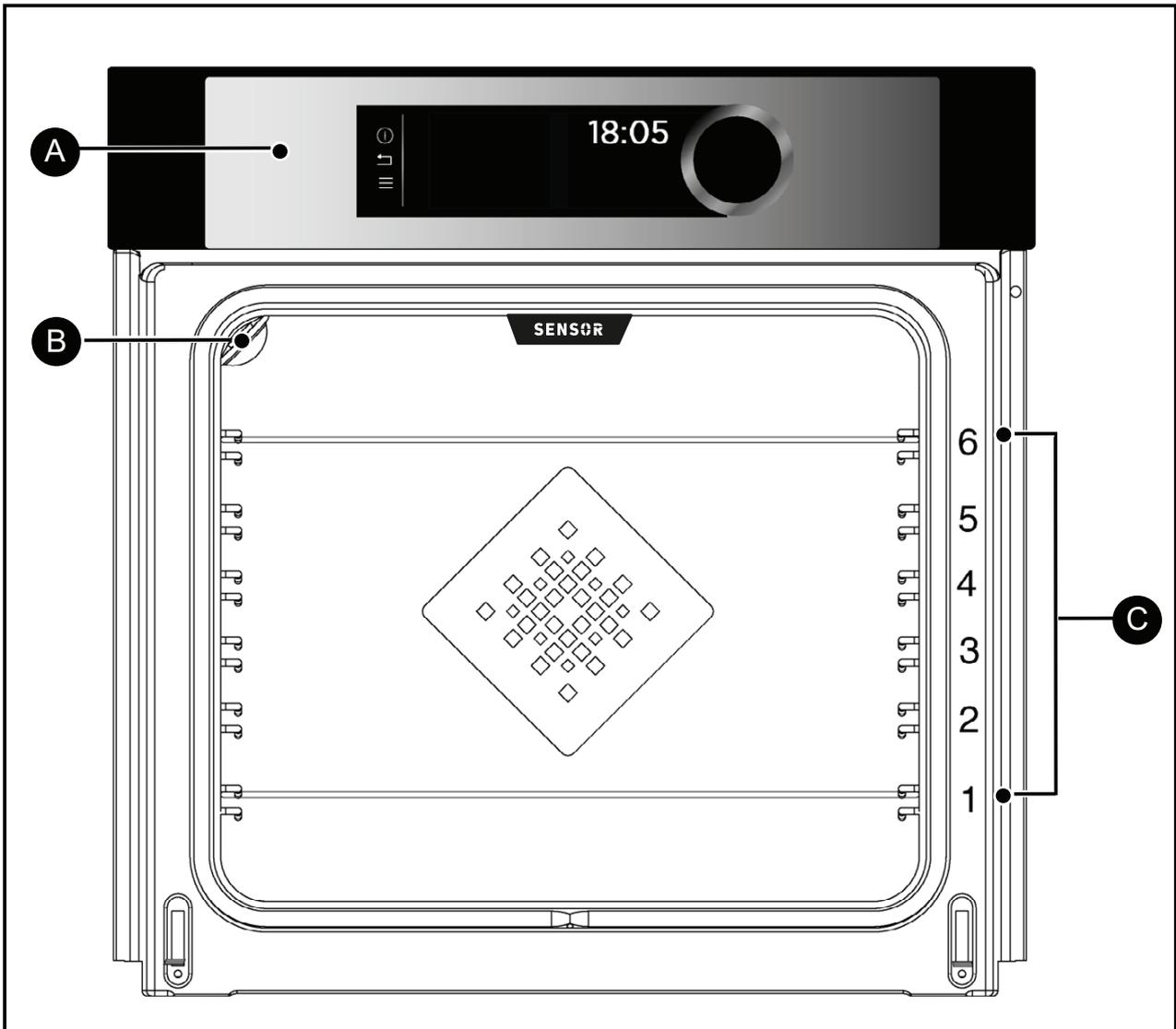
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 *BESCHREIBUNG DES BACKOFENS*

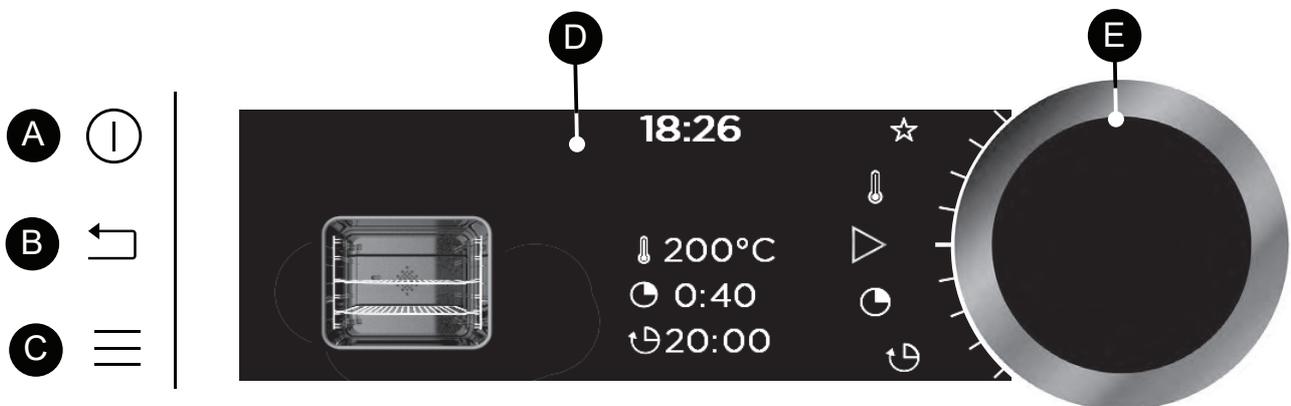
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



- A** **Ausschalttaste Backofen**
(lange drücken)
- B** **Taste zurück**
(verwendbar bei
Programmsuche, kein GAREN)
- C** **Taste Zugang MENÜ**
(Gararten, Einstellungen,
Zeitschaltuhr, Reinigung)

- D** **Anzeigen**
- E** **Drehschalter für mittig
ausgeübten Druck** (nicht
abnehmbar):
 - Programmauswahl, Erhöhen
oder Vermindern der Werte durch
Drehen.
 - Bestätigung jeder Aktion durch
mittiges Drücken.

ANZEIGESYMBOL

-  Start des Garvorgangs
-  (Startzeitvorwahl)
Speicherung der Gararten
-  Ausschalten des
Garvorgangs
-  Anzeige Verriegelung
der Tastatur
-  Temperaturstufen
-  Anzeige Verriegelung
der Tür während der
Pyrolyse
-  Garzeit
-  Ende der Garzeit



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen zum
Einschieben der Bleche

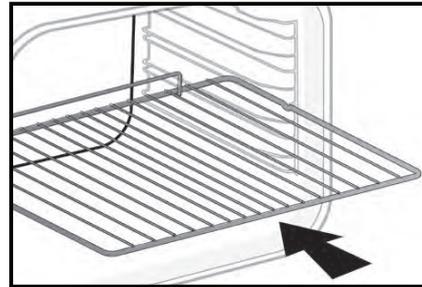
• 3 *BESCHREIBUNG DES BACKOFENS*

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Sicherheitsrost mit Kippschutz

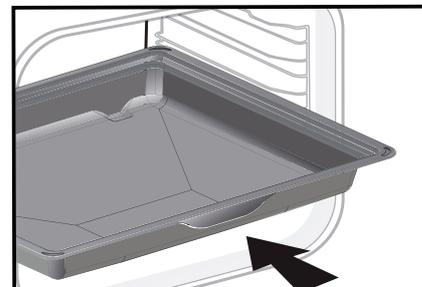
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

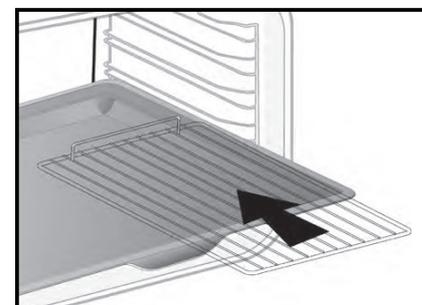
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- 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.



• 3 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

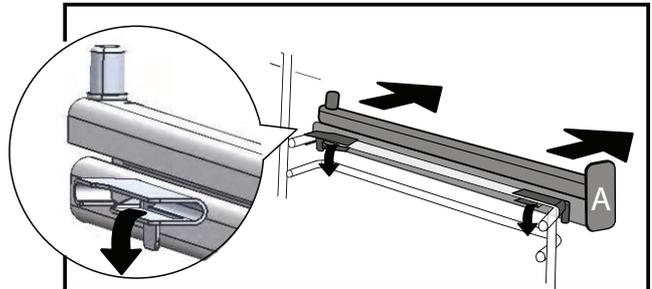
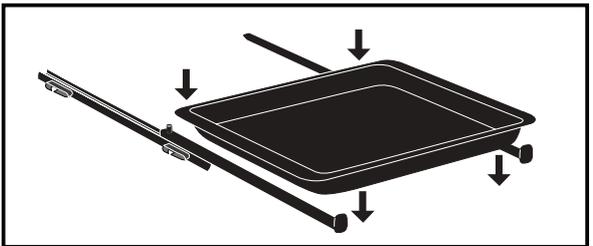
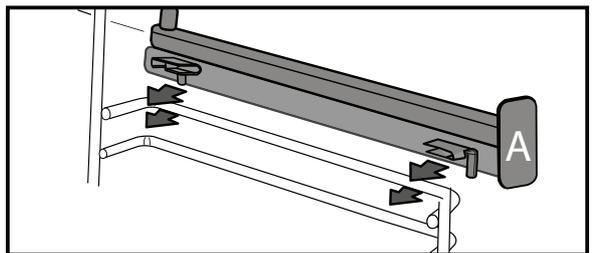
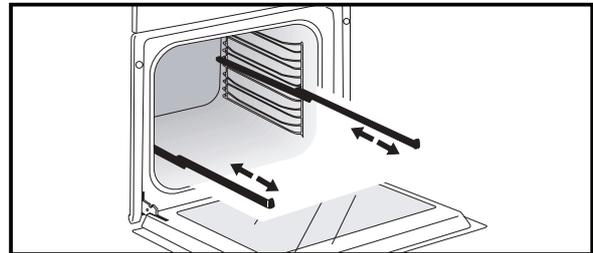
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

• 3 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.

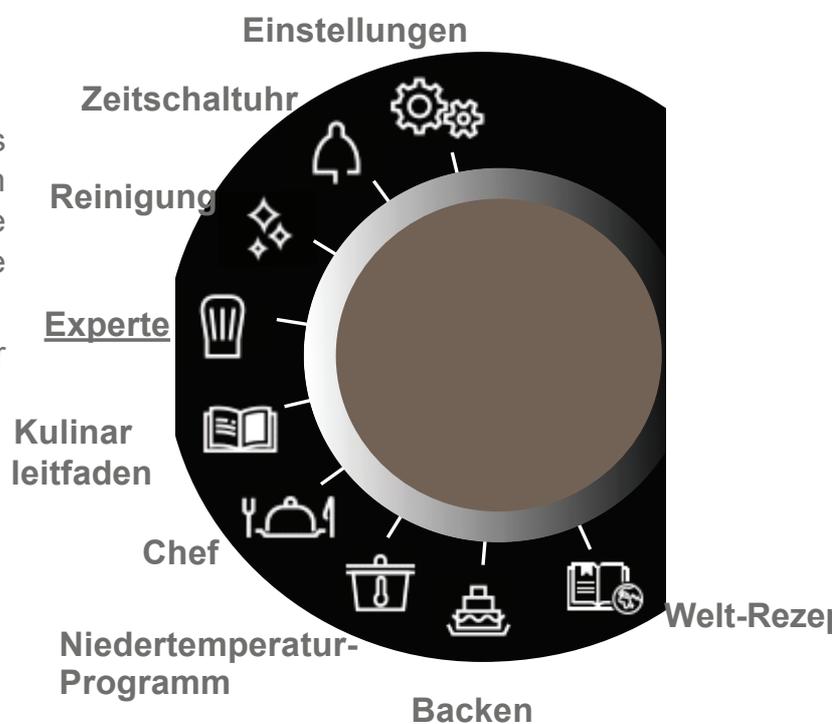
Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

- 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 :



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

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 ①.

• 4 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 **«KULINAR 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.

3



Wählen Sie die Funktion **“CHEF”** für ein Gericht, dessen Zubereitung der Backofen automatisch steuert. Wählen Sie aus einer Liste der gängigsten Gerichte das Gericht aus, das sie kochen möchten.

4



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

5



Wählen Sie die Funktion **“BACKEN”**, zur Zubereitung von speziellen französischen Backrezepten mit Unterstützung des Backofens.

6



Wählen Sie den Modus **“WELTREZEPTE”**. Entdecken Sie die Küche der Welt durch alle unsere Rezepte. Wählen Sie einfach das Rezept und sein Gewicht und der Ofen wählt die am besten geeigneten Parameter.



Suchen Sie den Modus **“World Recipes”** in der Anwendung **DE DIETRICH SMART CONTROL** und befolgen Sie diese **Schritt-für-Schritt-Rezepte**, die speziell für Ihren Ofen entwickelt wurden.

• 4 GAREN



1 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:



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 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.
 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.

• 4 GAREN

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warmhalten	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 (Telleraufwärmen, 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. 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.

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

 **Energiespar-Tipp:**
Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.

• 4 GAREN



SOFORTIGES GAREN (Funktion Experte)

Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, der Backofen schlägt Ihnen 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 vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit 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.

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.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.

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 Bedienschalter.

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.

• 4 GAREN



FUNKTION TROCKNEN

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

• 4 GAREN



FAVORITEN (In der 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 Bedienschalters  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 Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“  durchscrollen; bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken.
Der Backofen geht in Betrieb.



FUNKTION „KULINAR LEITFADEN“

Die Funktion Rezepte wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Garart «KULINAR LEITFADEN» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (35 oder 50 je nach Modell, siehe nachfolgende Liste):

- Wählen Sie die Kategorie, zum Beispiel „Fischhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Forelle“ 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.

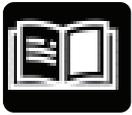


Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.

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

• 4 GAREN



KULINAR LEITFADEN LISTE DER GERICHTE



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Brathähnchen
Ente
Entenbrust *
Putenschenkel
Truthahn
Gans



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rindfleisch Englisch
Rindfleisch Medium
Rindfleisch durch
Schweinebraten
Schweinekamm
Schweinschaxe
Kalbsbraten
Kalbskotelett *
Fleischkäse



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Hummer
Fischterrinen
Wolfsbarsch



DER CATERER

Lasagne
Extradünne pizza
Käsetorte
Quiche
Fleischpastete
Soufflé



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Moussaka
Gemüsegratin
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER

Blätterteig
Mürbeteig
Gehenglassen des teigs
Brioche
Brot
Baguettes



DER KONDITOR

Obstkuchen
Streuselkuchen
Windbeutel
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Schokoladenkuchen
Mürbegebäck / Cookies *
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen
Baisers
Gugelhupf

*** 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 Gericht auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende verändern,  anschließend bestätigen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

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

• 4 GAREN



FUNKTION „CHEF“

Diese Funktion erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

 **Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich.**

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü mit dem Bedienschalte die Funktion «CHEF» aus und bestätigen Sie dann.

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

- Wählen Sie Ihr Gericht aus und bestätigen Sie.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalte.

 **ACHTUNG:**

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1- Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

 **WICHTIG:** Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht gestört werden, andernfalls wird der Garvorgang abgebrochen.

Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, die Animation erlischt.

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.

Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen oder zu drehen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird.

Für das zeitversetzte Garen,

- Symbol Ende des Garvorgangs  auswählen und Ende der Garzeit ändern, dann bestätigen.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Pizza

300 g bis 1,2 kg

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft
Pizza aus Fertigteig
Hausgemachter Pizzateig

Damit der Teig knusprig wird legen Sie ihn auf den Grillrost (Sie können Backpapier zwischen Gitter und Pizza einschieben, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).



Rinderbraten (3 Gararten): 800 g bis 1,6 kg

• Rinderbraten Englisch



• Rinderbraten Medium



• Rinderbraten durch



Entfernen Sie Speck so gut wie möglich:
Er verursacht Rauchbildung
Nach dem Garvorgang den Braten 7
bis 10 Minuten, bevor er aufgeschnitten
wird.

Legen Sie den Braten auf die Auffan-
gwanne.



Lammkeule mit Knochen

(2 Gararten):

Keule 2 kg bis 2,8 kg

• Lammkeule rosa mit Knochen



• Lammkeule durchgebraten ohne Knochen



Lammkeule ohne Knochen

(2 Gararten):

Keule 1,4 kg bis 1,8 kg

• Lammkeule rosa ohne Knochen



• Lammkeule durchgebraten ohne Knochen



Eher eine runde und pralle Keule als eine
lange und dünne wählen.

Nach dem Garvorgang ruhen lassen.

Den Braten auf das Gitter mit der Fett-
fanne darunter legen.



Schweinebraten

700 g bis 1,4 kg

Schweinekamm

Filet

Den Braten auf das Gitter mit der Fett-
fanne darunter legen.

Nach dem Garvorgang den Braten 7
bis 10 Minuten, bevor er aufgeschnitten
wird. Am Ende der Garzeit salzen.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Hähnchen

Hähnchengewicht 1,4 kg bis 2,5 kg
Entchen, Perlhuhn

Den Hähnchen auf das Gitter mit der
Fettpfanne darunter legen.

Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Ga-
ren die Haut des Geflügels einstechen.



Fisch

400 g bis 1 kg

Ganze Fische (Dorade, Seehecht,
Forellen, Makrele)

Fischbraten

Nicht für flache Fischarten geeignet.
Diese Funktion nur für ganze Fische
verwenden.

Verwenden Sie das Mehrzweckblech.



Gefülltes Gemüse

Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten
Hackfleisch mit Kartoffelbrei.

Die Größe des Behälters entsprechend
der zu garenden Menge auswählen,
damit kein Saft überläuft.



Salzige Tarte

Frischer Speckkuchen
Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende
Aluminiumform: der Teig wird darin
knusprig.

Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der
Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter
gelegt werden.



Süße Tarte

Frische Tarte
Tiefgekühlte Tarte

Verwenden Sie eine nichthaftende
Aluminiumform: der Teig wird darin
knuspriger.



Gebäck

500 g bis 1 kg

Kuchen für die ganze Familie: Englischer
Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen
Gebrauchsfertige Zubereitungen in der
Tüte.

In Kastenform, in runder, eckiger
Kuchenform zubereitete Kuchen, immer
auf dem Rost.

Es können 2 Kuchen in Formen
nebeneinander gebacken werden.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Plätzchen

Kleines Einzelgebäck: Cookies, Mandelbiskuit, Croissants, gefüllte Kuchen, Rosinenbrötchen, Croque-Monsieur

Legen Sie das Einzelgebäck auf das Backblech und stellen Sie dieses auf den Rost.

Achtung: Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf "GEBÄCK" gebacken werden.



Soufflé

- Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21 cm Durchmesser wählen

Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

TIPPS UND TRICKS FÜR „CHEF“

Pizza

Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

Tarte/Speckkuchen

Glas- und Porzellangeschirr vermeiden: Es ist zu dick, verlängert die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig. Bei Obst kann der Tortenboden aufweichen: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen. Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

Fisch:

Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen. Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

Rind / Schwein / Lamm

Fleisch unbedingt lange vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen: Das Fleisch wird durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbaten außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte. Nicht vor dem Braten salzen: Das Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Spateln umdrehen: Wenn es eingestochen wird,

• 4 GAREN

läuft das Blut aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: in Aluminiumfolie eingewickelt vorne in den heißen Backofen legen: Das während des Bratens nach außen gezogene Blut fließt somit wieder nach innen und zieht durch den Braten.

Bratgeschirr aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.

Vermeiden Sie, die Lammkeule zum Würzen mit Knoblauch anzustechen. Dabei würde es Blut verlieren; Knoblauch eher zwischen Fleisch und Knochen schieben oder ungeschälte Knoblauchzehen neben dem Fleisch garen und am Ende der Garzeit zerdrücken und damit die Sauce würzen; Saucen filtern und sehr heiß in einer Sauciere reichen.

EINIGE „CHEF“ REZEPTE

Pizza

Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g gewürfelte Zucchini + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine Tomaten in Scheiben + 50 g geriebener Greyerzer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem Bauchfleisch: 6 EL Tomatensauce + 100 g geräuchertes Bauchfleisch + 100 g Roquefortwürfel + 50 g Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer.

*mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften Quark auf dem Teig verteilen + 4 Würstchen in Scheiben + 150 g Schinken in Streifen + 5 Oliven + 50 g geriebener Greyerzer + Oregano + Salz + Pfeffer.

Speckkuchen

Grundlage: 1 Alu-Form, 27 bis 30 cm Durchmesser

1 Portion gebrauchsfertiger Mürbeteig

3 verschlagene Eier + 50 cl Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedenartiger Belag:

200 g Speckwürfel, vorgebraten,

oder 1 kg gekochte Chicoree + 200 g geriebener Gouda

oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel + 50 g Blauschimmelkäse

oder - 200 g Lachs + 100 g gekochten und abgetropften Spinat

• 4 GAREN

Rinderbraten

SAUTERNES Sauce mit PETERSILIE und ROQUEFORT:

2 EL feingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen. 10 cl Sauternes hinzufügen, verdampfen lassen. 100 g Roquefort hinzufügen, langsam zergehen lassen. 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer hinzufügen. Aufkochen.

Schweinebraten

Schwein mit Backpflaumen

Den Metzger bitten, ein Loch über die ganze Länge des Bratens zu machen, ca. zwanzig Backpflaumen einschieben. In Scheiben geschnitten mit dem Saft oder kalt mit Chikoreesalat servieren.

Hähnchen

Das Hähnchen mit einem schönen Strauß frischem Estragon füllen oder mit einer Mischung aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen, einer Prise Grobsalz und einigen Pfefferkörnern bestreichen.

Lamm

Sardellensauce:

100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, 1/2 Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl in den Mixer geben. 10 cl Crème fraîche hinzufügen. Mit der Lammkeule in Scheiben servieren.

Gefülltes Gemüse

Die Reste von einem Eintopf, Lamm, hellem Braten, gebratenes Geflügel, das alles fein gehackt, sind ausgezeichnete Grundlagen.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

1 Portion Blätterteig mit dem Blatt ausbreiten und mit der Gabel einstechen. 200 ml Sahne mit einer Vanilleschote aufkochen.

2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und die abgekühlte Sahne hinzufügen.

2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat wälzen.

Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In den Backofen einschieben.

Sandkuchen mit Zitrusfrüchten

Karamell: 20 Zuckerstücke (200g).

Kuchen: 4 Eier.

200 g Streuzucker.

200g Mehl.

200 g gute Butter

2 TL Hefe.

Früchte: 1 kleine Dose Zitrusfrüchte in Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Karamell zubereiten. Wenn der Karamell Farbe angenommen hat, in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen; Form schwenken, um die Karamellmasse gleichmäßig zu verteilen. Abkühlen lassen. Weiche Butter und Zucker in der Küchenmaschine verschlagen. Die ganzen Eier nacheinander einarbeiten, dann das gesiebte Mehl. Zum Schluss die Hefe einarbeiten. Die Zitrusfrüchte in Vierteln blütenartig auf dem Karamell verteilen. Den Teig übergießen. In den Backofen auf "GEBÄCK" geben. Auf einen hübschen Teller geben und kalt servieren. Das Obst können Äpfel, Birnen, Aprikosen sein.

• 4 GAREN

Kleine Schokoladenkuchen

12 einzelne Schälchen aus Aluminium.
60 g Butter.
200 g Bitterschokolade (über 50% Kakaoanteil).
100 g Puderzucker.
4 Eier.
1 Tüte Backpulver.
70 g gesiebttes Mehl.

Die Schokolade mit der Butter auf sehr kleiner Flamme zum Schmelzen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker verarbeiten, bis die Mischung glatt wird. Mehl, geschmolzene Schokolade und Butter und zum Schluss Hefe hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Alu-Schälchen mit Butter bestreichen, leicht mit Mehl bestäuben, den Teig hineingießen (dabei auf saubere Ränder achten). Die Schälchen auf das Backblech stellen und "PLÄTZCHEN" einstellen. Aus den Schälchen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Dazu Eier-Milch-Creme mit Vanille oder Kokoseis reichen.

Soufflés

Basis der Béchamel-Sosse:
1/2 Liter Milch.
60 g Mehl.
100g Butter.
4 Eigelbe + zu Schnee geschlagene Eiweiß.
Salz, Pfeffer, Muskat.

Je nach Art des Soufflés 150 g geriebener Greyerzer Käse oder 1 kg gekochten, zermahlenden Spinat oder 1 kg gekochten, zermahlenden Blumenkohl oder 150 g zerdrückte Fischreste oder 150 g gehackten Schinken hinzufügen.



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.

• 4 GAREN

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 die Eingabe.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



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.

• 4 GAREN



FUNKTION „FEINGEBÄCK“

Diese Funktion wählt für sie die geeigneten Parameter je nach gewählter Gebäckart aus.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion «FEINGEBÄCK» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie Ihr Gericht aus, zum Beispiel „Tarte Tatin“ und bestätigen Sie dann.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss die Größe eingegeben werden.

- Wählen Sie die entsprechende Größe aus und bestätigen Sie; der Backofen zeigt die Garzeit an.

Bestimmte Gebäckarten erfordern ein Vorheizen, bevor das Backblech in den Ofen gestellt wird.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Backblech 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.

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



FEINGEBÄCK-LISTE



Makronen



Cannelés



Schokofondant



Tarte Tatin



Baskischer Kuchen



Madeleines



Clafoutis



Baba au rhum



Königskuchen



Kouign Amann (Bretonischer Butterkuchen)



Far Breton (Bretonischer Backpflaumenkuchen)



Baisers



Mandelbiskuit



Crème brûlée

• 4 GAREN



DER MODUS "WELTREZEPTE"

Der Modus "WELTREZEPTE"

Entdecken Sie die Küche der Welt durch alle unsere Rezepte.

SOFORTIGES KOCHEN

- Wählen Sie den Modus "WELTREZEPTE", wenn Sie sich im allgemeinen Menü befinden, und bestätigen Sie dann.

Der Ofen bietet Ihnen 3 Kategorien zur Auswahl: herzhaftere Rezepte, süße Rezepte oder eine Auswahl nach Ländern:

- Wählen Sie die Kategorie, z. B. "Pikante Rezepte", und bestätigen Sie.- Wählen Sie das zuzubereitende Gericht aus, Beispiel: "**CANNELONI**" und validieren. Das Gewicht muss eingegeben werden.

- Anschließend wird eine Gewichtung vorgeschlagen. Eingabe des Gewichts und bestätigen Sie; der Ofen wird automatisch die Garzeit berechnen und anzeigen. Der Ofen berechnet automatisch die Garzeit und zeigt sie an, außerdem gibt er Ihnen Tipps für das Gelingen Ihres Rezepts sowie die Höhe des Einlegebodens.

- Stellen Sie Ihr Gericht in den Ofen und bestätigen Sie



Suchen Sie den Modus "World Recipes" in der Anwendung DE DIETRICH SMART CONTROL und befolgen Sie diese Schritt-für-Schritt-Rezepte, die speziell für Ihren Ofen entwickelt wurden.



MODUS "WELTREZEPTE"

LISTE DER GESCHIRRE



Sie können auch ein Rezept aus der ganzen Welt auswählen, indem Sie nach Land wählen 



EMPFANGSVERKÄUFE

GERÄTE

bacalhau
baeckoeffe
börek
cannelloni
karbonade
empanadas (fleisch)
fabada asturiana
marokkanische lammkeule
karaage
kulebjak mit lachs
glasierte lachsfilets
hähnchencurry
tandoori-hähnchen
hähnchen tikka masala
wurst-rougail
gemüse-tian

LAND

Portugal
Frankreich
Türkei
Italien
Belgien
Argentinien
Spanien
Marokko
Japan
Russland
Japan
Indien
Indien
Indien
Frankreich Reunion
Frankreich



Suchen Sie den Modus "World Recipes" in der Anwendung DE DIETRICH SMART CONTROL und befolgen Sie diese Schritt-für-Schritt-Rezepte, die speziell für Ihren Ofen entwickelt wurden.



AUSWAHL NACH REZEPT SÜSS

GERÄTE

babka
baklava
brioche
chokladfarn
chrik
papaya-pudding
jablecznik
schwedische zimtbrötchen
kapflern
kourabiedes mit orangenblüten
malvenpudding
marzipanbuchteln
miguelitos
panettone
pastéis de nata
pudding
robinson
kokosmakronen
scones
stollen
tarta de santiago
torta della nonna

LAND

Polen
Türkei
Schweiz
Schweden
Algerien
Madagaskar
Polen
Schweden
Deutschland
Griechenland
Süd-Afrika
Deutschland
Spanien
Italien
Portugal
Großbritannien
Frankreich Martinique
Kongo
Großbritannien
Deutschland
Spanien
Italien

• 5 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 und 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.



Konnektivität

Aktivieren Sie die Konnektivität an Ihrem Ofen. Wählen Sie "EIN" und bestätigen Sie.

Ihr Backofen kann über Ihre Box in Wi-Fi mit der Mobile Application "De Dietrich Smart Control" verbunden werden, die auf Ihrem Smartphone installiert sein muss.



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.



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.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



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.



Diagnostic

Bei einem Problem im Zusammenhang mit der Konnektivität haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü. Wenn Sie den Service kontaktieren, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.

• 5 EINSTELLUNGEN



SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Rücktaste  und Menütaste,  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 Rücktaste und  die Menütaste,  bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

• 6 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.

• 7 WIFI AANSLUITING

DE WIFI AANSLUITING

Ihr Backofen kann jederzeit über Ihre Wi-Fi-Box mit Hilfe der mobilen Anwendung "De Dietrich Smart Control", die auf Ihrem Smartphone installiert sein muss, um die Konnektivitätsfunktion zu nutzen, "verbunden" oder "getrennt" werden. Dank dieser Anwendung können Sie Ihren Backofen mit der Anwendung "De Dietrich Smart Control" aus der Ferne steuern.

Sie werden auch durch Benachrichtigungen über Ereignisse informiert, die mit Ihrem Ofen zusammenhängen, als ob Sie nebenan wären. Sie müssen nicht mehr zu Hause sein, um Ihren Ofen zu starten oder vorzuheizen, Programme zu ändern oder einfach die Einstellungen während des Kochens anzupassen. Weitere Informationen finden Sie unter www.dedietrich-electromanager.com.

WIFI AANSLUITING: VRAGEN EN ANTWOORDEN

Vragen	Antwoorden en Oplossingen	
Het lukt me niet mijn product op de wifi aan te sluiten	<ul style="list-style-type: none"> - Het product kan op de wifi worden aangesloten met Wifi 2.4 Ghz, controleer of uw box ingesteld is voor Wifi 2.4Ghz. - Probeer opnieuw het wifi netwerk in te stellen via de app - Als het nog steeds niet lukt om de oven aan te sluiten op uw wifibox, is het signaal wellicht zwak, probeer de box dichterbij te plaatsen of installeer een wifi-versterker. 	
Waar kan ik de app vinden?	- Voor Android telefoons: De Dietrich Smart Control 	- Voor IOS telefoons: De Dietrich Smart Control II 
Met welke versie van het systeem is de app compatibel	<ul style="list-style-type: none"> - Apple >> IOS 11 of hoger. - Android >> Android 8 of hoger. 	
Kan ik meerdere apparaten bedienen met de app?	Met de app kunnen meerdere intelligente huishoudelijke apparaten van het merk De Dietrich worden gecontroleerd.	

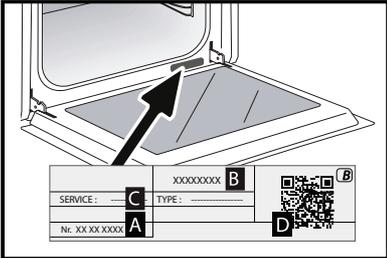


Advies:

Om uw apparaat geüpdatet te houden moet u uw product een keer per maand aansluiten.

• 7 WIFI AANSLUITING

Wifi aansluiting: Vragen en antwoorden

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
Ik verhuis of ik verander de instellingen van het wifi netwerk	<p>- Pair het product opnieuw .</p> <p>1- Voer een reset uit op het product, Menu instellingen van de oven, daarna aansluitingen, daarna Reset:(zie Menu instellingen).</p> <p>2- App van de smartphone, zie Menu, daarna Productbeheer, daarna Het product weer aansluiten.</p>
Ik verkoop mijn product*	<p>- Ga in het menu van de app naar “Productbeheer” en daarna naar “mijn product verwijderen”.</p> <p>- Als u maar een product heeft, kunt u uw klantenaccount verwijderen via de app in Mijn account en daarna het account verwijderen</p>
Ik weet niet waar ik de QR-code van het product kan vinden	<p>- Voor verbinding met uw oven zal de app u vragen zijn QR-code te scannen of het serienummer hiervan in te voeren. Deze informatie bevindt zich op het identificatieplaatje dat op het onderstaande plaatje lijkt en dat te zien is wanneer u de deur van de oven opent.</p> <p>B: Commerciële referentie C: Servicereferentie A: Serienummer D: QR-code</p> 

Conformiteitsverklaring

Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het apparaat uitgerust met de functie Smart Control beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU.

De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende adres: www.dedietrich-electromenager.com

Frequentieband 2.4 GHz: Max. vermogen 100 mW (20 dbm)

Brandt France kan niet aansprakelijk gesteld worden:

In geval van een defect, verlies, vertraging of fouten in de dataoverdracht buiten zijn wil, indien deze om wat voor reden dan ook geen gegevens ontvangen of als de gegevens die ontvangen worden onleesbaar zijn of niet verwerkt kunnen worden, indien de gebruiker er om wat voor reden dan ook niet in slaagt toegang te krijgen tot de app en de bijbehorende diensten of deze te gebruiken, moet de verbinding opgeschort of onderbroken worden.

Brandt France kan bovendien niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een verkeerd gebruik van de terminal en/of van een incident in verband met het gebruik van de terminal tijdens de toepassing. Brandt France kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade, van welke aard dan ook, die veroorzaakt zou worden aan uw terminal en aan de gegevens die hierin zijn opgeslagen, noch voor de hier eventueel uit voortvloeiende gevolgen.

* Om veiligheidsredenen kan ieder huishoudelijk apparaat maar aan een gebruikersaccount gekoppeld worden. Om die reden moet de voormalige gebruiker, wanneer het apparaat van eigenaar verandert (bijvoorbeeld bij overdracht hiervan), zijn gebruikersaccount verwijderen via zijn mobiele app. De nieuwe gebruiker moet zich er van vergewissen dat dit account inderdaad verwijderd is, alvorens zijn eigen account te kunnen aanmaken volgens dezelfde installatie- en registratiestappen die in deze handleiding beschreven staan.

Het is echter wel mogelijk eenzelfde gebruikersaccount op meerdere mobiele telefoons of tablets te gebruiken. Om die reden moet de voormalige gebruiker, wanneer het apparaat van eigenaar verandert (bijvoorbeeld bij overdracht hiervan), zijn gebruikersaccount verwijderen via zijn mobiele app of tablet.



Opmerking:

De waakfunctie van het display (zie menu instellingen): Na 90 seconden zonder actie van de kant van de gebruiker vermindert de helderheid van het display om het energieverbruik te beperken. De wifi aansluiting blijft daarbij actief.



Advies

Als de wifi geactiveerd is, kunt u de functie DeDietrich Smart Control gebruiken.

In de waakmodus met instandhouding van de wifi aansluiting verbruikt het apparaat maximaal 2W.

• 8 WARTUNG

REINIGUNG UND PFLEGE:

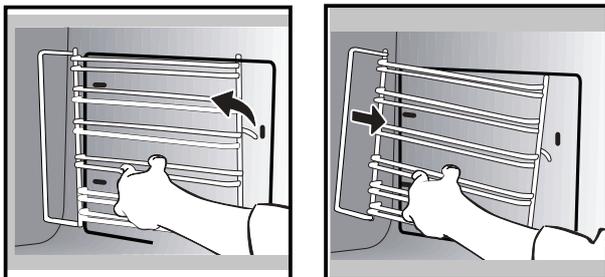
AUSSENFLÄCHE

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



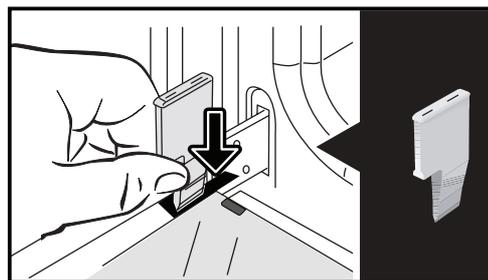
Warnung

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.

Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett

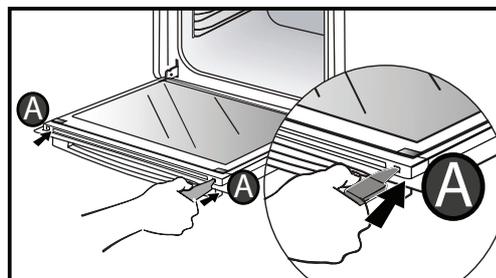
auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

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

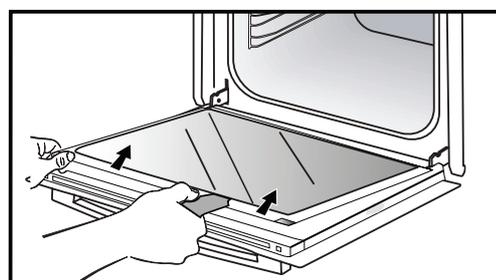


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

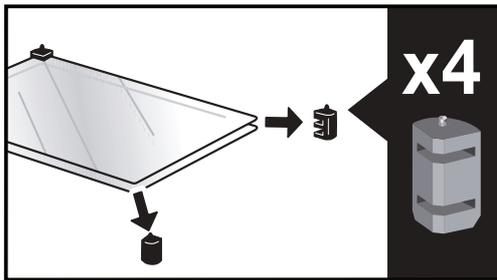


Entfernen Sie die Scheibe.



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

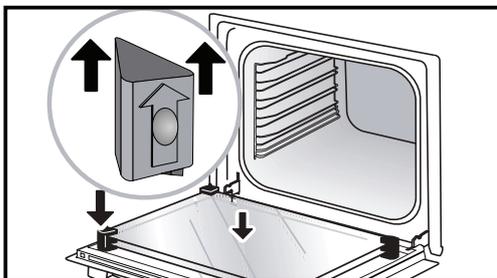
• 8 WARTUNG



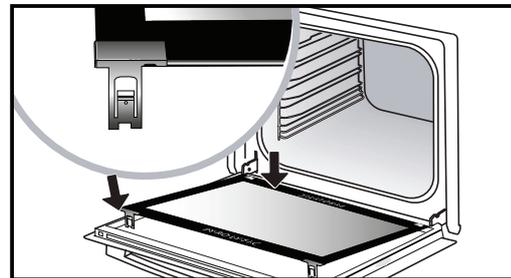
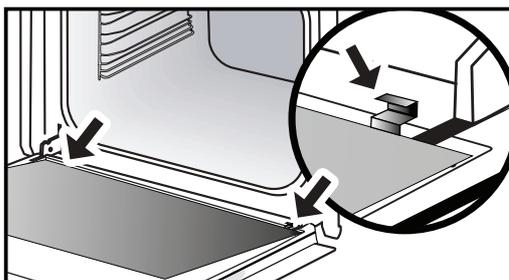
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden 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.



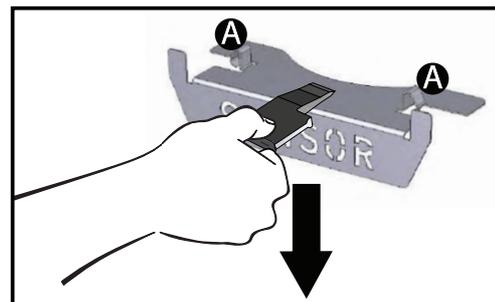
Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „PYROLYTIC“ lesbar sein.



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

DEMONTAGE UND MONTAGE DER "SENSOR" -PLATTE

Sie können die "SENSOR" -Platte zerlegen, um anzuzeigen, dass ein Feuchtigkeitssensor vorhanden ist, der mit dem CHEF-Modus verbunden ist, aber für den Betrieb nicht unbedingt erforderlich ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststoffkeil, um das Türglas zu zerlegen.



Demontage:

Schieben Sie den Kunststoffkeil zwischen die "SENSOR" -Platte und die Oberseite des Ofens und bewegen Sie ihn nach unten, um ihn zu lösen.

Zusammenbau:

Fassen Sie die "SENSOR" -Platte und setzen Sie die Kerben **A** fest in die entsprechenden Schlitze nach oben ein.

• 8 WARTUNG



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, 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.

EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS 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.

• 8 WARTUNG

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 findet eine Abkühlphase statt, Ihr Ofen bleibt während dieser Zeit nicht verfügbar.

 **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 Bedienschalte einstellen und dann 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.



AUSWECHSELN DER LAMPE

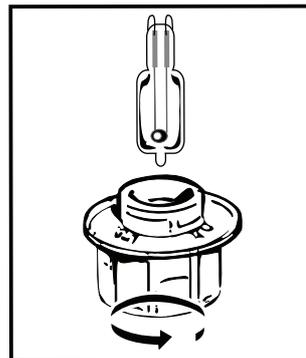


Warnung

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



S i e 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.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

• 9 *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.

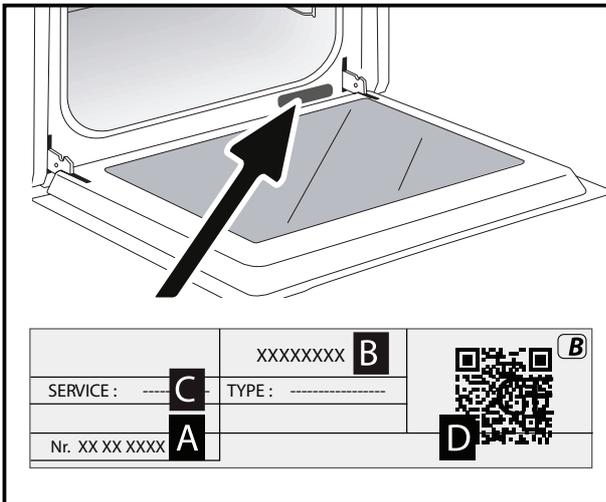
- **Vibrationsgeräusche.**

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat. Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung Vibrationsgeräusche erzeugen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.

• 10 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: Verkaufsreferenz
- C: Service-Referenz
- A: Seriennummer
- D: QR-Code

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	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
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (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)

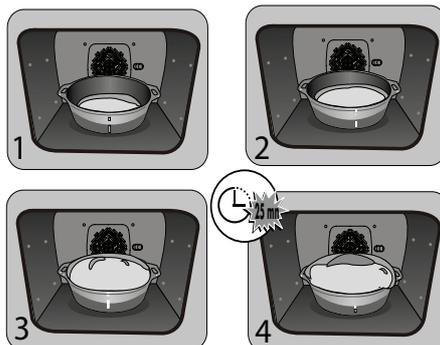
Zutaten:

- 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.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV



FORNO

MANUALE D'USO

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.



BVCert.6011825

L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno	8
I controlli e il display	9
Gli accessori	10
Prime impostazioni - messa in funzione	12
4 / Modalità di cottura	13
Modalità esperto	14
° Funzioni di cottura	14
° Asciugatura	17
° Preferiti (cottura memorizzata)	18
Modalità ricetta	18
Modalità Guida culinaria.....	20
Modalità a bassa temperatura	26
Modo "Pasticceria"	28
Modalità "Ricette del mondo"	29
5 / Impostazioni	31
Ora del giorno	31
Connettività	31
Suono	31
Gestione della lampada	31
Lingua	31
Modalità demo	31
Diagnostica	31
Bloccare i comandi	32
6 / Timer	32
7 / Connessione Wifi	33
8 / Pulizia - Manutenzione	35
Superficie esterna	35
Rimozione dei supporti	35
Pulizia delle finestre della porta	35
Smontaggio e rimontaggio della piastra "Sensor"	36
Funzione di pulizia per pirolisi	37
Sostituzione della lampada	38
9 / Difetti e soluzioni	39
10 / Servizio post-vendita	40
Relazioni con i consumatori	40
11 / Aiuti in cucina	41
Tabelle di cottura	41
Test di funzionalità	42
Ricette con lievito	42

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

 **Importante:**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

• 1 *INSTALLAZIONE*

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. C**).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

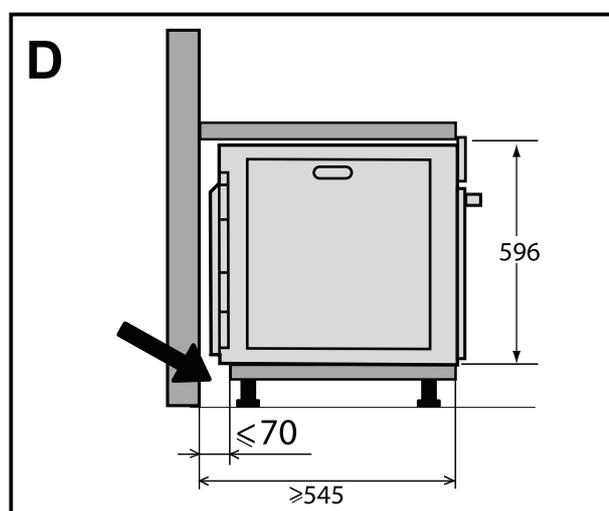
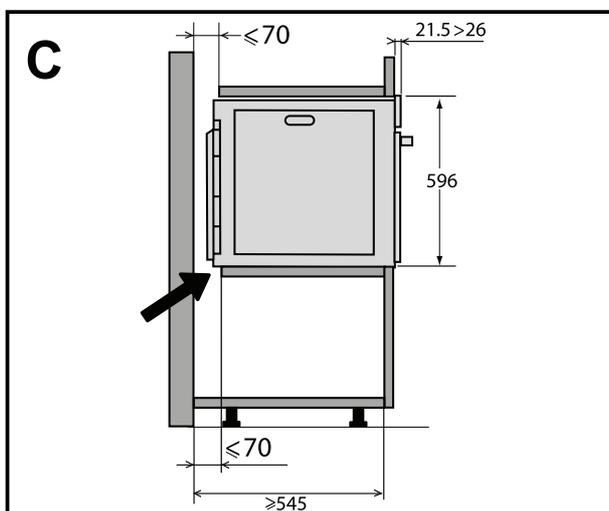
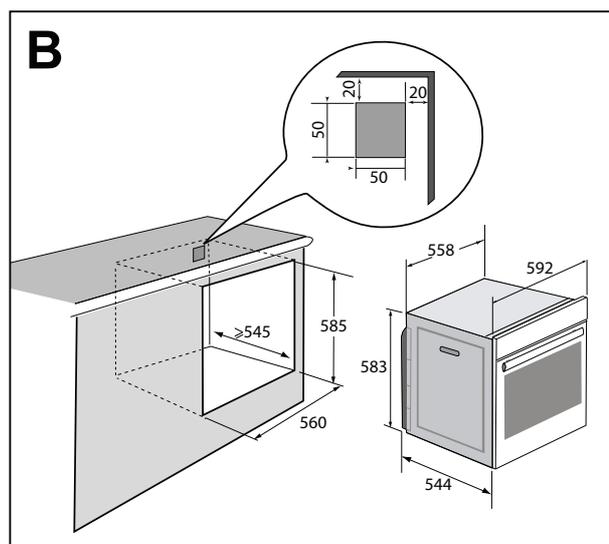
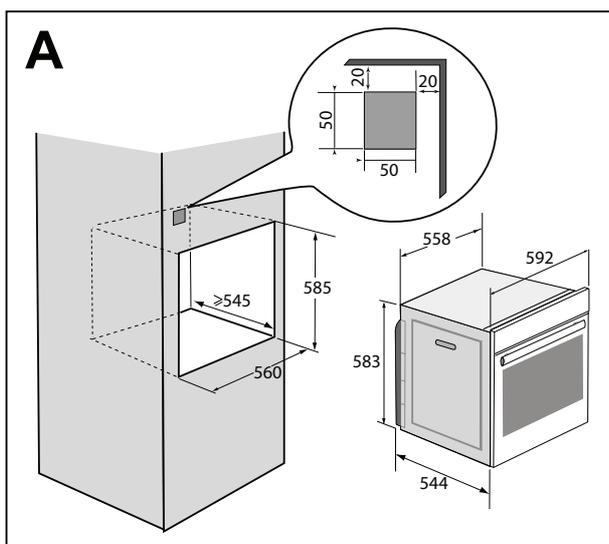
il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.



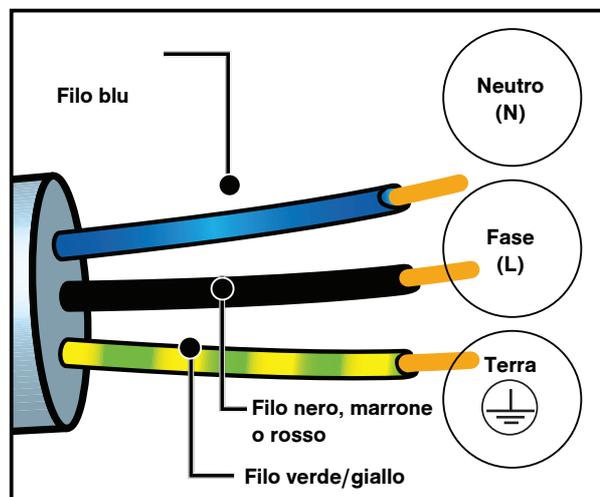
• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

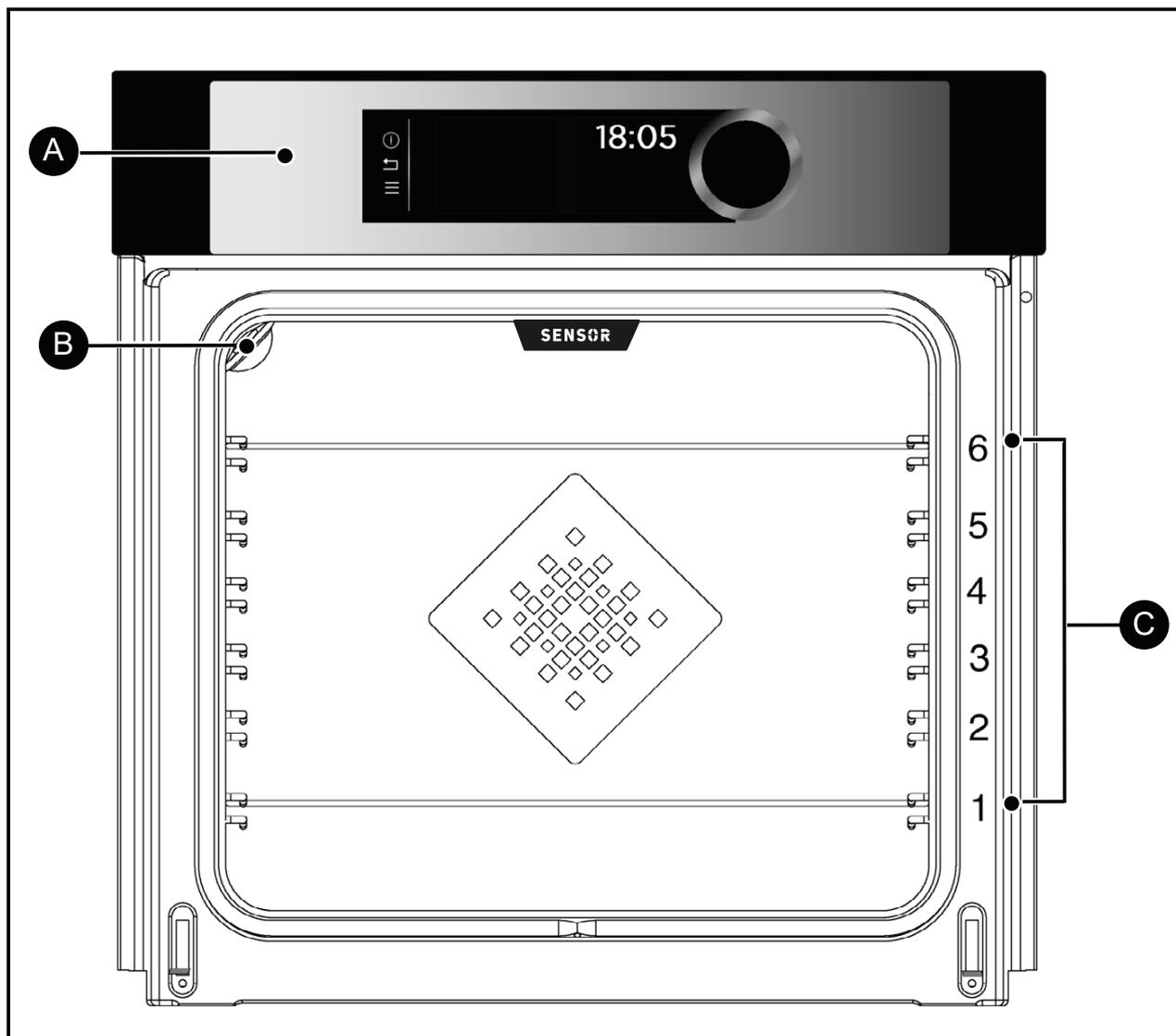
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

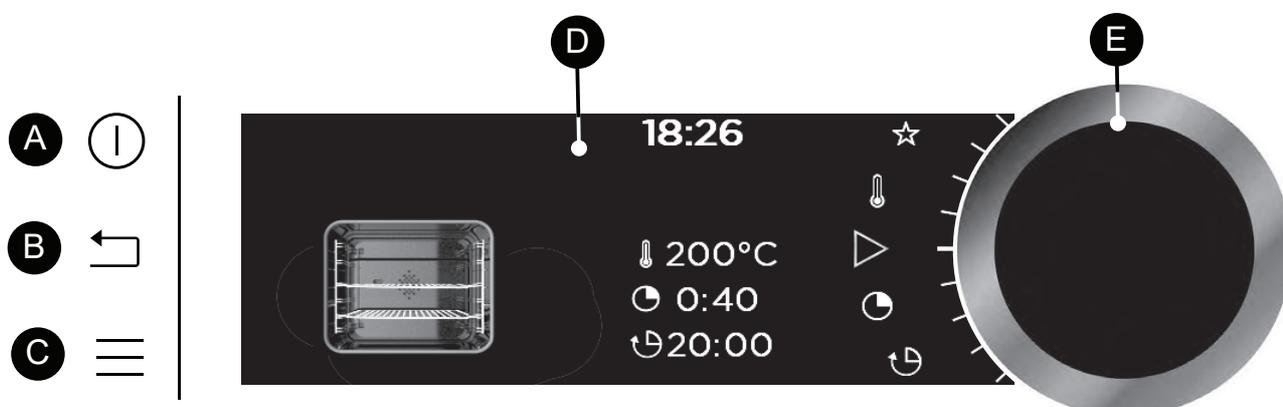
PRESENTAZIONE DEL FORNO



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

• 3 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



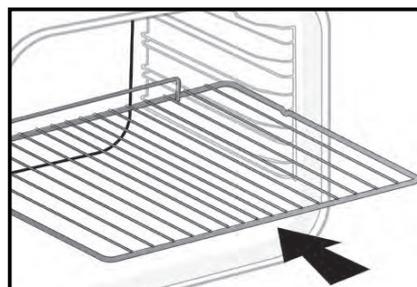
Indicatore delle altezze dei ripiani raccomandate per infornare le teglie

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

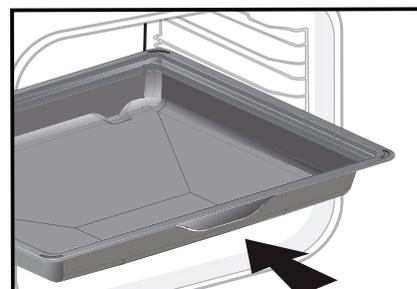
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

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.

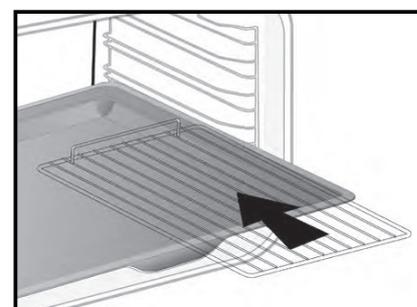
Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



- 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.



• 3 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

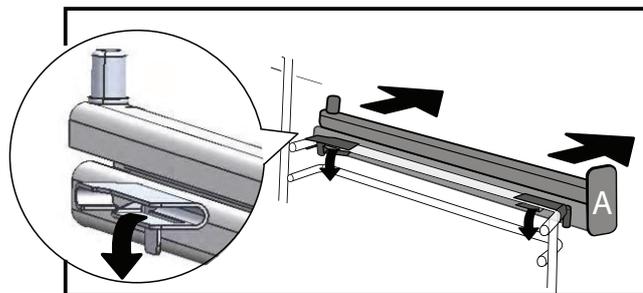
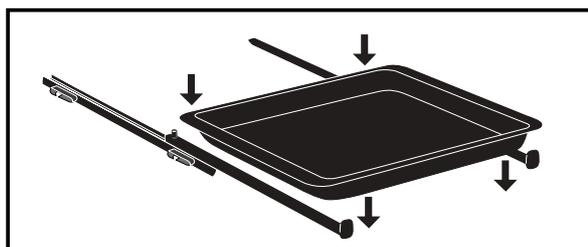
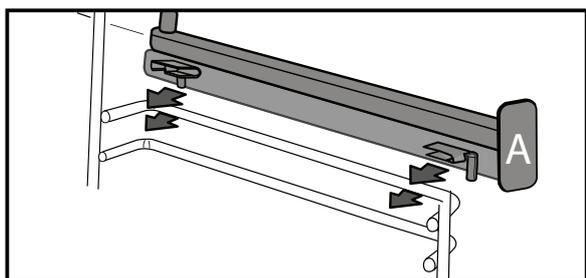
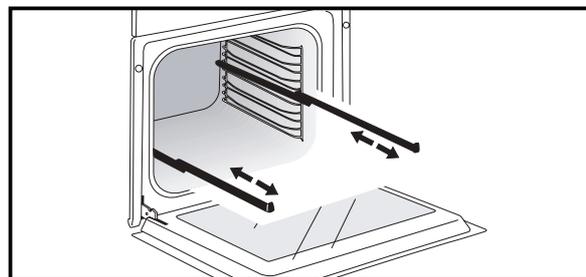
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino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

• 3 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.

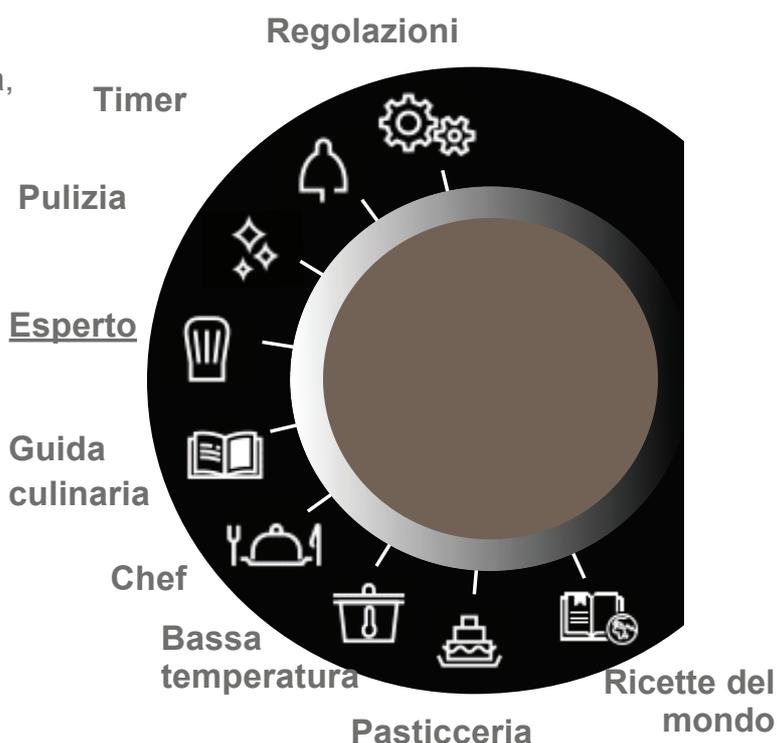
NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

- 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 :



 **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.**

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



• 4 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 **«GUIDA CULINARIA»** 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.



6 Seleziona la modalità **“RICETTE DEL MONDO”**
Scopri la cucina del mondo attraverso tutte le nostre ricette. Basta scegliere la ricetta, il suo peso e il forno selezionerà i parametri più adatti.



Trova la modalità **“Ricette del mondo”** nell'applicazione **DE DIETRICH SMART CONTROL** e segui queste ricette passo dopo passo appositamente studiate per il tuo forno.

• 4 COTTURA



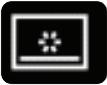
FUNZIONI DI COTTURA



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

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".

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 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.
 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.

• 4 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).
 Scongelo	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 (carni 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. 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.

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

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

• 4 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.

• 4 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

• 4 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.



GUIDA CULINARIA

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

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "GUIDA CULINARIA" 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.

- Infornare 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.

• 4 COTTURA



GUIDA CULINARIA LISTA DEI PIATTI



IL POLLAME

Pollo arrosto
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 dal bordo sottile
Torta al formaggio
Quiche
Torta di carne
Soufflé
Gratin di patate
Pomodori farciti
Moussaka
Gratin di verdure



I PRODOTTI DA FORNO

Pasta sfoglia
Pasta frolla
Lievitazione della pasta
Brioche
Pane
Baguette



I PRODOTTI DI PASTICCERIA

Torta di frutta
Crumble di frutta
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.

• 4 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.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pizza

da 300 g a 1.2 kg

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

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).



Arrosto di manzo (3 cotture):

da 800 g a 1,6 kg

• manzo al sangue



• manzo cotto al punto giusto



• manzo ben cotto



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

Limitare al massimo la bardatura, in quanto genera fumo.

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti.



Cosciotto d'agnello disossato (2 cotture):

Cosciotto da 1,4 kg a 1,8 kg

• agnello senza l'osso rosato



• agnello senza osso ben cotto



Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Mettere il cosciotto d'agnello sulla leccarda. Lasciare riposare dopo la cottura. A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo.



Cosciotto d'agnello con l'osso (2 cotture):

Cosciotto da 2 kg a 2,8 kg

• agnello con l'osso rosato



• agnello con l'osso ben cotto



Scegliere un cosciotto rotondo e grasso piuttosto di uno lungo e magro. Mettere il cosciotto d'agnello sulla leccarda. Lasciare riposare dopo la cottura. A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo.



Arrosto di maiale

da 700 g a 1,4 kg

lombata
filetto

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

A fine cottura, prima di tagliare, rispettare un tempo di riposo di 7-10 minuti.

Aggiungere sale a fine cottura.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Pollo

Pollo da 1 kg a 2,5 kg
Anatra giovane, faraona

Poggiare la Pollo sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.
Forare la pelle del pollame prima della cottura per evitare schizzi.



Pesce

da 400 g a 1 kg
pesci interi (orata, merluzzo, trote, sgombri)
arrosto di pesce.

Non adatto ai pesci piatti.
Riservare questa funzione per i pesci interi.
Usa il vassoio multiuso.



Verdure farcite

pomodori farciti, peperoni farciti
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

da 500 g a 1 kg

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.

• 4 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.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

• Manzo, maiale, agnello

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

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

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.

- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

• Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.

- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

• 4 COTTURA

• Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.

- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiaini di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.

- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaino di farina di mais.

• Pizza

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

ALCUNE RICETTE DI MODA 'CHEF'

Pizza

Base: 1 impasto per pizza

Verdure:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di zucchine tagliate a dadini - 50 g di peperoni - 50 g di melanzane a fette - 2 piccoli pomodori a fette - 50 g di gruyere grattugiato - origano - sale - pepe.

Roquefort, seno affumicato:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di seno - 100 g roquefort a dadini - 50 g di noci - 60 g gruyere grattugiato.

Salsicce, formaggio bianco:

200 g di formaggio bianco sgocciolato spalmato sull'impasto - 4 salsicce affettate - 150 g di prosciutto a strisce - 5 olive - 50 g gruyere grattugiato - origano

- sale - pepe.

Quiches

Base: 1 stampo in alluminio (diametro da 27 a 30 cm)

1 pastella pronta all'uso

3 uova sbattute - 50 cl di panna spessa

Sale, pepe, noce moscata.

Vari condimenti:

200g pancetta precotta,

o 1 kg di indivia cotta - 200 g di gouda grattugiati,

o 200g di broccoli - 100g di pancetta - 50g blu,

o 200g di salmone - 100g spinaci cotti scolari.

Arrosto di manzo

Salsa al SAUTERNES prezzemolata, con ROQUEFORT:

Fare cuocere 2 cucchiaini di scalogno tritato al burro. Aggiungere 10 cl di Sauternes, lasciare

evaporare. Aggiungere 100 g di Roquefort e fare sciogliere lentamente.

Aggiungere 20 cl di panna liquida, sale, pepe. Fare bollire.

Arrosto di maialeMaiale alle prugne

Chiedere al macellaio di tagliare in lungo l'arrosto, mettere all'interno una ventina di prugne secche.

Servire a fette con il succo di cottura oppure freddo con un'insalata d'indivia

• 4 COTTURA

Pollo

Ripieno con un bel bouquet di dragoncello fresco o rivestire con una miscela fatta di 6 spicchi d'aglio schiacciato con un pizzico di sale grosso, alcuni grani di pepe.

Agnello

Salsa alle acciughe:

Mescolare 100 g di olive nere con 50 g di capperi e 3 acciughe, 1/2 spicchi d'aglio e 10 cl d'olio d'oliva. Aggiungere 10 cl di panna da cucina. Servire il cosciotto a fette.

Verdure ripiene

Gli avanzi del pot-au-feu, del cosciotto di agnello, del maiale arrosto e del pollame arrosto possono essere tagliati finemente per formare una base eccellente.

Torta di pasta sfoglia praline di mela

1 pasta sfoglia spalmata con la sua foglia, pungente con una forchetta.

200 ml di panna portata a ebollizione con un fagiolo di vaniglia.

2 uova sbattute con 30 g di zucchero, aggiungere la panna raffreddata.

2 mele, tagliate a dadini arrotolate in pralina da 70 g.

Mettere la panna e le mele. Mettilo nel forno.

Ciambellone agli agrumi

Caramello: 20 zollette di zucchero (200 g)

Dolce: 4 uova

200 g di zucchero semolato

200 g di farina

200 g di burro di qualità

2 cucchiaini di lievito

Frutta: 1 barattolo piccolo di agrumi sciroppati.

Sgocciolare la frutta. Preparare il caramello. Quando è ben dorato, versarlo nello stampo;

inclinarlo per ripartire uniformemente il caramello. Lasciare raffreddare. Nel recipiente del

frullatore, mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero. Incorporare le uova intere, uno

dopo l'altro, poi la farina setacciata. Terminare con il lievito. Disporre gli spicchi di agrumi a

rosone sul caramello. Versare l'impasto. Infornare nella posizione "DOLCI". Sformare su un bel

piatto, e servire freddo. Come frutta è possibile utilizzare mele, pere, albicocche.

Tortini di cioccolato monodose

12 pirottini monodose in alluminio

60 g di burro

200 g di cioccolato amaro (più del 50% di cacao).

100 g di zucchero extrafine.

4 uova.

1 bustina di lievito in polvere.

70 g di farina setacciata.

Far sciogliere il cioccolato con il burro a bassa temperatura. Lavorare i tuorli

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA”

con lo zucchero fino quando l'amalgama diventa uniforme. Aggiungere la farina, il cioccolato sciolto con il burro e infine il lievito in polvere. Sbattere gli albumi a neve e aggiungerli delicatamente nell'amalgama. Imburrare e infarinare leggermente i pirottini in alluminio e versare la pastella (senza sporcare i bordi). Mettere i pirottini sulla teglia e scegliere la modalità “BISCOTTI”. Togliere dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia. Servire con crema inglese alla vaniglia o con gelato al cocco.

Soufflé

Base di besciamella:

1/2 litro di latte.

60 g di farina.

100g di burro

4 tuorli d'uovo + albumi montati a neve.

Sale, pepe, noce moscata.

A seconda del tipo di soufflé, aggiungere 150 g di gruviera grattugiata o 1 kg di spinaci cotti e tagliati o 1 kg di cavolfiori cotti e tagliati o 150 g di avanzi di pesce tagliati o 150 g di prosciutto tagliato.

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.

• 4 COTTURA

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

- Premere il tasto di spegnimento①.

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



Arrostto di vitello (4h00)



Arrostto di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrostto 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.

• 4 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



Ksign Amann



Flan alle prugne



Meringhe



Financier



Crème brûlée

• 4 COTTURA



IL MODO "RICETTE DEL MONDO"

Il modo "RICETTE DEL MONDO"

Scopri la cucina del mondo attraverso tutte le nostre ricette

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "**RICETTE DEL MONDO**" quando si è nel menu generale e poi confermare.

Il forno ti offre 3 categorie per scegliere il tuo piatto: ricette salate, ricette dolci o una scelta per paese

- Seleziona la categoria per esempio "Ricette salate" poi convalida.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, Esempio: "**CANNELONI**" e convalidare. Il peso deve essere inserito.

- Viene quindi proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno automaticamente calcola e visualizza automaticamente il tempo di cottura.

Il forno calcolerà e visualizzerà automaticamente il tempo di cottura, inoltre il forno vi darà consigli su come rendere la vostra ricetta un successo, così come l'altezza del ripiano.

- Mettete il vostro piatto nel forno e confermate.



Trova la modalità "Ricette del mondo" nell'applicazione **DE DIETRICH SMART CONTROL** e segui queste ricette passo dopo passo appositamente studiate per il tuo forno.



MODALITÀ "RICETTE DEL MONDO" ELENCO DEI PIATTI



Puoi anche selezionare una ricetta da tutto il mondo scegliendo per paese 



RICETTA SALATA

PIATTI

bacalhau
baeckeoffe
börek
cannelloni
carbonade
empanadas (carne)
fabada asturiana
cosciotto agnello marocchino
karaage
coulibiac di salmone
filetti di salmone glassati
pollo al curry
pollo tandoori
pollo tikka masala
salsiccia rougail
tian vegetale

PAESE

Portogallo
Francia
Turchia
Italia
Belgio
Argentina
Spagna
Marocco
Giappone
Russia
Giappone
India
India
India
Francia Riunione
Francia



Trova la modalità "Ricette del mondo" nell'applicazione DE DIETRICH SMART CONTROL e segui queste ricette passo dopo passo appositamente studiate per il tuo forno.



c SCELTA PER RICETTA DOLCE

PIATTI

babka
baklava
brioche
chokladfarn
chrik
dolce alla papaya
jablecznik
panini svedesi alla cannella
kapflern
"kourabies con fiori d'arancio"
dolce alla malva
marzapane buchteln
miguelitos
panettone
pastéis de nata
dolce
robinson
macaroon di cocco
panetti
stollen
tarta de santiago
torta della nonna

PAESE

Polonia
Turchia
Svizzera
Svezia
Algeria
Madagascar
Polonia
Svezia
Germania
Grecia
Sudafrica
Germania
Spagna
Italia
Portogallo
Gran Bretagna
Francia Martinica
Congo
Gran Bretagna
Germania
Spagna
Italia

• 5 *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.



Connettività

Attivate la connettività del vostro forno. Selezionare "ON" e confermare. Il vostro forno può essere collegato tramite il vostro box in Wi-Fi utilizzando l’applicazione mobile "De Dietrich Smart Control" che deve essere installata sul vostro smartphone.



Il suono

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



La lingua

Scegliere la lingua e 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.



Diagnostica

In caso di un problema legato alla connettività, avete accesso al menu Diagnostica.

Quando contattate il servizio di assistenza, vi verranno chiesti i codici visualizzati nella diagnosi.

• 5 *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.

• 6 *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.

• 7 CONNESSIONE WIFI

LA CONNESSIONE WIFI

Il vostro forno può essere “collegato” o “scollegato” in qualsiasi momento attraverso il vostro Wi-Fi box utilizzando l'applicazione mobile “De Dietrich Smart Control” che deve essere installata sul vostro smartphone per beneficiare della funzione di connettività. Grazie a questa applicazione potrete controllare il vostro forno a distanza con l'applicazione “De Dietrich Smart Control”.

Sarete anche informati tramite messaggi di notifica, di eventi relativi al vostro forno, come se foste nella porta accanto. Non c'è più bisogno di essere a casa per avviare o preriscaldare il forno, cambiare programma o semplicemente regolare le impostazioni durante la cottura. Per ulteriori informazioni, visitare www.dedietrich-electromenager.com

CONNESSIONE WIFI: DOMANDE E RISPOSTE

Domande	Risposte e soluzioni	
Non riesco a connettere il mio prodotto	<ul style="list-style-type: none">- La connettività del prodotto funziona con il WiFi 2,4 Ghz. Verificare che il box sia correttamente regolato con un WiFi 2,4 Ghz.- Provare a inserire nuovamente le impostazioni di rete WiFi tramite l'applicazione- Se il forno continua a non connettersi al box WiFi, è possibile che il segnale sia debole. Provare ad avvicinare il box o installare un ripetitore WiFi.	
Dove posso trovare l'applicazione?	<p>- Per i telefoni Android:</p> <p>De Dietrich Smart Control</p> 	<p>- Per i telefoni IOS:</p> <p>De Dietrich Smart Control II</p> 
Con quale versione del sistema è compatibile l'applicazione	<ul style="list-style-type: none">- Apple >> IOS 11 o superiore.- Android >> Android 8 o superiore.	
Posso comandare più dispositivi con l'applicazione?	L'applicazione permette di controllare diversi elettrodomestici connessi del marchio De Dietrich.	

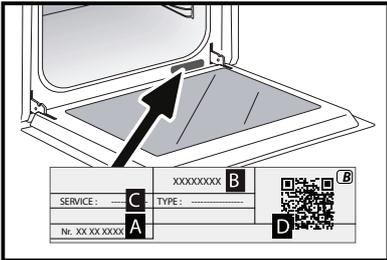


Consiglio:

Per tenere aggiornato il dispositivo è necessario connettere il proprio prodotto una volta al mese.

• 7 CONNESSIONE WIFI

Connessione WiFi: Domande e risposte

Domande	Risposte e soluzioni
Mi trasferisco o modifico le impostazioni di rete WiFi	<p>- Ripetere l'associazione del prodotto:</p> <p>1 - Fare un reset del prodotto. Andare nel Menu impostazioni del forno, poi connettività, poi Reset (vedere Menu impostazioni).</p> <p>2 - Applicazione dello smartphone, vedere Menu, poi Gestione prodotti poi Riconnettere il prodotto.</p>
Vendo il mio prodotto*	<p>- A partire dal menu dell'applicazione, andare su "Gestione dei prodotti", poi "eliminare il mio prodotto".</p> <p>- Se si possiede un solo prodotto, è possibile eliminare il proprio account cliente tramite l'applicazione in Il mio Account, poi eliminare l'account.</p>
Non so dove sia il QR code del prodotto	<p>- Per stabilire la connessione con il forno, l'applicazione chiederà di scansionare il QR code o di inserire il numero di serie. Queste informazioni si trovano sulla targhetta segnaletica simile a quella di fianco, visibile quando si apre la porta del forno.</p> <p>B: Riferimento commerciale C: Riferimento servizio A: Numero di serie D: QR Code</p> 

Dichiarazione di conformità

Noi, Brandt France, dichiariamo che il dispositivo dotato della funzione Smart Control è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione UE di conformità completa è disponibile all'indirizzo seguente: www.dedietrich-electromanager.com

Banda di frequenza 2,4 GHz: Potenza max 100 mW (20 dbm)

Brandt France non può essere ritenuta responsabile:

In caso di difetto, perdita, ritardo o errore di trasmissione dei dati che sono indipendenti dalla sua volontà; se non le vengono trasmessi dei dati per una qualunque ragione, o se i dati che riceve sono illeggibili o impossibili da elaborare; nel caso in cui l'utente non potesse accedere o utilizzare l'applicazione e i servizi associati per qualunque ragione, o la connessione dovesse essere sospesa o interrotta.

Inoltre Brandt France declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo errato del terminale e/o di incidente connesso all'utilizzo del terminale durante l'applicazione. Brandt France non può in alcun caso essere ritenuta responsabile per qualsiasi danno, di qualunque natura esso sia, causato al proprio terminale e ai dati che vi sono archiviati, né per le conseguenze che ne possono derivare.

* Come misura di sicurezza, ogni elettrodomestico può essere connesso a un solo account utente. Di conseguenza, in caso di cambio di utente del dispositivo (per esempio nel caso di cessione del dispositivo), il precedente utente deve eliminare il proprio account a partire dalla propria applicazione mobile. Il nuovo utente deve assicurarsi che l'eliminazione sia stata correttamente effettuata prima di poter creare il proprio account, seguendo le stesse fasi di installazione e di registrazione descritte in questo manuale.

Tuttavia, uno stesso account utente può essere utilizzato su più telefoni mobili o tablet. Di conseguenza, in caso di cambio di utente del dispositivo (per esempio nel caso di cessione del dispositivo), il precedente utente deve eliminare il proprio account a partire dalla propria applicazione mobile o tablet.



Nota:

Stand-by del display (vedere menu regolazione P. 26): Dopo 90 secondi senza azione da parte dell'utente, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia. Il mantenimento della connessione WiFi è sempre attivo.



Consiglio

Se il WiFi è attivato, è possibile utilizzare la funzione DeDietrich Smart Control.

In modalità stand-by con mantenimento della connessione alla rete, il display consuma al massimo 2W.

• 8 MANUTENZIONE

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

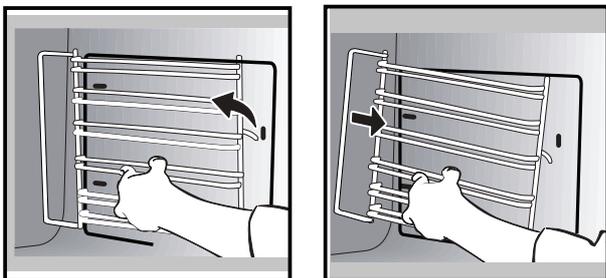
SUPERFICIE ESTERNA

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.



PULIZIA DELLE FINESTRE DELLA PORTA

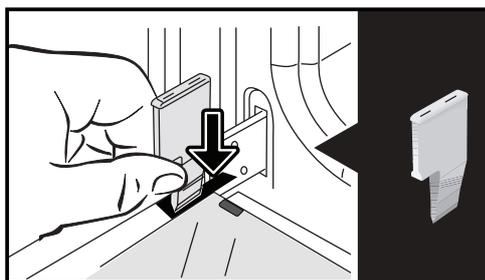


Avvertenza

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.

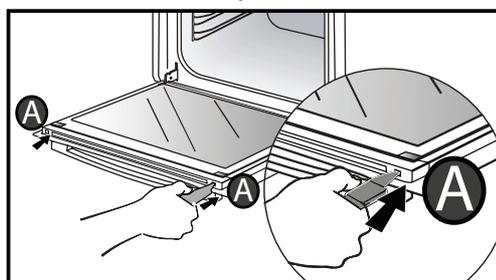
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno. Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

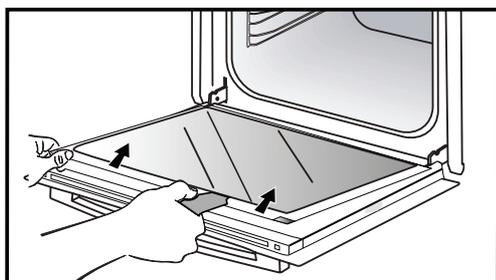


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

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

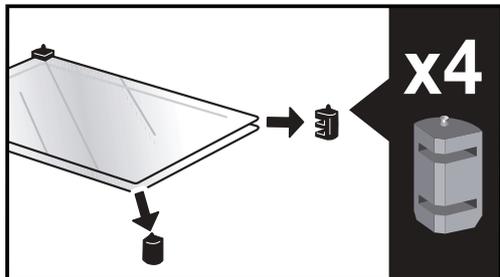


Rimuovere il vetro.



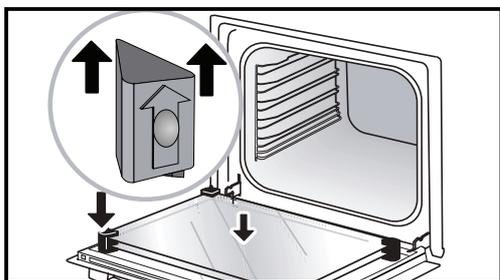
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

• 8 MANUTENZIONE

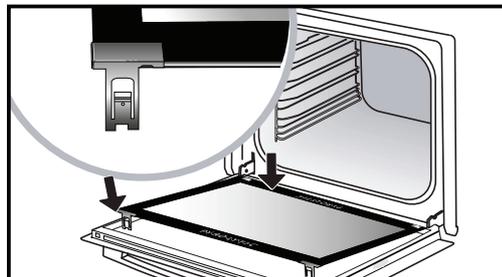
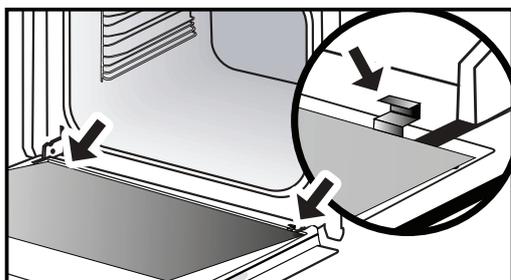


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

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



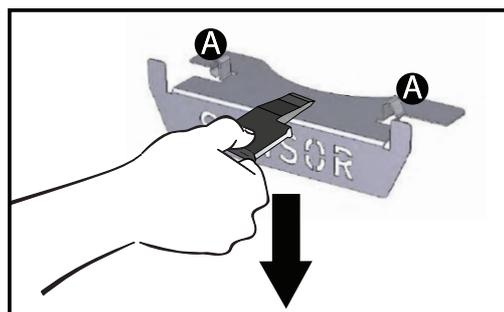
Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.



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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PIASTRA "SENSORE"

È possibile smontare la piastra "SENSOR" che indica la presenza di un sensore di umidità collegato alla modalità CHEF ma non essenziale per il funzionamento. Utilizzare il cuneo di plastica fornito per smontare il vetro della porta



Smontaggio:

Fai scorrere il cuneo di plastica tra la piastra "SENSOR" e la parte superiore del forno e fai un movimento verso il basso per sganciarlo.

Rimontaggio:

Afferrare la piastra "SENSOR" e inserire saldamente le tacche **A** nelle abitazioni corrispondenti verso l'alto.

• 8 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, 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.

Al termine della pirolisi avviene una fase di raffreddamento, il vostro forno rimane indisponibile durante questo tempo.

• 8 *MANUTENZIONE*

 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

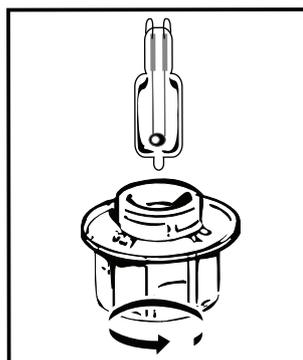


Avvertenza

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. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• 9 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.

- Rumore di vibrazione.

Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore. Ciò non ha alcun impatto sul corretto funzionamento del dispositivo, ma può comunque generare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovi il dispositivo e sposta il cavo. Sostituisci il tuo forno.

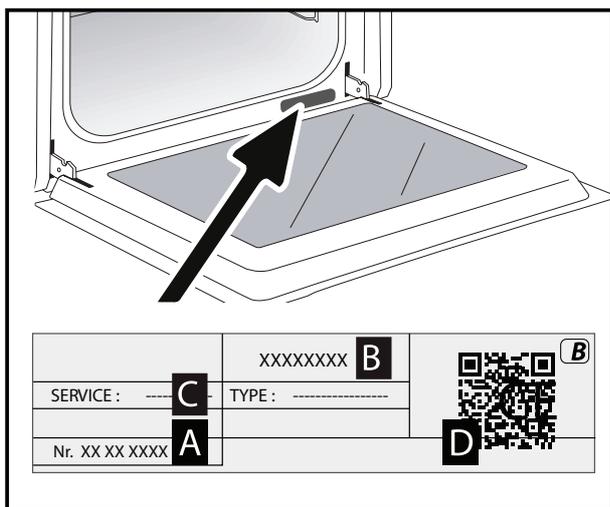
• 10 SERVIZIO POST-VENDITA

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.

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.



B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

A: Numero di serie

D: QR Code

PIATTI		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempo cucinare in minuti
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
CARNI	Arrosto di maiale (1kg)	200	2									190	2	60
	Arrosto di vitello (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (coscia, 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
	Costolette di maiale / vitello			210	3									20-30
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Costolette di montone			210	3									20-30
PESCE	Pesce alla griglia			275	4									15-20
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - 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
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Biscotti - pasta frolla	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Cabbage Patch	200	3							180	3	200	3	30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta di pasta frolla	200	1									200	1	30-40
	Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1									200	1	20-25
VARIE	Pâté in terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Torta	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
	Pane tostato			275	4-5									2-3

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C

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

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

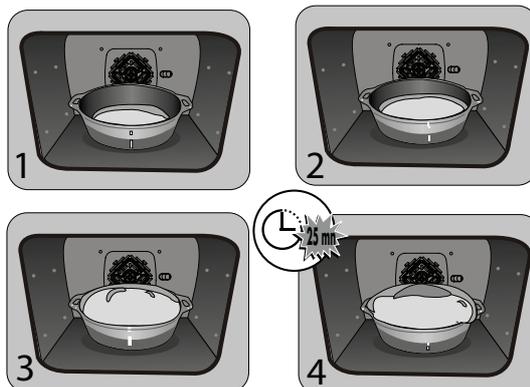
Ingredienti:

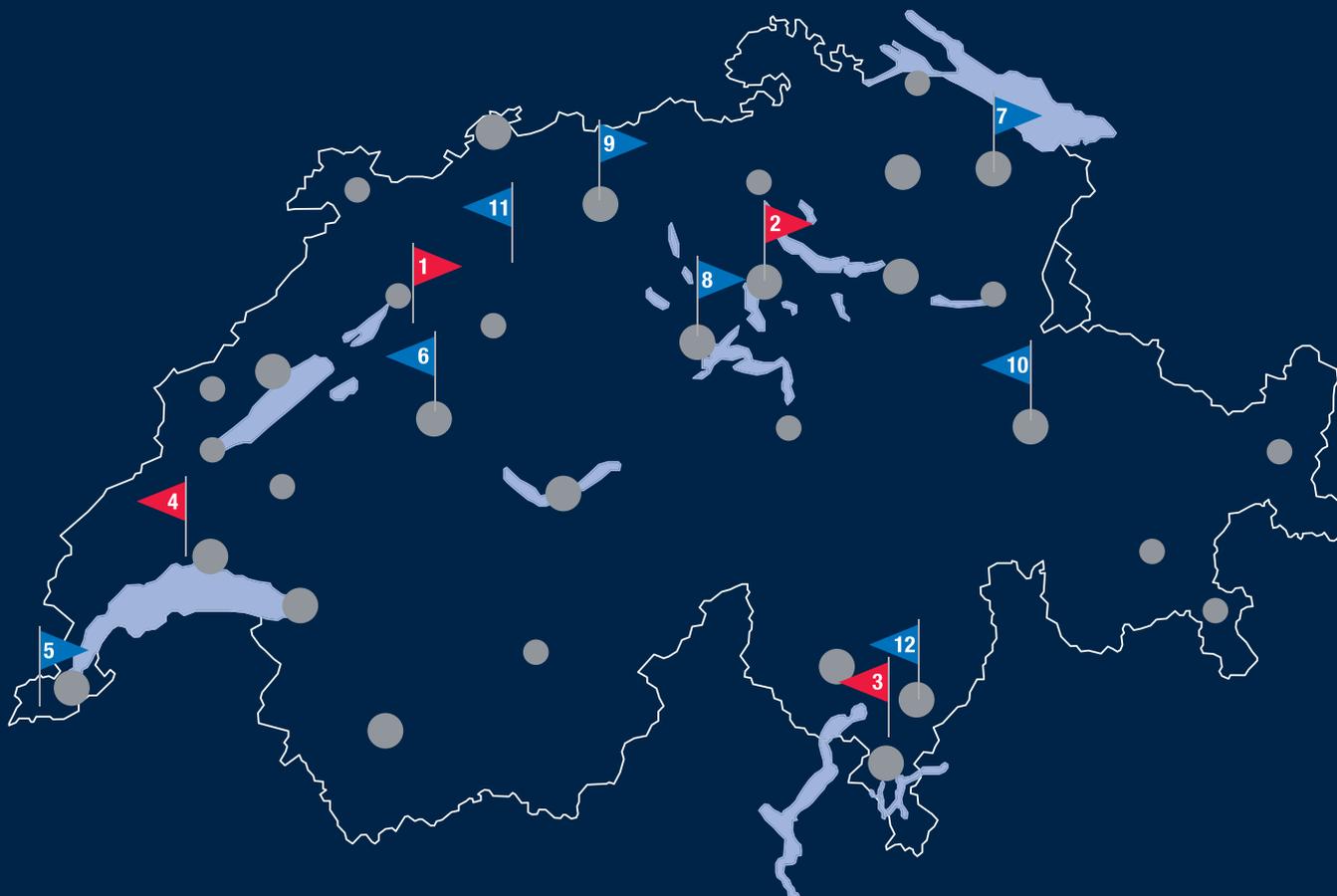
- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.





Showrooms

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 FORS AG / SA
 Schaftenholzweg 8
 CH-2557 Studen BE
 Tel: 032 374 26 26
 info@fors.ch</p> | <p>2 FORS AG / SA
 Oberneuhofstrasse 12
 CH-6340 Baar ZG
 Tel: 041 766 07 50
 baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS AG / SA
 Via Cantonale 65
 CH-6804 Bironico TI
 Tel: 091 630 26 26
 bironico@fors.ch</p> | <p>4 FORS AG / SA
 Route Sous-Riette 15
 CH-1023 Crissier VD
 Tel: 021 706 04 44
 crissier@fors.ch</p> |
|---|--|--|--|

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- | | |
|---|---|
| <p>5 Genf / Genève</p> | <p>9 Aargau / Argovie</p> |
| <p>6 Bern / Berne</p> | <p>10 Graubünden / Les Grisons</p> |
| <p>7 St. Gallen / Saint-Gall</p> | <p>11 Solothurn / Soleure</p> |
| <p>8 Luzern / Lucerne</p> | <p>12 Tessin</p> |

Schematische Verteilung Servicepunkte

Répartition schématique des points de service

- Zwei oder mehr Servicepartner / Deux partenaires de service ou plus
- Servicepartner / Partenaire de service

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**
 E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS, un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**