

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

FOUR COMBINE MICRO-ONDES

CZ2100080_01

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.



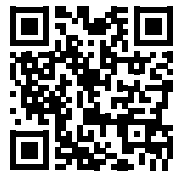
BVCert6011825

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 



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
1/ INSTALLATION	7
2 / ENVIRONNEMENT	9
3 / PRESENTATION DU FOUR	
• Présentation de votre four	10
• Présentation des commandes.....	11
• Présentation des accessoires	12
4 / REGLAGE	
• Mise à l'heure	14
• Modification de l'heure	14
• Minuterie	14
• Verrouillage des commandes	14
• Menu réglages	14
• Gestion du plateau tournant.....	14
5 / UTILISATION	
• Modes de cuisson	15
• Cuisson immédiate.....	17
° Modification de la température.....	17
° Modification de la puissance	17
° Programmer la durée	17
° Cuisson départ différé	17
• Fonctions automatiques de cuisson.....	17
• Fonctions automatiques de décongélation.....	18
• Mémoriser une cuisson	18
6 / ENTRETIEN	
° Surface extérieure.....	18
° Changement de lampe	18
7 / ANOMALIES ET SOLUTIONS	19
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Relation consommateurs	19
• Interventions France	19
9 / APTITUDE A LA FONCTION	20

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.



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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

— 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.



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.

— La fiche de prise de courant doit être accessible après 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.



MISE EN GARDE :

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

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

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et ana logues 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.

— 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,

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.



MISE EN GARDE :

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées

alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



MISE EN GARDE :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.



MISE EN GARDE :

Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

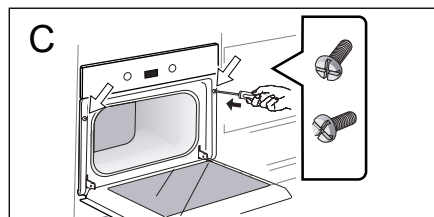
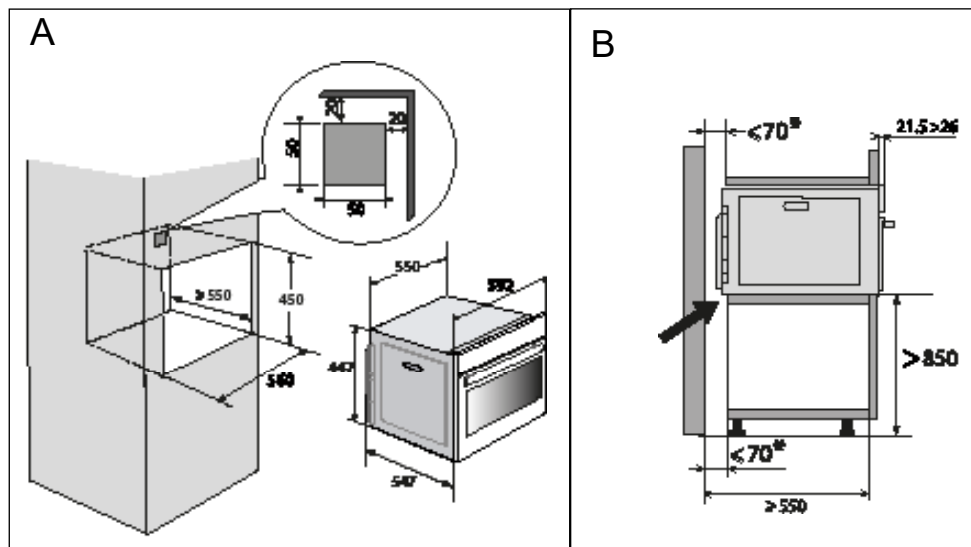
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

— N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (**fig. A**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. B**).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid

vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement. Centrer 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 revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (**fig. C**).

• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



ATTENTION :

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

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 par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères),

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

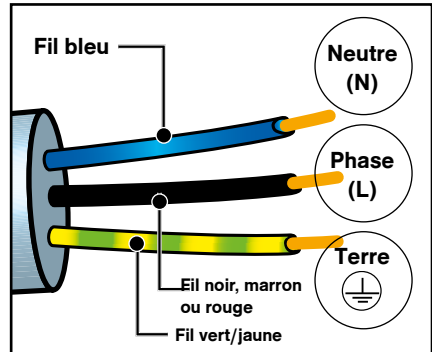
Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



ATTENTION :

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

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.



ATTENTION :

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

• 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 nom-



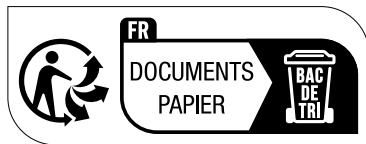
breux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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.

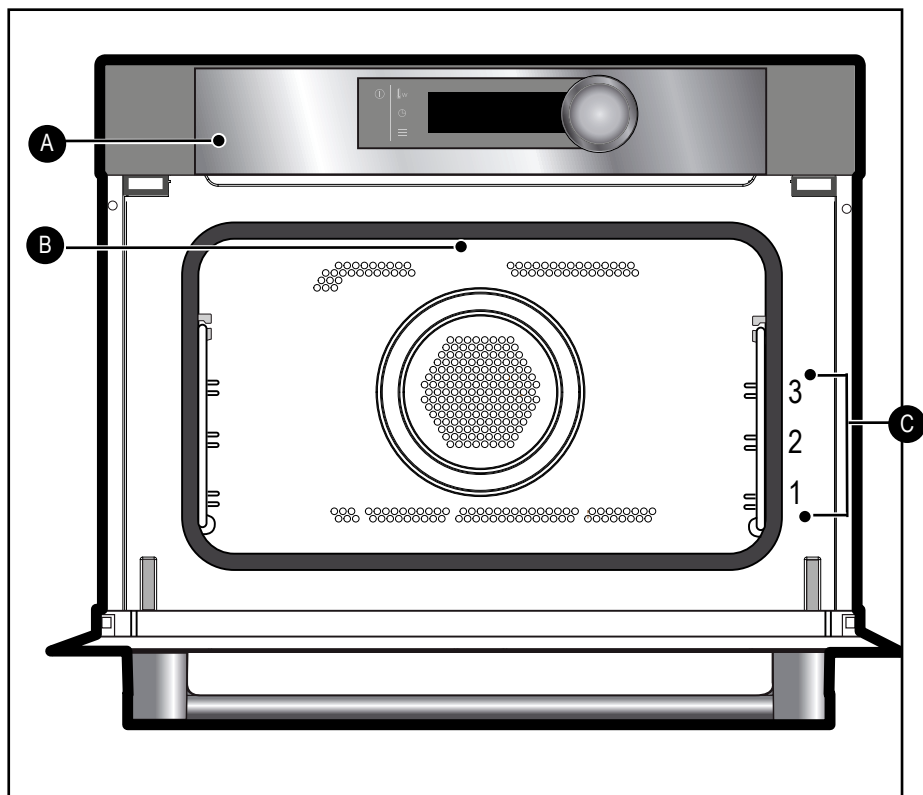
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

PRESENTATION DU FOUR

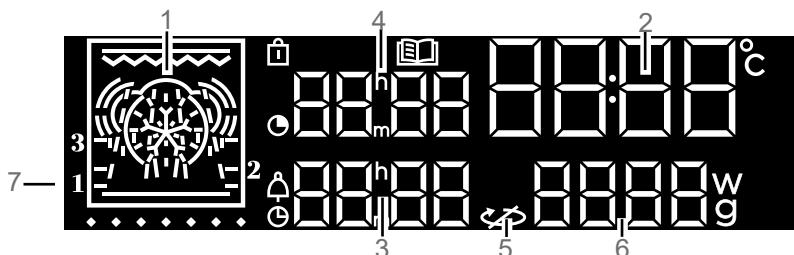


- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

BANDEAU DE COMMANDE

L'AFFICHEUR

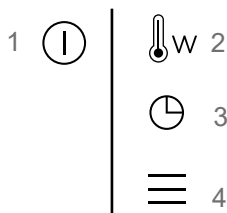


- 1- Affichage des modes de cuisson
- 2- Affichage de l'horloge et de la température
- 3- Indicateur fin de cuisson / Minuterie
- 4- Indicateur de durées de cuisson
- 5- Arrêt plateau tournant
- 6- Indicateur de puissance/ poids
- 7- Indicateur de gradins

- Indicateur de verrouillage des commandes
- Indicateur de fonction «Recettes»
- Indicateur de durée de cuisson
- Indicateur de minuterie
- Indicateur de fin de cuisson

Remarque :
Par défaut, après affichage de l'heure, l'afficheur s'éteint au bout de quelques minutes sans action de l'utilisateur. Cette fonction peut être modifiée avec la fonction « affichage de l'heure » du menu réglages.

LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température et puissance
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

LA MANETTE DE COMMANDES

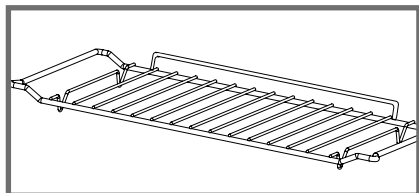
Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES

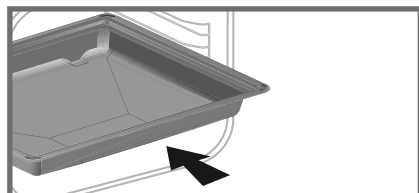
Grille sécurité anti basculement .

Elle permet de toaster, dorer ou griller.
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



Plat émaillé multi usages, lèche-frite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

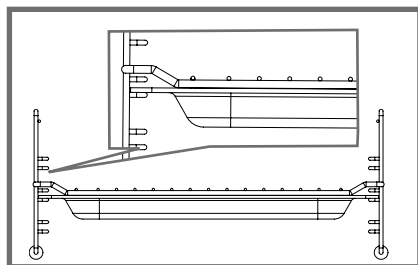


REMARQUE :

Prenez soin de bien centrer la lèche-frite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

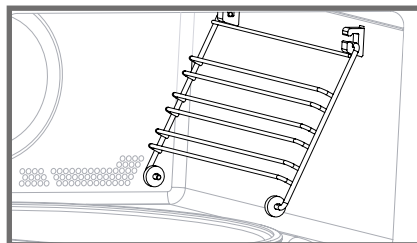
La grille + plat émaillé

pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèche-frite.

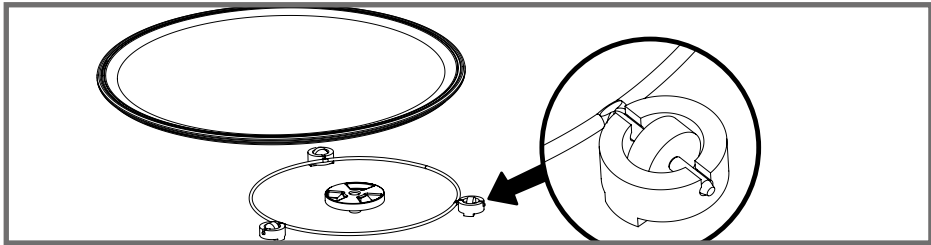


Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



• 3 PRESENTATION DU FOUR



LE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité. L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.

En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement. La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

• 4 REGLAGES

MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE

Appuyez sur la touche \ominus quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche \ominus .

0:00 clignote. 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 00:00.

VERROUILLAGE DES COMMANDES SÉCURITÉ ENFANTS

Appuyez simultanément sur les touches \downarrow et \ominus jusqu'à l'affichage du symbole \mathbb{A} à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA: seule la touche $\textcircled{1}$ reste active lors d'une cuisson.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches \downarrow et \ominus jusqu'à ce que le symbole \mathbb{A} disparaisse de l'écran.




MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

contraste, sons et mode démonstration. Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche \equiv pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous :

Pour modifier les différents paramètres

Paramètres installés par défaut	
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100%.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Affichage de l'heure : Position ON par défaut : SLEEP s'affiche et l'afficheur s'éteint après quelques minutes. Position OFF : l'afficheur reste allumé.

si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur $\textcircled{1}$.

GESTION DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches $\textcircled{1}$ et \equiv pendant quelques secondes.

Le symbole $\text{L} \leftarrow \rightarrow \text{R}$ apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches $\textcircled{1}$ et \equiv pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole $\text{L} \leftarrow \rightarrow \text{R}$ dans l'afficheur.

• 5 UTILISATION

REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de modes de cuissons différentes :









- La fonction micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinées (micro-ondes + cuisson traditionnelle).
- Les fonctions de cuissons traditionnelles.
- Les fonctions de cuissons automatiques.



MISE EN GARDE


Ne pas utiliser le plat émaillé.




FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 Micro-ondes	1000W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
 Micro-ondes	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
 Micro-ondes	600W	Faire fondre du chocolat.
 Micro-ondes	500W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
 Micro-ondes	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 Micro-ondes	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 Micro-ondes	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 Décongélation	200W	




• 5 UTILISATION

FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

 **Remarque :** En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lechefrite emailé avec la grille.

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
	Chaleur tournante + micro-ondes 200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
	Gril moyen + micro-ondes + 2 1-4 500W 100W - 700W	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.
	Gril fort + micro-ondes 4 1-4 500W 100W - 700W	Cuisson en fonction Gril fort + micro-ondes, pour griller les viandes et les poissons.

FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELLES

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
	Gril fort 2 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.
	Gril fort pulsé 200°C 50°C - 200°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
	Chaleur tournante* 200°C 50°C - 220°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

• 5 UTILISATION

CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.


MODIFIER LA TEMPÉRATURE

- Appuyez sur la touche  la Température clignote le réglage est alors possible.

Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

- Exemple : 180°C.

MODIFIER LA PUISSANCE



- Appuyez sur la touche  la puissance (300W) clignote le réglage est alors possible

- Réglez la puissance à l'aide de la manette.

- Exemple : 200 Watts.

- Validez en appuyant sur la manette.

PROGRAMMER LA DURÉE


Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible.

Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

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.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.


CUISSON DEPART DIFFERE

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE CUISSON

La programmation en fonction automatique de cuisson par le poids ou la durée sélectionne pour vous les paramètres de cuisson.

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

- Sélectionnez avec la manette le mode , le logo clignote.

- Sélectionnez une cuisson AUTOMATIQUE (Voir tableau)

- Un poids proposé clignote à l'écran.

Exemple : P3 --> poids, 500G.

- Ajustez le poids ou la durée à l'aide de la manette.

Exemple: 650g.

- Validez d'un simple appui sur la manette.

- Le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent. Le four démarre.

Aliments	14 Recettes
Légumes frais fibreux	P01
Légumes frais	P02
Légumes congelés	P03
Volaille (fonction combinée)	P04
Boeuf (fonction combinée)	P05
Poisson	P06
Pizza fraîche (fonction combinée)	P07
Pizza surgelée (fonction combinée)	P08
Pizza surgelée (Cuisson traditionnelle)	P09
Plat frais préparé (Micro-ondes)	P10
Plat surgelé préparé	P11
Plat frais préparé (fonction combinée)	P12
Tarte salée	P13
Quiche - gratin de pommes de terre	P14

• 5 UTILISATION

LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE DECONGELATION

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1, P2 ou P3.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille et les plats cuisinés.

P2 : Mode de décongélation automatique pour le poisson

P3 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

NB : aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.

MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire :

Sélectionnez une cuisson, sa puissance ou sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «**MEM 1**». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

NB : si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées

Tournez la manette et allez sur **MEMO** puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre.



REMARQUE :

Pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyez sur longuement sur la touche ①.

Pour mettre en pause en cours de cuisson

• 6 ENTRETIEN

SURFACE EXTERIEURE

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



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.

CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour tout intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies :

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si le four n'est pas en mode **DEMO**.

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, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four.

• 8 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

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.

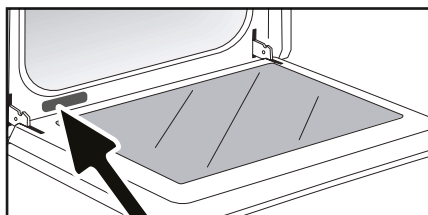
PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



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.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz
Service conso.

B XXXXXXXX
C XXXXXXXX
H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

• 9 *APTITUDE A LA FONCTION*

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705.

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + Plat émaillé. Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35-40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

NÁVOD K POUŽITÍ

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,


S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními.

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění,

vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BVCert6011825</p> <p>Štítek „Origine France Garantie“ garantuje spotřebiteli sledovatelnost produktu uvedením jasných a objektivních údajů o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že může tuto značku připojit na výrobky z našich francouzských závodů se sídlem v Orléans a Vendôme.</p>
--	--

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
1 / INSTALACE	7
2 / ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	9
3 / POPIS TROUBY	
• Popis vaší trouby	10
• Popis ovládacího panelu	11
• Popis příslušenství	12
4 / NASTAVENÍ	
• Nastavení času	14
• Změna času	14
• Minutka	14
• Uzamčení ovládacích tlačítek	14
• Nabídka nastavení	14
• Ovládání otočného talíře	14
5 / POUŽÍVÁNÍ	
• Režimy pečení	15
• Okamžité pečení	17
◦ Úprava teploty	17
◦ Úprava výkonu	17
◦ Nastavení délky programu	17
◦ Pečení s odloženým startem	17
• Funkce automatické pečení	17
• Funkce automatické rozmrazování	18
• Uložení parametrů pečení	18
6 / ÚDRŽBA	
◦ Vnější povrch	18
◦ Výměna žárovky	18
7 / ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	19
8 / POPRODEJNÍ SERVIS	19
9 / FUNKČNÍ ZPŮSOBILOST	20

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.



Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.

Tento přístroj musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.



Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Elektrická zásuvka musí být

po instalaci přístupná.

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.



UPOZORNĚNÍ:

Pro kohokoliv jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět údržbové nebo servisní práce vyžadující sejmutí krytu, který chrání před vystavením energii mikrovln.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou:

Kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení. Farmy. Používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních; zařízení typu hostinských pokojů.

— Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



UPOZORNĚNÍ :

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.



UPOZORNĚNÍ:

Funguje-li trouba v kombinovaném režimu, doporučujeme, aby ji děti z důvodu vysoké teploty používaly pouze pod dohledem dospělých.

— Používejte výhradně nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Při mikrovlnném ohřevu potravin nebo nápojů nepoužívejte kovové nádoby.

— Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání potravin a nápojů.

Sušení potravin nebo prádla a nahřívání vyhříváných polštářů,

bačkor, mycích hub, mokrého prádla a jiných podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení nebo požár.



UPOZORNĚNÍ:

Tekutiny nebo jiné potraviny nesmí být ohřívány v hermeticky uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

— Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových nádobách na troubu dohlížejte, aby nedošlo ke vznícení.

— Objevili-li se kouř, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dvířka zavřená, aby se udusily případné plameny.

— Ohřívání nápojů v režimu mikrovlnného ohřevu může způsobit náhlé i pozdější vykypění vroucího nápoje, je tedy třeba s nádobou manipulovat velmi opatrně.

— Obsah sacích lahví a nádobek s dětskými výživami promíchejte nebo protřepejte a před konzumací zkontrolujte teplotu tak, aby nedošlo k popálení.

— Nedoporučujeme vařit v mikrovlnné troubě vejce ve skořápce a ohřívát celá vejce natvrdo, protože hrozí riziko exploze, a to i po uvaření.

— Doporučuje se pravidelně troubu čistit a odstranit veškeré zbytky potravin.

— Pokud přístroj neudržíte v

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

čistotě, mohl by se jeho povrch poškodit a ovlivnit jeho životnost, což může způsobit nebezpečnou situaci.



UPOZORNĚNÍ:

Jsou-li poškozená dvířka nebo těsnění, trouba nesmí být uvedena do provozu, dokud ji neopraví odborník.

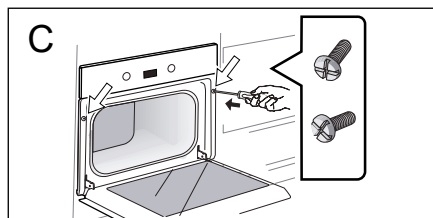
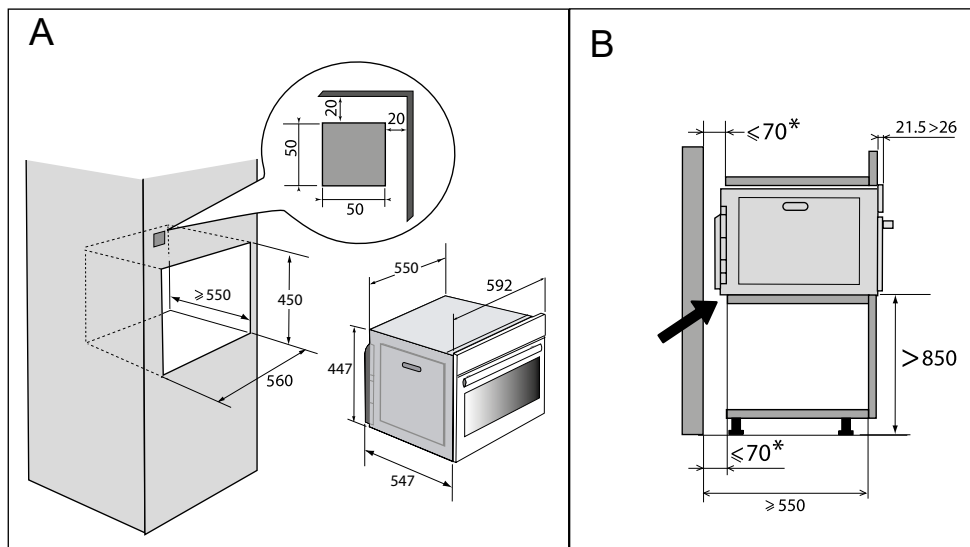
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Nedovolte dětem použít troubu bez dozoru, aniž by jim byly dány patřičné pokyny umožňující dítěti použít troubu bezpečným způsobem a rozumět rizikům vyplývajícím z nesprávného použití.

• 1 INSTALACE

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA



Tento přístroj musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou. Tento přístroj lze nainstalovat do výšky podle údajů v instalačním plánu. (**obr. A**).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu, mezi stěnou a deskou, na které trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 mm* (**obr. B**).

Zařízení nepoužívejte bezprostředně po přepravě ze studeného do teplého

prostředí (vyčkejte 1 až 2 hodiny), neboť kondenzace může způsobit závadu. Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu. (**obr. C**).

• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Upozornění:

Instalaci smí provádět výhradně elektroinstalatér nebo kvalifikovaný technik.

Bezpečnost elektroinstalace musí být zaručena správným zabudováním.

Připojení k elektrické síti je nutno provést před umístěním spotřebiče na místo.

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.

Zkontrolujte, zda:

- je výkon instalace dostatečný (220–240 voltů ~ 16 ampérů).

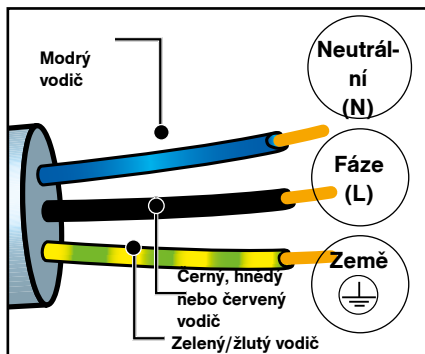
Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení zařízení, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.

Během údržby musí být přístroj odpojen od elektrické sítě, pojistky musejí být odpojené nebo vyjmuté.

⚠ Upozornění:

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je propojen se svorkou  zařízení a musí být připojen k uzemnění instalace.

Pokud trouba vykazuje nějakou poruchu, odpojte zařízení nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.



Upozornění:

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené chybějícím, vadným nebo nesprávným uzemněním.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřaze-

né spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

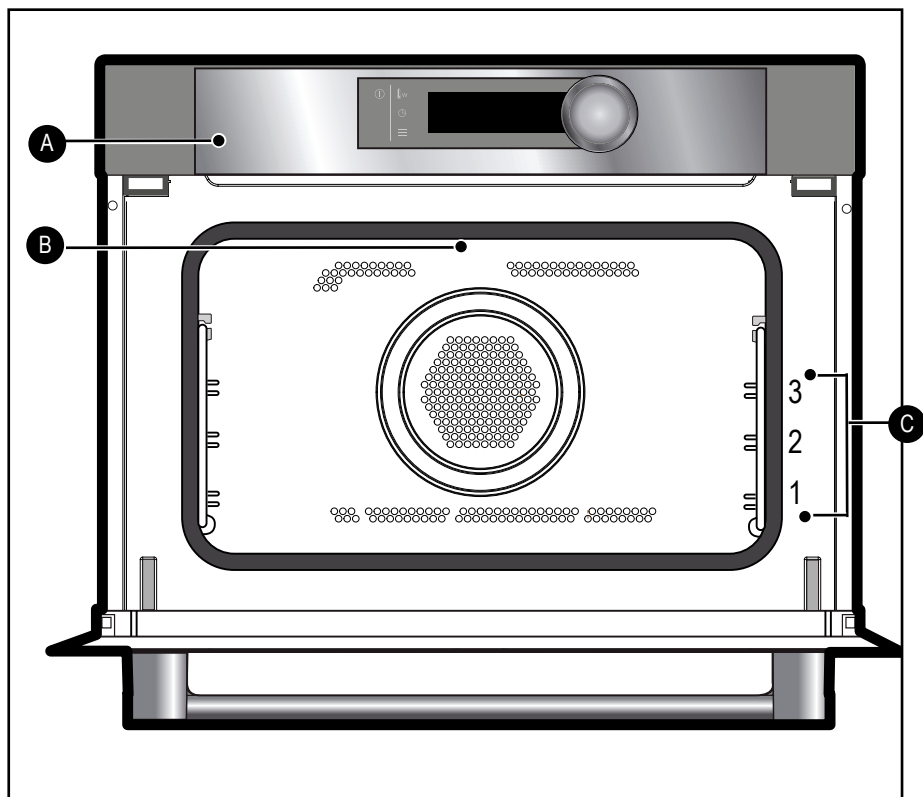
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY

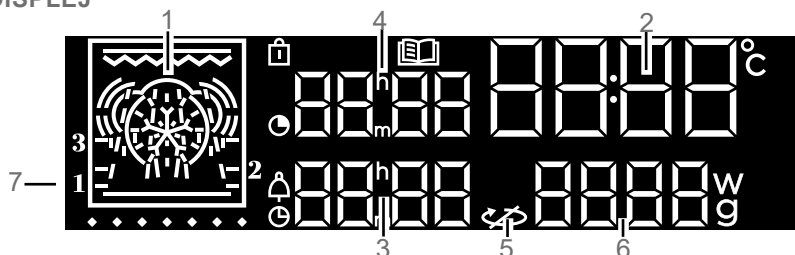


- A** Ovládací panel
- B** Lampa
- C** Drátěné patra (k dispozici 3 výšky)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL

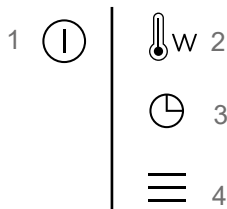
DISPLEJ



- 1- Zobrazení režimů pečení
- 2- Zobrazení hodin a teploty
- 3- Ukazatel konce pečení / Minutka
- 4- Ukazatel doby pečení
- 5- Zastavení otočného talíře
- 6- Ukazatel výkonu / hmotnosti
- 7- Ukazatel úrovně vodicích lišt

- Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek
- Ukazatel funkce „Recepty“
- Ukazatel doby pečení
- Ukazatel minutky
- Ukazatel konce pečení

Poznámka:
Ve výchozím nastavení se displej po zobrazení času do několika minut bez zásahu uživatele vypne. Tuto funkci lze změnit pomocí funkce „zobrazení času“ v menu nastavení.



- 1 Zapnutí/Vypnutí
- 2 Nastavení teploty a výkonu
- 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky
- 4 Přístup do nastavení MENU

OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

Tento otočný knoflík s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

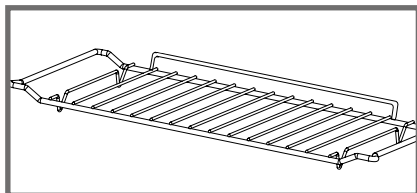
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení.

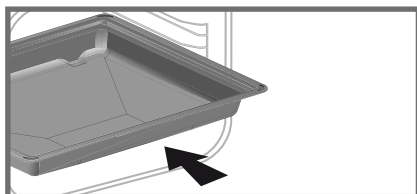
Je vhodný pro toastování, pečení nebo grilování.

Rošt nesmí být v žádném případě použit spolu s dalšími kovovými nádobami v režimu mikrovlnná trouba, při kombinaci grilu a mikrovlnné trouby nebo při kombinaci pečení s ventilátorem a mikrovlnné trouby. Nicméně můžete ohřívat potraviny v hliníkové vaničce, pokud ji oddělíte od roštu talířem.



Víceúčelový plech, plech pro zachytávání šťávy a tuku 45 mm..

Můžete ji také napustit do poloviny vodou pro pečení ve vodní lázni v režimu pečení s ventilátorem. Lze ji použít i jako nádobu pro ohřev potravin.

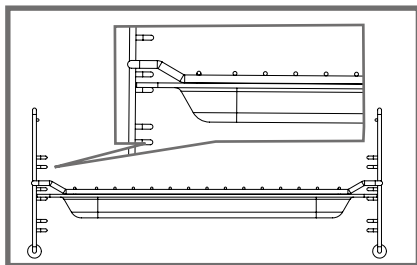


Poznámka:

Nádobu na zachytávání tuku pečlivě umístěte do středu bočních roštů, aby nedošlo ke změně cirkulace vzduchu.

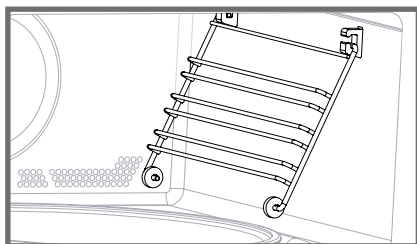
Rošt + Víceúčelový plech, plech pro zachytávání šťávy a tuku 45 mm

Pro pečení se zachytáváním šťávy a tuku umístěte rošt na nádobu na zachytávání tuku 45 mm.

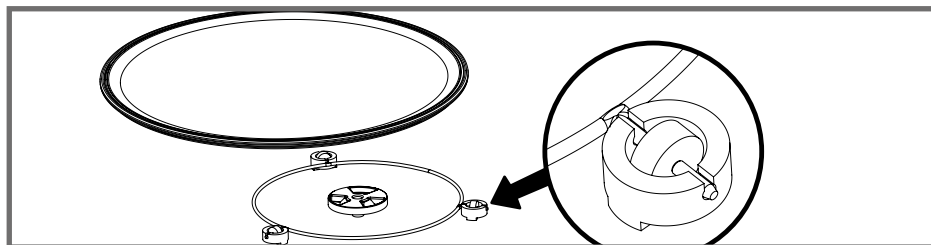


Vodící lišty

2 vodící lišty s háčky umožňují používat rošt ve 3 úrovních.



• 3 POPIS TROUBY



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř zajišťuje rovnoměrné vaření a ohřívání potravin bez vaší manipulace. Otáčí se v obou směrech. Pokud se neotáčí, prověřte, zda jsou všechny nosné prvky správně umístěny.

Tento otočný talíř lze použít jako varnou nádobu. Vyjměte ho uchopením za příslušné jamky.

Unášec umožňuje otáčení skleněného talíře.

Vyjmete-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda.

Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný skleněný talíř.

Nepokoušejte se ručně otáčet skleněným talířem, může dojít k poškození pohonu unášeče. Pokud se otočný talíř špatně otáčí, zkontrolujte, zda se pod ním nenacházejí nějaké cizí předměty.

Talíř v poloze vypnuto umožňuje použití velkých nádob na celé ploše trouby. V tomto případě je nutné v polovině programu nádobu otočit nebo její obsah promíchat.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba používá pro ohřev elektromagnetické vlny. V našem okolí běžně existují jako radioelektrické vlny, světlo či infračervené paprsky.

Frekvence vln v troubě se nachází v pásmu 2450 MHz.

Jejich vlastnosti:

- Jsou odráženy kovy.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuku a cukru.

Jakmile je mikrovlnám vystavena nějaká potravina, dochází k rychlému pohybu molekul, což vyvolává ohřívání. Hloubka průniku vln v potravine je přibližně 2,5 cm, je-li potravina silnější, ohřev uprostřed probíhá vedením tepla jako při konvenčním pečení.

Je dobré vědět, že mikrovlny způsobují v potravine jednoduchý tepelný jev a že nejsou zdraví škodlivé.

• 4 NASTAVENÍ


NASTAVENÍ ČASU

Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

ZMĚNA ČASU

Několik sekund držte stisknuté tlačítko , dokud nezačnou hodiny blikat. Upravte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko .




Bliká hodnota 0:00. Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.

Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.




Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 00:00.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – dětská pojistka

Stiskněte současně tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: při pečení zůstane aktivní pouze tlačítko .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka  a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ


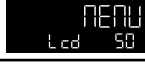


Můžete měnit nastavení různých parametrů trouby:

Kontrast, zvuky a ukázkový režim.

Stačí několik sekund podržet stisknuté tlačítko , aby se otevřela nabídka nastavení.

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

Chcete-li v případě potřeby upravit různé

Standardně nainstalované parametry	
	Zvuky – pípní: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	Kontrast: Procento světelnosti displeje lze nastavit od 20 do 100%.
	Režim DEMO: Poloha ON (Zapnuto) – režim je aktivní. Poloha OFF (Vypnuto) – normální režim trouby.
	Změna času: Poloha ON (výchozí nastavení): Zobrazí se zpráva SLEEP a displej se za několik minut vypne. Poloha OFF: displej zůstane zapnutý.

parametry, otáčejte knoflíkem a pak požadovanou hodnotu potvrďte stisknutím.

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .




OVLÁDÁNÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Pokud usoudíte, že není dostatečný prostor pro volné otáčení talíře v troubě, můžete otočný talíř před nebo během programu zastavit.

Na několik sekund stiskněte současně tlačítka  a .

Na displeji bliká symbol .

• Opětovné spuštění otočného talíře

Na několik sekund znovu stiskněte současně tlačítka  a  dokud z displeje nezmizí symbol .

• 5 POUŽÍVÁNÍ

PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 4 typy režimů pečení:

- Funkci mikrovlnná trouba.
- Funkce kombinovaná mikrovlnná trouba (mikrovlnná trouba + konvenční pečení).
- Funkce konvenčního pečení.
- Funkce automatického pečení.


FUNKCE MIKROVLNNÁ TROUBA




 **Upozornění :** **Nepoužívejte smaltované nádoby.**

Poloha	Výkon	Použití
 Mikrovlnná trouba	1000 W	Rychlý ohřev nápojů, vody a pokrmů s vysokým obsahem tekutin. Ohřev potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).
 Mikrovlnná trouba	800 W/900 W	Vaření čerstvé nebo zmražené zeleniny.
 Mikrovlnná trouba	600 W	Rozpuštění čokolády.
 Mikrovlnná trouba	500 W	Vaření ryb a koryšů. Ohřev ve 2 úrovních. Vaření sušené zeleniny s mírným ohřevem. Ohřev nebo vaření křehkých vaječných potravin.
 Mikrovlnná trouba	400 W/300 W	Vaření mléčných produktů a džemů s mírným ohřevem.
 Mikrovlnná trouba	200 W	Manuální rozmrazování. Změknutí másla, zmrzliny.
 Mikrovlnná trouba	100 W	Rozmrazování pečiva obsahujícího krém.
 Rozmrazování	200 W	Viz návod k rozmrazování potravin str.




• 5 POUŽÍVÁNÍ

FUNKCE KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA

 **Poznámka:** V kombinaci s mikrovlnnou troubou můžete použít smaltovaný pekáč s grilem.

Poloha	Teplota (°C) a doporučený výkon Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem + mikrovlnná trouba	200°C 50°C – 200°C 300 W 100 W - 300 W	Tato funkce kombinující mikrovlnnou troubu a pečení s ventilátorem vám významně ušetří čas. Doporučuje se pro maso, kuře a pečeně umístěné v misce.
 Střední gril + mikrovlnná trouba	2 1-4 500 W 100 W – 700 W	Tato funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Tato funkce vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny např. zapékaná jídla nebo masa. V závislosti na receptu ho lze použít před nebo po tepelné úpravě.
 Silný gril + mikrovlnná trouba	4 1-4 500 W 100 W – 700 W	Pečení v režimu Silný gril + mikrovlnná trouba se doporučuje pro grilování masa a ryb.

FUNKCE KONVENČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Silný gril	2 1-4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíčků chleba, krevet položených na roštu.
 Silný gril s ventilátorem	200°C 50°C – 200°C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Pečení s ventilátorem*	200°C 50°C – 220°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.


• 5 POUŽÍVÁNÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otáčejte knoflíkem, dokud nenajdete požadovanou funkci pečení, a stisknutím ji potvrďte.

ÚPRAVA TEPLoty

- Stiskněte tlačítko . Začne blikat teplota, nyní je možné provést nastavení.

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

- Příklad: 180°C

ÚPRAVA VÝKONU



- Stiskněte tlačítko . Začne blikat výkon (300 W), nyní je možné provést nastavení.

- Nastavte výkon pomocí otočného knoflíku.

- Příklad: 200 W.

- Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

NASTAVENÍ DÉLKY PROGRAMU


Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko . Začne blikat doba pečení , nyní je možné provést nastavení.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která vám při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu tepelné úpravy. Tuto dobu lze upravit.

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při nastavování délky programu. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko . Zobrazení bliká.

Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení. Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblíká. Funkce automatické pečení

Nastavením funkce automatického pečení podle hmotnosti nebo doby za vás program vybere parametry pečení.

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

- Otočným knoflíkem zvolte režim

 **Auto**, bliká logo.

- Zvolte

AUTOMATICKÉ pečení (viz tabulka).

- Nabízená hmotnost bliká na displeji.

- Příklad: P3 → hmotnost, 500 G.

- Nastavte otočným knoflíkem hmotnost nebo délku programu.

Příklad: 650 g.

- Potvrďte jedním stiskem otočného knoflíku.

- Na displeji se automaticky zobrazí pictogram typu pečení a vypočtená doba tepelné úpravy. Trouba se zapne.

Pokrm	14 Receptů
Čerstvá vláknitá zelenina	P01
Čerstvá zelenina	P02
Mražená zelenina	P03
Drůbež (kombinovaná funkce)	P04
Hovězí (kombinovaná funkce)	P05
Ryby	P06
Čerstvá pizza (kombinovaná funkce)	P07
Zmražená pizza (kombinovaná funkce)	P08
Zmražená pizza (konvenční pečení)	P09
Čerstvý hotový pokrm (mikrovlnná trouba)	P10
Zmražený hotový pokrm	P11
Čerstvý hotový pokrm (kombinovaná funkce)	P12
Slaný koláč	P13
Gratinovaný bramborový koláč (Quiche)	P14

• 5 POUŽÍVÁNÍ

FUNKCE AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ

Trouba vám umožňuje využívat 3 typy programů v režimu rozmrazování.

- Automatické rozmrazování P1, P2 nebo P3. Vyberete si pouze typ programu a zadáte hmotnost.

P1: Režim automatického rozmrazování vhodný pro maso, drůbež a hotové pokrmy.

P2: Režim automatického rozmrazování vhodný pro ryby.

P3: Režim automatického rozmrazování vhodný pro chléb a cukrářské výrobky.

Pozn.: Při režimu odmrazování nelze naprogramovat odložený start.

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

Můžete uložit do paměti 3 programy pečení podle vlastní volby a využívat je opakovaně.

- Naprogramování paměti:

Vyberte typ pečení, výkon nebo teplotu a dobu pečení a stiskněte otočný knoflík, aby se zobrazil údaj „MEM 1“ (Paměť 1).

Otáčením knoflíku vyberte jednu ze 3 dostupných pamětí a stisknutím ji uložte.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

Pozn.: Jsou-li všechny 3 paměti obsazené, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí:

Otáčením knoflíku přejděte na funkci MEMO (Paměť) a volbu potvrďte. Otáčením knoflíku procházejte paměti a tu požadovanou potvrďte. Zahájí se pečení.



Poznámka:

Troubu lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka ①.

Pečení lze přerušit stisknutím otočného knoflíku.

6 ÚDRŽBA

VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.



Upozornění

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

V případě jakéhokoliv úkonu prováděného se žárovkou se obraťte na servisní oddělení nebo na kvalifikovaného odborníka s výhradním zastoupením značky.

• 7 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba se nezahřívá. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „**DEMO**“.

Světlo trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby.

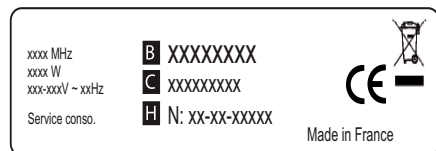
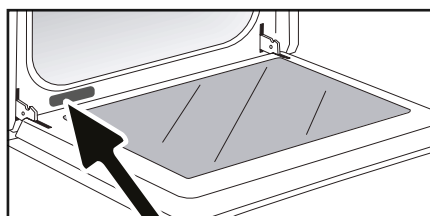
• 8 POPRODEJNÍ SERVIS

POPRODEJNÍ SERVIS

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.

ORIGINÁLNÍ DÍLY

Při provádění údržby vyžadujte pouze použití originálních náhradních dílů s osvědčením původu.



B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

• 9 FUNKČNÍ ZPŮSOBILOST

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NOREM IEC/EN/NF EN 60705;

Mezinárodní elektrotechnická komise SC.59K zpracovala normu o komparativních zkouškách výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tento přístroj doporučujeme:

Zkouška	Hmotnost	Přibližný čas	Stupeň výkonu	Nádoby/Doporučení
Vaječný krém (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Varné sklo 227 Na otočném talíři
Savojský koláč (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kus masa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Zakryjte plastovou fólií. Na otočném talíři
Rozmrazování masa (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Rozmrazování malin (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Gratinované brambory (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Mírný gril + 700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kuře (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Silný gril + 500 W	Umístěte na rošt podložený nádobou na odkapávání tuku 45mm Vložte do úrovně 1 odspodu Otočte v polovině doby
		35-40 min	Pečení s ventilátorem 200°C + 200 W	V glazované keramické míse Umístěte na rošt vložený do úrovně 1 odspodu
Dort (12.3.5)	700 g	20 min	Pečení s ventilátorem 220°C + 200 W	Varné sklo 828 Umístěte na rošt v úrovní 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

BRUGSANVISNING

KOMBINERET MIKROOVN

DA

KÆRE KUNDE,

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med De Dietrich produkterne.

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre.

De Dietrich designet udtrykkes via robuste og prestigefyldte materialer; autentiske og privilegerede. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du vil blive meget glad for at bruge dette nye apparat.

Tak for din tillid.



BV/Cert.6011825

Mærket "Origine France Garantie" sikrer forbrugeren sporbarheden af et produkt ved at give en klar og objektiv indikation af kilden. DE DIETRICH-mærket er stolt af at anbringe denne etiket på produkter fra vores franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER	4
1 / INSTALLATION	7
2 / MILJØ	9
3 / PRÆSENTATION AF OVNE	
• Præsentation af ovnen	10
• Præsentation af betjeningerne	11
• Præsentation af tilbehøret.....	12
4 / INDSTILLING	
• Indstilling af klokken	14
• Ændring af klokken.....	14
• Minutur.....	14
• Låsning af betjeningerne	14
• Menuindstillinger.....	14
• Styring til drejende plade.....	14
5 / BRUG	
• Tilberedningsfunktioner	15
• Øjeblikkelig tilberedning	17
◦ Ændring af temperaturen	17
◦ Ændring af effekten.....	17
◦ Programmere varigheden	17
◦ Tilberedning med udskudt start	17
• Automatiske tilberedningsfunktioner	17
• Automatiske optøningsfunktioner.....	18
- Gemme en tilberedning	18
6 / VEDLIGEHOLDELSE	
◦ Udvendige flader.....	18
◦ Udskiftning af pære.....	18
7 / FEJL OG AFHJÆLPNINGER	19
8 / KUNDESERVICE	19
9 / PRÆSTATIONS PRØVNING	20

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen, og behold en kopi af den.



Dette apparatet skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da dette kan give overophedning.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.



Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig.

— Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.



ADVARSEL:

Det er farligt for enhver anden end en kompetent person at foretage vedligeholdelse-sindgreb eller reparationer, hvor det er nødvendigt at fjerne dækslet, som beskytter mod udsættelse for mikrobølgeenergien.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom: Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske,

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, hvis de ikke er under opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



PAS PÅ :

Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.



PAS PÅ:

Hvis apparatet anvendes som kombineret funktion, anbefales det, at børn kun benytter ovnen under opsyn af en voksen på grund af de høje temperaturer.

— Brug kun køkkenredskaber, som er egnet til brug i mikrobølgeovne. Metalbeholdere til mad- og drikkevarer må ikke bruges i mikroovn.

— Mikrobølgeovnen er beregnet

til at varme fødevarer og drikke op.

Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, klude, fugtigt tøj og andre lignende artikler kan medføre risiko for kvæstelser, antændelse eller ildebrand.



PAS PÅ:

Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i hermetisk lukkede beholdere, da der er risiko for eksplosion.

— Man skal holde øje med madvarer, som opvarmes i beholdere i plastic eller papir, da der er en mulighed for antændelse.

— Hvis der ses røg, stoppes ovnen, eller ledningen tages ud, og lågen holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.

— Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan forårsage en pludselig opbrusning eller opkogning, og man skal også være forsigtig ved håndtering af beholderen.

— Indholdet i sutteflasker eller glas med babymad skal rystes eller omrøres, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

— Det anbefales ikke at opvarme æg (i æggeskal) og hårdkogte æg i mikrobølgeovn, da der er risiko for eksplosion, selv efter de er taget ud af ovnen.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

— Det anbefales at tørre mikrobølgeovnen af regelmæssigt og fjerne alle madrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overfladerne blive forringet, og dette kan påvirke dens levetid. Det kan også blive farligt at bruge apparatet.



PAS PÅ:

Hvis døren eller dørens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges før den er blevet repareret af en kompetent person.

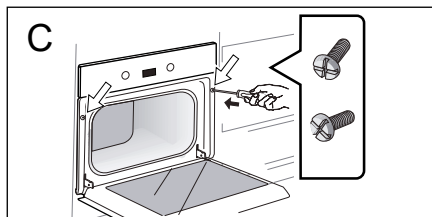
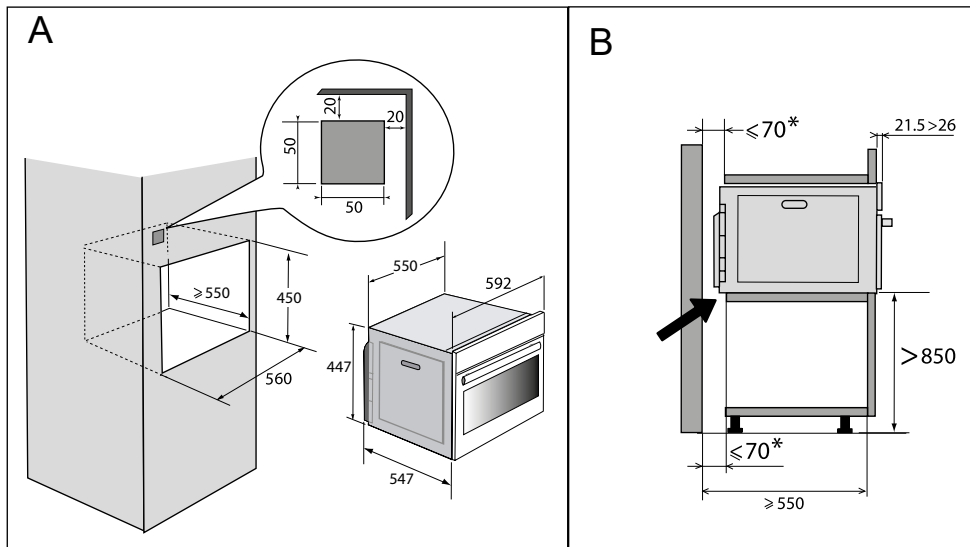
— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Børn må aldrig brug ovnen uden opsyn, medmindre de har fået en grundig vejledning, så de forstår, hvordan de bruger ovnen på en sikker måde, og så de forstår faren ved en forkert brug heraf.

• 1 INSTALLATION

VALG AF PLACERING OG INDBYGNING



Dette apparat skal installeres mindst 850 mm fra gulvet. Det kan installeres i et søjlemøbel som vist på installationsdiagrammet (**fig. A**).

OBS: Hvis møblets bund er åben, skal afstanden mellem væggen og pladen som ovnen står på, være maksimalt 70 mm* (**fig. B**).

Tag ikke apparatet i brug med det samme (vent i ca. 1 til 2 timer) efter at have flyttet det fra et koldt til et varmt

sted, da kondensationen kan bevirke, at apparatet ikke fungerer korrekt.

Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10 mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale).

Forbor et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det (**fig. C**).

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING



OBS:

Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Den elektriske tilslutning skal udføres, inden apparatet sættes ind i møblet.

Ovnen skal tilsluttes et standardiseret forsyningskabel med 3 strømførende ledninger på 1.5 mm² (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ ved hjælp af en stikkontakt i henhold til standard IEC 60083 eller en anordning med flærepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Kontrollér, at:

- installationens forsyningseffekt er tilstrækkelig (220-240 Volt~ 16 Amp.),
Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.

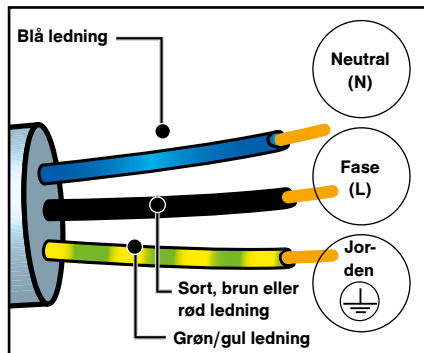
Under vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.



OBS:

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.



OBS:

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse.

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



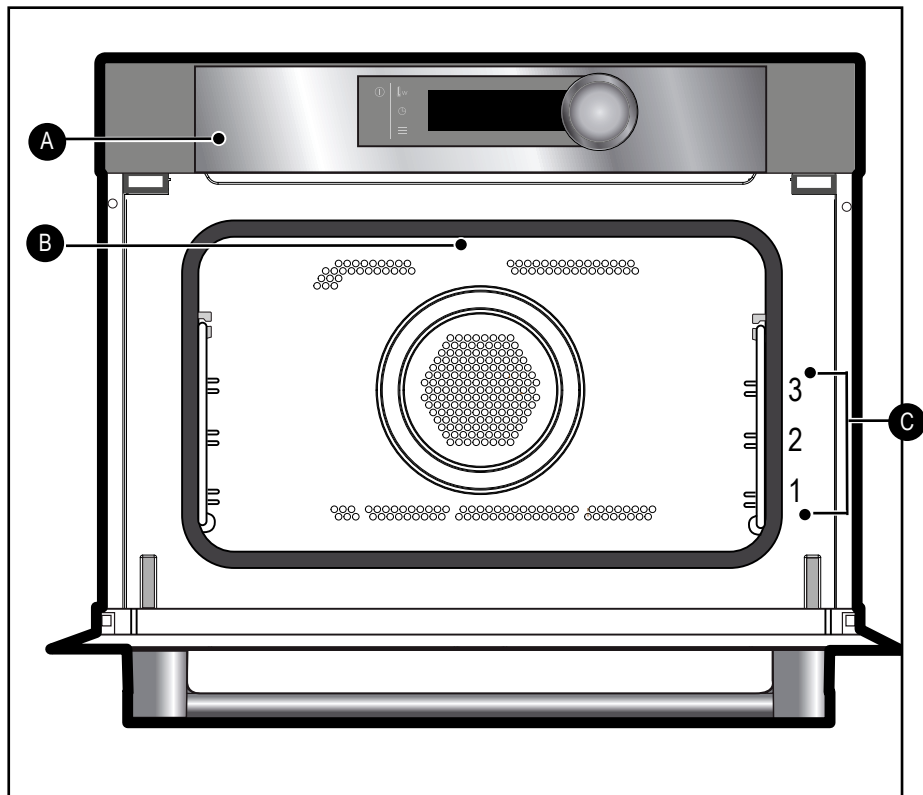
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

PRÆSENTATION AF OVNE

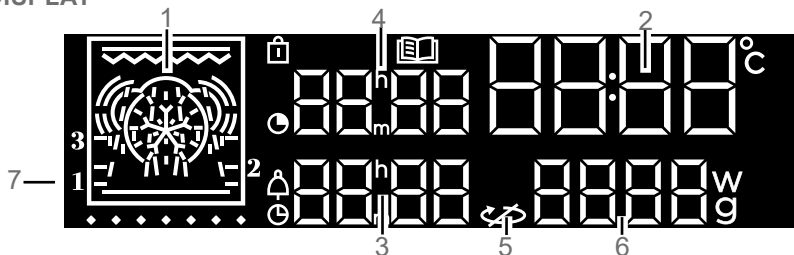


- A** Kontrolpanel
- B** Lampe
- C** Ledningslag (3 højder til rådighed)

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGSPANEL

DISPLAY

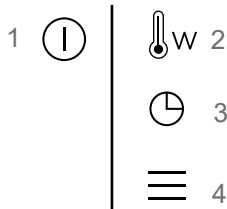


- 1- Visning af tilberedningsfunktioner
- 2-Visning af uret og ovns temperatur
- 3-Indikator for slutning på tilberedning/ Minutur
- 4-Indikator for tilberedningens varighed
- 5- Stop af drejeplade
- 6- Indikator for effekt/vægt
- 7-Indikator for ribbe

- 🔒 Indikator for låsning af betjeninger
- 📖 Indikator for funktionen "Opskrifter"
- 🕒 Indikator for bagningens varighed
- 🔔 Indikator for minutur
- 🔄 Indikator for slutning på bagning

🔍 Bemærkning:
Efter visning af klokken slukker som standard displayet efter nogle minutter uden indgriben fra brugerens side. Denne funktion kan ændres med funktionen "Visning af klokken" i menuen indstillinger.

TASTERNE



- 1 Tænd/sluk
- 2 Indstilling af temperatur og effekt
- 3 Indstilling af klokken, tiden for afslutning af tilberedningen, minuturet
- 4 Åbning af MENU for indstillinger

BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med trykfunktion i midten; den bruges til at vælge programmerne, forøge eller sænke værdierne og godkende.

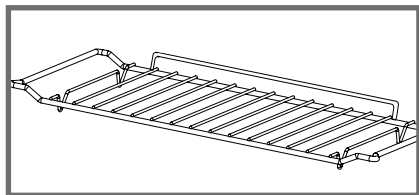
• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR

Rist med sikkerhed mod vipning


Anvendes til at toast, brune eller grille. Risten må under ingen omstændigheder bruges sammen med andre beholdere i metal i mikrobølgefunktion, grill- + mikrobølgefunktion eller varmluft- + mikrobølgefunktion.

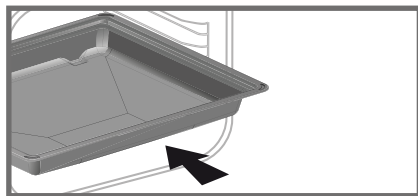
Det er dog muligt at varme en fødevarer op i en aluminiumsbakke ved at isolere den fra risten med en tallerken.



Universalplade, bradepande 45 mm

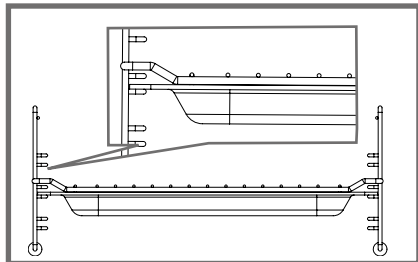
Den kan anvendes halvt fuld af vand til tilberedning i vandbad i funktionen varmluft. Den kan også bruges som stegefad.

 **Bemærk:**
Sørg for at sætte bradepanden midt på ribberne i siden for ikke at ændre luftcirkulationen.



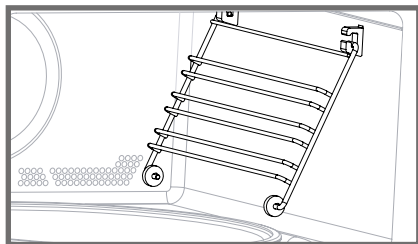
Risten + Universalplade, bradepande 45 mm

Stil risten på bradepanden 45mm for at opsamle stegesaft eller fedt op.

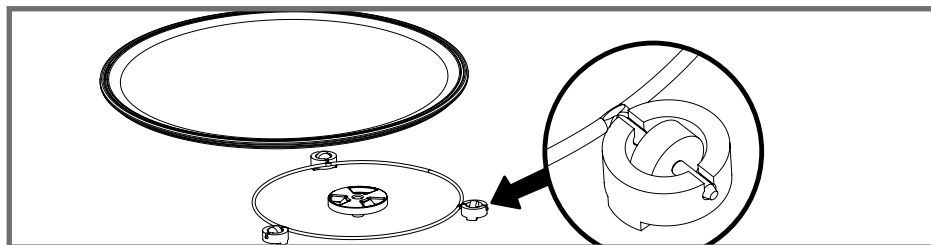


Ribberne

2 ribber, der skal sættes i, giver mulighed for at bruge risten over 3 niveauer.



• 3 PRÆSENTATION AF OVNE



DEN DREJENDE PLADE

Den drejende plade giver en ensartet tilberedning af madvarer, uden at du rører ved den. Den kan dreje i begge retninger. Hvis pladen ikke drejer, kontrolleres det, at alle elementerne er placeret korrekt.

Den kan også bruges som bageplade. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er forudset til det.

Det er drevet, der får glaspladen til at dreje rundt.

Hvis drevet tages ud, sørg for at der ikke kommer vand ned i motoraksens hul.

Husk at sætte drevet, understøtningen med hjul og den drejelige glasplade ind igen.

Forsøg ikke at dreje drevet til den drejende glasplade manuelt, da du risikerer at beskadige drivsystemet. I tilfælde af dårlig rotation, skal du kontrollere, at der ikke er fremmedlegemer under pladen.

Når pladen er i stopposition, kan den anvendes til store retter, der bruger hele ovns overflade. I så tilfælde er det nødvendigt at dreje beholderen eller at blande dens indhold halvvejs inde i programmet.

DRIFTSPRINCIP

Mikroovne, der anvendes til tilberedning, gør brug af elektromagnetiske bølger. De findes normalt i vores omgivelser i form af radioelektricitet, lys, eller infrarøde stråler.

Deres frekvens befinder sig i bånd på 2450 MHz.

Deres egenskaber:

- De reflekteres af metaller.
- De går gennem alle andre materialer.
- De absorberes af molekyler af vand, fedt og sukker.

Når en madvare udsættes for mikrobølger, foregår der en hurtig bevægelse af molekylerne, hvilket fremkalder en opvarmning. Bølgerne trænger cirka 2,5 cm ind i maden, hvis maden er tykkere end disse 2,5 cm foregår opvarmningen ind til midten af maden via varmeledning, som ved traditionel tilberedning.

Det er godt at vide, at mikroovne fremkalder et simpelt opvarmningsfænomen i maden, og at de ikke er skadelige for helbredet.

• 4 INDSTILLINGER

INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN

Tryk på tasten \ominus i nogle sekunder, indtil time blinker. Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten \ominus .

0:00 blinker. Indstil minuturet ved at dreje drejeknappen og trykke for at godkende, nedtællingen starter.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet.

For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 00:00.

LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring

Tryk samtidigt på tasterne \mathbb{W} og \ominus , indtil symbolet \mathbb{W} vises på skærmen. Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten \ominus forbliver aktiv under en tilberedning.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten \mathbb{W} og \ominus , indtil symbolet \mathbb{W} forsvinder fra skærmen.

INDSTILLINGSMENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

Kontrast, lyde og demo-funktion.

For at gøre dette skal du trykke nogle sekunder på tasten \equiv for at åbne indstillingsmenuen.

Se tabellen herunder:

Indstillinger, der er valgt som standard	
	Lyde - bip: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	Kontrast: Belysningsgraden af displayet kan indstilles fra 10 til 100 %.
	DEMO-funktion: Aktiver/deaktiver "DEMO"-funktionen. Demonstrationstilstand som anvendes, når ovnen udstilles i butikken. Demo-funktionen skal deaktiveres, for at du kan bruge ovnen.
	Visning af klokken: Positionen ON som standard: SLEEP vises, og displayet slukker efter et par minutter. Positionen OFF: Displayet forbliver tændt.

Hvis det er nødvendigt at ændre de forskellige parametre, drejes på drejeknappen, og der godkendes derefter.

Du kan gå ud af indstillingsmenuen når som helst ved at trykke på \ominus .

STYRING AF DEN DREJENDE PLADE

Hvis du vurderer at der ikke er tilstrækkelig plads til at maden kan dreje frit i ovnen, kan du stoppe den drejende plade før eller under udførelsen af et program.

Tryk samtidigt på tasterne \ominus og \equiv i et par sekunder.

Symbolet \mathbb{W} blinker på displayet.

• Genaktivering af den drejende plade


Tryk igen samtidigt på tasterne \ominus og \equiv flere sekunder, indtil symbolet \mathbb{W} forsvinder fra displayet.

• 5 BRUG









GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Med denne ovn har du adgang til 4 forskellige typer af tilberedningsfunktioner:

- Funktionen Mikroovn.
- Funktionerne Kombineret med mikroovn (mikroovn + traditionel tilberedning).
- Funktionerne for Traditionel tilberedning.
- Funktionerne for Automatisk tilberedning.

 **Advarsel : Det emaljerede fad må ikke anvendes.**




FUNKTIONER FOR MIKROOVN

Position	Styrke	Anvendelse
 Mikroovn	1000 W	Hurtig opvarmning af drikke, vand og retter, der indeholder meget væske. Tilberedning af madvarer der indeholder meget vand (supper, saucer, tomater osv.).
 Mikroovn	800 W/900 W	Tilberedning af friske og frosne grøntsager.
 Mikroovn	600 W	Smelte chokolade.
 Mikroovn	500 W	Tilberedning af fisk og skaldyr. Opvarmning i 2 niveauer. Tilberedning af tørre grøntsager ved lavt blus. Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer på basis af æg.
 Mikroovn	400 W/ 300 W	Tilberedning ved lavt blus af mælkeprodukter, syltetøj.
 Mikroovn	200 W	Manuel optøning. Blødgøre smør, is.
 Mikroovn	100 W	Optøning af kager der indeholder fløde.
 Optøning	200 W	Se optøningsvejledning s.




• 5 BRUG

 **Bemærk:** I kombination med mikrobølgeovnen kan du bruge det emaljerede bagefad med grill.

FUNKTIONER KOMBINERET MED MIKROOVN

Position	T °C og anbefalet effekt mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft + mikroovn	200 °C 50 °C - 200 °C 300 W 100 W - 300 W	Denne kombinerede funktion forener tilberedning i mikroovn med tilberedning i varmluftsovn, og giver dig mulighed for at spare meget tid. Anbefales til kød, kylling og stege på plade.
 Middel grill + mikroovn	2 1-4 500 W 100 W - 700 W	Denne funktion giver mulighed for at bruge grillen og mikroovnen på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Denne funktion anvendes til at tilberede og brune madvarer som gratiner og kød. Den kan bruges før og efter kogning/ste-gning, ifølge opskriften.
 Grill + mikroovn	4 1-4 500 W 100 W - 700 W	Tilberedning med grill + mikroovn til grillning af kød og fisk.

- FUNKTIONER FOR TRADITIONEL TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Grill	2 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødkiver, gambas-rejer som lægges på risten.
 Stærk varmlufts grill	200 °C 50 °C - 200 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Varmluft	200 °C 50 °C - 220 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag.

• 5 BRUG

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

ÆNDRE TEMPERATUREN

- Tryk på tasten \downarrow w temperaturen blinker, og det er muligt at indstille den.

Indstil temperaturen ved at dreje drejeknappen, og derefter trykke for at godkende.

- F.eks.: 180 °C.

ÆNDRE EFFEKTEN

- Tryk på tasten \downarrow w effekten (300W) blinker, og det er muligt at indstille den.

- Indstil effekten med drejeknappen.

- F.eks.: 200 Watt.

- Godkend ved at trykke på drejeknappen.

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på \ominus , tilberedningstiden \odot blinker, og indstillingen er nu mulig.

Drej drejeknappen for at indstille tilberedningstiden. Tryk på den for at godkende.

Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten.

Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen. Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

DE AUTOMATISKE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Programmeringen for automatisk tilberedningsfunktion ud fra vægt og varighed, vælger tilberedningsindstillingerne for dig. Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

Vælg med drejeknappen funktionen

 , logoet blinker.

- Vælg en tilberedning AUTOMATISK (Se oversigten)

- En foreslået vægt blinker på skærmen.

- F.eks.: P3 \rightarrow vægt, 500 G.

- Justér vægten med drejeknappen.

Eksempel: 650 g.

- Godkend med et enkelt tryk på drejeknappen.

- piktogrammet for den anvendte tilberedning og den automatisk beregnede tilberedningstid vises. Ovnen starter.

Madvarer	14 Opskrifter
Fiberholdige friske grøntsager	P01
Friske grøntsager	P02
Frosne grøntsager	P03
Fjerkræ (kombineret funktion)	P04
Oksekød (kombineret funktion)	P05
Fisk	P06
Frisk pizza (kombineret funktion)	P07
Frossen pizza (kombineret funktion)	P08
Frossen pizza (traditionel tilberedning)	P09
Farserede færdigretter (mikroovn)	P10
Frosne færdigretter	P11
Friske færdigretter (kombineret funktion)	P12
Tærter (kød, grøntsager m.m)	P13
Quiche, kartoffelgratin	P14

• 5 BRUG

DE AUTOMATISKE FUNKTIONER FOR OPTØNING

Med denne ovn har du adgang til 3 forskellige programmeringstyper i optøningsfunktion

- En automatisk optøning P1, P2 eller P3. Du vælger ganske enkelt programtypen og indtaster vægten.

P1: Automatisk optøningsfunktion for kød, fjerkræ og færdige retter.

P2: Automatisk optøningsfunktion for fisk

P3: Automatisk optøningsfunktion for brød og wienerbrød.

NB: Det er ikke muligt at bruge udskudt start med optøningsfunktionerne.

GEMME EN TILBEREDNING

Du kan gemme 3 programmer for tilberedning efter eget valg, som du kan bruge sidenhen.

- Gemme et program i hukommelsen
Vælg en tilberedning, dens effekt eller temperatur og dens varighed, derefter trykkes på drejknappen for at opnå "MEM 1".

Vælg en af de 3 hukommelser ved at dreje drejknappen, og godkend for at gemme den. Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 hukommelser er registrerede, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den forrige.

Det er ikke muligt at bruge udskudt start fra de registrerede programmer.

- Vælg en af de 3 hukommelser, der allerede er registreret

Drej drejknappen, og gå til MEMO, godkend derefter. Rul gennem hukommelserne med drejknappen, og godkend den, du ønsker. Opvarmningen starter.



Bemærk:

Tryk længe på tasten  når som helst for at stoppe ovnen.

For at sætte på pause under tilberedningen trykkes på drejknappen.

6 VEDLIGEHOLDELSE

UDVENDIGE FLADER

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.



Advarsel

Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

UDSKIFTNING AF PÆRE

Kontakt eftersalgsservicen eller en autoriseret kvalificeret person for ethvert indgreb på lampen.

• 7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Nogle problemer kan du selv løse:

Ovnen varmer ikke op. Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur. Kontrollér, om ovnen er indstillet til **DEMO**-funktion.

Lampen i ovnen fungerer ikke. Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen. Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen.

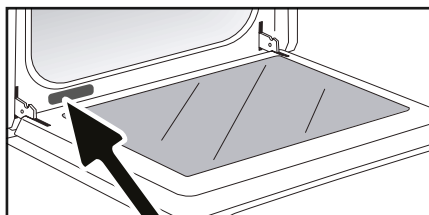
• 8 KUNDESERVICE

KUNDESERVICE

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.

ORIGINALE DELE

Under indgreb for vedligeholdelse, skal du bede om, at der udelukkende anvendes godkendte originale reservedele.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz

Service conso.

B XXXXXXXX

C XXXXXXXX

H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

9 PRÆSTASTIONS PRØVNING

Præstationsprøvning ifølge normerne CEI/EN/NF EN 60705;

Den Internationale Elektrotekniske Kommission, SC.59K, har etableret en norm angående sammenlignende præstationsprøvning udført på forskellige mikroovne. Vi anbefaler følgende for dette apparat:

Prøvning	Belastning	Cirka tid	Effektvælger	Beholdere/Gode råd
Fløde med æg (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 På drejepladen
Savoie-kage (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Farsbrød (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Dækket med en plast- film. På drejepladen
Optøning af kød (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Optøning af hindbær (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	På en flad tallerken På drejepladen
Kartoffel- gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Blid grill + 700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Kartoffel- gratin (12.3.4)	1200 g	24-26 min	Stærk grill + 500 W	Lagt på hele risten + bradepanden 45mm Indsæt på niveau 1 nedefra Vendes efter halvdelen af tiden
		35-40 min	Varmluft 200 °C + 200 W	I et emaljeret lerfad Sat på den indsatte rist på niveau 1 nedefra
Kage (12.3.5)	700 g	20 min	Varmluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Sat på risten, niveau 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

EINBAU UND SICHERHEITSHINWEISE

MIKROWELLENGERÄT

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.



BV Cert. 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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN.....	4
1/ EINBAU.....	7
2 / Environnement	9
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTES	
• Übersicht über das Gerät	2
• Bedienungselemente	9
• Zubehör.....	10
4 / EINSTELLUNG	
• Einstellung der Uhrzeit	11
• Änderung der Uhrzeit	11
• Zeitschaltuhr.....	11
• Sperrung der Bedienelemente	11
• Menü Einstellungen	11
• Drehteller	11
5 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Gararten	15
• Sofortiges Garen	17
° Änderung der Temperatur.....	17
° Änderung der Leistung.....	17
° Programmierung der Gardauer.....	17
° Startzeitvorwahl Garen	17
• Automatische Garfunktionen	17
• Automatische Abtaufunktionen.....	18
• Garmodus abspeichern	18
6 / PFLEGE	
° Außenfläche.....	18
° Wechsel der Lampe	18
7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN	19
8 / KUNDENDIENST	19
9 / EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH.....	20

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.



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Blende installiert werden, sonst kann es zu einer Überhitzung kommen.

— 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). Um die Stabilität zu erhöhen, das Gerät mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.



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.

— Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein.

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



WARNHINWEIS:

Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.

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

— 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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Gerätes erhalten haben und die etwaigen Gefahren 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.



WARNHINWEIS :

Die zugänglichen Teile des Gerätes können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.



WARNHINWEIS:

Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden

Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

— Verwenden Sie nur für Mikrowellenherde geeignetes Geschirr und Zubehör.

Behälter aus Metall für Nahrungsmittel und Getränke dürfen für das Garen im Mikrowellengerät nicht verwendet werden.

— Die Mikrowelle ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen.

Die Trocknung von Lebensmitteln oder von Wäsche und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchter Wäsche und ähnlichen Gegenständen können zu Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr führen.



WARNHINWEIS:

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.

— Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Behältern aus Kunststoff oder Papier behalten Sie stets ein Auge auf das Gerät, da die Gefahr einer Flammenbildung besteht.

— Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

— Das Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann ein plötzliches oder verzögertes Spritzen der siedenden Flüssigkeit verursachen, daher sind bei der Handhabung des Behälters die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen.

— Der Inhalt von Fläschchen und Babynahrungsgläsern muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur ist vor dem Konsum zu prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

— Es ist nicht empfohlen, Eier in ihrer Schale oder ganze harte Eier in einem Mikrowellenherd aufzuwärmen, da sie explodieren können, auch nach Garende.

— Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelrückstände zu entfernen.

— Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können der Zustand der Oberfläche und zwangsläufig die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und eine gefährliche Situation hervorgerufen werden.



WARNHINWEIS:

Wenn die Tür oder die Dichtung der Tür beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor eine entsprechend kompetente Person die erforderliche Reparatur durchgeführt hat.

— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine

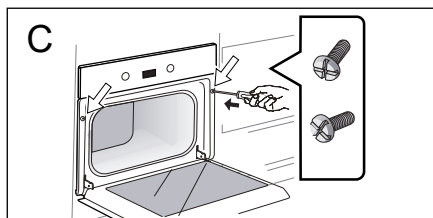
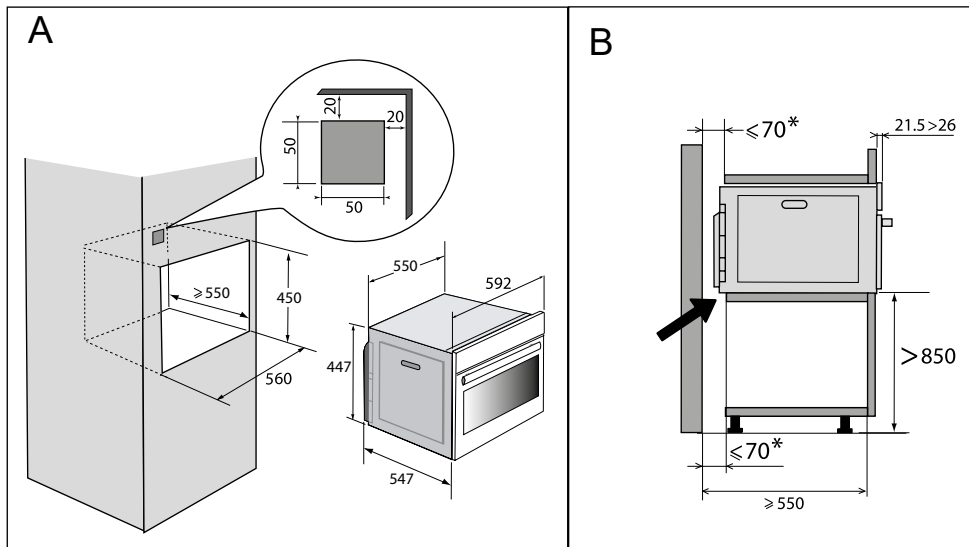
Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Erlauben Sie Kindern nur, das Gerät ohne Beaufsichtigung zu benutzen, wenn sie vorher die notwendigen Anweisungen erhalten haben, damit sie das Gerät bei aller Sicherheit benutzen können und die Gefahren einer ungeeigneten Benutzung verstehen.

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden. Es kann gemäß Einbauanleitung in einen Hochschrank eingebaut werden (**Abb. A**).

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist, darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm betragen* (**Abb. B**).

Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern.

Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher befestigen (**Abb. C**).

• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Achtung :

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau sicherzustellen. Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird. 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 Stromnetz angeschlossen werden muss.

Prüfen ob:


- die Leistung der Installation ausreicht (220-240 Volt~ 16 Ampere),

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

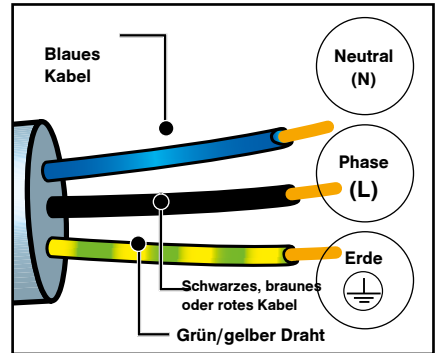
Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.



Achtung:

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss  des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.



Achtung:

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

• 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.



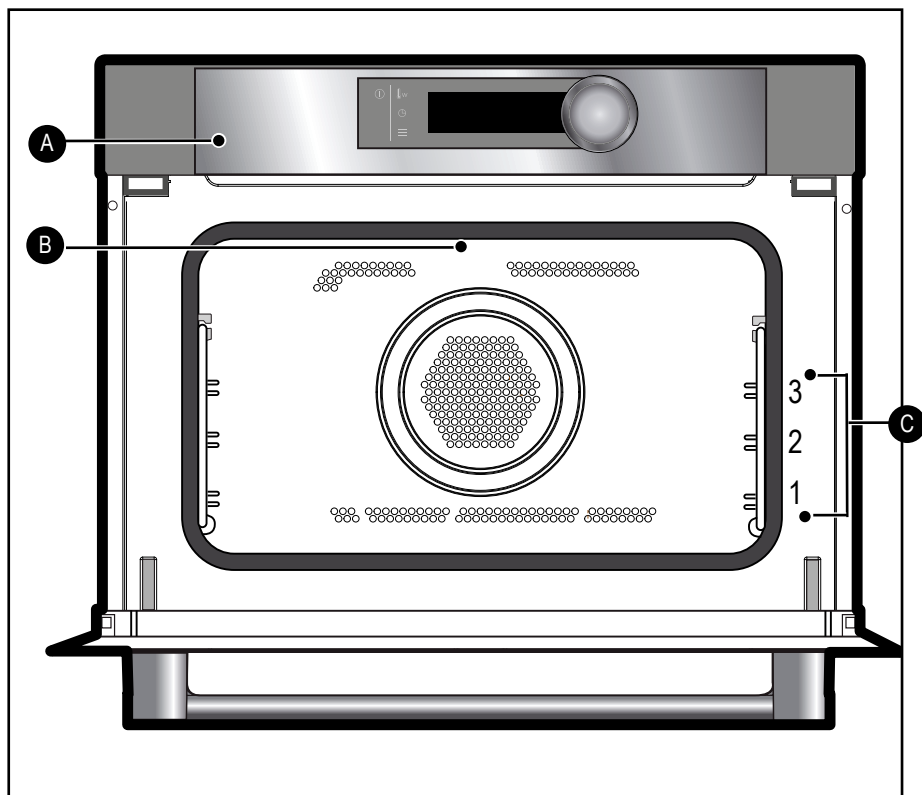
In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen

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 GERÄTES

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

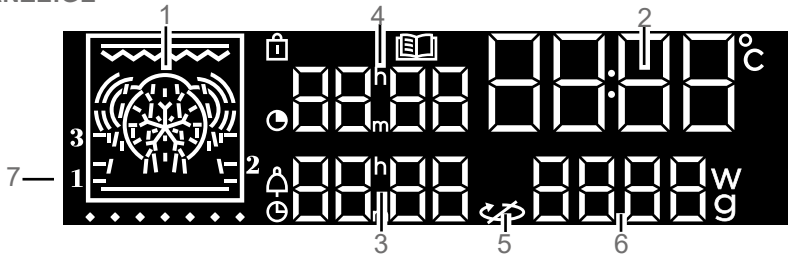


- A** Schalttafel
- B** Lampe
- C** Drahtebenen (3 Höhen verfügbar)

• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

BEDIENLEISTE

ANZEIGE

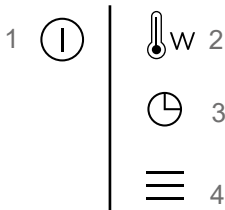


- 1- Anzeige der Garmethoden
- 2- Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur
- 3- Anzeige des Garzeitendes / Zeitschaltuhr
- 4- Anzeige der Gardauer
- 5- Drehteller anhalten
- 6- Leistungs- und Gewichtsanzeige
- 7- Anzeige der Einschubleisten

- Anzeige Verriegelung der Bedienelemente
- Anzeige Funktion „Rezepte“
- Anzeige Gardauer
- Anzeige Zeitschaltuhr
- Anzeige Garzeitende

Hinweis: Nach der Anzeige der Uhrzeit erlischt die Anzeige standardmäßig, wenn der Bediener ein paar Minuten lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat. Diese Funktion kann mit der Funktion "Anzeige der Uhrzeit" im Menü Einstellungen verändert werden.

DIE TASTEN



- 1 Ein / Aus
- 2 Einstellung der Temperatur und der Leistung
- 3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des Garzeitendes, der Zeitschaltuhr
- 4 Zugang zum MENÜ Einstellungen

DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

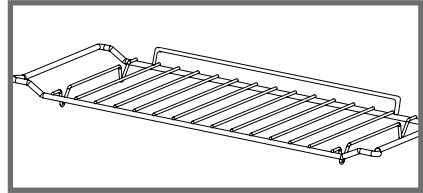
ZUBEHÖR

Rost mit Kippschutz

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen.

Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

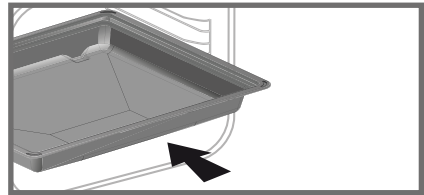
Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.



Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

Sie kann mit der Funktion Heißluft halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad verwendet werden.

Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.

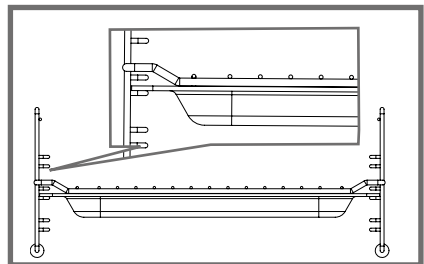


Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Fettpfanne richtig in den Seiteneinschüben positioniert ist, um die Luftzirkulation nicht zu verändern.

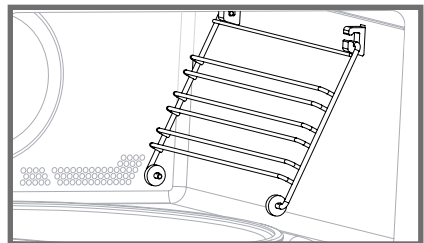
Rost + Mehrzweckblech, Auffangschale 45

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.

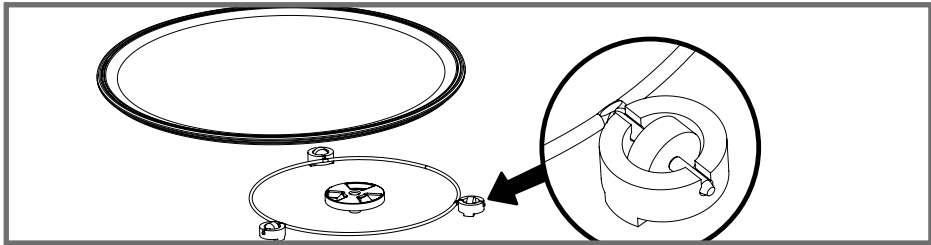


Die Einschubleisten

Mit Hilfe von 2 Halterungen zum Einhängen kann der Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.



• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



DER DREHTELLER

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen.

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden. Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Glastellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Nicht versuchen, den Drehtellerantrieb manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Befindet sich der Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherdes verwenden. In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt. Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein.

Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.


Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

• 4 EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DER UHRZEIT


Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.
Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.
Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT

Drücken Sie die Taste  einige Sekunden lang, bis die Uhrzeit blinkt. Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

ZEITSCHALTUHR




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





Drücken Sie die Taste .
0:00 blinkt. 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 00:00 vor.


SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung





Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.


HINWEIS: Nur die Taste  bleibt bei einem Garvorgang aktiv.
Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:



Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus. Dazu drücken Sie einige Sekunden lang die Taste , um Zugang zum Menü Einstellungen zu erhalten.

Installierte Parameter Standardeinstellung	
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.
	DEMO-Modus: Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.
	Anzeige der Uhrzeit: Position ON standardmäßig: SLEEP wird angezeigt und die Anzeige erlischt nach ein paar Minuten. Position OFF: die Anzeige bleibt an.




Siehe folgende Tabelle:
Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.
Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf .

DREH TELLER

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Raum zum freien Drehen im Garraum nicht reicht, dann kann der Drehteller vor oder während der Ausführung des Programms angehalten werden.

Einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und  drücken.

Das Symbol  erscheint auf der Anzeige.
• Drehteller wieder aktivieren


Nochmals gleichzeitig die Tasten  und  einige Sekunden lang drücken, bis das Symbol  in der Anzeige verschwindet.

• 5 BENUTZUNG DES GERÄTS

GAREN

Dieses Gerät bietet Ihnen 4 verschiedene Gararten:

- Mikrowellengaren.
- Kombifunktion von Herd und Mikrowelle (Mikrowelle + traditionelles Garen).
- Traditionelle Garfunktionen.
- Automatische Garfunktionen.

 **Hinweis:**
Verwenden Sie nicht die emaillierte Schale.




MIKROWELLENGAREN

Position	Leistung	Bedienung
 Mikrowellen-gerät	1000W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit hohem Flüssigkeitsanteil. Garen von Nahrungsmitteln mit hohem Wasseranteil (Suppen, Saucen, Tomaten, usw.).
 Mikrowellen-garen	800W/900W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
 Mikrowellen-garen	600W	Schokolade schmelzen.
 Mikrowellen-garen	500W	Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse bei schwacher Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
 Mikrowellen-garen	400W/300W	Garen von Milchprodukten, Konfitüren bei schwacher Hitze.
 Mikrowellen-garen	200W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
 Mikrowellen-garen	100W	Abtauen von sahnehaltigen Backwaren.
 Abtauen	200W	Siehe Abtauanleitung.




• 5 BENUTZUNG DES GERÄTS

KOMBIFUNKTIONEN VON HERD UND MIKROWELLE

⚠ Warnung : In Kombination mit der Mikrowelle können Sie die emaillierte Backform mit dem Grill verwenden.

Position	Temperatur in °C und empfohlene Leistung Min. - Max.		Bedienung
 Heißluft Mikrowelle	+	200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Bei dieser Kombifunktion wird Mikrowellengaren mit Heißluft kombiniert. Dies bedeutet einen erheblichen Zeitgewinn für Sie. Empfohlen für alle Fleischarten, Hähnchen und Braten, die in einem Bratgeschirr zubereitet werden.
 Grill mittel Mikrowelle	+	2 1-4 500W 100W - 700W	Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.
 Grill stark Mikrowelle	+	4 1-4 500W 100W - 700W	Garfunktion Grill stark + Mikrowelle, zum Grillen von Fleisch und Fisch.

TRADITIONELLE GARFUNKTIONEN


Position	Temperatur in °C und empfohlene Leistung Min. - Max.		Bedienung
 Grill stark		2 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost.
 Grill stark mit Umluft		200°C 50°C - 200°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Heißluft*		200°C 50°C - 220°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.

• 5 BENUTZUNG DES GERÄTS

SOFORTIGES GAREN

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.


DIE TEMPERATUR VERÄNDERN

-Die Taste  drücken, die Leistung (1000W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

- Beispiel: 180°C.

DIE LEISTUNG VERÄNDERN



- Die Taste  drücken, die Leistung (300W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

- Stellen Sie die Leistung durch Drehen des Bedienschalters ein.

- Beispiel: 200 Watt.

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER


Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch  die Garzeit  blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

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

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

STARTZEITVORWAHL GAREN


Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen

des Bedienschalters ein. Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

AUTOMATISCHE GARFUNKTIONEN

Die automatische Garzeitprogrammierung nach Gewicht oder Dauer wählt für Sie die Gareinstellungen aus.

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

- Mit Hilfe des Bedienschalters den Modus  auswählen, das Logo blinkt.

- Einen Garmodus auswählen
AUTOMATISCH (Siehe Tabelle)

- Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display.

- Beispiel: P3 —> Gewicht, 500G.

- Das Gewicht oder die Dauer mit dem Bedienschalter verändern.

Beispiel: 650g.

- Zur Bestätigung einfach den Bedienschalter drücken.

Lebensmittel	14 Rezepte
Frisches ballaststoffreiches Gemüse	P01
Frisches Gemüse	P02
Tiefgefrorenes Gemüse	P03
Geflügel (Kombifunktion)	P04
Rindfleisch (Kombifunktion)	P05
Fisch	P06
Frische Pizza (Kombifunktion)	P07
Tiefkühlpizza (Kombifunktion)	P08
Tiefkühlpizza (traditionelles Garen)	P09
Frisch zubereitetes Gericht (Mikrowellengaren)	P10
Tiefkühlgericht	P11
Frisch zubereitetes Gericht (Kombifunktion)	P12
Salzige Tarte	P13
Kartoffelquiche	P14

• 5 USE

- Das Piktogramm des verwendeten Garmodus sowie die automatisch berechnete Zeit werden angezeigt. Der Backofen geht in Betrieb.

AUTOMATIKFUNKTIONEN ABTAUEN

Dieses Gerät bietet Ihnen 3 verschiedene Programme zum Abtauen.

- Automatisches Abtauen P1, P2 oder P3.

Wählen Sie dazu einfach die Art des Programms und geben Sie das Gewicht ein.

P1: Automatisches Auftauen für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte.

P2: Automatisches Auftauen für Fisch.

P3: Automatisches Auftauen für Brot und Backwaren.

Hinweis: Während der Auftauvorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

Sie können 3 Garprogramme Ihrer Wahl abspeichern, die anschließend verwendet werden können.

- Eine Speicherung programmieren

Wählen Sie eine Garart, ihre Leistung und ihre Dauer aus und drücken Sie dann auf den Bedienschalter bis zum Erreichen von

„MEM“ 1. Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters einen der 3 Speicher und bestätigen Sie zum Abspeichern. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen. **Hinweis: Sind die 3 Speicher abgespeichert, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende.**

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.



Hinweis:

Zum Ausschalten des Mikrowellengeräts zu einem beliebigen Zeitpunkt die Taste ① lang drücken.

Zum Einlegen einer Pause während des Garvorgangs den Bedienschalter drücken.

6 PFLEGE

AUSSENFLÄCHE

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



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.

AUSWECHSELN DER LAMPE.

Bei allen Reparaturarbeiten an der Lampe den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann für die entsprechende Marke kontaktieren.

• 7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Einige kleinere Funktionsstörungen können Sie selbst beheben:

Der Backofen heizt nicht. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen. Kontrollieren Sie, ob der **DE-MO-Modus** eingestellt ist.

Die Lampe des Backofens funktioniert nicht. Tauschen Sie die Lampe bzw. die

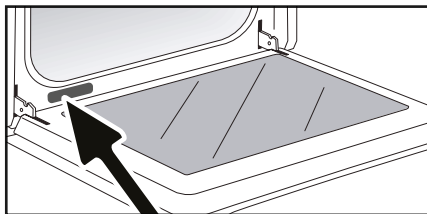
Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter. Das ist normal, das Kühlgebläse kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens abzusenken.

• 8 KUNDENDIENST

REPARATUREN

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.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz
Service conso.

B XXXXXXXX
C XXXXXXXXX
H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei einem Reparatereinsatz, dass ausschließlich zertifizierte Originalersatzteile verwendet werden.



• 9 EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH

Eignungsversuche nach den Normen CEI/EN/NF EN 60705;

Die internationale Elektrotechnikkommission SC.59K, hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellenherde festgelegt. Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Versuch	Gewicht	Ungefähre Zeit	Leistungswahl-schalter	Gefäße / Hinweise
Eiercreme (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
Biskuittorte (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Abtauen von Fleisch (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Himbeeren auftauen (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Kartoffel-gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Sanftes Grillen + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill stark + 500 W	Auf die Einheit bestehend aus Rost + Mehrzweckblech, Auf-fangschale 45. In Einschubebene 1 (von unten) setzen Nach halber Garzeit umdrehen
		35-40 min	Heißluft 200°C + 200 W	In emailliertem Tongefäß Auf das eingeschobene Gitter stellen Erste Einschubebene von unten
Gebäck (12.3.5)	700 g	20 min	Heißluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost in der 1. Einschub-leiste legen

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

*ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ*

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί

η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά,

η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία

της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας.

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BV Cert. 6011825

Η ετικέτα «Origine France Garantie» εξασφαλίζει στον καταναλωτή την ανιχνευσιμότητα ενός προϊόντος δίνοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της πηγής. Η μάρκα DE DIETRICH είναι υπερήφανη για την τοποθέτηση αυτής της ετικέτας στα προϊόντα των γαλλικών μας εργοστασίων με έδρα την Ορλεάνη και το Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	4
1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	7
2 / ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	9
3 / ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	
• ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ	10
• ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ.....	11
• ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ	12
4 / ΡΥΘΜΙΣΗ	
• ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ	14
• ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ	14
• ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ	14
• ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ	14
• ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ.....	14
• ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ	14
5 / ΧΡΗΣΗ	
• ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	15
• ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	17
° ΑΛΛΑΓΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	17
° ΑΛΛΑΓΗ ΙΣΧΥΟΣ	17
° ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ.....	17
° ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ.....	17
• ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	17
• ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ	18
• ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ	18
6 / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	
° ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ.....	19
° ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ	19
7 / ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ.....	20
8 / ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	20
9/ ΕΠΙΔΟΣΗ.....	21

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.



Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε

την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. — Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο για οποιοδήποτε, εξαιρουμένου του εξειδικευμένου προσωπικού, να προβαίνει σε ενέργειες συντήρησης ή επιδιόρθωσης που απαιτούν την αφαίρεση του καλύμματος, το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δορών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό

του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η συσκευή βρίσκεται σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.

— Βεβαιώνεστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μεταλλικά σκεύη για τρόφιμα και ποτά δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα.

— Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών.

Όταν στεγνώνετε τρόφιμα ή ρούχα και ζεσταίνετε ηλεκτρικές κουβέρτες, παντόφλες, σφουγγάρια, υγρά ρούχα και άλλα παρόμοια αντικείμενα, ενδέχεται να υπάρξει κίνδυνος τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται μέσα σε σκεύη που είναι κλεισμένα αεροστεγώς καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

— Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των τροφίμων σε πλαστικά ή

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

χάρτινα σκεύη, ελέγχετε συχνά το φούρνο, καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

— Εάν εμφανιστεί καπνός, σταματήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και διατηρήστε την πόρτα κλειστή προκειμένου να σβήσει η ενδεχόμενη φλόγα.

— Το ζέσταμα αφεψημάτων με μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει αιφνίδια και απρόβλεπτη ανάβλυση του υγρού που βράζει, συνεπώς πρέπει να λαμβάνονται οι απαραίτητες προφυλάξεις κατά το χειρισμό του σκεύους.

— Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των τροφίμων για μωρά σε βαζάκια πρέπει να αναδευτεί και η θερμοκρασία του περιεχομένου πρέπει να ελεγχθεί πριν την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.

— Σας συνιστούμε να μην ζεσταίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων τα αυγά με το σόφλι τους ή τα βραστά αυγά ολόκληρα καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ψησίματος.

— Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο τακτικά και να αφαιρείτε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών.

— Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής

αλλά και θα καταστήσει τη χρήση της επικίνδυνη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμος της πόρτας φθαρεί, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί πριν την επιδιόρθωση της βλάβης από εξειδικευμένο τεχνικό.

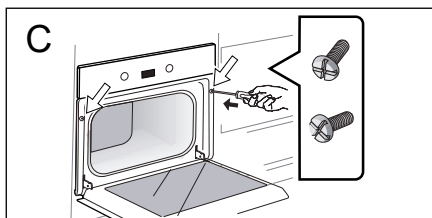
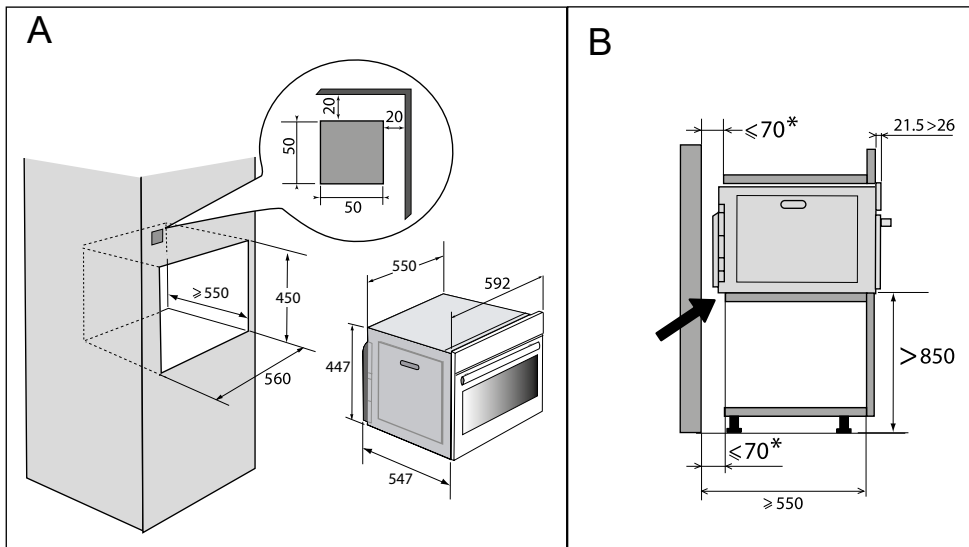
— Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο, χωρίς επίβλεψη εκτός εάν τους έχετε πρωτύτερα εξηγήσει τις οδηγίες χρήσης, προκειμένου να χρησιμοποιήσουν το φούρνο με ασφάλεια και να καταλάβουν τους κινδύνους μίας λανθασμένης χρήσης.

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος. Μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης (εικ. Α).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του, η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος

ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. Β).

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπύκνωση των υδρατμών μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία.

Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό).

Δημιουργήστε μια οπή \varnothing 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου.

Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό (εικ. C).

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

⚠ Προσοχή:
Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.


Η ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος πρέπει να διασφαλίζεται με σωστό εντοιχισμό. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο. Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Ελέγξτε ότι:

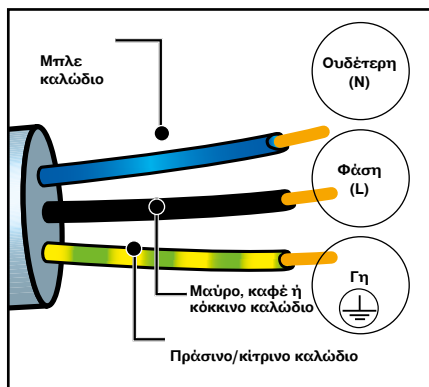
- η ισχύς της εγκατάστασης είναι επαρκής (220-240 V~ 16 αμπέρ).

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.

⚠ Προσοχή:
Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.

Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.



⚠ Προσοχή:
Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω τοποθέτησης σε ανύπαρκτη, ελαττωματική ή ακατάλληλη γείωση.

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

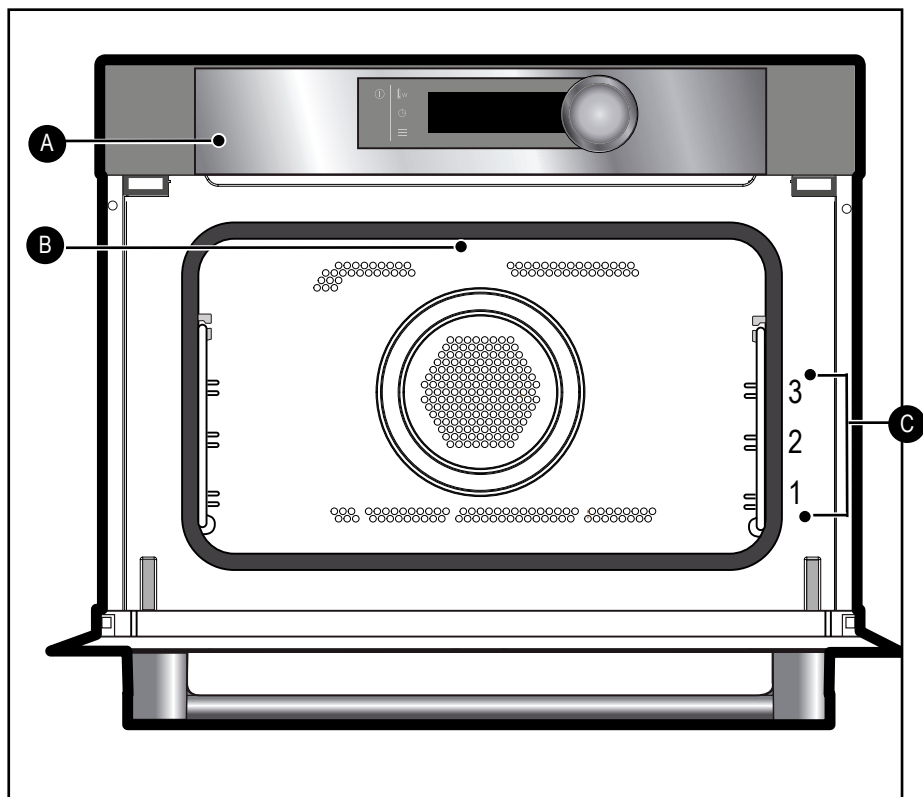


Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι

χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

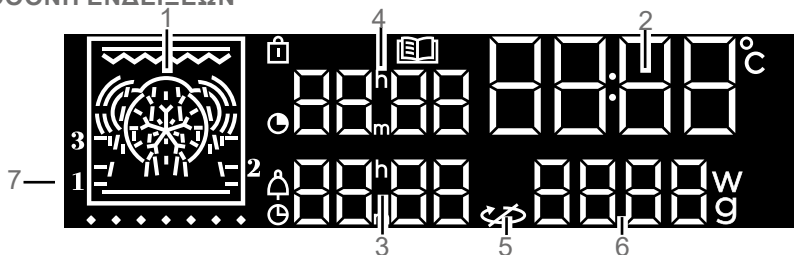


- A** Πίνακας ελέγχου
- B** Λαμπτήρας
- C** Σειρές καλωδίων (διαθέσιμα 3 ύψη)

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

ΘΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



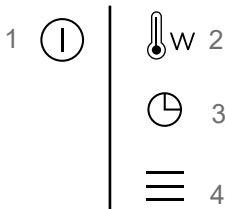
- 1- Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος
- 2- Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας
- 3- Ένδειξη τέλους μαγειρέματος / Χρονοδιακόπτης
- 4- Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
- 5- Διακοπή κίνησης περιστρεφόμενου δίσκου
- 6- Ένδειξη ισχύος/ βάρους
- 7- Ένδειξη αγκίστρων

- Ένδειξη κλειδώματος των εντολών
- Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές»
- Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
- Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- Ένδειξη τέλους μαγειρέματος

Παρατήρηση:

Ως προεπιλογή, μετά την εμφάνιση της ώρας, η οθόνη απενεργοποιείται μετά από μερικά λεπτά χωρίς να απαιτείται κάτι άλλο από το χρήστη. Αυτή η λειτουργία μπορεί να αλλάξει με τη λειτουργία «εμφάνιση της ώρας» στο μενού ρυθμίσεων.

ΠΛΗΚΤΡΑ



- 1 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- 2 Ρύθμιση της θερμοκρασίας και της ισχύος
- 3 Ρύθμιση της ώρας, του χρόνου και του τέλους μαγειρέματος, του χρονοδιακόπτη
- 4 Πρόσβαση στο MENOY ρυθμίσεων

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη με κεντρικό πάτημα, που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

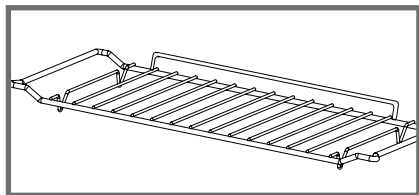
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

Επιτρέπει το φρυγάνισμα, το ρόδισμα ή το ψήσιμο.

Η σχάρα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται μαζί με άλλα μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία μικροκυμάτων, γκριλ + μικροκύματα ή θερμός αέρας + μικροκύματα.

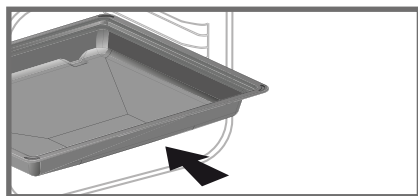
Ωστόσο, μπορείτε να ζεστάνετε ένα φαγητό σε σκεύος αλουμινίου απομονώνοντάς το από τη σχάρα με τη βοήθεια ενός πιάτου.



Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

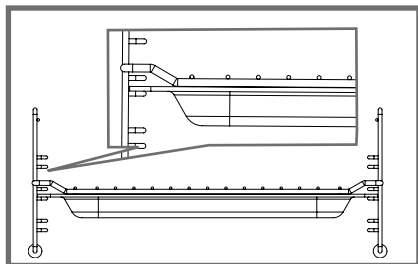
Μπορείτε να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί στη λειτουργία

θερμού αέρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί μαγειρέματος.



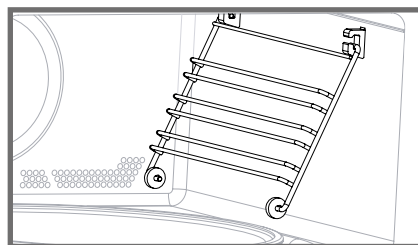
Παρατήρηση:

Φροντίστε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής ζωμών στις πλαϊνές σχάρες έτσι ώστε να μην αλλάξει η κυκλοφορία του αέρα.



Σχάρα + Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

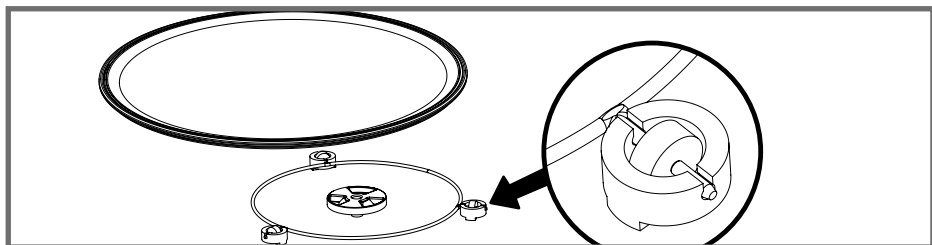
Για το ψήσιμο και τη συλλογή των υγρών που προκύπτουν από το μαγείρεμα, τοποθετήστε τη σχάρα επάνω στο ταψί συλλογής ζωμών 45mm.



Άγκιστρα

2 άγκιστρα στερέωσης σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε 3 επίπεδα.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Ο περιστρεφόμενος δίσκος επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων, χωρίς να χρειάζεται να κάνετε κάτι.

Περιστρέφεται εξίσου και προς τις 2 κατευθύνσεις. Εάν δεν περιστρέφεται, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ταψί μαγειρέματος. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό στον θάλαμο του φούρνου.

Η διάταξη οδήγησης επιτρέπει την περιστροφή του γυάλινου δίσκου.

Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην οπή του μοτέρ του άξονα.

Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με τα ροδάκια και τον γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε με το χέρι τον γυάλινο δίσκο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο σύστημα μετάδοσης κίνησης. Σε περίπτωση που η περιστροφή δεν εκτελείται σωστά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα κάτω από τον δίσκο.

Ο δίσκος σε θέση διακοπής κίνησης επιτρέπει τη χρήση μεγάλων ταψιών σε όλη την επιφάνεια του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος ή να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τα μικροκύματα που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Υπάρχουν παντού στο περιβάλλον γύρω μας, όπως και τα ραδιοηλεκτρικά κύματα, το φως ή η υπέρυθη ακτινοβολία.

Η συχνότητά τους βρίσκεται στη ζώνη των 2.450 MHz.

Η συμπεριφορά τους:


- Ανακλώνται από τα μέταλλα.
- Διαπερνούν κάθε άλλο υλικό.
- Απορροφώνται από τα μόρια του νερού, του λίπους και της ζάχαρης.

• 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ


Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση. Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ




Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.


Πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη 00:00 αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.




Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.


ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη. Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο το πλήκτρο  παραμένει ενεργοποιημένο κατά το μαγείρεμα.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  έως ότου το σύμβολο  εξαφανιστεί από την οθόνη.



ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας: αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο  για να προσπελάσετε το μενού ρυθμίσεων. Βλ. παρακάτω πίνακα: Για να αλλάξετε τις διάφορες παραμέτρους,




Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	
	Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
	Αντίθεση: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.
	Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποιήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.
	Εμφάνιση της ώρας: Προεπιλεγμένη θέση ON: Εμφανίζεται η ένδειξη SLEEP και η οθόνη απενεργοποιείται μετά από μερικά λεπτά. Θέση OFF: η οθόνη παραμένει ενεργοποιημένη.

εφόσον είναι απαραίτητο, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε Σ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

Εάν θεωρείτε ότι ο χώρος δεν επαρκεί για την ελεύθερη περιστροφή μέσα στον φούρνο, μπορείτε να διακόψετε την κίνηση του περιστρεφόμενου δίσκου, πριν ή κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  για μερικά δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη.


• Επανάφορά της κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου
Πατήστε πάλι ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου το σύμβολο  εξαφανιστεί από την οθόνη.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προσπελάσετε 4 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος:

- Λειτουργία μικροκυμάτων.
- Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων (μικροκύματα + κλασικό μαγείρεμα).
- Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος.
- Λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος.


 Προσοχή : Μην χρησιμοποιείτε το εμαγιέ πιάτο.




ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Ισχύς	Χρήση
 Μικροκύματα	1.000 W	Ταχύ ζέσταμα ποτών, νερού και φαγητών που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών. Μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολύ νερό (σούπες, σάλτσες, ντομάτες κ.λπ.).
 Μικροκύματα	800 W/900 W	Μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών.
 Μικροκύματα	600 W	Λιώσιμο σοκολάτας.
 Μικροκύματα	500 W	Μαγείρεμα ψαριών και οστρακόδερμων. Ζέσταμα σε 2 επίπεδα. Μαγείρεμα αποξηραμένων λαχανικών σε χαμηλή φωτιά. Ζέσταμα ή μαγείρεμα εύθραυστων τροφίμων με βάση το αυγό.
 Μικροκύματα	400 W/300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά γαλακτοκομικών προϊόντων, μαρμελάδων.
 Μικροκύματα	200 W	Μη αυτόματο ξεπάγωμα. Μαλάκωμα βουτύρου, παγωτού.
 Μικροκύματα	100 W	Ξεπάγωμα γλυκών που περιέχουν κρέμα.
 Ξεπάγωμα	200 W	Βλ. οδηγίες ξεπαγώματος σελ.




• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

 **Σημείωση:** Σε συνδυασμό με τον φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ σκεύος ψησίματος με σχάρα.

Θέση	Θερμοκρασία (°C) συνιστώμενη ισχύς ελάχ. - μέγ.	και Χρήση
 Θερμός αέρας + μικροκύματα	200°C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Αυτή η συνδυαστική λειτουργία συνδυάζει το μαγείρεμα με μικροκύματα με το μαγείρεμα με θερμό αέρα, το οποίο σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο. Συνιστάται για κρέατα, κοτόπουλο και ψητά τοποθετημένα σε ταψί.
 Μέτριο γκριλ + μικροκύματα	2 1-4 500 W 100 W - 700 W	Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά, όπως τα ογκρατέν και τα κρέατα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν ή μετά το μαγείρεμα, ανάλογα με τη συνταγή.
 Δυνατό γκριλ + μικροκύματα	4 1-4 500 W 100 W - 700 W	Μαγείρεμα στη λειτουργία Δυνατό γκριλ + μικροκύματα, για να ψήνετε κρέατα και ψάρια.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΛΑΣΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Δυνατό γκριλ	2 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε κοτολέτες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα.
 Δυνατό γκριλ με αέρα	200°C 50°C - 200°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Θερμός αέρας*	200°C 50°C - 220°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Πατήστε το πλήκτρο \downarrow , η θερμοκρασία αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

- Παράδειγμα: 180°C.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

- Πατήστε το πλήκτρο \downarrow , η ισχύς (300 W) αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Ρυθμίστε την ισχύ με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου διακόπτη.

- Παράδειγμα: 200 Watt.

- Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε \odot , η διάρκεια μαγειρέματος \odot αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Η εγγραφή του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα.


ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο \odot . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η εγγραφή τέλους μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τέλους μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

Ο προγραμματισμός στην αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος με βάση το βάρος ή τη διάρκεια, επιλέγει για εσάς τις παραμέτρους μαγειρέματος.

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

- Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τη λειτουργία , το λογότυπο αναβοσβήνει.

- Επιλέξτε ένα ΑΥΤΟΜΑΤΟ μαγείρεμα (Βλ. πίνακα)

- Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος.

- Παράδειγμα: P3 → βάρος, 500 G.

- Ρυθμίστε το βάρος ή τη διάρκεια με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου διακόπτη. Παράδειγμα: 650 g.

- Επιβεβαιώστε με ένα απλό πάτημα του περιστρεφόμενου διακόπτη.

- εμφανίζονται το εικονόγραμμα του μαγειρέματος που χρησιμοποιείται και ο χρόνος που υπολογίζεται αυτόματα. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τρόφιμα	14 Συνταγές
Φρέσκα ινώδη λαχανικά	P01
Φρέσκα λαχανικά	P02
Κατεψυγμένα λαχανικά	P03
Πουλερικά (συνδυαστική λειτουργία)	P04
Βοδινό κρέας (συνδυαστική λειτουργία)	P05
Ψάρι	P06
Φρέσκια πίτσα (συνδυαστική λειτουργία)	P07
Κατεψυγμένη πίτσα (συνδυαστική λειτουργία)	P08
Κατεψυγμένη πίτσα (Κλασικό μαγείρεμα)	P09
Ετοιμο φρέσκο φαγητό (Μικροκύματα)	P10
Ετοιμο κατεψυγμένο φαγητό	P11
Ετοιμο φρέσκο φαγητό (συνδυαστική λειτουργία)	P12
Αλμυρή τάρτα	P13
Κίς Πατάτες ογκρατέν	P14

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Αυτός ο φούρνος σας επιτρέπει να προσπελάσετε 3 διαφορετικά είδη προγραμματισμού σε λειτουργία ξεπαγώματος

- Αυτόματο ξεπάγωμα P1, P2 ή P3.

Απλώς επιλέγετε τον τύπο προγράμματος και υποδεικνύετε το βάρος.

P1: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για κρέας, πουλερικά και μαγειρεμένα φαγητά.

P2: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για ψάρι.

P3: Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος για ψωμί και αρτοπονήματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στις λειτουργίες ξεπαγώματος, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός

καθυστερημένης έναρξης.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.

- Προγραμματισμός μνήμης:

Επιλέξτε μαγείρεμα, ισχύ ή θερμοκρασία, και διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MEM 1». Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και επιβεβαιώστε για να αποθηκευτεί στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν αποθηκευτεί εγγραφές και στις 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

- Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες που έχουν ήδη εγγραφεί:

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Παρατήρηση:

Για να θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ①. Για παύση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.



Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια

για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ

Για οποιαδήποτε εργασία σε σχέση με τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία.

6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.



Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του

φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ

Για οποιαδήποτε εργασία σε σχέση με τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία.

• 7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Μπορείτε να λύσετε μόνοι σας ορισμένα μικροπροβλήματα:

Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία **ΕΠΙΔΕΙΞΗ**.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

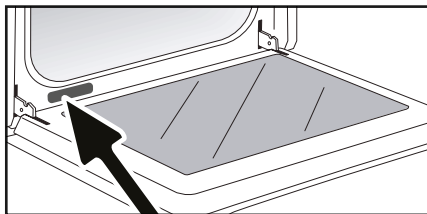
Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί. Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και 1 ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

• 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΕΛΑΤΩΝ

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz
Service conso.

B XXXXXXXX
C XXXXXXXX
H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων συντήρησης, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση **γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών**.



• 9 ΕΠΙΛΟΣΗ

Δοκιμές επίδοσης σύμφωνα με τα πρότυπα CEI/EN/NF EN 60705.

Η Διεθνής Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή, SC.59K, καθιέρωσε ένα πρότυπο σχετικά με τις συγκριτικές δοκιμές απόδοσης που πραγματοποιούνται σε διάφορους φούρνους μικροκυμάτων. Ακολουθούν ορισμένες συστάσεις για τη συγκεκριμένη συσκευή:

Δοκιμή	Φορτίο	Χρόνος κατά προσέγγιση	Διακόπτης επιλογής ισχύος	Σκευή / Συμβουλές
Κρέμα με αυγά (12.3.1)	1000 g	16-18 λεπτά	500 W	Πυρέξ 227 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Γλυκό Σαβοΐας (12.3.2)	475 g	6-7 λεπτά	700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ρολό κρέατος (12.3.3)	900 g	14 λεπτά	700 W	Πυρέξ 838 Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη. Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα κρέατος (13.3)	500 g	11-12 λεπτά	200 W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ξεπάγωμα σμέουρων (B.2.1)	250 g	6-7 λεπτά	200W	Επάνω σε επίπεδο πιάτο Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Πατάτες ογκρατέν (12.3.4)	1100 g	23-25 λεπτά	Ελαφρύ γκριλ + 700 W	Πυρέξ 827 Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Κοτόπουλο (12.3.6)	1200 g	24-26 λεπτά	Δυνατό γκριλ + 500 W	Τοποθετήστε στο σύνολο σχάρα + ταψί συλλογής ζωμών 45mm Τοποθετήστε στο επίπεδο 1 από κάτω Περιστρέψτε στη μέση του χρόνου
		35-40 λεπτά	Θερμός αέρας 200°C + 200 W	Σε εμαγιέ κεραμικό ταψί Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα που έχει τοποθετηθεί στο επίπεδο 1 από κάτω
Γλυκά (12.3.5)	700 g	20 λεπτά	Θερμός αέρας 220°C + 200 W	Πυρέξ 828 Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα, στο επίπεδο 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

USER GUIDE

MICROWAVE COMBI OVEN

EN

DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

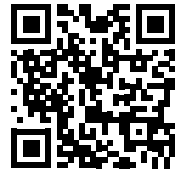
Thank you for choosing a De Dietrich product.



BV Cert. 6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS	4
1 / INSTALLATION	7
2 / ENVIRONMENT	9
3 / DESCRIPTION OF THE OVEN	
• Presentation of your oven	10
• Description of controls.....	11
• Description of accessories	12
4 / SETTING	
• Setting the clock.....	14
• Changing the clock.....	14
• Minute Minder.....	14
• Locking the controls	14
• Settings menu	14
• Controlling the turntable	14
5 / USE	
• Cooking modes	15
• Immediate cooking	16
◦ Changing the temperature.....	16
◦ Changing the power	16
◦ Programming the time	16
◦ Delayed start time.....	16
◦ Automatic cooking functions	16
◦ Automatic defrosting functions	17
◦ Memorise a cooking mode.....	17
6 / CARE	
◦ External surface	18
◦ Changing the lamp	18
7 / ANOMALIES AND SOLUTIONS	19
8 / AFTER-SALES SERVICE	19
9 / FUNCTION SUITABILITY TESTS	20

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— The electrical plug must remain accessible after installation.

— If the power cable is da-

amaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.



WARNING:

It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repairs that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as: kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; farms; use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

the appliance safely and have understood the risks involved.

— Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING :

The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.



WARNING:

If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

— Only use utensils suitable for usage in microwave ovens.

Metal food and beverage containers are not permitted for microwave cooking.

— The microwave oven is designed to heat food and drinks. Drying food or linen or heating cushions, slippers, sponges, wet linen and other similar items may cause injury, risk of inflammation

or fire.



WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they may explode.

— While heating food items in plastic or paper containers, monitor the micro-wave's contents, since there is a risk of spontaneous combustion.

— If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to smother any flames that may appear.

— Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

— The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or rearranged and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burning.

— It is not recommended to heat eggs in their shells or whole hardboiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

— It is recommended that you clean your oven regularly and to remove any food build-up.

— If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently af-

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

fecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.



WARNING:

If the door or door seal is damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

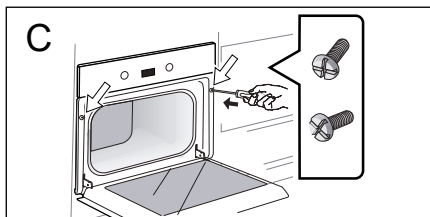
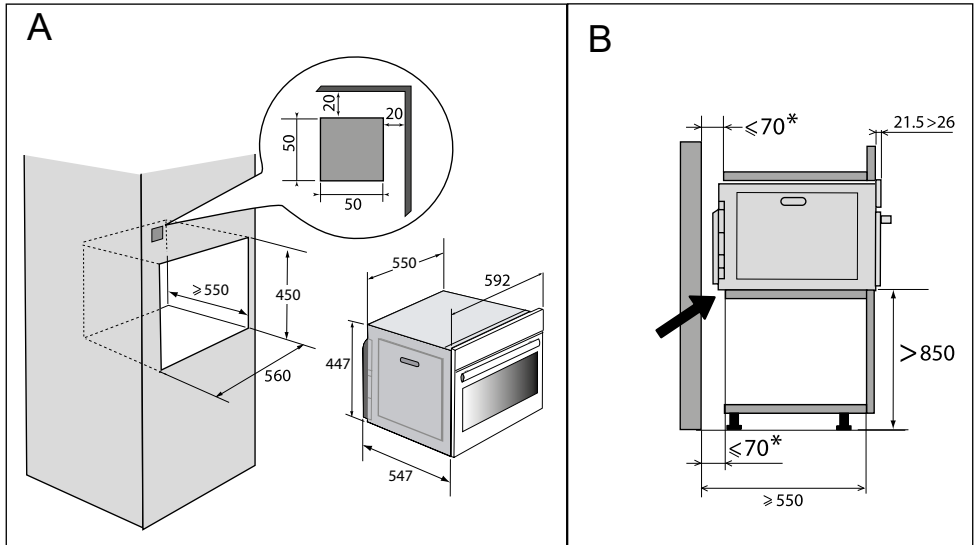
— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

— Do not use a steam cleaner.

— Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND BUILDING IN



This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram (**fig. A**).

Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (**fig. B**). Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after

moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction. Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood. For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels (**fig. C**).

• 1 INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION



Warning:

Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing. The oven must be connected via a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the network by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.


Check that:

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps),
If the electrical installation in your home requires any changes in order to connect your appliance, contact a professional electrician.

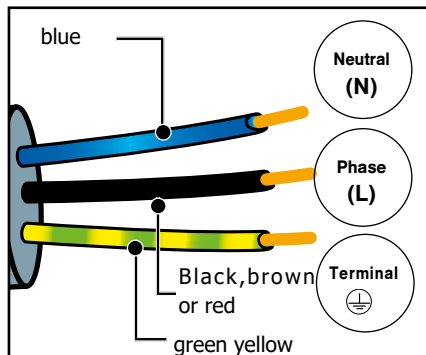
During maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.



Caution:

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the installation's earth.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.



Caution:

We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

• 2 ENVIRONMENT

CARING FOR THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging can be recycled. Recycle and help protect the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose.



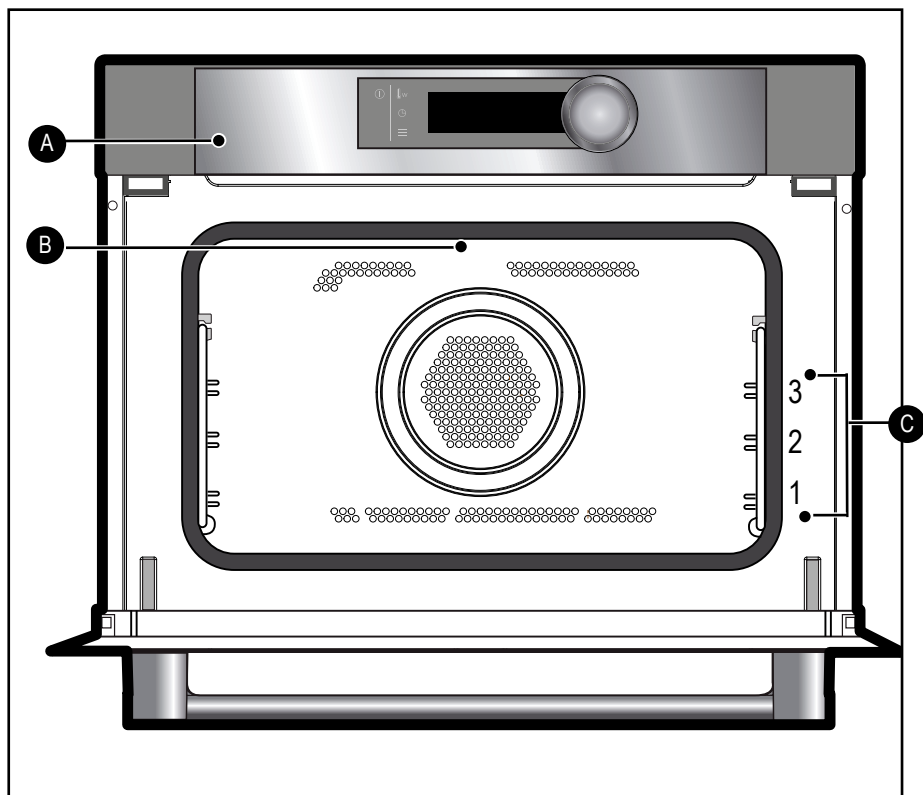
Your appliance also contains a lot of recyclable material. This logo indicates that used appliances must not be mixed with other waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and electronic equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

PRESENTATION OF YOUR OVEN

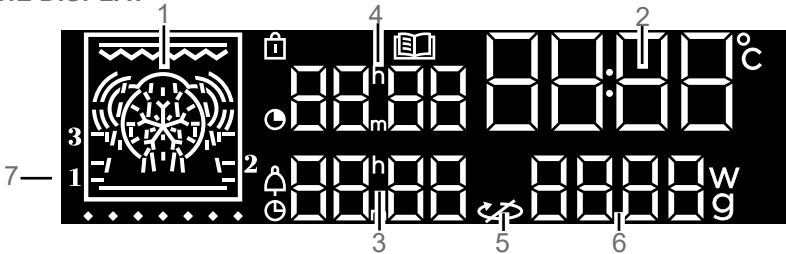


- A** Control panel
- B** Lamp
- C** Wire tiers (3 heights available)






• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

CONTROL PANEL

THE DISPLAY



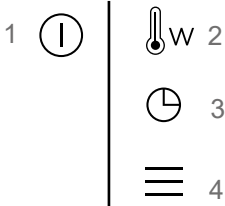
- 1- Cooking modes display
- 2- Oven temperature and clock display
- 3- End of cooking time indicator
- 4- Cooking time indicator
- 5- Stopping the turntable
- 6- Power/weight indicator
- 7- Shelf runner indicator

-  Control locking indicator
-  "Recipes" function indicator
-  Cooking time indicator
-  Minute minder indicator
-  Cooking end indicator

Note:

By default, after the time is displayed the display switches off after a few minutes if the user does not do anything. This function may be modified with the "time display" function in the settings menu.

BUTTONS



- 1 On/Off
- 2 Adjusting the temperature and power
- 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder
- 4 Access the settings MENU

CONTROL KNOB

This is a rotating knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

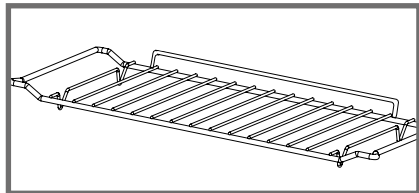
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES

Anti-tip safety rack


This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes.

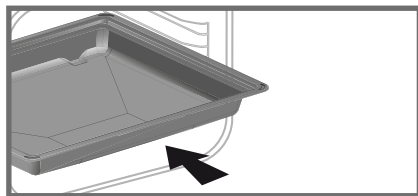
However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.



Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm.

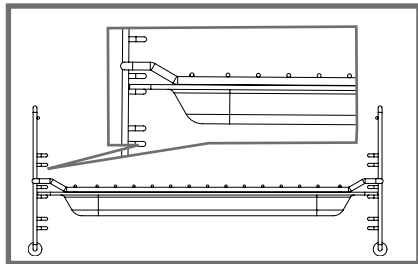
This can be used half-filled with water for double-boiler cooking methods in fan cooking. It can be used as a cooking dish.

 **Note:**
Take care to place the drip tray in the centre of the side racks to avoid affecting air circulation.



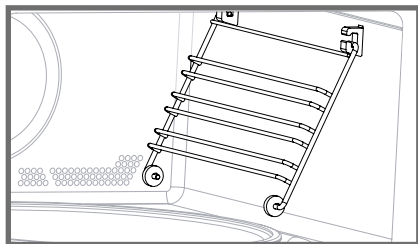
Rack + Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm

to roast and retain the cooking juices, place the rack on the drip tray.

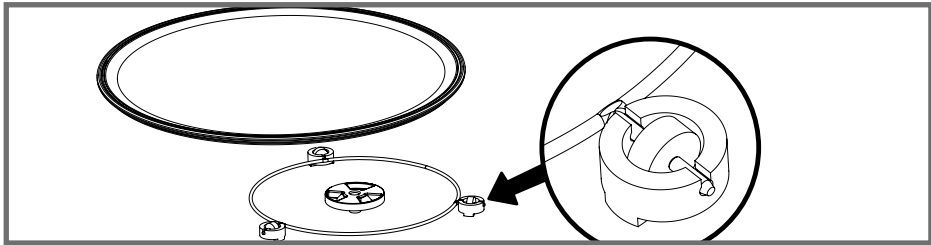


The shelf supports

2 hanging supports allow you to use the rack at three heights.



• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN



THE TURNTABLE

The turntable ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene. It rotates in both directions. If it does not turn, verify that all components are properly positioned.

It may be used as a cooking dish. For easy removal, wells are provided on either side. Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.

If you take out the support with the drive spindle, make sure you do not let water get into the motor spindle orifice.

Remember to put back the support, the support wheels and the glass turntable.

Do not try to rotate the glass turntable manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

When the turntable is in the stop position, large dishes can be used which cover the entire surface of the oven. In this case, it is necessary to turn the container or to mix its content half-way through the programme.

OPERATING PRINCIPLE

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays.

Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.


When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up. The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.

Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

• 4 SETTINGS



SETTING THE CLOCK

When switching on, the display flashes at 12:00.

Adjust the time by turning the dial then press  to validate.



If there is a power cut, the clock flashes.

CHANGING THE CLOCK

Press the  button for a few seconds until the clock flashes. Adjust the clock by turning the knob and then press  to confirm.

MINUTE MINDER

This function can only be used when the oven is off.

Press . 00:00 flashes. Set the minute minder by turning the knob and then press  to confirm. The timer starts.




Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.


NB: You can modify or cancel the timer at any time.




To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.

CONTROL LOCKING

Child safety

Press  and  at the same time until the symbol  appears on the screen. Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.


N.B.: only the  button remains active during cooking.

To unlock the keypad, press  and  together until the  symbol disappears off the screen.

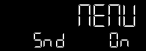


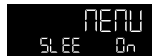
SETTINGS MENU


You can adjust different settings on your oven:


contrast, sounds and demo mode.

To do this, press  for a few seconds to access the settings menu.

See the table below:



Default settings	
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Contrast: The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
	DEMO mode: Switch on / off the "DEMO" mode; demonstration mode used for show. Switch it off to make your oven work.
	Time display: ON position by default: SLEEP is displayed and the display switches off after a few minutes. OFF position: the display remains on.

To modify the different settings if necessary, turn the control knob and then press  to confirm.

To come out of the settings menu at any time, press .




CONTROLLING THE TURNTABLE

If you think that there is not enough space for it to rotate freely in the oven, you can stop the turntable before or during the programme.

- Press the  and  buttons at the same time for a few seconds.

The  symbol appears in the display.

• Restarting the turntable


Press and hold the  and  buttons simultaneously for a few seconds until the  symbol appears in the display.

• 5 USE









COOKING

This oven allows you to access 4 different types of cooking mode:


- The Microwave function
- The combined microwave functions (microwave + Traditional cooking).
- The traditional cooking functions.
- The Automatic cooking functions.

 **Caution : Do not use the enamelled dish.**




MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Power	Use
 Microwave	1000W	Quick reheating drinks, water and dishes that contain a large quantity of liquid. Cooking food that contains a lot of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
 Microwave	800W / 900W	Cooking fresh or frozen vegetables.
 Microwave	600W	Melting chocolate.
 Microwave	500W	Cooking fish and seafood. Heating on 2 levels. Cooking dry vegetables over a low heat. Reheating or cooking fragile egg-based foods.
 Microwave	400W / 300W	Cooking dairy products and jam at low heat.
 Microwave	200W	Manual defrost. Softening butter and ice cream.
 Microwave	100W	Defrosting pastries that contain cream.
 Defrosting	200W	




• 5 USE

 **Note:** In combination with the microwave you can use the enamelled lechefrite dish with the grill.

COMBINED MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Recommended T°C and power mini - maxi	Use
 Fan cooking + microwave	200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	This function combines microwave cooking with fan cooking to save you a considerable amount of time. Recommended for meat, chicken and roasts placed in a dish.
 Medium grill + microwave	2 1-4 500W 100W - 700W	This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats. It can be used before or after cooking, depending on the recipe.
 Full grill + microwave	4 1-4 500W 100W - 700W	Cooking in full grill + microwave to grill meat and fish.

TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

Position	T°C recommended	Use
 Full grill	mini - maxi 2 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill.
 Pulsed full grill	200°C 50°C - 200°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. To retain the moist texture of fish steaks.
 Fan cooking*	200°C 50°C - 220°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.

• 5 USE

IMMEDIATE COOKING

The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

MODIFY THE TEMPERATURE

- Press the \downarrow W key, the Temperature flashes, you may adjust it. Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.
- Example: 180°C.

MODIFY THE POWER

- Press the \downarrow W key, the power (300W) flashes, you may adjust it.
- Set the power, using the knob.
- Example: 200 Watts.
Confirm by pressing the knob.

PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press \odot ; the cooking time \odot flashes and it is now possible to set it. Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm. Your oven has the “**SMART ASSIST**” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode. The cooking time is saved automatically after a few seconds.

NB: Halfway through the cooking time, the oven beeps and displays «TURN» to tell you to turn your food over.

DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press \odot . The display flashes. Set the cooking

end time by turning the knob. The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

THE AUTOMATIC COOKING FUNCTIONS

Programming automatic cooking by weight or time selects the cooking settings for you. The programmer must only display the time. It should not be flashing. Select **Auto** mode using the knob. The logo flashes.
- Select an AUTOMATIC cooking mode (See table)
- A suggested weight flashes on the screen.
- Example: P3 \rightarrow weight, 500G.
- Adjust the weight or time using the knob.
Example: 650g.

Food	14 Recipes
Fibrous fresh vegetables	P01
Fresh vegetables	P02
Frozen vegetables	P03
Poultry (combined function)	P04
Beef (combined function)	P05
Fish	P06
Fresh pizza (combined function)	P07
Frozen pizza (combined function)	P08
Frozen pizza (Traditional cooking)	P09
Prepared fresh meal (Microwave)	P10
Prepared frozen meal	P11
Prepared fresh meal (combined function)	P12
Savoury tart	P13
Potato gratin quiche	P14

• 5 USE

- Confirm by pressing the knob once.
 - The icon of the cooking mode used and the time calculated automatically are displayed.
- The oven starts.

THE AUTOMATIC DEFROSTING FUNCTIONS

This oven allows you to access 3 different types of programmes in the defrost mode

- Automatic defrost P1, P2 or P3.

You simply select the type of programme and enter the weight.

P1: The automatic defrost mode for meat, poultry and ready-made meals.

P2: The automatic defrost mode for fish.

P3: The automatic defrost mode for bread and pastries.

NB: A delayed start cannot be programmed for defrost functions.

MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice that may be used later.

- Programme a memory..

Select a cooking mode, its power or its temperature and then press the knob until you get to «MEM 1». Choose one of the 3 memories by turning the control knob and confirm to memorise it. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one. A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Select one of the 3 memories already saved:

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts.



Note:

To stop the oven at any time, hold down the ① key.

To pause the cooking in progress, press the knob.

6 CARE

EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.



Warning

Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

REPLACING THE LAMP

For all operations on the lamp, contact the After Sales Department or a qualified professional accredited to work on the brand.

• 7 ANOMALIES AND SOLUTIONS

You may resolve certain little problems yourself:

The oven is not heating. Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature. Check that the oven is not set to **DEMO** mode.

The oven light is not working. Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correc-

tly connected.

The cooling fan continues to operate after the oven stops. This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven.

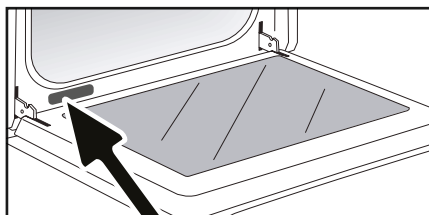
• 8 AFTER-SALES SERVICE

SERVICING AND REPAIRS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.

GENUINE PARTS

When having work carried out, insist on the use of genuine, certified spare parts only.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz
Service conso.

B XXXXXXXX

C XXXXXXXX

H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

• 9 FUNCTION SUITABILITY TESTS

Functional suitability tests in accordance with IEC/EN/NF EN 60705 standards.

The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests conducted on various micro-wave ovens. We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power level selector	Cookware/Tips
Custard (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable
Savoie cake (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 On the turntable
Meatloaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cover with plastic film. On the turntable
Defrosting meat (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	On a flat plate On the turntable
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Low grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable
Chicken (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Full grill + 500 W	Place on the grill assembly + drip tray, 45 mm Insert the dish at level 1 from the bottom Turn midway through
		35-40 min	Fan cooking 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the rack at level 1 from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan cooking 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the rack at level 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

COMBINADO MICROONDAS

MANUAL DE UTILIZACIÓN

ES


ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

	<p>La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.</p>
--	---

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
1/ INSTALLATION.....	7
2 / ENVIRONNEMENT	9
3 / PRESENTACIÓN DEL HORNO	
• Descripción del horno	10
• Descripción de los mandos.....	11
• Descripción de los accesorios	12
4 / AJUSTE	
• Puesta en hora.....	14
• Ajuste de la hora	14
• Avisador.....	14
• Bloqueo de los mandos	14
• Menú de ajustes.....	14
• Gestión del plato giratorio	14
5 / UTILIZACIÓN	
• Modos de cocción	15
• Cocción inmediata.....	17
◦ Ajuste de la temperatura	17
◦ Ajustar la potencia	17
◦ Programar la duración	17
◦ Cocción con inicio diferido.....	17
• Funciones automáticas de cocción	17
• Funciones automáticas de descongelación	18
• Memorizar una cocción.....	18
6 / MANTENIMIENTO	
◦ Superficie exterior.....	18
◦ Cambio de bombilla.....	18
7 / ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	19
8 / SERVICIO TÉCNICO	19
9 / APTITUD PARA LA FUNCIÓN	20

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO. Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.



El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de

instalación.

— El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.



ADVERTENCIA:

Es peligroso que las operaciones de mantenimiento o de reparación que requieran retirar una tapa de protección a la exposición a la energía microondas sean efectuadas por alguien que no sea una persona habilitada para ello.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habita-

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

ciones de huéspedes.

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA :

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.



ADVERTENCIA:

Si el aparato funciona en modo combinado, se recomienda que los niños no utilicen el horno si no es con la vigilancia de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

— Compruebe que los utensilios

son los adecuados para utilizarlos en un horno microondas.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para cocinar en microondas.

— El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas.

El secado de alimentos o de ropa y el calentamiento de cojines calentadores, pantuflas, esponjas, ropa húmeda y otros artículos similares pueden generar riesgos de heridas, de inflamación o de fuego.



ADVERTENCIA:

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados herméticamente ya que existe riesgo de que exploten.

— Cuando caliente alimentos en recipientes que contengan plástico o papel, vigile el horno ya que existe una posibilidad de inflamación.

— Si apareciera humo, detenga o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas que se hayan podido generar.

— Al calentar bebidas en el microondas puede producirse un brote brusco y retardado de líquido en ebullición, por lo que hay que ser muy prudente al manipular el recipiente.

— Hay que agitar o remover el

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

contenido de los biberones y de los potitos de alimentos para bebés, así como comprobar su temperatura, antes de dárselos al niño para evitar quemaduras.

— Se recomienda no calentar huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en un horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haberse finalizado la cocción.

— Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar todos los restos de comida.

— Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.



ADVERTENCIA:

Si la puerta o las juntas de puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento antes de haber sido reparado por una persona competente.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

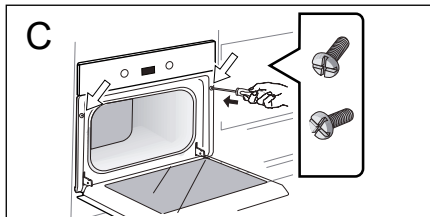
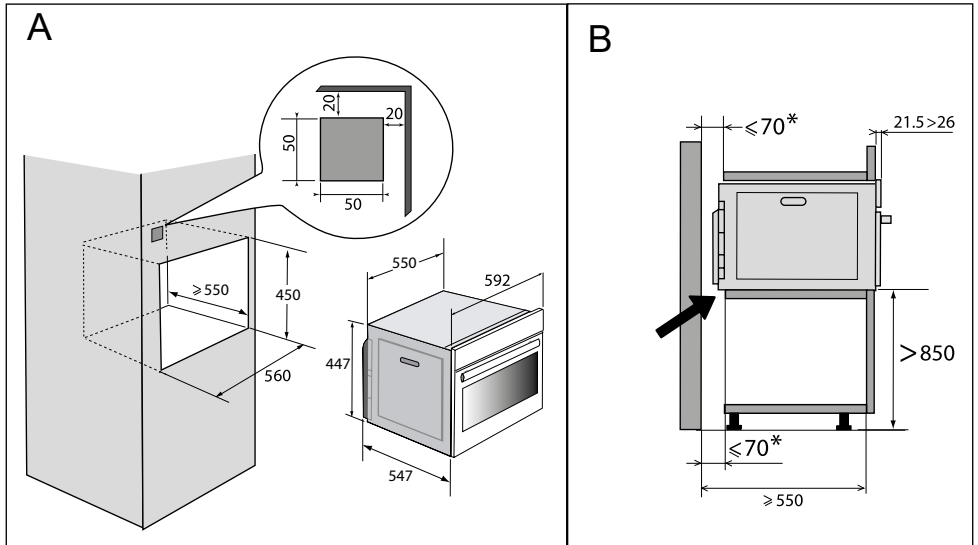
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No deje que los niños utilicen el horno sin vigilancia, salvo si se han dado las instrucciones nece-

sarias para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprenda los peligros que conlleva un uso incorrecto.

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (**fig. A**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. B**).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble de manera que quede una distancia mínima de 10 mm con el mueble vecino. El material del mueble de encastre debe resistir al calor (o tener un revestimiento de dicho material).

Efectúe un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (**fig. C**).

• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Atención:

La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.


La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble. El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

Compruebe que:

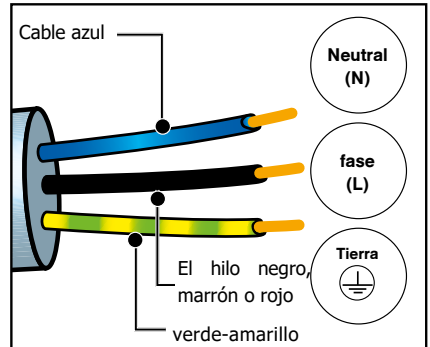
- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)
- Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.
- Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



Atención:

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



Atención:

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.

• 2 *MEDIO AMBIENTE*

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos

usados no deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

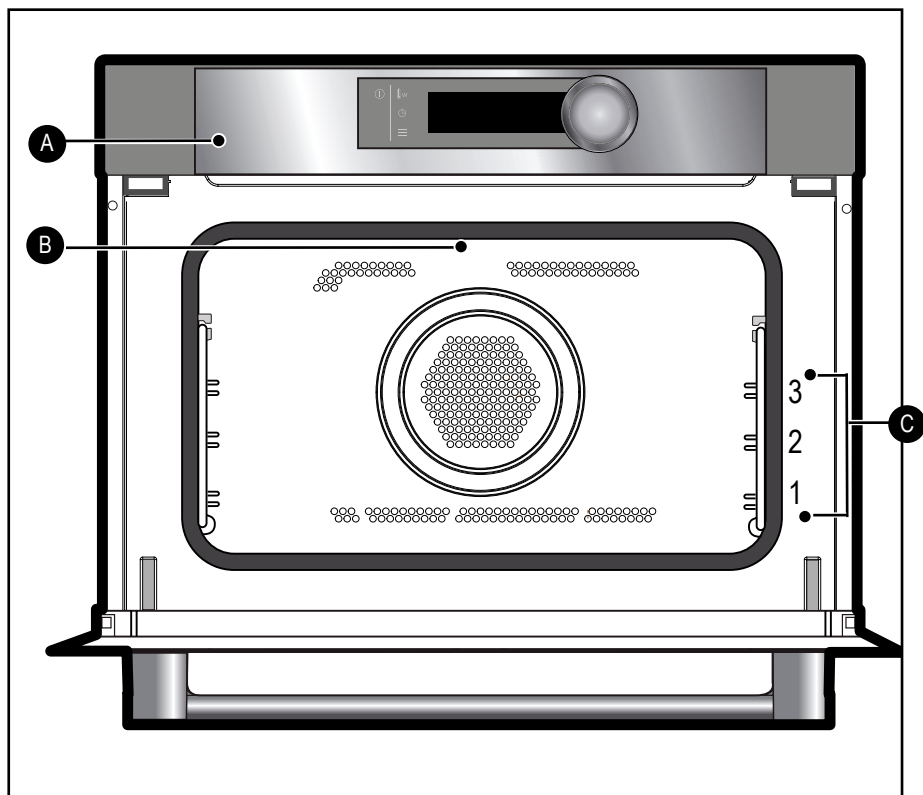
ENVASES



- Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRESENTACIÓN DEL HORNO

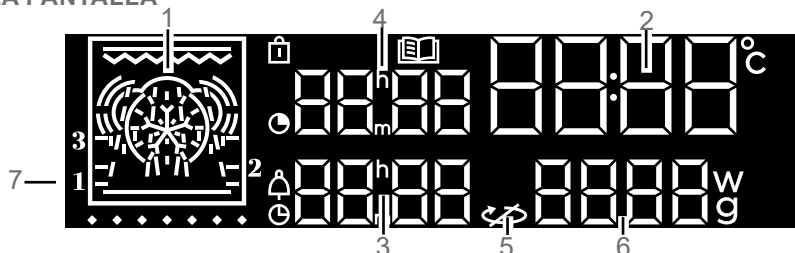


- A** Panel de control
- B** Lámpara
- C** Niveles de alambre (3 alturas disponibles)

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PANEL DE MANDOS

LA PANTALLA

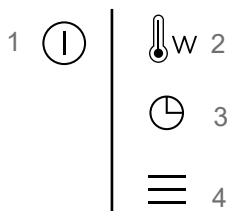


- 1- Visualización de los modos de cocción
- 2- Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 3- Indicador de final de cocción / Avisador
- 4- Indicador de duración de cocción
- 5- Parada plato giratorio
- 6- Indicador de potencia/peso
- 7- Indicador de altura

- Control locking indicator
- "Recipes" function indicator
- Cooking time indicator
- Minute minder indicator
- Cooking end indicator

Observación:
por defecto, tras visualizarse la hora, la pantalla se apaga al cabo de 4 minutos sin acción por parte del usuario. Esta función se puede cambiar con la función "Hora" del menú Ajustes.

LAS TECLAS



- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de temperatura y potencia
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

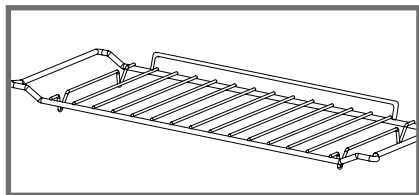
ACCESORIOS

Parrilla de seguridad antivuelco

Permite tostar, dorar o gratinar.

La parrilla no debe ser utilizada nunca con otros recipientes metálicos en la función de microondas, grill + microondas o calor ventilado + microondas.

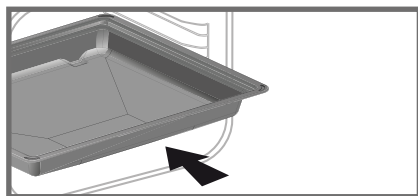
Sin embargo, puede calentar un alimento en una bandeja de aluminio aislándola de la parrilla por medio de un plato.



Bandeja multiusos, grasera 45 mm

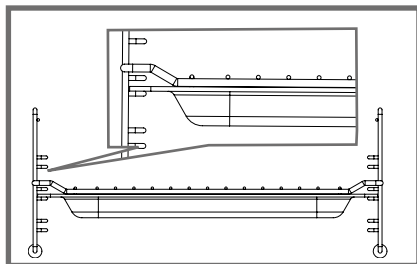
Se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para efectuar cocciones al baño maría con la función de calor ventilado. Puede servir como bandeja para cocinar.

 **Observación:** coloque bien la grasera en las rejillas laterales para no modificar la circulación del aire.



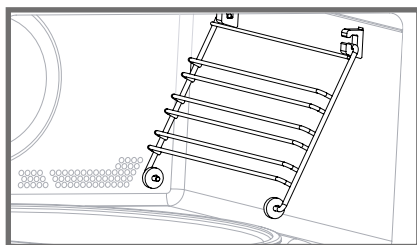
La parrilla + Bandeja multiusos, grasera 45 mm

Para asar y recuperar el jugo de la cocción, coloque la parrilla sobre la grasera 45 mm.

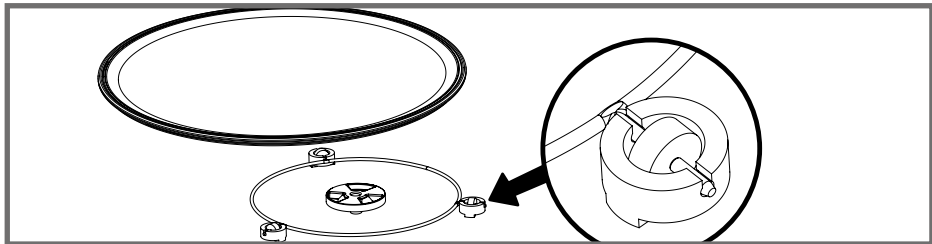


Los niveles

2 niveles que permiten utilizar la parrilla en 3 alturas.



• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO



El plato giratorio

El plato giratorio permite una cocción homogénea del alimento sin tener que tocarlo.

Gira indistintamente en los 2 sentidos. - Si no gira, compruebe que todos los elementos están bien colocados.

Se puede utilizar como bandeja para cocinar. Para sacarlo, sujételo utilizando las zonas de acceso previstas en la cavidad.

El mecanismo de arrastre permite que el plato de cristal gire.

Si retira el mecanismo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor.

No se olvide de volver a colocar el mecanismo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

No intente hacer girar manualmente el soporte con ruedas ya que podría estropear el sistema de arrastre. En caso de producirse una mala rotación, asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño bajo el plato.

El plato en posición de parada permite utilizar bandejas grandes en toda la superficie del horno. En este caso, es necesario girar el recipiente o mezclar su contenido a la mitad del programa.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las microondas que se utilizan para la cocción son ondas electromagnéticas. Existen normalmente en nuestro entorno como ondas radioeléctricas, la luz o bien las radiaciones infrarrojas. Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Son reflejadas por los metales.
- Atraviesan cualquier otro material.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas se produce una agitación rápida de las moléculas, lo que provoca un calentamiento. La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm; si el alimento es más grueso, la cocción hasta el interior se efectuará por conducción, como en una cocción tradicional.

Es bueno saber que las microondas provocan en el interior del alimento un simple fenómeno térmico y que no son nocivas para la salud.

• 4 AJUSTES


PUESTA EN HORA

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

AJUSTE DE LA HORA

Pulse la tecla  durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .




0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.


Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.




Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.


BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad para los niños

Pulse simultáneamente las teclas  y  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: durante la cocción solo permanece activa la tecla .


Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas  y  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES

Puede modificar diferentes parámetros de su horno: contraste, sonidos y modo de demostración. Para ello, pulse durante varios segundos la tecla  para acceder al menú de ajustes. Consulte la siguiente tabla : Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlse-



Parámetros predeterminados	
	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Contraste: El brillo de la pantalla se puede ajustar del 10 al 100 %.
	Modo DEMO: Activa/desactiva el modo «DEMO»; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	Visualización de la hora: Posición ON por defecto: Se muestra SLEEP y la pantalla se apaga al cabo de unos minutos. Posición OFF: la pantalla permanece encendida.

la para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .




GESTIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Si considera que no hay suficiente espacio para que el plato giratorio pueda girar en el horno, seleccione la función detener el plato giratorio antes o durante la ejecución del programa.

Para desbloquearlo, pulse simultáneamente  y  durante unos segundos.

El símbolo  parpadea en la pantalla.

• Reactivación del plato giratorio

Pulse simultáneamente los mandos  y  durante unos segundos hasta que aparezca  en la pantalla.

• 5 UTILIZACIÓN









REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno da opción a 4 tipos de cocción diferentes:

- La función microondas
- Las funciones microondas combinadas (microondas + cocción tradicional)
- Las funciones de cocción tradicionales
- Las funciones de cocción automáticas


LA FUNCIÓN MICROONDAS




 **Precaución**
No utilice el plato esmaltado.

Posición	Potencia	Utilización
 Microondas	1000 W	Calentar rápidamente bebidas, agua y recetas con una gran cantidad de líquido. Cocinar alimentos con mucha agua (sopas, salsas, tomates, etc.).
 Microondas	800 W / 900 W	Cocinar verduras frescas o congeladas.
 Microondas	600 W	Fundir chocolate.
 Microondas	500 W	Cocinar pescados y marisco. Calentar en 2 niveles. Cocinar legumbres a fuego lento. Calentar o cocinar alimentos frágiles a base de huevo.
 Microondas	400 W / 300 W	Cocinar productos lácteos y mermeladas a fuego lento.
 Microondas	200 W	Descongelación manual. Ablandar la mantequilla, el helado.
 Microondas	100 W	Descongelar la repostería con crema.
 Descongelación	200 W	




• 5 UTILIZACIÓN

FUNCIONES MICROONDAS COMBINADAS

 **Nota:** En combinación con el microondas se puede utilizar la bandeja de horno esmaltada con el grill.

Posición	T°C y potencia recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor ventilado + microondas	200°C 50°C - 200°C 300 W 100 W / 300 W	Esta función combinada asocia la cocción en modo microondas con la cocción en modo calor ventilado, permitiéndole ahorrar un tiempo considerable. recomendada para carnes, pollo y asados en bandeja.
 Grill medio + microondas	2 1-4 500 W 100 W / 700 W	Esta función ofrece la posibilidad de utilizar simultáneamente el grill y el horno microondas, lo cual permite una cocción rápida. Esta función le permite cocer y dorar alimentos como gratinados y carnes. Se puede utilizar antes o después de la cocción, según la receta.
 Grill fuerte + microondas	4 1-4 500 W 100 W / 700 W	Cocción en función Grill fuerte + microondas para carne y pescado.

- Las funciones de cocción tradicionales

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill fuerte	2 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.
 Grill fuerte pulsado	200°C 50°C - 200°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Calor ventilado*	200°C 50°C - 220°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras.

• 5 UTILIZACIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

MODIFICAR LA POTENCIA

- Pulse la tecla \downarrow w. La potencia parpadea para indicar que ya se puede regular.

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

- Ejemplo: 180°C.

MODIFICAR LA POTENCIA

- Pulse la tecla \downarrow w. La potencia (300 W) parpadea para indicar que ya se puede regular.

- Ajuste la potencia con ayuda de la rueda.

- Ejemplo: 200 W.

- Valídela pulsando la rueda.

PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y después pulse \odot ; el tiempo de cocción \odot parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", que durante la programación del tiempo le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO


Proceda igual que para un tiempo programado.

Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla \odot . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda. El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCCIÓN

La programación de la función automática de cocción por el peso o la duración selecciona por usted los parámetros de cocción.

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

- Seleccione con la rueda el modo ; el logotipo parpadeará.

- Seleccione una cocción AUTOMÁTICA (ver tabla)

- En la pantalla parpadeará un peso recomendado.

- Ejemplo: P3 → peso, 500 G.

- Ajuste el peso o la duración con ayuda de la rueda.

Ejemplo: 650 g.

- Valíde pulsando la rueda.

- La pantalla presenta el símbolo de la cocción utilizada y el tiempo calculado automáticamente. El horno se pondrá en marcha.

Alimentos	14 Recetas
Verdura fresca fibrosa	P01
Verdura fresca	P02
Verdura congelada	P03
Aves (función combinada)	P04
Buey (función combinada)	P05
Pescado	P06
Pizza fresca (función combinada)	P07
Pizza congelada (función combinada)	P08
Pizza congelada (cocción tradicional)	P09
Plato fresco preparado (microondas)	P10
Plato congelado preparado	P11
Plato fresco preparado (función combinada)	P12
Tartas saladas	P13
Gratinado de patatas	P14

• 5 UTILIZACIÓN

LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE DESCONGELACIÓN

Este horno da opción a 3 tipos de programación diferentes en modo de descongelación.

- Una descongelación automática P1, P2 o P3.

Solo tiene que elegir el tipo de programa y anotar el peso.

P1: Modo de descongelación automática para carnes, aves y platos preparados.

P2: Modo de descongelación automática para el pescado.

P3: Modo de descongelación automática para el pan y la bollería.

Nota: no se puede programar ningún inicio diferido durante las funciones de descongelación.

MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria
seleccione una cocción, su temperatura y su

duración y después pulse la rueda hasta que aparezca «MEM 1». Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.


Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.

No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. Se inicia la cocción.



Observación:
pulse varios segundos la tecla  si quiere parar el horno en cualquier momento. Para poner en pausa la cocción en curso, pulse la rueda.

• 6 MANTENIMIENTO

SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.



Advertencia
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para cualquier reparación o cambio de bombilla, contacte con el SPV o con un profesional cualificado y autorizado.

• 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Aumente la temperatura seleccionada. Compruebe si el horno se encuentra en modo **DEMO**.

La luz del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno. Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno.

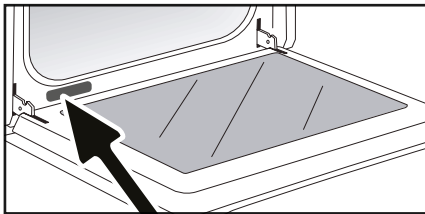
• 8 SERVICIO TÉCNICO

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas por un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz
Service conso.

B XXXXXXXX
C XXXXXXXX
H N: XX-XX-XXXXX



Made in France

B: Referencia comercial
C: Referencia de servicio
H: Número de serie

• 9 APTITUD PARA LA FUNCIÓN TESTS

Pruebas de aptitud para la función según las normas CEI/EN/NF EN 60705.

La Comisión Electrotécnica Internacional, SC.59K, ha establecido una norma relativa a las pruebas de rendimiento comparativas efectuadas en distintos hornos microondas. Recomendamos lo siguiente para este aparato:

Prueba	Carga	Tiempo aprox.	Selector de potencia	Recipientes / Consejos
Crema de huevos (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 En el plato giratorio
Pastel de Saboya (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pan de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cubrir con film plástico. En el plato giratorio
Descongelación de la carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Descongelación de frambuesas (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	En un plato llano En el plato giratorio
Gratinado de patatas (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill suave + 700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pollo (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill fuerte + 500 W	Colóquelo sobre el conjunto de la parrilla + la grasera 45 mm Introdúzcalo en el nivel 1 contando desde abajo Dele la vuelta a mitad de la cocción
		35-40 min	Calor ventilado 200°C + 200 W	En una bandeja de barro esmaltada Colóquelo sobre la parrilla introducida en el nivel 1 partiendo de abajo
Pastel (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220°C + 200 W	Pyrex 828 Colóquelo sobre la parrilla, en el nivel 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

FORNO COMBINATO MICROONDE

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.



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 

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI.....	4
1/ INSTALLAZIONE.....	7
2 / AMBIENTE.....	9
3 / PRESENTAZIONE DEL FORNO	
• Presentazione del forno.....	10
• Presentazione dei comandi.....	11
• Presentazione degli accessori.....	12
4 / REGOLAZIONE	
• Regolazione dell'ora.....	11
• Modifica dell'ora.....	11
• Timer.....	11
• Blocco dei comandi.....	11
• Menu regolazioni.....	11
• Gestione del piatto girevole.....	11
5 / UTILIZZO	
• Modalità di cottura.....	15
• Cottura immediata.....	17
◦ Modifica della temperatura.....	17
◦ Modifica della potenza.....	17
◦ Programmazione della durata.....	17
◦ Cottura con partenza differita.....	17
• Funzioni automatiche di cottura.....	17
• Funzioni automatiche di scongelamento.....	18
• Memorizzare una cottura.....	18
6 / MANUTENZIONE	
◦ Superficie esterna.....	18
◦ Sostituzione della lampada.....	18
7 / ANOMALIE E SOLUZIONI.....	19
8 / SERVIZIO POST VENDITA.....	19
9 / PRESTAZIONI.....	20

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

È possibile scaricare le istruzioni per l'uso 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.



Questo apparecchio deve essere installato ad un'altezza superiore a 850 mm dal suolo.

— Non installare l'apparato dietro una porta decorativa, al fine di evitarne il surriscaldamento.

— 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 attraverso gli appositi fori.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione sia con una spina, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— La spina di alimentazione

elettrica deve essere accessibile dopo l'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.



AVVERTENZA:

E' pericoloso (eccetto per le persone competenti) effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione per le quali è necessario togliere il coperchio che protegge dalle microonde.

— Questo apparecchio è stato ideato per cuocere le pietanze con la porta chiusa.

— Questo dispositivo è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali: Angoli cottura riservati per il personale dei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Aziende agricole. Utilizzo da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di carattere residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di al meno otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza né co-

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

noscenze se sono sorvegliati o sono stati previamente istruiti al suo utilizzo in modo sicuro e ne hanno capito i possibili rischi.

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

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.



A V V E R T E N Z A :

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.



AVVERTENZA:

Se l'apparecchio funziona in modalità combinata, si consiglia di non lasciare utilizzare il forno ai bambini se non sorvegliati da una persona adulta, a causa delle temperature erogate.

— Utilizzare soltanto gli utensili adatti ad un forno a microonde.

— Non è permesso usare recipienti metallici per alimenti e bevande per la cottura al microonde.

— Il forno a microonde serve a scaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o di bucato e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, bucato umido e altri articoli simili possono provocare rischi di lesioni, combustione o incendio.



AVVERTENZA: I liquidi o

altri alimenti non vanno riscaldati in recipienti ermetici in quanto rischiano di esplodere.

— Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o di carta, controllare a vista il forno per via dei possibili rischi d'infiammazione.

— Se appare del fumo, spegnere o scollegare il forno e mantenere chiusa la porta per soffocare le eventuali fiamme.

— Riscaldare bevande nel microonde può causare la fuoriuscita improvvisa e differita del

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

liquido in ebollizione, vanno prese pertanto le debite precauzioni nel manipolare il recipiente.

— Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per neonati va agitato e la temperatura va controllata prima del consumo, onde evitare ustioni.

— Si consiglia di non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere nel forno a microonde giacché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.

— Si consiglia di pulire il forno regolarmente e di togliere i residui di alimenti.

— Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie rischia di deteriorarsi, influire negativamente sulla durata di vita operativa del forno e indurre situazioni pericolose.



AVVERTENZA: Se la porta o la sua guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato se non dopo essere stato riparato da una persona qualificata.

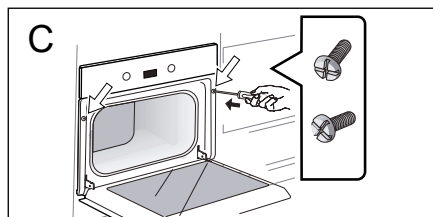
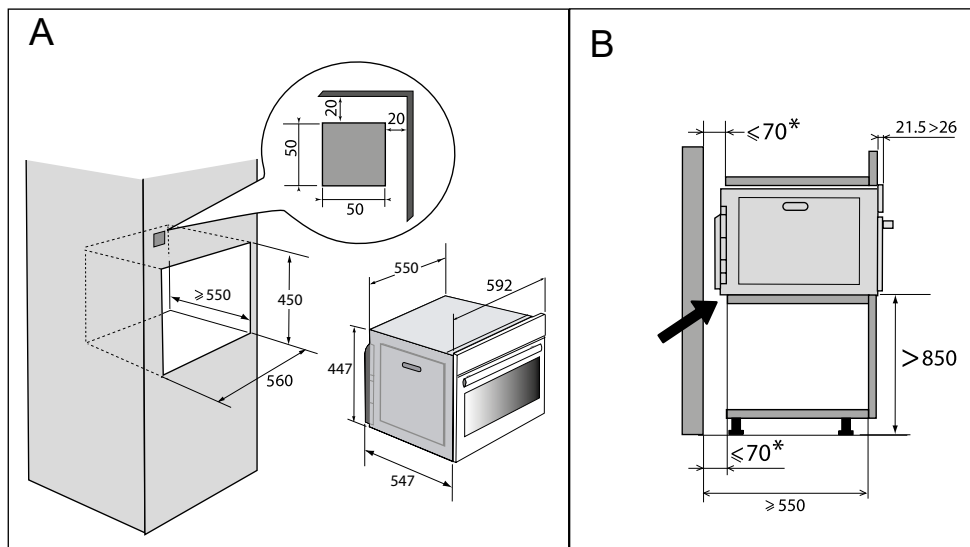
— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Lasciate che i bambini utilizzino il forno non sorvegliati solo dopo avere dato loro le debite istruzioni affinché possano utilizzare il forno in modo sicuro e capiscano i pericoli incorsi in caso di utilizzo improprio.

• 1 *INSTALLAZIONE*

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (**fig. A**).

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

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2

ore) dopo averlo trasferito da un luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento.

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 un materiale resistente al calore).

Preforare un foro di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi.

Per una maggiore stabilità fissare il forno nel mobile con 2 viti passanti attraverso gli appositi fori (**fig. C**).

• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ Attenzione:
L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.


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 tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Verificare che:

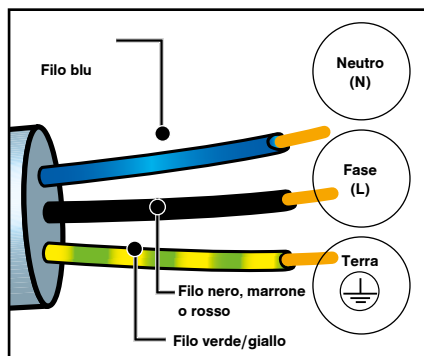
- la potenza dell'impianto sia sufficiente (220-240 Volt~ 16 Ampere),

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.

⚠ Attenzione:
Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale  dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto

Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



⚠ Attenzione:
Non saremo ritenuti responsabili in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.

• 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. L'apparecchio porta questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

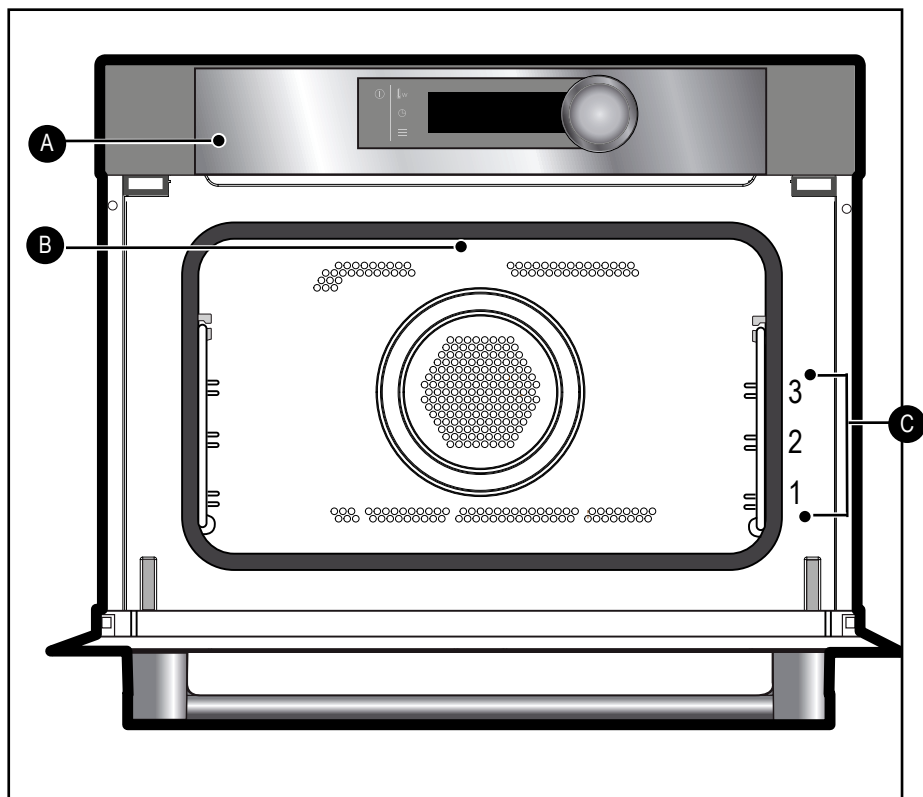
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRESENTAZIONE DEL FORNO

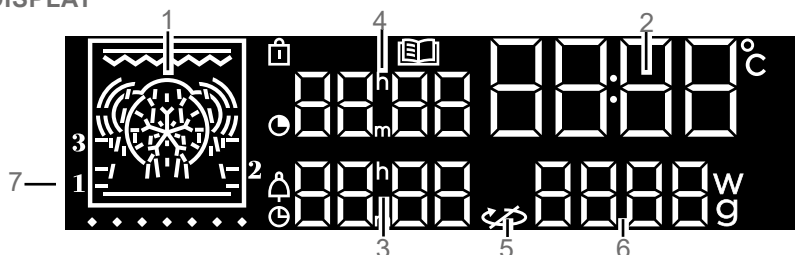


- A** Pannello di controllo
- B** Lampada
- C** Rampe di filo (3 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PANNELLO DEI COMANDI

DISPLAY



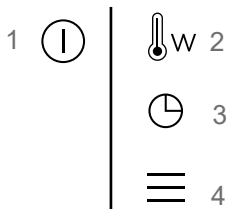
- 1- Visualizzazioni delle modalità di cottura
- 2- Visualizzazione dell'orologio e della temperatura
- 3- Indicatore di fine cottura/timer
- 4- Indicatore della durata di cottura
- 5- Spegnimento piatto girevole
- 6- Indicatore di potenza/peso
- 7- Indicatore dei ripiani

- Indicatore del blocco dei comandi
- Indicatore della funzione "Ricette"
- Indicatore della durata di cottura
- Indicatore del timer
- Indicatore di fine cottura

Nota:

Per impostazione predefinita dopo la visualizzazione dell'ora il display si spegne entro qualche minuto in assenza di azioni da parte dell'utilizzatore. Questa funzione può essere modificata con la funzione "display dell'ora" del menu regolazioni.

BUTTONS



- 1 On/Off
- 2 Regolazione della temperatura e della potenza
- 3 Regolazione dell'ora, del tempo e di fine cottura, del timer
- 4 Accesso al MENU regolazioni

LA MANOPOLA DEI COMANDI

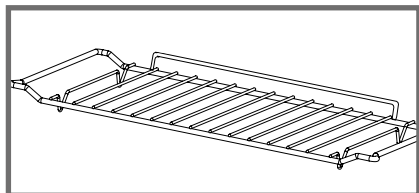
Si tratta di una manopola rotativa con pulsante centrale che permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori e convalidare.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

ACCESSORI

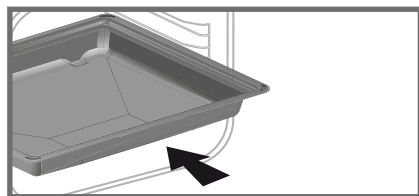
Griglia sicurezza antiribaltamento


Permette di tostare, dorare o grigliare. La griglia non deve in nessun caso essere utilizzata con altri recipienti metallici in funzione microonde, grill + microonde o convezione + microonde. Tuttavia si può riscaldare un alimento in una vaschetta in alluminio isolandolo dalla griglia con un piatto.



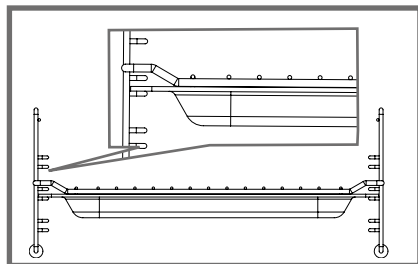
Teglia multiuso, leccarda 45 mm

Può essere utilizzata riempiendola d'acqua fino a metà altezza per una cottura a bagnomaria in funzione «termovenilazione». Può servire da piatto di cottura.



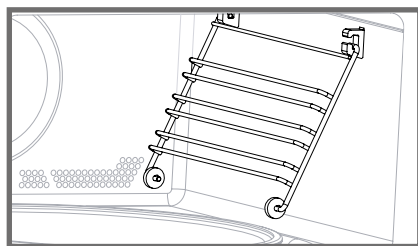
 **Nota:**
Provvedere a centrare bene la leccarda nelle griglie laterali per non modificare la circolazione dell'aria.

La griglia + Teglia multiuso, leccarda 45 mm per arrostitire e per recuperare i sughi di cottura, mettere la griglia sulla leccarda 45 mm.

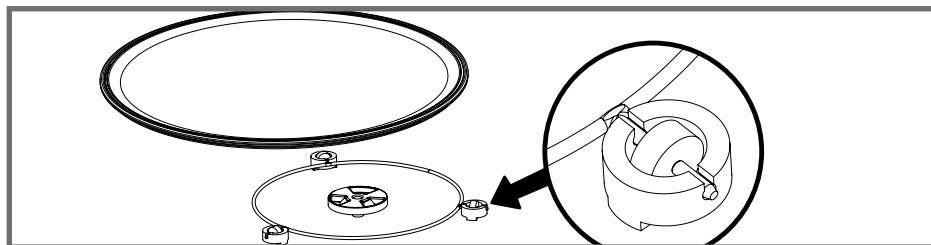


I ripiani

2 ripiani agganciabili permettono di utilizzare la griglia su 3 livelli.



• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO



IL PIATTO GIREVOLE

Il piatto girevole permette una cottura omogenea dell'alimento senza bisogno di manipolarlo.

Questo gira in entrambe le direzioni. Se il piatto non gira, verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.

Può essere utilizzato anche come piatto di cottura. Per rimuoverlo, prenderlo utilizzando le zone di accesso previste nella cavità.

Il perno di rotazione permette al piatto in vetro di girare.

Se si toglie il perno di rotazione, evitare di fare penetrare dell'acqua nel foro dell'asse motore.

Non dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole in vetro.

Non provare a far girare manualmente il piatto in vetro, altrimenti si rischia di deteriorare il sistema di rotazione. In caso di rotazione scorretta, assicurarsi dell'assenza di corpi estranei sotto il piatto.

In posizione spento, il piatto permette l'utilizzo di grandi piatti su tutta la superficie del forno. In questo caso è necessario girare il recipiente o mescolare il suo contenuto a metà programma.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Queste si trovano comunemente nell'ambiente, come le onde radioelettriche, la luce o i raggi infrarossi.

La loro frequenza si situa nella banda di 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Sono riflesse dai metalli.
- Attraversano tutti gli altri materiali.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento è esposto alle microonde, ne consegue un'agitazione rapida delle molecole, che provoca un riscaldamento. La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm. Se l'alimento è più spesso, la cottura al centro verrà effettuata per conduzione, come avviene in una cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le microonde provocano all'interno dell'alimento un semplice fenomeno termico e che non sono nocive per la salute.

• 4 REGOLAZIONI

REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

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

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

MODIFICA DELL'ORA

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

TIMER

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

Premere il tasto \ominus .

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

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

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

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

BLOCCO DEI COMANDI sicurezza bambini

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

NOTA: solo il tasto $\textcircled{1}$ resta attivo durante una cottura

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

MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno:

contrasto, suoni e modalità dimostrazione. Per fare questo, premere per qualche secondo il tasto \equiv per accedere al menu regolazioni.

Vedere la tabella qui sotto:

Parametri installati in maniera predefinita	
	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	Contrasto: La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 20 al 100%.
	Modalità DEMO: Posizione ON, modalità attiva. Posizione OFF, modalità del forno.
	Visualizzazione dell'ora: Posizione ON per impostazione predefinita: Viene visualizzato SLEEP e il display si spegne dopo qualche minuto. Posizione OFF: il display resta acceso.

Se è necessario modificare i diversi parametri, ruotare la manopola, poi premere per convalidare.

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

GESTIONE DEL PIATTO GIREVOLE

Se si stima che lo spazio sia insufficiente per girare liberamente nel forno, si può spegnere il piatto girevole prima o durante l'esecuzione del programma.

Premere simultaneamente i tasti \ominus e \equiv per qualche secondo.

Il simbolo ⏏ appare sul display.

• Riattivazione del piatto girevole

Premere di nuovo simultaneamente i tasti \ominus e \equiv per qualche secondo fino a quando sparisce il simbolo ⏏ sul display.

• 5 UTILIZZO




EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 4 tipi di programmazione differenti:


- La funzione microonde.
- Le funzioni microonde combinate (microonde + cottura tradizionale).
- Le funzioni di cottura tradizionali.
- Le funzioni di cottura automatiche.

FUNZIONI MICROONDE




 **Attenzione : Non usare il piatto smaltato.**

Posizione	Potenza	Utilizzo
 Microonde	1000W	Riscaldamento rapido di bevande, acqua e piatti contenenti una grande quantità di liquido. Cottura di alimenti che contengono molta acqua (zuppe, salse, pomodori, etc.).
 Microonde	800W/900W	Cottura di verdure fresche o surgelate.
 Microonde	600W	Fusione del cioccolato.
 Microonde	500W	Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento su 2 livelli. Cottura lenta di verdure secche. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.
 Microonde	400W/300W	Cottura lenta di latticini e marmellate.
 Microonde	200W	Scongelo manuale. Ammorbidire il burro e il gelato.
 Microonde	100W	Scongelo di prodotti di pasticceria che contengono crema.
 Scongelo	200W	


• 5 UTILIZZO

 **Nota:** in combinazione con il microonde si può usare la teglia smaltata con la griglia.

FUNZIONI MICROONDE COMBinate

Posizione	T °C e potenza raccomandata min - max	Utilizzo
 Termoventilazione + microonde	200 °C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Questa funzione combinata associa la cottura in microonde con la cottura in termoventilazione, permettendo di risparmiare molto tempo. Raccomandata per carne, pollo e arrosto su un piatto.
 Grill medio + microonde	2 1-4 500 W 100 W - 700W	Questa funzione permette di utilizzare simultaneamente il grill e il microonde, assicurando una cottura rapida. Questa funzione permette di cucinare e dorare gli alimenti come gratin e carne. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, in funzione della ricetta.
 Grill forte + microonde	4 1-4 500 W 100 W - 700W	Cottura con funzione Grill forte + microonde, per grigliare la carne e il pesce.

FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI


Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill forte	2 1 - 4	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia.
Grill forte ventilato	200 °C 50°C - 200°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
T e r m o - ventilazione*	200°C 50 °C - 220 °C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri.

• 5 UTILIZZO


COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare. Ruotare la manopola fino a ottenere la funzione di cottura scelta, poi convalidare.



MODIFICARE LA TEMPERATURA

- Premere il tasto  la temperatura lampeggia, la regolazione è ora possibile. Regolare la temperatura ruotando la manopola, poi premere per convalidare.
- Esempio: 180 °C.

MODIFICARE LA POTENZA

- Premere il tasto  la potenza (300 W) lampeggia, la regolazione è ora possibile.
- Regolare la potenza con la manopola.
- Esempio: 200 Watt.
- Convalidare premendo la manopola.

PROGRAMMARE LA DURATA


Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura  lampeggia, la regolazione è ora possibile.

Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per convalidare.

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

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

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola. Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.

TURA

La programmazione della funzione automatica di cottura a secondo del peso o della durata seleziona automaticamente i parametri di cottura.

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

- Selezionare con la manopola la modalità,  il logo lampeggia.

- Selezionare una cottura AUTOMATICA (Vedere tabella)
- Un peso proposto lampeggia sullo schermo.
- Esempio: P3 → peso, 500G.
- Regolare il peso o la durata utilizzando la manopola.

Esempio: 650 g.

- Convalidare premendo una volta la manopola.

- Appaiono il pittogramma della cottura utilizzata e il tempo calcolato automaticamente. Il forno si avvia.

Alimenti	14 Ricette
Verdure fresche fibrose	P01
Verdure fresche	P02
Verdure congelate	P03
Pollame (funzione combinata)	P04
Manzo (funzione combinata)	P05
Pesce	P06
Pizza fresca (funzione combinata)	P07
Pizza surgelata (funzione combinata)	P08
Pizza surgelata (cottura tradizionale)	P09
Piatto pronto fresco (microonde)	P10
Piatto pronto surgelato	P11
Piatto pronto fresco (funzione combinata)	P12
Torta salata	P13
Quiche gratin di patate	P14

LE FUNZIONI AUTOMATICHE DI COT-

• 5 UTILIZZO

LE FUNZIONI AUTOMATICHE DI SCONGELAMENTO

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di programmazione differenti in modalità scongelamento

- Uno scongelamento automatico P1, P2 o P3.

Si sceglie semplicemente il tipo di programma e si inserisce il peso.

P1: Modalità di scongelamento automatico per la carne, il pollame e i piatti cucinati.

P2: Modalità di scongelamento automatico per il pesce.

P3: Modalità di scongelamento automatico per il pane e i prodotti da forno.

NB: Nessuna partenza differita è programmabile durante le funzioni di scongelamento.

MEMORIZZARE UNA COTTURA

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

- Programmare una memoria (fig. G):
Selezionare una cottura, la sua potenza o

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

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

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate

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



Nota:

Per spegnere il forno in qualsiasi momento, premere a lungo il tasto ①.

Premere la manopola per mettere in pausa una cottura in corso.

6 MANUTENZIONE

SUPERFICIE ESTERNA

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



Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi, 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per qualsiasi intervento sulla lampada, contattare il Servizio post-vendita o un professionista qualificato dalla ditta concessionaria del marchio.

• 7 ANOMALIE E SOLUZIONI

È possibile risolvere autonomamente alcune piccole anomalie:

Il forno non riscalda.

Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Aumentare la temperatura selezionata. Verificare che il forno non sia regolato in modalità **DEMO**.

La lampada del forno non funziona più.
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, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interne ed esterna del forno.

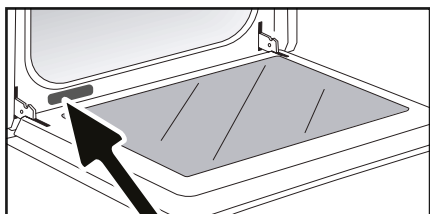
• 8 SERVIZIO POST- VENDITA


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.

RICAMBI ORIGINALI

Quando fate eseguire dei lavori, insistete sull'uso di pezzi di ricambio originali e certificati.



xxxx MHz	B XXXXXXXX	
xxxx W	C XXXXXXXX	
xxx-xxxV ~ xHz	H N: XX-XX-XXXX	
Service conso.		Made in France

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

• 9 PRESTAZIONI

Test di prestazione secondo le norme CEI/EN/NF EN 60705:

La Commissione elettrotecnica internazionale, SC.95K, ha stabilito una norma relativa a test comparativi delle prestazioni effettuati su differenti forni a microonde. Per questo apparecchio raccomandiamo quanto segue:

Test	Carico	Tempo approssimativo	Selettore di potenza	Contenitori/consigli
Crema alle uova (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sul piatto girevole
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Polpettone (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Coprire con una pellicola in plastica. Sul piatto girevole
Scongelamento della carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Su un piatto piano Sul piatto girevole
Scongelamento dei lamponi (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Su un piatto piano Sul piatto girevole
Gratin di patate (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill lento + 700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Pollo (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill forte + 500 W	Poggiare sul gruppo griglia + leccarda 45 mm. Inserire a livello 1 a partire dal basso Girare a metà cottura
		35-40 min	Termoventilazione 200°C + 200 W	In un piatto in terra cotta smaltato. Poggiare sulla griglia inserita a livello 1 a partire dal basso
Dolce (12.3.5)	700 g	20 min	Termoventilazione 220°C + 200 W	Pyrex 828 Poggiare sulla griglia livello 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

HANDLEIDING

PL

PT

RU

SK

MAGNETRON COMBINATIEOVEN

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie

. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

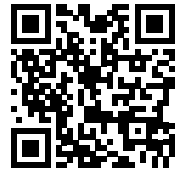
Wij danken u voor uw vertrouwen.



BVCert6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromanager.com



De Dietrich 

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4
1/ INSTALLATIE	7
2 / MILIEU	9
1 /VOORSTELLING VAN DE OVEN	
• Voorstelling van uw oven	10
• Voorstelling van de bedieningen	11
• Voorstelling van de accessoires	12
2/ INSTELLING	
• Tijdstelling	14
• Het uur wijzigen	14
• Kookwekker	14
• Vergrendeling van de bedieningen	14
• Menu instellingen	14
• Beheer van het draaiplateau	14
5 / GEBRUIK	
• Kookwijzen	15
• Onmiddellijk koken	17
◦ Wijzigen van de temperatuur	17
◦ Wijzigen van het vermogen	17
◦ De duur programmeren	17
◦ Koken met uitgestelde start	17
• Automatische kookfuncties	17
• Automatische ontdooifuncties	18
• Opslaan van het koken	18
6 / ONDERHOUD	
◦ Buitenoppervlak	18
◦ Verandering van lamp	18
7/ PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	19
8/ SERVICEDIENST	19
9/ GESCHIKT HEIDSTEST	20

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.



WAARSCHUWING:

Het is voor iedereen behalve competente personen verboden om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen blootstelling aan microgolven beschermd moet worden verwijderd.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

bependingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING :

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.



WAARSCHUWING:

Vanwege de hoge temperaturen wordt het aangeraden om kinderen de oven in gecombineerde modus nooit zonder toezicht van volwassenen te laten gebruiken.

— Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Metalen houders voor eet- en drinkwaren zijn niet toegestaan voor een bereiding d.m.v. microgolven.

— De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van eet- en drinkwaren.

Het drogen van levensmiddelen of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en andere gelijkwaardige artikelen kunnen letsel, ontbranding en brand veroorzaken.



WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in een hermetisch gesloten houder verwarmd worden, want deze zouden kunnen ontploffen.

— Houd tijdens het verwarmen van etenswaren in plastic of papieren houders een oog op de oven in verband met mogelijke ontbranding.

— Als rook verschijnt, de magnetron uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten, zodat eventuele vlammen worden verstikt.

— Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan de kokende vloeistof plotseling en vertraagd krachtig gaan borrelen. Ga heel behoedzaam te werk wanneer u de vloeistof uit de magnetron haalt.

— De inhoud van zuigflessen

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

en potjesvoeding voor de baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd, om verbranding te voorkomen.

— Warm geen eieren in de schaal of hele, harde eieren in een magnetron; deze kunnen, zelfs na het koken, uit elkaar spatten.

— Het wordt aangeraden om de oven regelmatig de reinigen en alle etensresten te verwijderen.

— Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.



WAARSCHUWING:

Als de deur of de afdichting beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat dit door een competent persoon is hersteld.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

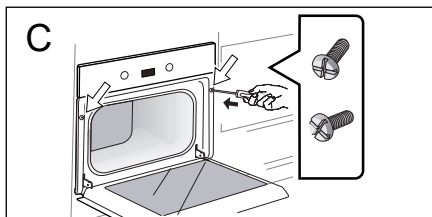
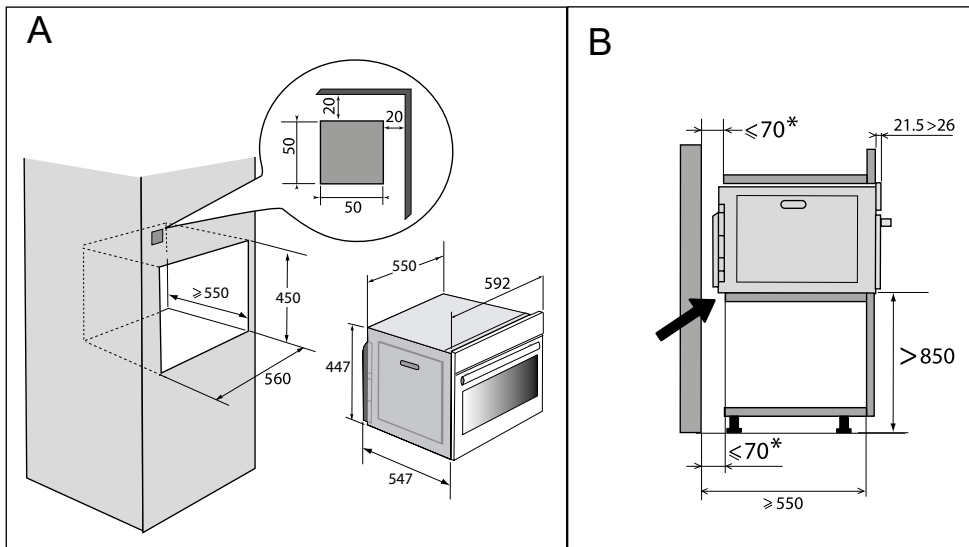
— Gebruik geen stoomreiniger.

— Laat kinderen nooit de magnetron gebruiken zonder toezicht, tenzij ze gepaste instructies heb-

ben gekregen zodat ze de oven veilig kunnen gebruiken en de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN HET PLAATSEN EN INBOUW



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden. Het kan in kolom geïnstalleerd worden zoals aangegeven op het installatieschema (fig. A).

Let op: als de bodem van een meubel open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (fig. B).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een

koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er een storing optreden.

Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal).

Boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout barst.

Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten (fig. C).

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING



Let op:
De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt.

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

Controleer dat:

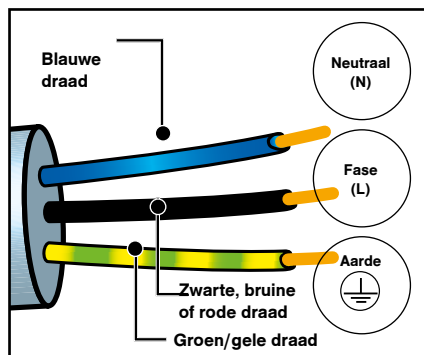
- het vermogen van de installatie voldoende is (220-240 Volt~ 16 Ampère),

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Bij onderhoudsverrichtingen moet het toestel afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



Let op:
De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting  van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie.

Als de oven om het even welk probleem



geeft, koppelt u het toestel af of verwijdert u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



Let op:
Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding.

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de

gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

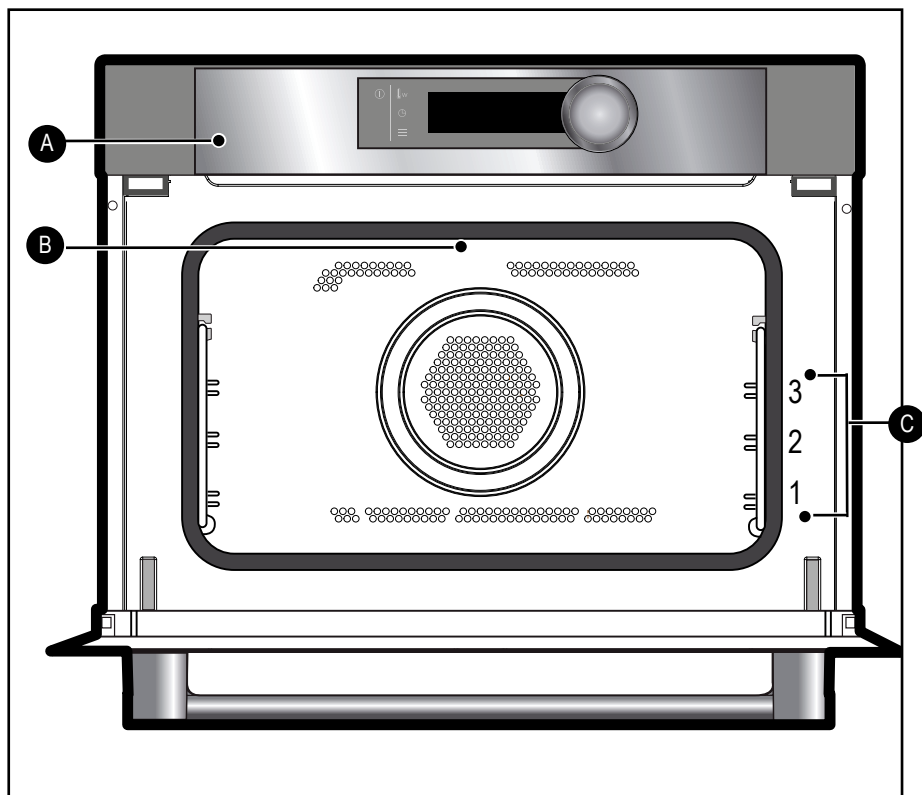
De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

VOORSTELLING VAN DE OVEN

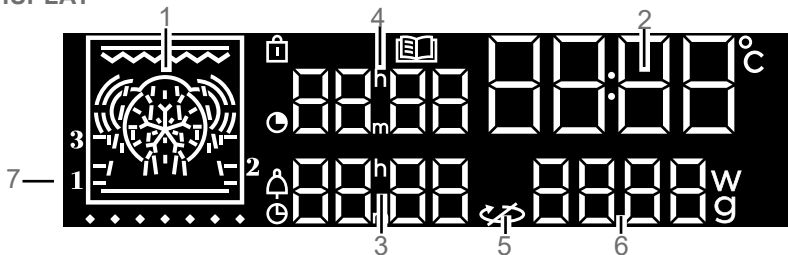


- A** Controlepaneel
- B** Lamp
- C** Draadbanden (3 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY

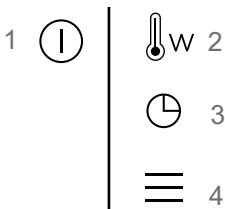


- 1- Weergave van de kookwijzen
- 2- Horloge- en temperatuurweergave
- 3- Kookeinde-indicator / Kookwekker
- 4- Kooktijdindicator
- 5- Stop draaiplateau
- 6- Vermogen / gewichtindicator
- 7- Niveau-indicator

- Bedieningsvergrendelingsindicator
- "Recepten" functie-indicator
- Kooktijdindicator
- Kookwekkerindicator
- Kookeinde-indicator

Opmerking:
Na het weergeven van de tijd dooft de display standaard na enkele minuten zonder actie door de gebruiker. Deze functie kan niet gewijzigd worden met de functie "weergave van de tijd" van het menu instellingen.

TOETSEN



- 1 Start / stop
- 2 Temperatuur en vermogen instellen
- 3 Instelling van het uur, de kooktijd en het kookeinde, de kookwekker
- 4 Toegang tot de MENU-instellingen

BEDIENINGSKNOP

Het gaat om een draaiknop met centrale drukknop waarmee de programma's gekozen worden, de waarden verhoogd of verlaagd worden en waarmee er bevestigd wordt.

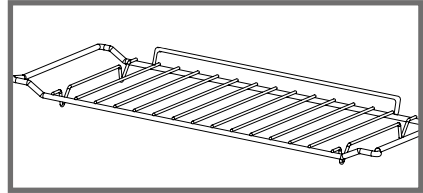
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

ACCESSOIRES

Veiligheidsrooster tegen omslaan

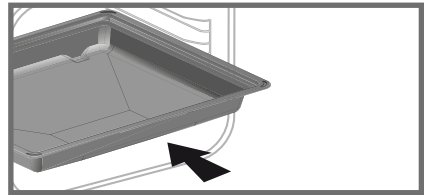
U kan ermee toasten, bruinen of grillen. Het rooster mag in geen geval met andere metalen recipiënten gebruikt worden in de volgende functies: microgolf, grill + microgolf of hetelucht + microgolf.

U kan echter voedsel verwarmen in een aluminiumschaaltje door het met een bord van het rooster te isoleren.



Bord voor meervoudig gebruik, druippan 45 mm

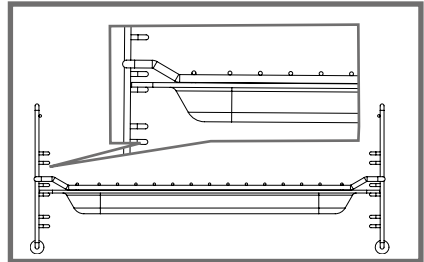
Ze kan half gevuld met water gebruikt worden voor bain marie in de functie hetelucht. Ze kan als braadslee gebruikt worden.



Let op:
Plaats de druippan goed in het centrum in de zijroosters om de luchtcirculatie niet te wijzigen.

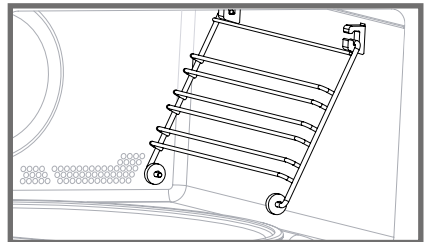
Rooster + Bord voor meervoudig gebruik, druippan 45 mm

om te roosteren en de jus te recupereren plaatst u het rooster op de druippan 45 mm.

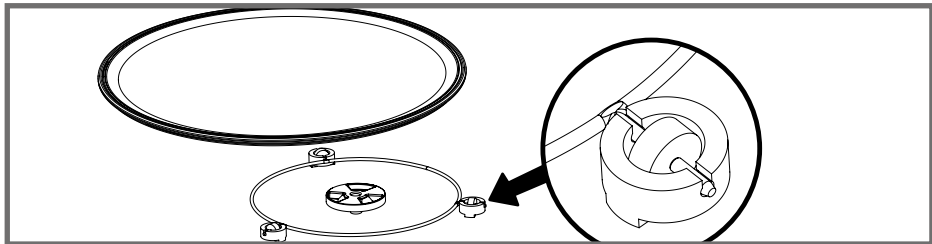


Inkepingen

Met 2 in te haken inkepingen kan u het rooster op 3 niveaus gebruiken.



• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN



DRAAIPLATEAU

Het draaiplateau zorgt voor homogeen koken van de voeding zonder deze aan te raken. Het draait in beide richtingen. Indien het niet draait, controleer dat alle onderdelen goed geplaatst zijn.

Het kan als braadslee gebruikt worden. Om het uit de oven te halen, neem het vast met de toegangszones die in de holte voorzien zijn.

Het dragelement zorgt ervoor dat het glazen dienblad kan draaien.

Indien u het dragelement verwijdert, moet u ervoor zorgen dat er geen water in het gat van de motoras binnendringt.

Vergeet het dragelement, de wieljesdrager en het glazen draaiplateau niet terug te zetten.

Probeer het glazen plateau niet met de hand te doen draaien, u zou het aandrijfmechanisme kunnen beschadigen. Bij slechte rotatie, vergewis er u van dat er geen vreemde voorwerpen onder het blad zitten.

Het plateau in stoppositie maakt het mogelijk om grote borden over het volledige oppervlak van de oven te gebruiken. In dit geval is het noodzakelijk het recipiënt te draaien of de inhoud ervan halverwege het programma te mengen.

WERKINGSPRINCIPE

De microgolven die voor het koken gebruikt worden, zijn elektromagnetische golven. Ze komen gewoonlijk in onze omgeving voor zoals radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen.

Hun frequentie ligt in de band van 2450 MHz.

Hun gedrag:

- Ze worden door de metalen weerkaatst.
- Ze gaan door alle andere materialen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer er voedsel aan microgolven wordt blootgesteld, volgt er een snelle beweging van de moleculen wat tot opwarming leidt. De doordringingsdiepte van de stralen in de voeding bedraagt ongeveer 2,5 cm, als het voedsel dikker is, zal het koken tot in de kern via geleiding gebeuren zoals in het traditionele koken.

Het is goed om weten dat de microgolven een eenvoudig thermisch verschijnsel binnenin de voeding veroorzaken en dat ze niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

• 4 INSTELLINGEN


TIJDINSTELLING

Bij het inschakelen knippert het scherm op 12:00.

Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

Indien de stroom uitvalt, knippert het uur.

WIJZIGING VAN HET UUR

Druk enkele seconden op de  toets totdat het uur knippert. Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

KOOKWEKKER

Deze functie kan enkel gebruikt worden als de oven niet in werking is.

Druk op de toets .

0:00 knippert. Stel de kookwekker in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.




Eens de tijd verstreken is, weerklinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen drukt u op een willekeurige toets.

NB : U heeft de mogelijkheid om de programmering van de kookwekker op gelijk welk ogenblik te wijzigen of te annuleren. Om te annuleren, keert u terug naar het menu van de kookwekker en stelt u deze af op 00:00.

VERGREDELING VAN DE BEDIENINGEN Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd de toetsen  en  in totdat het  symbool op het scherm verschijnt. De vergrendeling van de bedieningen is toegankelijk tijdens het koken of wanneer de oven niet werkt.

NOOT: enkel de  toets blijft actief tijdens het koken.

Om de bedieningen te ontgrendelen, druk tegelijk op de  en  toetsen totdat het  symbool van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN (fig. E)

U kan verschillende parameters van uw oven instellen:


Contrast, geluid en demonstratiemodus.

Druk daarvoor enkele seconden op de  toets om toegang te krijgen tot het instellingenmenu.

Geïnstalleerde parameters standaard	
	Geluiden - biepjes: Positie ON, geluiden ingeschakeld. Positie OFF, geluiden uitgeschakeld.
	Contrast: Het helderheidspercentage van het display is instelbaar van 20 tot 100 %.
	DEMO MODUS: Positie ON, actieve modus. Positie OFF, normale ovenmodus.
	Weergave van de tijd: Standaard positie ON: SLEEP wordt weergegeven en de display dooft na enkele minuten. Positie OFF: de display blijft branden. ²



Zie onderstaande tabel:

Voor wijzig de verschillende parameters indien nodig, draai aan de knop en druk daarna om te bevestigen.

Om het instellingenmenu op gelijk welk moment te verlaten, druk op .




BEHEER VAN HET DRAAIPLATEAU

Indien u meent dat er onvoldoende plaats is om vrij in de oven te draaien kan u het draaiplateau stoppen voor of tijdens de uitvoering van een programma.

Druk enkele seconden tegelijk op de  en  knoppen.

Het  symbool verschijnt op het display.

• Heractivering van het draaiplateau

Druk opnieuw tegelijkertijd op de  en  oetsen gedurende enkele seconden totdat het  symbool op het display verdwijnt.

• 5 *GEBRUIK*

UITVOEREN VAN HET KOKEN

Met deze oven heeft u toegang tot **4** verschillende kookwijzen:


- De microgolffunctie
- De gecombineerde microgolffuncties (microgolf + traditioneel koken).
- De functies traditioneel koken.
- De Automatische functies.

 **Let op : Gebruik de geëmailleerde schaal niet.**




MICROGOLFFUNCTIES

Positie	Vermogen	Gebruik
 Microgolf	1000W	Snel warmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof. Koken van voedingswaren die veel water bevatten (soep, saus, tomaten, enz.).
 Microgolf	800W/900W	Koken van verse of diepgevroren groenten.
 Microgolf	600W	Chocolade smelten
 Microgolf	500W	Koken van vissen en schaaldieren. Verwarmen op 2 niveaus. Koken van gedroogde groenten op een zacht vuurtje. Warmen of koken van fragiele voedingswaren op basis van eieren.
 Microgolf	400W/300W	Koken op een laag vuurtje van melkproducten, marmelades.
 Microgolf	200W	Manueel ontdoeien Boter, ijs zacht maken.
 Microgolf	100W	Ontdoeien van banketgebak dat room bevat.
 Ontdoeien	200W	Zie ontdooigids pag.




• 5 GEBRUIK

 **Let op :** In combinatie met de magnetron kunt u de geëmailleerde ovenschaal met het rooster gebruiken.

GECOMBINEERDE MICROGOLFFUNCTIES

Positie	T°C en voorgesteld vermogen min. - max.	Gebruik
 hetelucht + microgolf	200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Deze gecombineerde functie combineert het koken in de microgolf met het koken in hetelucht waardoor u veel tijd kunt winnen. Aanbevolen voor vlees, kop, en gebraad die op een bord gelegd worden.
 Middelmatige grill + microgolf	2 1-4 500W 100W - 700W	Deze functie maakt het mogelijk tegelijk de grill en de microgolf te gebruiken, waardoor u snel kan koken. Met deze functie kan u voedingswaren zoals gratins en vlees koken en goudbruin bakken. Ze kan voor of na het koken gebruikt worden, volgens het recept.
 Krachtige grill + microgolf	4 1-4 500W 100W - 700W	Koken met functie Krachtige grill + microgolf, om vlees en vis te roosteren.

FUNCTIES TRADITIONEEL KOKEN

Positie	Voorgestelde T°C min. - max.	Gebruik
 Krachtige grill	2 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster.
 Kr a c h t i g e pulsgrill	200°C 50°C - 200°C	Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Om vissteaks sappig te houden.
 Hete licht*	200°C 50°C - 220°C	• Aanbevolen om wit vlees, vis, groenten zacht te houden.


• 5 GEBRUIK

ONMIDDELIJK KOKEN

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai aan de knop totdat u de kookfunctie van uw keuze vindt en bevestig.

DE TEMPERATUUR WIJZIGEN

- Druk op de  toets de temperatuur knippert en kan dan ingesteld worden.

Stel de temperatuur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

Voorbeeld: 180°C.

HET VERMOGEN WIJZIGEN



- Druk op de  toets het vermogen (300W) knippert en kan dan ingesteld worden.

- Stel het vermogen af met de knop.

Voorbeeld: 200 Watt.

- Bevestig door op de knop te drukken.

DE DUUR PROGRAMMEREN

Voer het onmiddellijk koken uit en druk daarna op , de kookduur  knippert en kan nu ingesteld worden.

Draai aan de knop om de kookduur in te stellen. Druk om te bevestigen.

Uw oven is uitgerust met de “**SMART ASSIST**”-functie die bij een programmatie van de duur u een wijzigbare kookduur volgens de gekozen kookwijze zal voorstellen.

De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden.

START UITGESTELD KOKEN

Procedure zoals bij geprogrammeerd koken.

Na de instelling van de kookduur, druk op de  toets. Het display knippert, stel het eindkookuur in door aan de knop te draaien. De registratie van de eindkooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES

De programmering in automatische kookfunctie via het gewicht of de duur, selecteert voor u de kookparameters.

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

- Selecteer de  -modus met de knop, het logo knippert.

- Kies een AUTOMATISCHE kookwijze (Zie tabel)

- Er knippert een voorgesteld gewicht op het scherm.

Voorbeeld: P3 → gewicht, 500G.

Stel het gewicht of de duur in met de knop.

Voorbeeld: 650g.

- Bevestig door eenvoudigweg op de knop te drukken.

- het pictogram van de gebruikte kookmodus en de automatisch berekende tijd worden weergegeven. De oven start.

Voedingsstoffen	14 Recepten
Verse vezelrijke groenten	P01
Verse groenten	P02
Diepvriesgroenten	P03
Gevogelte (gecombineerde functie)	P04
Rund (gecombineerde functie)	P05
Vis	P06
Verse pizza (gecombineerde functie)	P07
Diepvriespizza (gecombineerde functie)	P08
Diepvriespizza (traditioneel koken)	P09
Vers bereide schotels (microgolf)	P10
Bereide diepvriesshotel	P11
Vers bereide schotel (gecombineerde functie)	P12
Gezouten taart	P13
Quiche met aardappelgratin	P14

• 5 GEBRUIK

AUTOMATISCHE FUNCTIES VOOR ONTDOOIEN

Met deze oven heeft u toegang tot 3 verschillende programmeertypes in ontdooimodus

- Automatisch ontdooien P1, P2 of P3.

U kiest gewoonweg het type programma en heeft het gewicht in.

P1 : Automatische ontdooimodus voor vlees, gevogelte en bereide gerechten.

P2 : Automatische ontdooimodus voor vis

P3 : Automatische ontdooimodus voor brood en banketgebak.

NB : Er kan geen enkele uitgestelde start geprogrammeerd worden tijdens de ontdooifuncties.

OPSLAAN VAN HET KOKEN

U kan 3 kookprogramma's naar keuze opslaan die u daarna kunt gebruiken.

- Een geheugen programmeren

Selecteer een kookwijze., zijn vermogen of zijn temperatuur en druk daarna op de knop tot "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en bevestig om dit op te slaan. Bevestig opnieuw om het koken te starten.

NB : Als de 3 geheugens opgeslagen zijn, zal elke nieuwe opslag de vorige vervangen.


Er kan geen enkele uitgestelde start geprogrammeerd worden tijdens de geheugenopslag.

- Selecteer een van de 3 reeds opgeslagen geheugens

Draai aan de knop en ga naar MEMO, bevestig daarna. Laat de geheugeninhoud scrollen met de knop en bevestig uw keuze. Het kookproces start.



Let op:

Om de oven op gelijk welk moment te stoppen drukt u lang op .

Om het koken te pauzeren drukt u op de knop.

6 ONDERHOUD

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte doek gedrenkt in een product voor ramen. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponzen.



Let op:

Geen schuurmiddelen, schuurspons of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

VERVANGING VAN DE LAMP

Voor elke interventie op de lamp, contacteer de Servicedienst of een gekwalificeerde professional van het merk.

• 7 PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

U kunt zelf een aantal kleine storingen oplossen:

De oven warmt niet. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Verhoog de geselecteerde temperatuur. Controleer dat de oven niet in "DEMO"-modus staat.

De ovenlamp werkt niet. Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dit is normaal. De ventilatie kan verdergaan gedurende maximaal 1 uur na bereiding om de temperatuur binnen en buiten de oven te doen verlagen

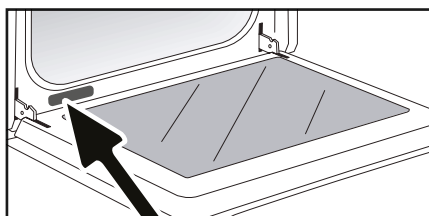
• 8 SERVICEDIENST

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.

ORIGINELE ONDERDELEN

Eis bij een interventie het gebruik van exclusieve gecertificeerde originele reserveonderdelen.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xHz

B XXXXXXXX

C XXXXXXXX

H N: XX-XX-XXXX

Service conso.



Made in France

B: Commerciële referentie
C: Servicereferentie
A: Serienummer

• 9 GESCHIKTHEID S TESTS

Geschiktheidstests voor de functie volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705:

De Internationale Elektrotechnische commissie, SC.59K, heeft een norm opgesteld over de vergelijkende prestatieproeven van verschillende microgolfovens. We raden voor dit toestel het volgende aan:

Proef	Belasting	Geschatte tijd	Vermogen-keuzeschakelaar	Recepten / Tips
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
Taart uit de Savoie (12.3.2))	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedekken met een plasticfolie. Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Aardappelgratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Zachte grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Krachtige grill + 500 W	Plaatsen op de rooster + druippan 45 mm combinatie Invoeren in niveau 1 van beneden te beginnen Halverwege draaien
		35-40 min	Hetelucht 200°C + 200 W	In een emailbord Plaatsen op het rooster in niveau 1 van beneden te beginnen
Taart (12.3.5)	700 g	20 min	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Plaatsen op het rooster niveau 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

MIKROFALOWA KOMBINOWANA

PL

SZANOWNI KLIENCI

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

SPIS TREŚCI

Ważne zalecenia bezpieczeństwa i środki ostrożności	4
1/ Instalacja	7
2 / Ochrona środowiska	9
3 / PREZENTACJA KUCHENKI	
• Prezentacja kuchenki	10
• Prezentacja poleceń	11
• Prezentacja akcesoriów	12
4 / USTAWIENIA	
• Ustawienie godziny	14
• Modyfikacja godziny	14
• Minutnik	14
• Blokada poleceń	14
• Menu ustawień	14
• Obsługa płyty obrotowej	14
5 / UŻYTKOWANIE	
• Tryby pieczenia	15
• Pieczenie natychmiastowe	17
° Modyfikacja temperatury	17
° Modyfikacja mocy	17
° Programowanie czasu	17
° Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem	17
• Automatyczne funkcje pieczenia	17
• Automatyczne funkcje rozmrażania	18
• Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci	18
6 / KONSERWACJA	
° Powierzchnia zewnętrzna	18
° Wymiana lampki	18
7 / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	19
8 / SERWIS PO SPRZEDAŻY	19
9 / TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI	20

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowa-

nego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy. Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiąły zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE :

Urządzenie i jego elementy dostępne podczas używania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE:

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, zaleca się, by dzieci korzystały z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osób

dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów.

Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE:

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć kuchenkę i odłączyć od zasilania oraz pozostawić zamknięte drzwiczki w celu stłumienia ewentualnych

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu i z tego względu trzeba zachować szczególną ostrożność przy wymowaniu naczynia.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt należy rozmieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed podaniem do zjedzenia, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenia kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania

naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

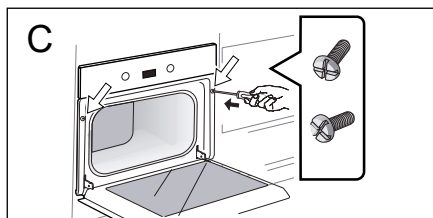
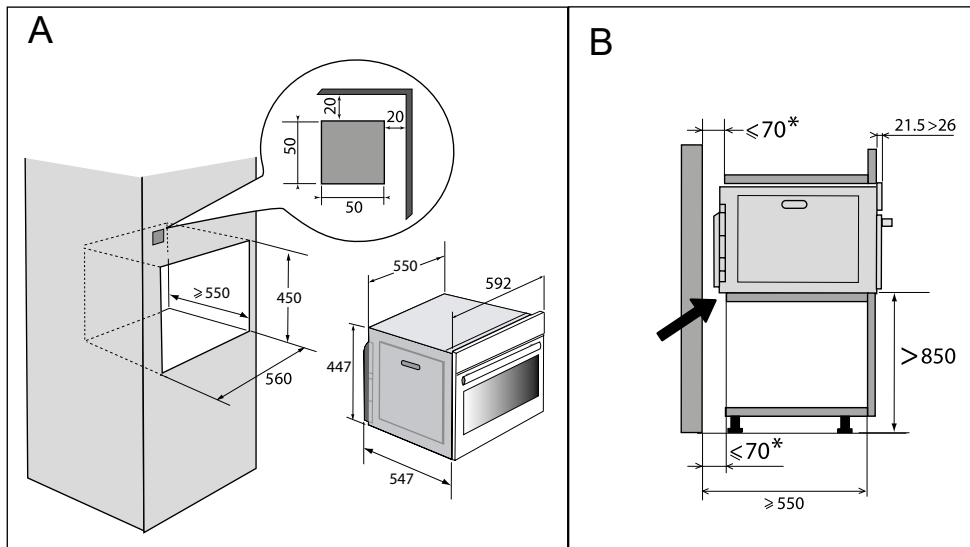
— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru wyłącznie jeżeli otrzymały uprzednio odpowiednie wskazówki, dzięki którym mogą to zrobić w bezpieczny sposób i zrozumieć zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (rys. A).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiona jest kuchenka musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B). Nie należy natychmiast używać urządzenia (zaczekać około 1 do 2 god-

zin), które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia ciepłego, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o $\varnothing 2$ mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (rys. C).

• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

⚠ Uwaga:
Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla.


Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

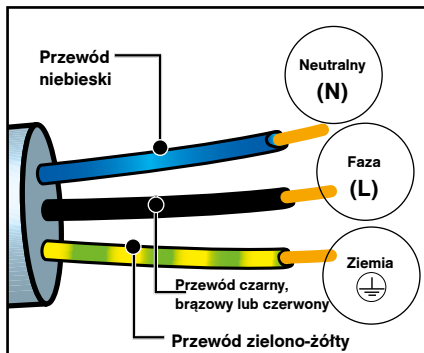
Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220-240 V~ 16 amperów),

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.

⚠ Uwaga:
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku  urządzenia i



powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia kuchenki należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

⚠ Uwaga:
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

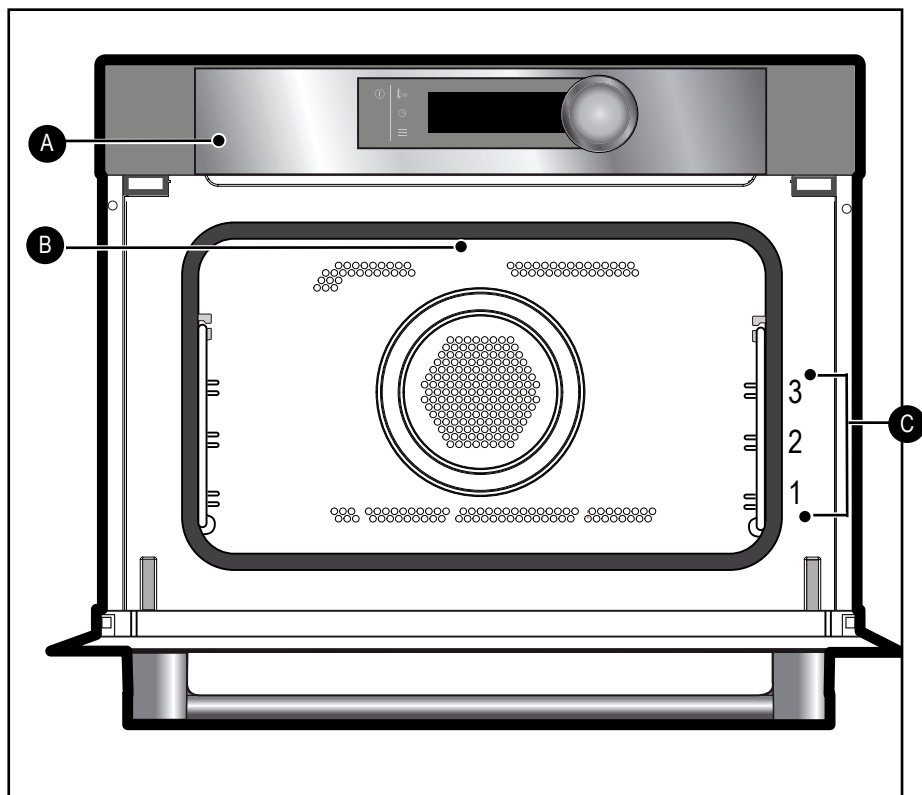
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA KUCHENKI

PREZENTACJA KUCHENKI

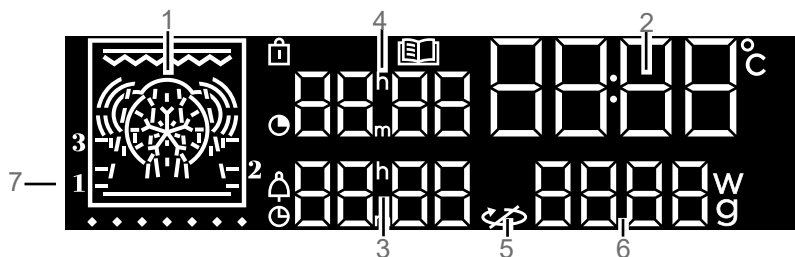


- A** Panel sterowania
- B** Lampa
- C** Poziomy przewodów (dostępne 3 wysokości)

• 3 PREZENTACJA KUCHENKI

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

WYŚWIETLACZ

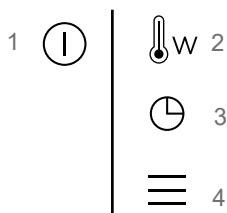


- 1- Wyświetlanie trybów działania
- 2- Wyświetlanie zegara i temperatury
- 3- Wskaźnik zakończenia pieczenia / Minutnik
- 4- Wskaźnik czasów trwania pieczenia
- 5- Wyłączenie płyty obrotowej
- 6- Wskaźnik mocy/ wagi
- 7- Wskaźnik poziomu półki

- Wskaźnik blokowania poleceń sterowania
- Wskaźnik funkcji „Przepisy”
- Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- Wskaźnik zegara
- Wskaźnik zakończenia pieczenia

Uwaga:
Domyślnie, po wyświetleniu zegara wyświetlacz wyłączy się po upływie kilku minut, jeżeli żadna czynność nie zostanie wykonana przez użytkownika. Ta funkcja może zostać zmodyfikowana za pomocą funkcji „wyświetlanie godziny” w menu ustawienia.

• PRZYCISKI



- 1 Włączanie / Wyłączenie
- 2 Ustawienie temperatury i mocy
- 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika
- 4 Dostęp do MENU ustawień

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

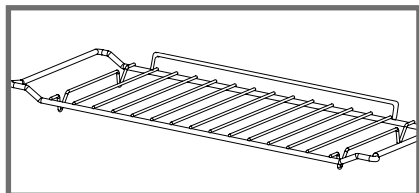
• 3 PREZENTACJA KUCHENKI

AKCESORIA

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

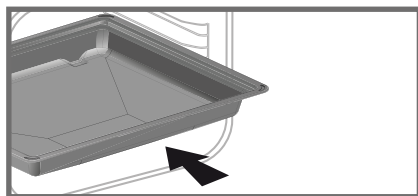
Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi. Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.



Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.

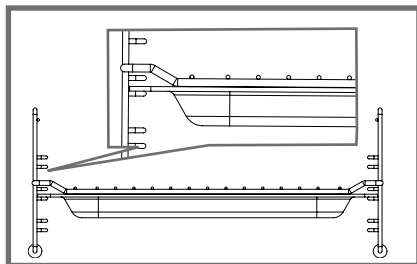


Uwaga:

Należy uważać, aby umieścić brytfannę dokładnie na środku kratki bocznych, aby nie zakłócić przepływu powietrza.

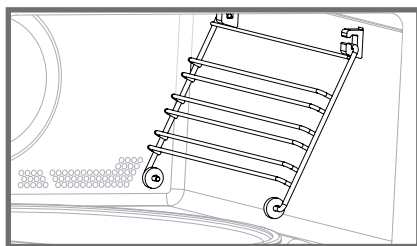
Kratka + Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

w celu pieczenia i zbierania ociekającego soku, należy umieścić kratkę na brytfannie 45mm.

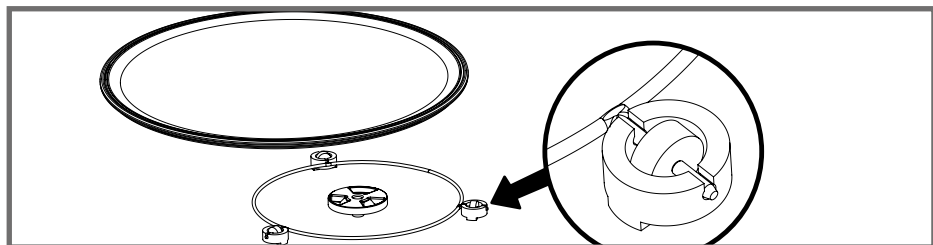


Stopnie

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie kratki na 3 poziomach.



• 3 PREZENTACJA KUCHENKI



PŁYTA OBROTOWA

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie mogła przedostać się do otworu osi silnika.

Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki. W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofałe używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie. Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm - jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofałe powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko cieplne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

• 4 USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk ⊖ przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.


MINUTNIK


Funkcja może być używana - wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk ⊖. miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.


BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski ⏻ i ⊖ do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.





UWAGA: tylko przycisk ⊕ pozostaje aktywny podczas pieczenia. Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski ⏻ i ⊖ do chwili, kiedy symbol  zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: kontrast, dźwięki i tryb demo.

W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli :


Parametry ustawione domyślnie	
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 20 do 100 %.
	Tryb DEMO: Pozycja ON - tryb włączony. Pozycja OFF - normalny tryb działania piekarnika.
	Ustawianie godziny: Domyślnie pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz wyłącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.


Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć ⊕.



OBSŁUGA PŁYTY OBROTOWEJ

Jeżeli użytkownik uzna, że ilość miejsca jest niewystarczająca, aby naczynie mogło się obracać wewnątrz kuchenki, należy wyłączyć obroty płyty obrotowej przed rozpoczęciem wykonywania programu lub w jego trakcie.

Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski ⊖ i  przez kilka sekund.

Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .

• Ponowne włączenie płyty obrotowej

Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski ⊖ i , aż do chwili, kiedy symbol  zniknie z wyświetlacza.

• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 4 różnych typów programowania pieczenia:

- Funkcja „Kuchenka mikrofalowa”.
- Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej (kuchenka mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcje pieczenia tradycyjnego.
- Automatyczne funkcje pieczenia.


 **Uwaga : Nie używać emaliowanego naczynia.**




FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	mocy	Użytkowanie
 Kuchenka mikrofalowa	1000W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
 Kuchenka mikrofalowa	800W/900W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
 Kuchenka mikrofalowa	600W	Roztapianie czekolady.
 Kuchenka mikrofalowa	500W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
 Kuchenka mikrofalowa	400W/300W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
 Kuchenka mikrofalowa	200W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.
 Kuchenka mikrofalowa	100W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.
 Rozmrażanie	200W	Patrz przewodnik rozmrażania na str.




• 5 UŻYTKOWANIE

FUNKCJE KOMBINOWANE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

 **Wskazówka:** W połączeniu z kuchenką mikrofalową można użyć emaliowanego naczynia do pieczenia z grillem.

Położenie	Zalecana T°C	i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg + kuchenka mikrofalowa	200°C 50°C - 200°C	300W 100W - 300W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchenke mikrofalowej z termoobieganiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Grill średni + kuchenka mikrofalowa	2 1-4	500W 100W - 700W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.
 Grill mocny + kuchenka mikrofalowa	4 1-4	500W 100W - 700W	Funkcja pieczenia Grill mocny + kuchenka mikrofalowa umożliwia grillowanie mięsa i ryb.

FUNKCJE PIECZENIA TRADYCYJNEGO

Położenie	T°C	zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill mocny	2	1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.
 Grill mocny impulsowy	200°C 50°C - 200°C		Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Ciepło obiegowe*	200°C 50°C - 220°C		Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw.


• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

- Wcisnąć przycisk  - kiedy wyświetlana wartość temperatury miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

- Przykład: 180°C.

MODYFIKACJA USTAWIENIA MOCY



- Wcisnąć przycisk  mocy (300W) - kiedy wyświetlana wartość mocy miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

- Ustawić moc za pomocą pokrętki.

- Przykład: 200 W.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.

PROGRAMOWANIE CZASU


Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję "INTELIŻENTNEJ POMOCY", która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM


Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu

zu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

AUTOMATYCZNE FUNKCJE PIECZENIA

Programowanie automatycznych funkcji pieczenia umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i czasu. Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

- Za pomocą pokrętki wybierz tryb , logo zacznie migać.

- Wybrać program pieczenia AUTOMATYCZNE (Patrz tabela)

- Proponowana waga miga na ekranie.

- Przykład: P3 → waga, 500G.

- Za pomocą pokrętki ustawić wagę lub czas.

Przykład: 650g.

- Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

Produkty	14 Przepisy
Warzywa świeże włókniste	P01
Warzywa świeże	P02
Warzywa zamrożone	P03
Drób (funkcja kombinowana)	P04
Wołowina (funkcja kombinowana)	P05
Ryba	P06
Świeża pizza (funkcja kombinowana)	P07
Pizza zamrożona (funkcja kombinowana)	P08
Pizza zamrożona (pieczenie tradycyjne)	P09
Dania świeże gotowe (kuchenka mikrofalowa)	P10
Dania zamrożone gotowe	P11
Dania świeże gotowe (funkcja kombinowana)	P12
Tarta słona	P13
Zapiekanka ziemniaczana	P14

• 5 UŻYTKOWANIE

- Na wyświetlaczu pojawia się piktogram używanego trybu pieczenia oraz obliczony automatycznie czas. Kuchenka uruchamia się.

Wybrać jeden z zaprogramowanych produktów.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIA

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 różnych typów programowania w trybie rozmrażania

- Rozmrażanie automatyczne P1, P2 lub P3.

Wystarczy wybrać typ programu i wpisać wagę.

P1: Tryb automatycznego rozmrażania mięsa, drobiu i dań gotowych.

P2: Tryb automatycznego rozmrażania ryb.

P3: Tryb automatycznego rozmrażania pieczywa i ciast.

Uwaga: W przypadku funkcji rozmrażania, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci :

Wybrać pieczenie, jego moc lub temperaturę,

a następnie wcisnąć pokrętko aż do wyświetlenia komunikatu „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci

Przekręcić pokrętko i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się.



Uwaga:

Aby wyłączyć kuchenkę w dowolnej chwili, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk ①.

Aby wstrzymać pieczenie podczas wykonywania programu należy wcisnąć pokrętko.

6 KONSERWACJA

POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nablyszczających, ani gąbek ściernych.



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub

gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

WYMIANA LAMPKI

Jakiegolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę, autoryzowanego przez markę.

• 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

Kuchenka nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększyć ustawioną temperaturę. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie **DEMO**.

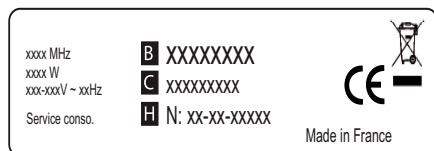
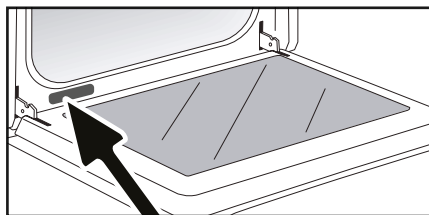
Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika.

• 8 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS PO SPRZEDAŻY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

• 9 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji zgodnie z normą CEI/EN/NF EN 60705 : Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC.59K opracowała normę dotyczącą przeprowadzania porównawczych testów wydajności kuchenek mikrofalowych. W odniesieniu do tego urządzenia nasze zalecenia są następujące:

Test	Ociążenie	Czas ok.	Pokręto wyboru mocy	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkopowe (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet mięsny (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill słaby + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill mocny + 500 W	Umieścić na kratce z brytfanną 45mm Ustawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35-40 min	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Umieścić na kratce ustawionej na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na kratce na poziomie 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.
Agradecemos a sua confiança.



BV/Cert/6011825

A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Segurança e precauções importantes	4
1/ Instalação.....	7
2 / Meio ambiente	9
1 / APRESENTAÇÃO DO FORNO	
• Apresentação do forno	10
• Apresentação dos comandos	11
• Apresentação dos acessórios	12
2 / AJUSTE	
• Acertar a hora.....	14
• Alteração da hora	14
• Temporizador	14
• Bloqueio dos comandos.....	14
• Menu de acertos.....	14
• Gestão do prato giratório.....	14
3 / UTILIZAÇÃO	
• Modos de cozedura.....	15
• Cozedura imediata	17
◦ Modificação da temperatura	17
◦ Modificação da potência	17
◦ Programação da duração	17
◦ Cozedura de início diferido	17
• Função automática de cozedura.....	17
• Função automática de descongelação	18
• Memorizar uma cozedura	18
4 / MANUTENÇÃO	
◦ Superfície exterior	18
◦ Trocar uma lâmpada.....	18
5 / ANOMALIAS E SOLUÇÕES	19
6 / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA	19
7 / APTIDÃO PARA A FUNÇÃO	20

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.



Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou

pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.



ADVERTÊNCIA:

É perigoso para uma pessoa que não tenha competências efetuar operações de manutenção ou de reparação em que seja necessário retirar a cobertura que protege o utilizador da exposição à energia de micro-ondas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corriqueiros.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA :

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos

de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.



ADVERTÊNCIA:

Se o aparelho funcionar em modo combinado, é recomendado que as crianças utilizem apenas o forno com a supervisão de adultos, devido às temperaturas geradas.

— Deve utilizar apenas os utensílios apropriados a utilização em fornos micro-ondas.

Não é permitida a utilização de recipientes para alimentos e bebidas em metal no microondas.

— O forno micro-ondas é indicado para aquecer alimentos e bebidas.

A secagem de alimentos ou de roupa; o aquecimento de almofadas aquecedoras, chinelos, esponjas, roupa húmida e artigos semelhantes pode provocar riscos de ferimentos, de ignição ou incêndio.



ADVERTÊNCIA:

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, pois existe o risco de explosão.

— Quando aquecer alimentos

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

em recipientes de plástico ou de papel, deve ficar atento(a) ao forno devido à possibilidade de fogo.

— Se vir fumo, desligue ou desconecte o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.

— O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode provocar uma projeção brusca e diferida de líquido em ebulição e, por este motivo, devem ser tomadas precauções aquando da manipulação do recipiente.

— O conteúdo dos biberões e boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

— Recomenda-se não aquecer ovos com casca nem ovos cozidos inteiros num forno micro-ondas pois existe o risco de explosão, mesmo após a cozedura.

— Recomenda-se a limpeza regular do forno bem como a remoção de todos os depósitos de alimentos.

— No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderá degradar-se, afetando inexoravelmente o seu

tempo de vida útil e levando a uma situação perigosa.



AVERTÊNCIA:

Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser reparado por uma pessoa habilitada.

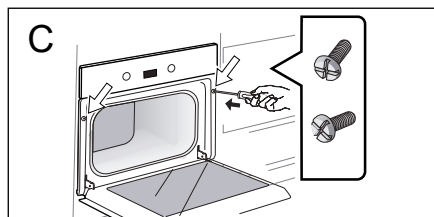
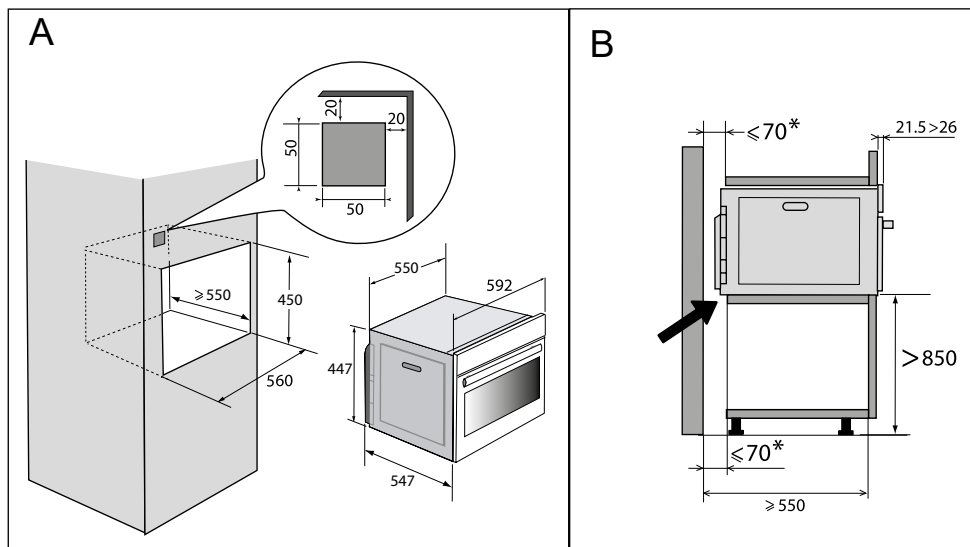
— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não deixe as crianças utilizarem o forno sem vigilância, salvo no caso de instruções adequadas terem sido dadas, de modo a permitir à criança uma utilização segura do forno e uma compreensão dos perigos resultantes de um uso incorrecto.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (fig. A).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto, o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. B).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após

o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode provocar uma avaria.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve ser resistente ao calor (ou estar revestido de um material que seja resistente ao calor).

Faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira.

Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (fig. C).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

⚠ Atenção :
A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.


A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do móvel.

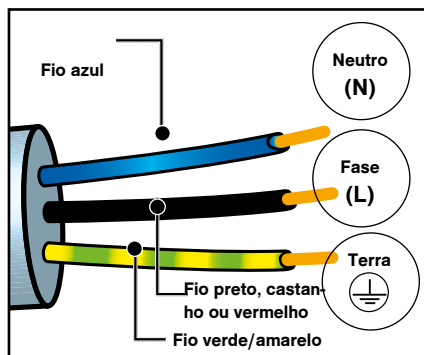
O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:

- A instalação tem uma potência suficiente (220-240 Volts~ 16 amperes),
Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado.

Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.

⚠ Atenção:
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra.
Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



⚠ Atenção:
Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



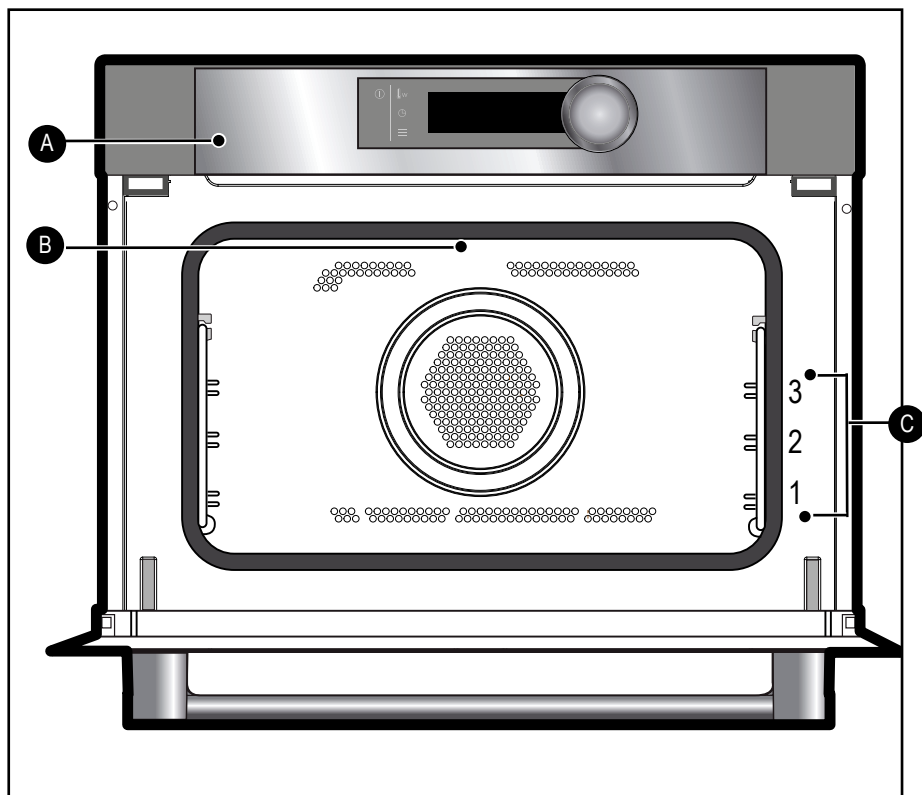
O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis.

Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

APRESENTAÇÃO DO FORNO

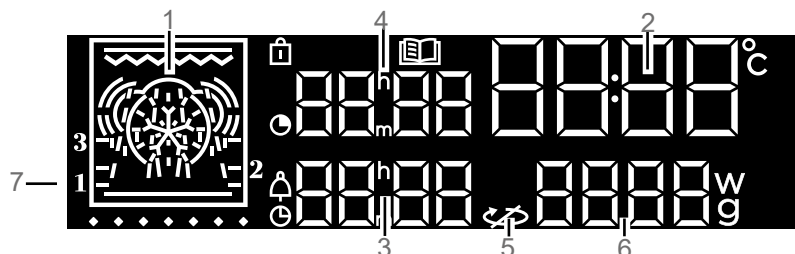


- A** Painel de controle
- B** Luminária
- C** Camadas de arame (3 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

MÓDULO DE COMANDOS

VISOR



- 1- Apresentação dos modos de cozedura
- 2- Visualização do relógio e da temperatura
- 3- Indicador do fim de cozedura/temporizador
- 4- Indicador da duração da cozedura
- 5- Paragem do prato giratório
- 6- Indicador de potência/peso
- 7- Indicador dos encaixes

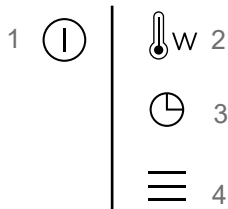
- Indicador de bloqueio dos comandos
- Indicador da função de «receitas»
- Indicador das durações de cozedura
- Indicador do temporizador
- Indicador de fim de cozedura



Nota:

Por defeito, após a apresentação da hora, o ecrã apaga-se depois de alguns minutos sem ação do utilizador. Esta função pode ser alterada com a função “indicação da hora” do menu de regulações.

BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura e potência
- 3 Acerto da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de acertos

MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

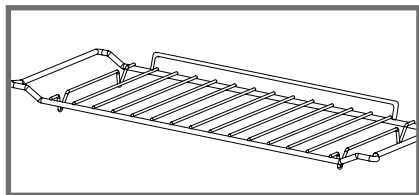
ACESSÓRIOS

Grelha de segurança anti-inclinação

Permite tostar, alourar ou grelhar.

A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função micro-ondas, grelhador + micro-ondas ou calor ventilado + micro-ondas.

No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.

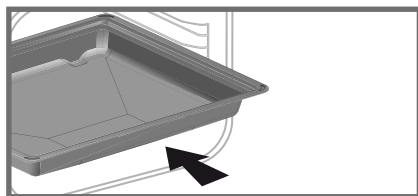


Prato multiusos, pingadeira de 45 mm

Pode ser utilizada meia cheia de água para as cozeduras em banho-maria na função do calor ventilado. Pode servir de tabuleiro de cozedura.

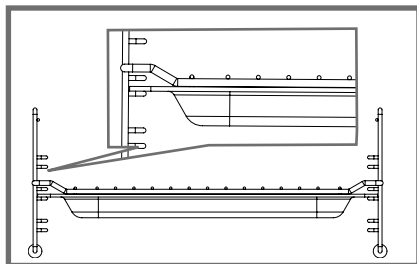
Nota:

Tenha cuidado para centrar corretamente a pingadeira nas grelhas laterais, de forma a não alterar a circulação do ar.



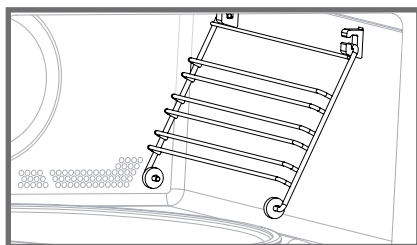
A grelha + Prato multiusos, pingadeira de 45 mm

para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira de 45 mm.

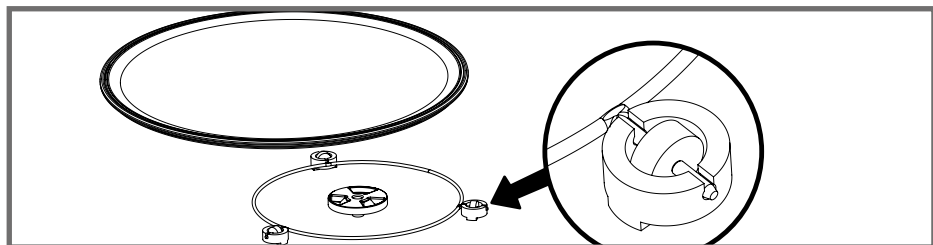


Os encaixes

2 encaixes a afixar que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO



O PRATO GIRATÓRIO

O prato giratório permite uma cozedura homogênea do alimento sem manipulação. Gira indiferentemente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas.

Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão.

Não se esqueça de colocar novamente o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno. Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às micro-ondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento. A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as micro-ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.


• 4 AJUSTES

ACERTO DA HORA

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00. Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

MODIFICAÇÃO DA HORA

Prima o botão  durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Acerte a hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .




00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.


Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.




NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões  e  até aparecer o símbolo  no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.


NOTA: apenas o botão  fica ativo durante a cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

Contraste, sons e modo de demonstração.


Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de

acertos.

Consulte a tabela abaixo:



Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Parâmetros instalados por defeito	
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 20 a 100%.
	Modo DEMO: Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.
	Apresentação da hora: Posição ON por defeito: Vê-se SLEEP e o ecrã apaga-se após alguns minutos. Posição OFF: o ecrã fica ligado.

Para sair do menu de acertos a qualquer momento, deve premir .




GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO

Se achar que o espaço é insuficiente para rodar livremente no forno, selecione a função de paragem do prato giratório antes ou durante a execução do programa.

Pressione simultaneamente os botões  e  durante alguns segundos.

O símbolo  aparece no visor.

• Reativação do prato giratório

Novamente, pressione em simultâneo os botões  e  durante alguns segundos, até aparecer o símbolo  no visor.

• 5 UTILIZAÇÃO









REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 4 tipos de modos de cozedura diferentes:


- A função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- As funções de cozedura tradicionais.
- As funções de cozedura automáticas.

 **Cuidado : Não utilizar o prato esmaltado.**




FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS

Posição	Potência	Utilização
 Micro-ondas	1000 W	Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido. Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).
 Micro-ondas	800 W / 900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
 Micro-ondas	600 W	Fundir chocolate.
 Micro-ondas	500 W	Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
 Micro-ondas	400 W/ 300 W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
 Micro-ondas	200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
 Micro-ondas	100 W	Descongelação de pastelaria com natas.
 Descongelação	200 W	Consultar o guia de descongelação, página




• 5 UTILIZAÇÃO

 Nota: Em combinação com o microondas pode utilizar a assadeira esmaltada com o grelhador.

FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS COMBINADAS

Posição	T°C e potência recomendados min - max	Utilização
 Calor ventilado + micro-ondas	200 °C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Esta função combinada associa a cozedura em micro-ondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, frango e assados colocados num prato.
 Grill médio + micro-ondas	2 1-4 500 W 100 W - 700 W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o micro-ondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite-lhe cozer e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.
 Grill forte + micro-ondas	4 1-4 500 W 100 W - 700 W	Cozedura na função Grelha forte + micro-ondas, para grelhar carne e peixe.

FUNÇÕES DE COZEDURA TRADICIONAIS

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha forte	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha.
 Grelha forte pulsada	200 °C 50°C - 200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Calor ventilado*	200 °C 50°C - 220°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.

• 5 UTILIZAÇÃO

COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

MODIFICAR A TEMPERATURA

- Pressione o botão \downarrow até a temperatura piscar; já é possível efetuar o acerto.

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

- Exemplo: 180°C.

MODIFICAR A POTÊNCIA

- Pressione o botão \downarrow e a potência (300 W) pisca; já é possível efetuar o acerto.

- Ajuste a potência com a ajuda do manípulo.

- Exemplo: 200 Watts.

- Confirme, premindo a manete.

PROGRAMAR A DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima \odot , para ver piscar a duração da cozedura \odot , podendo assim realizar o acerto.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função “**SMART ASSIST**” que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após acertar a duração da cozedura, prima o botão \odot . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete. A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE COZEDURA

A programação da função automática de cozedura por peso ou por duração seleciona por si os parâmetros de cozedura.

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Com o manípulo, selecione o modo **Auto** e o logótipo começa a piscar.

- Selecione uma cozedura AUTOMÁTICA (consultar a tabela)

- Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar.

- Exemplo: P3 —> peso, 500 G.

- Regule o peso ou a duração com a manete. Exemplo: 650 g.

- Valide pressionando o manípulo.

- A imagem da cozedura utilizada e o tempo calculado automaticamente são apresentados. O forno arranca.

Alimentos	14 Receitas
Legumes frescos fibrosos	P01
Legumes frescos	P02
Legumes congelados	P03
Aves (função combinada)	P04
Carne de vaca (função combinada)	P05
Peixe	P06
Pizza fresca (função combinada)	P07
Pizza congelada (função combinada)	P08
Pizza congelada (cozinha tradicional)	P09
Pratos frescos preparados (micro-ondas)	P10
Prato congelado preparado	P11
Prato fresco preparado (função combinada)	P12
Tarte salgada	P13
Quiche de batatas gratinadas	P14

• 5 UTILIZAÇÃO

A FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE DESCONGELAÇÃO

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes em modo de descongelação

- Uma descongelação automática P1, P2 ou P3.

Basta escolher o tipo de programa e introduzir o peso.

P1: Modo de descongelação automática para a carne, aves e pratos cozinhados.

Esta não deve estar a piscar. Modo de descongelação automática para peixe

P3: Modo de descongelação automática para o pão e bolos secos.

NB: Não há um início diferido programado nas funções de descongelação.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória:

Selecione uma cozedura, a potência, a

temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas
Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura começa.



Nota:

Para parar o forno a qualquer momento, faça uma pressão longa no botão ①.

Para colocar em pausa durante a cozedura pressione o manípulo.

6 MANUTENÇÃO

SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte o SAV ou um profissional qualificado depositário da marca.

• 7 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Pode resolver estas pequenas avarias sem a ajuda de um técnico:

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura selecionada. Verifique se o forno não está em modo **DEMO**.

A lâmpada do forno não funciona. Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno.

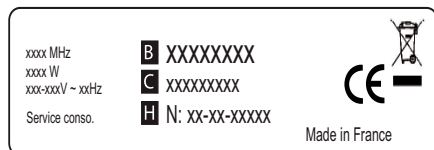
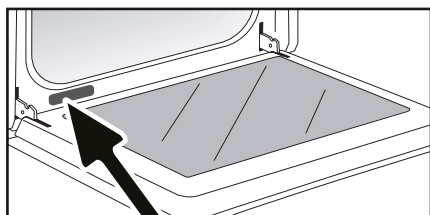
• 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem.



B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série

• 9 APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705;

A comissão Eletrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efetuados em diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

Ensaio	Carga	Tempo aprox.	Seletor de potência	Recipientes/Conselhos
Creme de ovos (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 No prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cobrir com película aderente. No prato giratório
Descongelação de carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelação das framboesas (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Num prato raso No prato giratório
Gratinado de batatas (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grelha suave + 700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Frango (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grelha forte + 500 W	Coloque no conjunto grelha + Prato multiusos, pingadeira de 45 mm Insira no nível 1 a contar de baixo Virar a meio do tempo
		35-40 min	Calor ventilado 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque na grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Coloque na grelha nível 1

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции

De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



BV Cert. 6011825

Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Важные инструкции по технике безопасности и предостережения	4
1/ Установка.....	7
2 / Охрана окружающей среды	9
3 / ОПИСАНИЕ ПЕЧИЗ• Описание вашей печи	10
• Описание панели управления	11
• Описание принадлежностей	12
4 / НАСТРОЙКИ	
• Установка времени.....	14
• Изменение времени	14
• Таймер.....	14
• Блокировка панели управления	14
• Меню настроек.....	14
• Управление вращающимся блюдом	14
5 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
• Режимы приготовления пищи	15
• Обычный режим приготовления	17
◦ Изменение температуры.....	17
◦ Изменение мощности	17
◦ Запрограммировать длительность	17
◦ Приготовление с отложенным стартом.....	17
• Автоматические функции приготовления.....	18
• Автоматические функции разморозки	18
• Сохранить программу приготовления	18
6 / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
◦ Внешняя поверхность	19
◦ Замена лампочки	19
7 / НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	20
8 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Сотрудничество с покупателями.....	20
• Техническое обслуживание во Франции.....	20
9 / ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ	21

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

При приемке оборудования распакуйте его самостоятельно или организуйте распаковку. Проверьте его внешний вид. При необходимости внесите замечания, сделав письменные отметки в товарно-транспортной накладной, один экземпляр которой остается у вас.



Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Оборудование нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели,

вернув 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей на боковых стойках.



В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— После установки вилка должна оставаться доступной.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проведение операций по обслуживанию или ремонту, требующих снятия крышки, защищающей от микроволнового излучения, опасно для любого некомпетентного человека.

— Данный прибор

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых и аналогичных им условиях, например:

зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, мотелей и других учреждений жилого назначения; в местах, аналогичных гостиничным номерам.

— Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с плитой. Дети без присмотра не должны выполнять чистку и обслуживание духового шкафа.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с

оборудованием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Духовой шкаф и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не дотрагивайтесь до нагревательных элементов, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле духового шкафа допускается только в случае постоянного наблюдения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если прибор работает в комбинированном режиме, рекомендуется, чтобы дети использовали печь только под присмотром взрослых ввиду высоких температур.

— Пользуйтесь только посудой пригодной для использования в микроволновой печи.

Для обработки продуктов и микроволновой печи нельзя использовать металлические емкости для пищевых продуктов и напитков.

— Микроволновая печь предназначена для нагревания продуктов питания и напитков. При сушке пищевых продуктов или белья, при нагревании грелок, тапочек, губок, влажного белья и прочих подобных предметов может возникнуть

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

риск получения ожогов и риск воспламенения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости или другие продукты не следует нагревать в герметично закрытых сосудах во избежание опасности взрыва.

— При разогревании продуктов питания в пластиковых или бумажных пакетах присматривайте за печью на предмет возгорания.

— При появлении дыма остановите или отключите прибор из сети и не открывайте дверцу, чтобы затушить возможное пламя.

— Нагревание в микроволновой печи жидкостей может вызвать резкий выброс брызг кипящей жидкости с задержкой, таким образом, при обращении с емкостью необходимо принять меры предосторожности.

— Содержимое бутылочек и горшочков с питанием для детей следует перемешать или взболтать, перед употреблением следует проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

— Рекомендуется не нагревать в микроволновой печи яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, даже по окончании приготовления.

— Рекомендуется регулярно очищать печь и удалять любые остатки продуктов.

— Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, его поверхность может испортиться, что непоправимым образом влияет на продолжительность его службы и может привести к опасной ситуации.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если дверца или ее петли повреждены, печью нельзя пользоваться, пока ее не починит компетентный специалист.

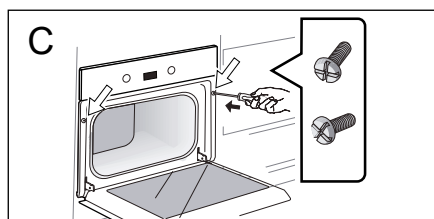
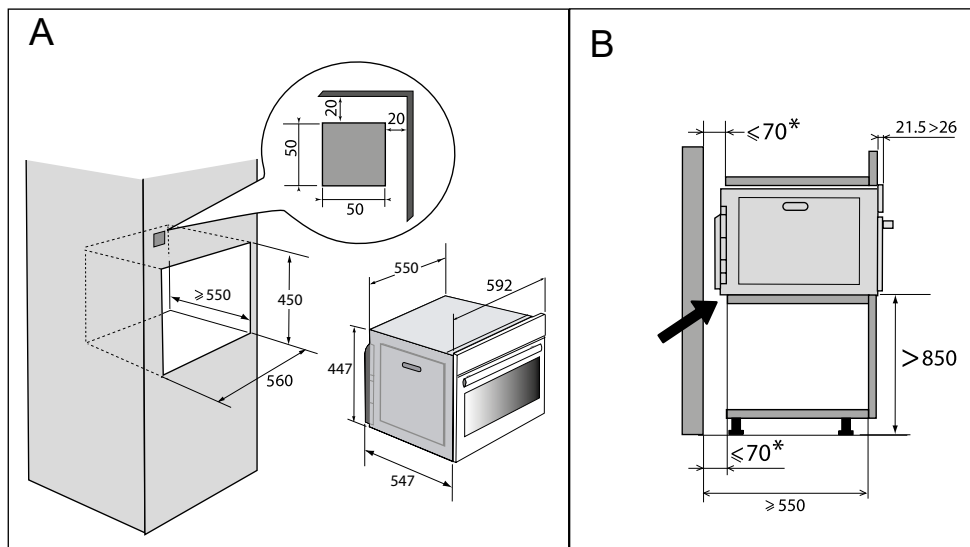
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если им были даны соответствующие указания, позволяющие ребёнку безопасно обращаться с печью и понимать опасности, связанные с неправильным использованием.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ И МОНТАЖ



Данное оборудование устанавливается на высоте не менее 850 мм от пола. Оборудование может устанавливаться в стойке, как показано на монтажной схеме (рис. А).

Обратите внимание: при использовании мебели с открытым дном расстояние между стеной и плитой, на которую устанавливается духовой шкаф, не должно превышать 70 мм* (рис. В).

После перемещения прибора из холодной среды в теплую не используйте его сразу (подождите 1 - 2 часа) в связи с явлениями конденсации, способными вызвать сбой.

Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом).

Проделайте предварительное отверстие \varnothing 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввернув 2 винта в специально предусмотренные для этого отверстия (рис. С).

• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ Внимание :
Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

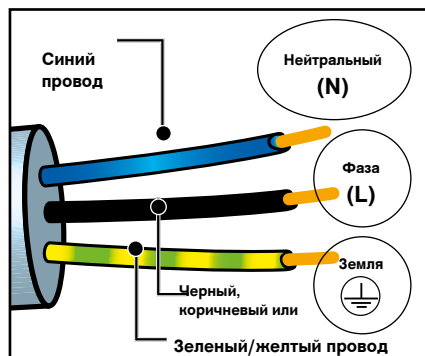
Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель.

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте:

- мощность установки должна быть достаточной (220-240 Вольт~ 16 Ампер),
Если для подключения оборудования в Вашем доме необходимо произвести модификации по электрической части, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



⚠ Внимание:
Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки.

Если духовой шкаф имеет какой-либо дефект, отключите оборудование или извлеките плавкий предохранитель, соответствующий линии подключения духового шкафа.

⚠ Внимание :
Наша компания не будет нести ответственность за несчастный случай или повреждение, которые произошли в связи с отсутствием заземления или при наличии неправильного/дефектного заземления.

• 2 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Упаковка варочной панели может быть использована повторно. Поместите ее в специально предусмотренные мусорные контейнеры и таким образом помогите защитить окружающую среду.



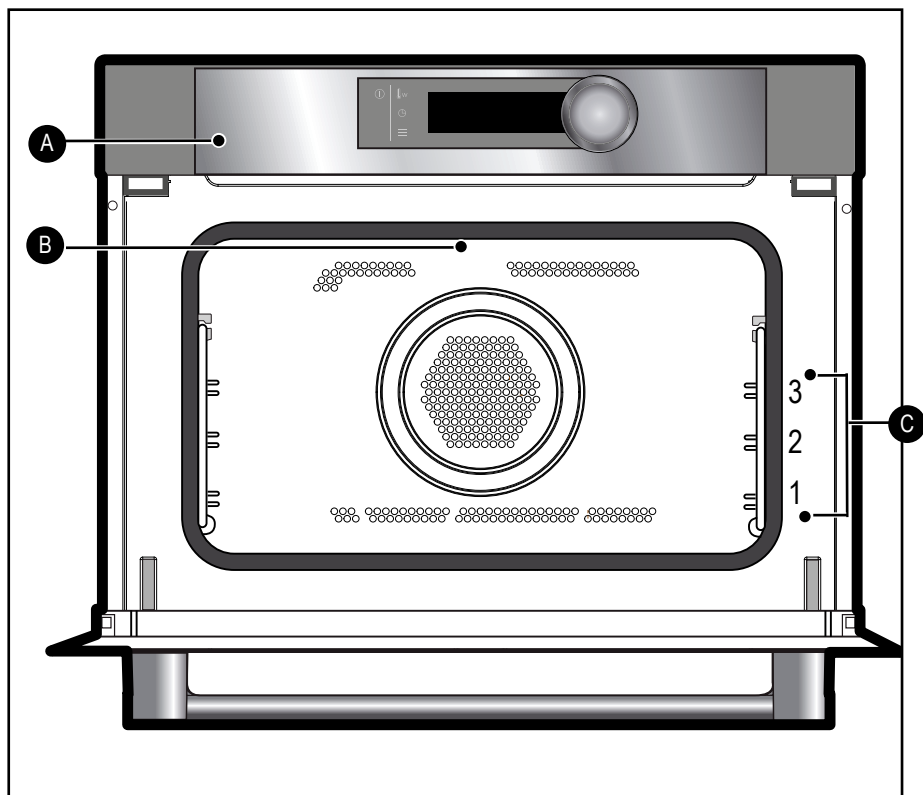
Оборудование также содержит много материалов, которые могут быть переработаны. Они помечены специальным знаком, обозначающим, что вышедшие из строя плиты не должны утилизироваться вместе с другими отходами.

Таким образом, повторная переработка плит, организуемая изготовителем, будет выполнена в наилучших условиях и в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в мэрию или к продавцу для получения информации о ближайших к вам пунктах приема вышедших из строя приборов. Мы благодарим вас за содействие защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

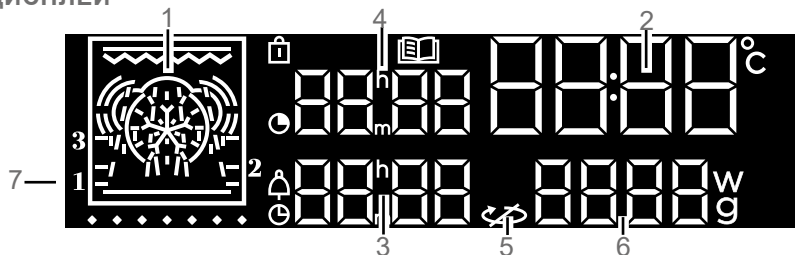


- A** Панель управления
- B** Лампы
- C** Ярусы проводов (доступно 3 высоты)

• 3 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ



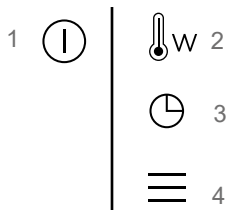
- 1- Отображение режимов приготовления
- 2- Отображение времени и температуры
- 3- Индикатор окончания приготовления / Таймер
- 4- Индикатор длительности приготовления
- 5- Останов вращающегося блюда
- 6- Индикатор мощности/ веса
- 7- Индикатор выбора уровня

- 🔒 Индикатор блокировки панели управления
- 📖 Индикатор функции «Рецепты»
- 🕒 Индикатор длительности приготовления Индикатор таймера
- 🕒 Индикатор окончания приготовления

🗨️ Примечание:

По умолчанию после высвечивания показаний часов дисплей гаснет через несколько минут, если пользователь не производит никаких действий. Данную функцию можно изменить функцией «показ текущего времени» в меню Настройки.

КНОПКИ



- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры и мощности
- 3 Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

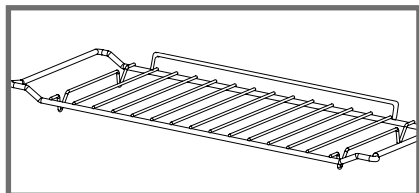
• 3 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию
Она позволяет жарить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

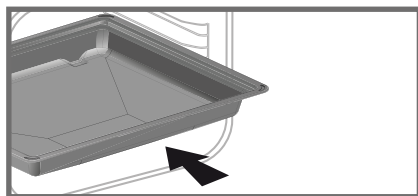
Решетку нельзя применять с другими металлическими контейнерами с функцией микроволны, гриль + микроволны или конвектор + микроволны.

Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.



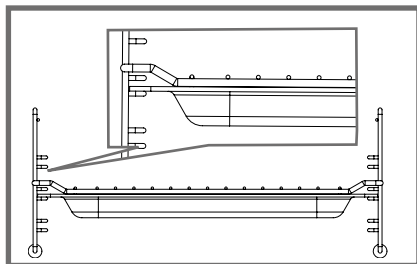
Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Он может быть использован при заполнении водой наполовину для приготовления на паровой бане с функцией конвектора. Он может выступать в качестве посуды для приготовления.



Примечание:

Постарайтесь хорошо поставить глубокий поддон по центру между боковыми решетками, чтобы не изменить циркуляцию воздуха.

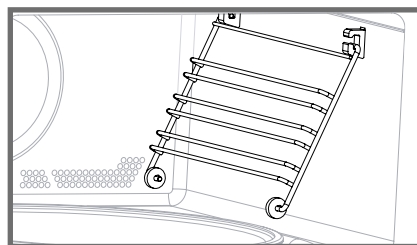


Решетка + Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

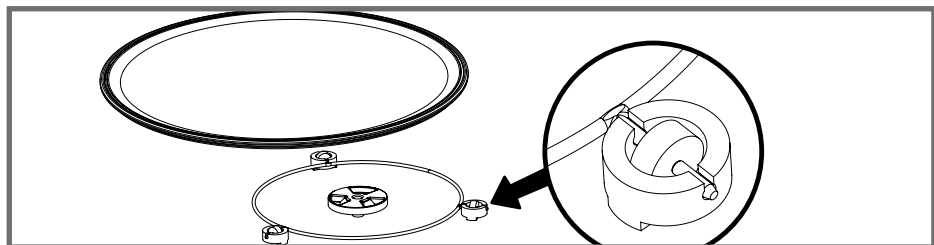
Чтобы жарить и собирать сок, выделяющийся при жарке, поставьте решетку на глубокий поддон 45мм.

Направляющие

2 устанавливаемые направляющие позволяют вам использовать решетку на 3 уровне.



• 3 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ БЛЮДО

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Оно вращается в 2 направлениях. Если оно не вращается, проверьте, чтобы все элементы правильно стояли.

Его можно использовать как блюдо для приготовления. Для извлечения блюда вытащите его, используя зоны доступа, предусмотренные в углублении.

Несущий элемент позволяет стеклянному блюду вращаться.

Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забывайте вернуть на место несущий элемент, роликовую опору и стеклянное вращающееся блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. В случае плохого вращения убедитесь в отсутствии инородных предметов под блюдом.

Блюдо в положении останова позволяет устанавливать большие емкости на всей поверхности печи. В этом случае необходимо повернуть емкость или перемешать его содержимое в середине программы.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Микроволны, которые применяются для приготовления, являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;
- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию. Глубина проникновения волн в пищу равна приблизительно 2,5 см, если толщина продукта больше, тогда приготовление будет происходить путем теплопроводности, как при приготовлении в конвекционном режиме.

Следует знать, что микроволны вызывают в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья..


• 4 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.


Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Нажмите на кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.




ТАЙМЕР





Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку . 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.


Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или остановки печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка  остается активной во время приготовления. Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки  и  до исчезновения символа  с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК


Вы можете изменять разные параметры вашей печи: контрастность, громкость и демонстрационный режим. С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку , чтобы

войти в меню настроек.

См. таблицу ниже :



При необходимости для изменения

Установленные параметры по умолчанию	
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 20 до 100%.
	ДЕМО-режим : Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., нормальный режим печи.
	Показ времени Положение ВКЛ по умолчанию Высвечивается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут Положение OFF : дисплей продолжает гореть

различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения. Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на 




ПУАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ

Если вы видите, что для его свободного вращения в печи недостаточно пространства, вы можете остановить вращающееся блюдо до или во время выполнения программы.

Нажимайте одновременно на кнопки  и  в течение нескольких секунд.

Символ  появляется на дисплее.

• Повторная активация вращающегося блюда


Снова нажмите одновременно на кнопки  и  в течение нескольких секунд до исчезновения символа  на дисплее.

• 5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта печь позволяет вам иметь 4 типа режимов разного приготовления:

- Функция микроволны.
- Комбинированные функции микроволны (микроволны + приготовление в конвекционном режиме).
- Функции приготовления в конвекционном режиме.
- Автоматические функции приготовления.


 **Внимание :** Не используйте эмалированную посуду.




ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНЫ

Положение	Мощность	Применение
 Микроволны	1000 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т.д.).
 Микроволны	800 Вт/900 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей.
 Микроволны	600 Вт	Растопить шоколад.
 Микроволны	500 Вт	Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Подогрев или приготовление нежных продуктов на базе яйца.
 Микроволны	400 Вт/300 Вт	Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья.
 Микроволны	200 Вт	Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед.
 Микроволны	100 Вт	Разморозка выпечки, содержащей крем.
 Разморозка	200 Вт	См. инструкции по разморозке.

• 5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

КОМБИНИРОВАННЫЕ ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

 **Примечание:** В сочетании с микроволновой печью вы можете использовать эмалированную форму для выпечки с грилем.

Положение	Рекомендуемая Т°С		Применение
	минимальная - максимальная		
 Конвектор + микроволны	200°С 50°С - 200°С	300 Вт 100 Вт - 300 Вт	Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде.
 Одиночный гриль + микроволны	2 1-4	500 Вт 100 Вт - 700 Вт	Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом.
 Сильный гриль + микроволны	4 1-4	500 Вт 100 Вт - 700 Вт	Приготовление в функции сильный гриль + микроволны, чтобы жарить мясо и рыбу.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С		Применение
	минимальная - максимальная		
 Сильный гриль	2 1 - 4		Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок.
 Сильный турбо гриль	200°С 50°С - 200°С		Рекомендуется для приготовления птицы и жаркого, с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Конвектор *	200°С 50°С - 220°С		Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей.


• 5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На панели управления должно отображаться только время. Дисплей не должен мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.


ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

- Нажмите на кнопку , температура мигает, настройка возможна.

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

- Например: 180°C

ИЗМЕНИТЬ МОЩНОСТЬ



- Нажмите на кнопку , мощность (300 Вт) мигает, настройка возможна.

- Настройте мощность при помощи ручки.

- Например: 200 Ватт.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , время приготовления  мигает, настройка возможна.


Поверните ручку, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая при программировании длительности подскажет вам длительность приготовления, меняющуюся в зависимости от выбранного приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной длительности.

После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку .

Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Через несколько секунд время завершения приготовления будет зафиксировано автоматически.

Индикатор завершения приготовления прекращает мигать.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование в автоматической функции приготовления с помощью введения веса или времени выбирает для вас параметры приготовления. На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

- Выберите при помощи ручки режим

, символ мигает.

- Выберите приготовление АВТОМАТИЧЕСКОЕ (См. таблицу)

- Предлагаемый вес мигает на экране.

- Например: P3 —> вес, 500 г.

-Настройте вес или время при помощи ручки.

Пример: 650 г.

Подтвердите выбор простым нажатием на ручку.

- Отображаются пиктограмма используемого приготовления и время, рассчитанное автоматически. Печь начинает работать.

• 5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Продукты	14 Рецепты
Свежие волокнистые овощи	P01
Свежие овощи	P02
Замороженные овощи	P03
Птица (комбинированная функция)	P04
Говядина (комбинированная функция)	P05
Рыба	P06
Свежая пицца (комбинированная функция)	P07
Замороженная пицца (комбинированная функция)	P08
Замороженная пицца (приготовление в конвекционном режиме)	P09
Свежеприготовленные блюда (микроволны)	P10
Замороженные полуфабрикаты	P11
Свежеприготовленные блюда (комбинированная функция)	P12
Пирог с начинкой	P13
Картофельный гратен	P14

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ РАЗМОРОЗКИ

Данная печь позволяет получить доступ к 3 различным типам программ в режиме разморозки.

- Автоматическая разморозка P1, P2 или P3.

Вы просто выбираете тип программы и вводите вес.

P1 : Автоматический режим разморозки для мяса, птицы и полуфабрикатов

P2 : Автоматический режим разморозки для рыбы.

P3 : Автоматический режим разморозки для хлеба и венской выпечки.

Примечание: Во время режима разморозки не программируется приготовление с отложенным началом.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить 3 программы приготовления на ваш выбор, которые потом можно применять.

- Запрограммировать:

Выберите приготовление, мощность для него или его температуру и длительность, затем нажмите на ручку до получения «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 программ, уже занесенных в память.

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Начинается приготовление.

 **Примечание:**

Чтобы остановить печь в любое время, нажмите продолжительное время на кнопку ⏸.

Чтобы сделать паузу во время приготовления, нажмите на ручку.

6 *ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ*

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.



Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для любых операций с лампочкой обратитесь в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному специалисту, имеющему разрешение на обслуживание данной марки.

• 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вы можете сами устранить некоторые небольшие неисправности:

Печь не греет. Проверьте, чтобы печь была правильно подключена и чтобы предохранитель вашей установки был рабочим. Увеличьте выбранную температуру. Проверьте, не настроена ли печь на режим **ДЕМО**.

Лампочка печи не светится. Замените лампочку или предохранитель.

Проверьте правильность подключения печи.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения печи.

Это нормально, вентиляция может продолжать работать до 1 часа максимум после приготовления, чтобы понизить внутреннюю и внешнюю температуру печи.

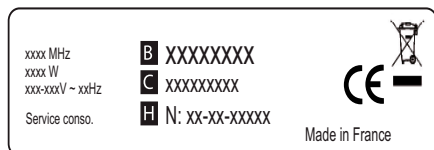
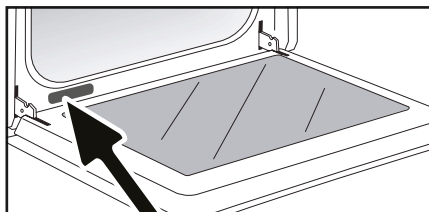
• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашей печи должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей печи, во время звонка сообщите ее полные идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При необходимости проведения ремонта всегда требуйте использования только сертифицированных оригинальных запасных частей



B: Коммерческая справка

C: Сервисная справка

H: Серийный номер

• 9 РАБОЧАЯ ПРИГОДНОСТЬ

Тесты рабочей пригодности в соответствии с нормами CEI/EN/NF EN 60705:

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, утвердила стандарт, относящийся к сравнительным тестам технико-эксплуатационных показателей, выполненным для различных микроволновых печей. Мы рекомендуем следующее в

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Переключатель мощности	Посуда / Советы
Яичный крем (12.1.3)	1000 г	16-18 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающемся блюде
Савойский торт (12.3.2)	475 г	6-7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Пирог с мясом (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накрыть пластиковой пленкой. На вращающемся блюде
Разморозка мяса (13.3)	500 г	11-12 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Разморозка малины (B.2.1)	250 г	6-7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Картофельный гратен (12.3.4)	1100 г	23-25 мин	Мягкий гриль 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Цыпленок (12.3.6)	1200 г	24-26 мин	Сильный гриль + 500 Вт:	Установите на узел решетку + глубокий поддон 45mm Вставьте на 1 уровень снизу Переверните на половине программы
		35-40 мин	Конвектор 200°C + 200 Вт	В блюде из лазурированной керамики Установите на решетку, вставленную на 1 уровень снизу
Торт (12.5.3)	700 г	20 мин	Конвектор 220°C + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку 1 уровня

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

KOMBINOVANÁ

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili. Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vašeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



BV/Cert.6011825

Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

Dôležité bezpečnostné pokyny a preventívne opatrenia.....	4
1/ Inštalácia	7
2 / Životné prostredie	9
3 / POPIS RÚRY	
• Popis rúry	10
• Popis ovládacích prvkov	11
• Zamknutie príslušenstva	12
4 / NASTAVENIE	
• Nastavenie času.....	14
• Zmena času	14
• Časovač	14
• Zamknutie ovládacích prvkov.....	14
• Menu nastavenia.....	14
• Ovládanie točne	14
5 / POUŽÍVANIE	
• Režimy varenia	15
• Rýchle varenie pokrmov.....	17
° Nastavenie teploty.....	17
° Nastavenie výkonu.....	17
° Nastavenie trvania	17
° Oneskorenie spustenia varenia.....	17
• Automatická funkcia varenia	17
• Automatická funkcia rozmrazovania	18
• Uloženie varenia do pamäte	18
6 / ÚDRŽBA	
° Vonkajší povrch.....	18
° Výmena osvetlenia.....	18
7 / ANOMÁLIE A RIEŠENIA.....	19
8 / POPREDAJNÝ SERVIS.....	19
9 / VHODNOSŤ NA DANÝ ÚČEL.....	20

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

**DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A
ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.**

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca,

jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



UPOZORNENIE:

Údržbu alebo opravy, pri ktorých sa odstraňuje kryt, ktorý chráni pred vystavením mikrovlnnej energii, smú vykonávať len kompetentné osoby. Inak hrozí nebezpečenstvo.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.



UPOZORNENIE :

Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.



UPOZORNENIE:

Ak prístroj funguje v kombinovanom režime, odporúča sa, aby deti používali rúru len pod dohľadom dospelých osôb z dôvodu generovania vysokej teploty.

— V mikrovlnnej rúre používajte len vhodný kuchynský riad.

Pri príprave v mikrovlnnej rúre sa nesmú používať kovové nádoby na potraviny a nápoje.

— Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo utierok či ohrievanie vyhrievacích po-

dložíek, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne môže spôsobiť poranenie, požiar a vznietenie.



UPOZORNENIE:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

— Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor na mikrovlnnú rúru, pretože môže dôjsť k vznieteniu.

— Ak sa objaví dym, vypnite a odpojte rúru a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zahasili prípadné plamene.

— Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené privedenie tekutiny k varu. Preto dávajte pri manipulácii s nádobou pozor.

— Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti je potrebné premiešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou je potrebné skontrolovať ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

— Neodporúča sa ohrievať v mikrovlnnej rúre vajcia v škrupine a celé vajcia na tvrdo, pretože môžu explodovať, dokonca aj po uvarení.

— Odporúča sa pravidelne čistiť mikrovlnnú rúru a odstrániť z nej všetky zvyšky potravín.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť a ovplyvniť tak životnosť zariadenia, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.



UPOZORNENIE:

Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.

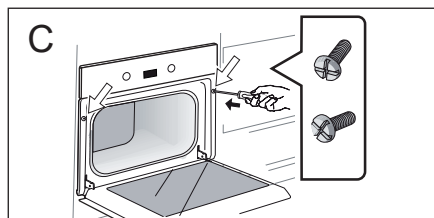
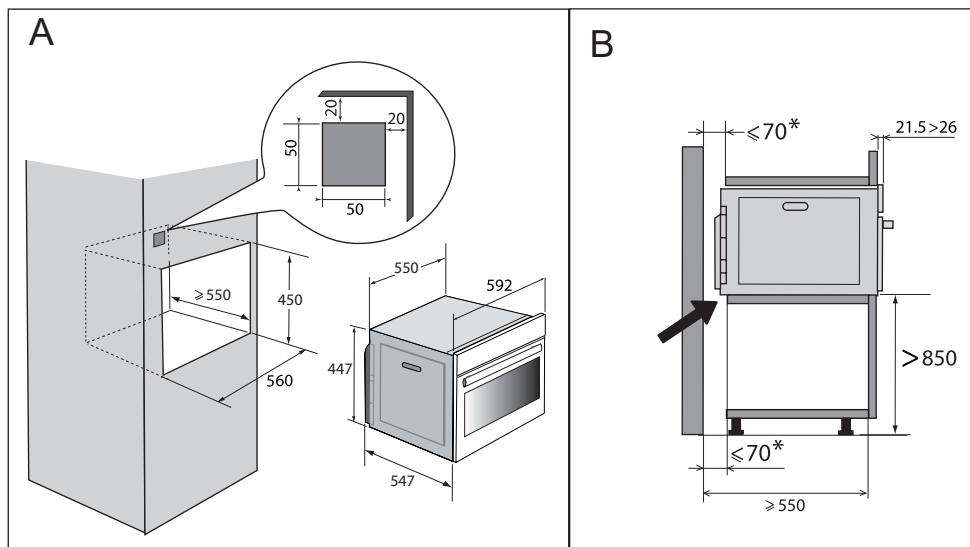
— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistite parou.

— Nedovoľte deťom, aby používali rúru bez dozoru, iba ak boli vhodne poučené, aby mohli rúru bezpečne používať a aby pochopili nebezpečenstvo, ktoré môže vzniknúť pri nesprávnom používaní.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE



Tento prístroj je potrebné inštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou (obr. A).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená, priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. B).

Svoj prístroj nepoužívajte okamžite (počkajte približne 1 až 2 hodiny)

po prenesení z chladného miesta, pretože kondenzácia môže spôsobiť poruchu. Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel (obr. C).es provided on the side panels (fig. C).

• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

⚠ Upozornenie:
Inštaláciu môžu vykonávať len inštalatéri alebo kvalifikovaní technici.

Je potrebné zaistiť elektrickú bezpečnosť správnym zapustením. Pred odložením zariadenia do skrine je potrebné vykonať elektrické pripojenie.


Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.

Skontrolujte, či:

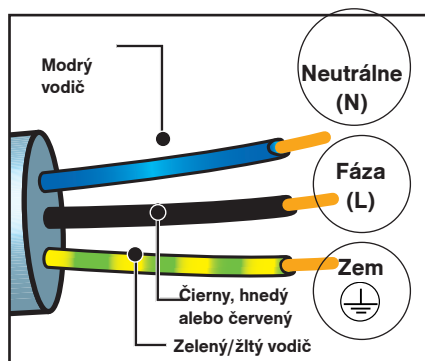
– napájanie zariadenia je dostatočné (220 – 240 V ~ 16 A),

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára.

Pri inštalácii a údržbe je potrebné zariadenie odpojiť z elektrického napájania a poistky je potrebné vypnúť alebo vybrať.

⚠ Upozornenie:
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku  zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie.

Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájacíemu káblu rúry.



⚠ Upozornenie:
Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa



nesmú miešať s ostatnými

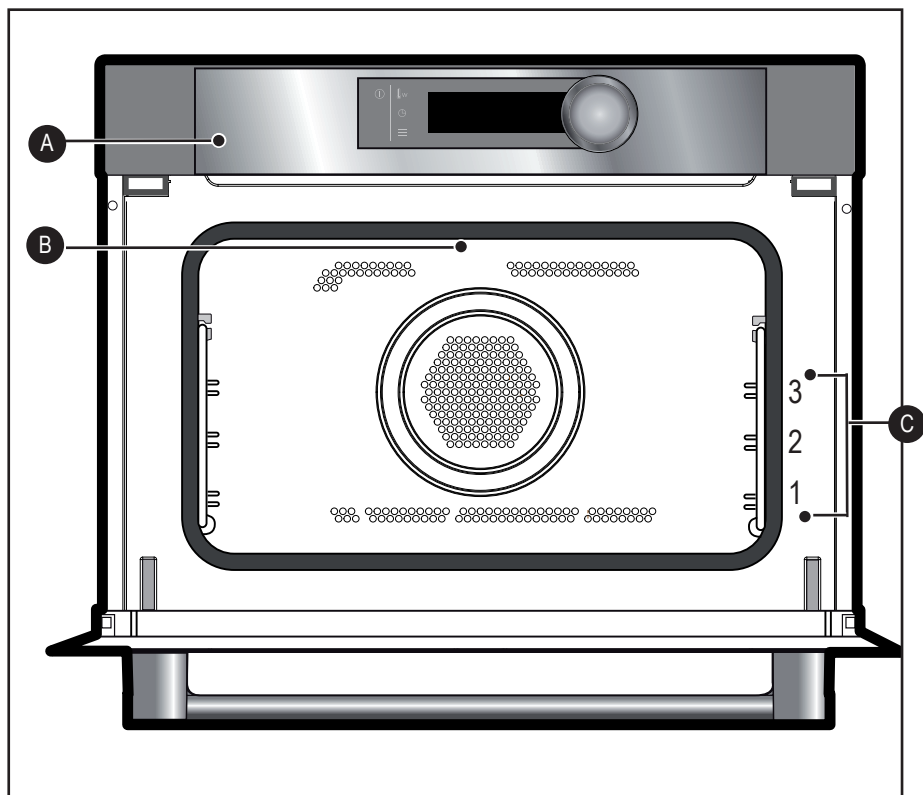
odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepšíh podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

POPIS RÚRY

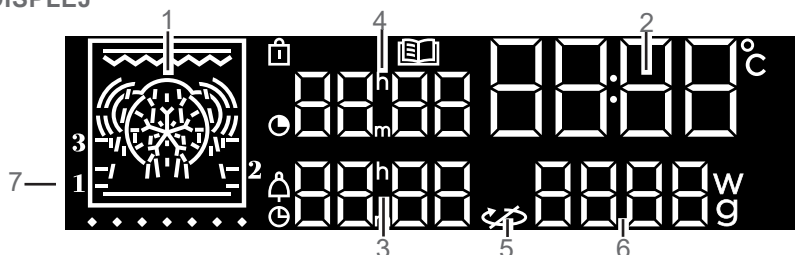


- A** Ovládací panel
- B** Lampa
- C** Drôtené poschodia (k dispozícii sú 3 výšky)

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ

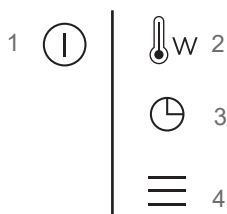


- 1 – Obrazovka režimov varenia
- 2 – Zobrazenie času a teploty
- 3 – Ukazovateľ konca varenia/časovača
- 4 – Ukazovateľ trvania varenia
- 5 – Vypnutie točne
- 6 – Ukazovateľ výkonu/hmotnosti
- 7 – Ukazovateľ držiaka

- Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov
- Ukazovateľ funkcie „Recepty“
- Ukazovateľ trvania varenia
- Ukazovateľ času
- Ukazovateľ konca varenia

Poznámka:
Displej sa po zobrazení času do niekoľkých minút predvolene vypne bez zásahu používateľa. Túto funkciu môžete zmeniť pomocou funkcie „zobrazenie času“ v menu nastavenia.

TLAČIDLÁ



- 1 Zapnutie/vypnutie
- 2 Nastavenie teploty a výkonu
- 3 Nastavenie času, trvania a konca varenia, časovača
- 4 Prístup do MENU nastavení

OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač so stredovým tlačidlom, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

• 3 POPIS RÚRY

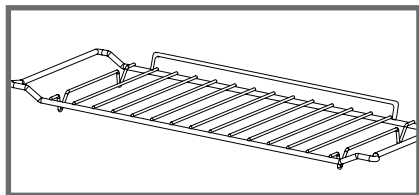
PRÍSLUŠENSTVO

Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Umožňuje funkciu hriankovača, opečenia do zlata alebo grilovania.

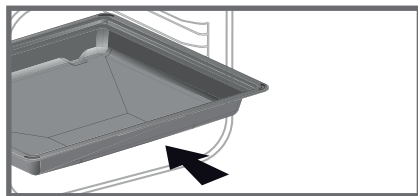
Mriežka sa v žiadnom prípade nesmie používať s inými kovovými nádobami pri funkcii mikrovlnného žiarenia, grilu + mikrovlnnej rúry alebo pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie.

Môžete si však ohriať jedlo v nádobe z hliníka, ktorá je izolovaná od mriežky pomocou taniera.



Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Možno ju používať do polovice naplnenú vodou na pečenie nad vodným kúpeľom s ohrievaním s ventilátorom. Môže sa používať ako zapekacia misa.

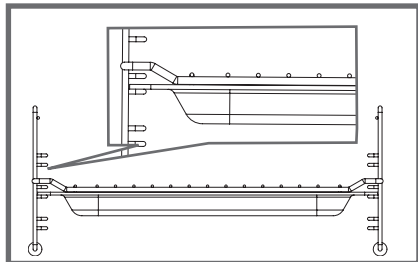


Poznámka:

Dbajte na to, aby bola panvica v strede mriežky, aby sa nemenilo prúdenie vzduchu.

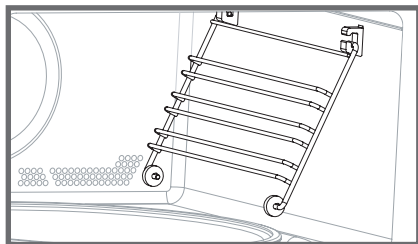
Mriežka + Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

na pečenie a zbieranie šťavy z pečenia vložte pod panvicu mriežku 45mm.

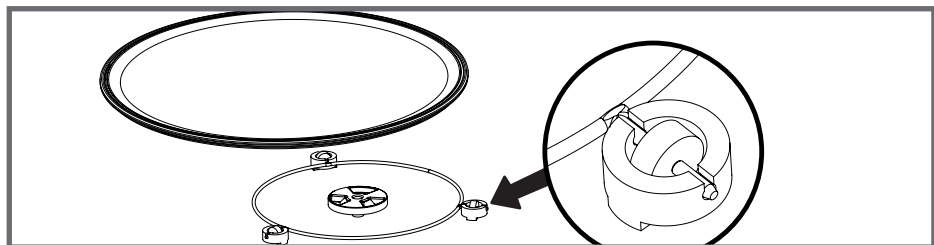


Držiaky

2 držiaky na zavesenie vám umožňujú použiť mriežku na 3 úrovniach.



• 3 POPIS RÚRY



TOČŇA

Točňa vám umožňuje rovnomerné varenie potravín bez manipulácie.

Bez zásahu sa otočí v 2 smeroch. Ak sa nevy pne, skontrolujte, či sú všetky časti správne umiestnené.

Možno ju používať ako misku na varenie. Vyberte ju pomocou prístupových zón nachádzajúcich sa vnútri rúry.

Unášač umožňuje otáčanie sklenenej točne.

Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda.

Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a sklenenú točňu.

Nesnažte sa ho otáčať sklenenú točňu ručne, v opačnom prípade hrozí riziko poškodenia hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod točňou nenachádzajú cudzie predmety.

Točňa v zastavenej polohe umožňuje prípravy veľkých jedál na celom povrchu rúry. V tomto prípade je potrebné v polovici programu otočiť nádobu alebo premiešať jej obsah.

PRINCÍP FUNGOVANIA

Mikrovlnné žiarenie používané na varenie sú elektromagnetické vlny. Vyskytujú sa bežne v našom prostredí, ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2 450 MHz.

Ich správanie:

- odrážajú sa kovov,
- prechádzajú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcujú ho molekuly vody, tuku a cukru.

Keď je jedlo vystavené mikrovlnného žiarenia, dochádza k rýchlej agitácii jeho molekúl, ktorá spôsobuje zahrievanie. Hĺbka prenikania vln do potravín je približne 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, stred sa bude zahrievať ako v prípade tradičnej prípravy.

Upozorňujeme, že mikrovlnné žiarenie spôsobuje vnútri pokrmu jednoduchý tepelný úkaz a nie sú zdraviu škodlivé.

• 4 NASTAVENIA

NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja bliká 12:00. Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením. V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU

Stlačte tlačidlo ☰ na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo ☰.

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať. Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – DETSKÁ POISTKA

Súčasne stlačte tlačidlá ⏴ a ☰, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒. Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.





POZNÁMKA: Počas varenia zostane aktívne len tlačidlo ⏴.

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá ⏴ a ☰, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry: kontrast, zvuky a režim demo.

Na tento účel stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo ☰ na prístup k menu nastavení.

<i>Nainštalované parametre v predvolenom nastavení</i>	
	Zvuky – pípuťia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky.
	Kontrast: Percento jasnosti displeja je nastavené na 20 zo 100 %.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim. Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry.
	Zobrazenie času: Predvolená pozícia ON: Zobrazí sa správa SLEEP a displej sa o niekoľko minút vypne. Pozícia OFF: displej zostane zapnutý.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku :

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo ⏴.

OVLÁDANIE TOČNE

Ak sa vám zdá, že v rúre nie je dostatok miesta na otáčanie jedla, vypnite otáčanie točne pred spustením programu alebo počas neho.

Stlačte súčasne tlačidlá ☰ a ☰ na niekoľko sekúnd.

Na displeji sa zobrazí symbol ⏴.

• Opätovná aktivácia točne

Stlačte znova súčasne tlačidlá ☰ a ☰ na niekoľko sekúnd, až kým sa na displeji nevyvpe symbol ⏴.

• 5 POUŽÍVANIE









PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje nastaviť 4 rôzne typy režimov varenia.

- Funkcia mikrovlnného žiarenia.
- Funkcie kombinovaného mikrovlnného žiarenia (mikrovlnné žiarenie + tradičné varenie).
- Funkcie tradičného varenia.
- Funkcie automatického varenia.


FUNKCIA MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA




 **Dôležité : Nepoužívajte smaltovaný riad.**

Poloha	výkonu	Používanie
 Mikrovlnné žiarenie	1 000 W	Rýchly ohrev nápojov, vody a tanierov s veľkým obsahom tekutiny. Varenie potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).
 Mikrovlnné žiarenie	800 W/900 W	Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.
 Mikrovlnné žiarenie	600 W	Rozpúšťanie čokolády
 Mikrovlnné žiarenie	500 W	Varenie rýb a kôrovcov. Prihrievanie na 2 úrovniach Varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo varenie krehkých potravín z vajec.
 Mikrovlnné žiarenie	400 W/300 W	Varenie mliečnych potravín a džemov pri nízkej teplote.
 Mikrovlnné žiarenie	200 W	Manuálne rozmrazovanie Rozpúšťanie masla, ľadu.
 Mikrovlnné žiarenie	100 W	Rozmrazovanie pečiva s obsahom krému.
 Rozmrazovanie	200 W	Pozrite si návod na rozmrazovanie.




• 5 POUŽÍVÁNIE

FUNKCIE KOMBINOVANÉHO MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

 **Poznámka:** V kombinácii s mikrovlnnou rúrou môžete použiť smaltovaný pekáč s mriežkou.

Poloha	T °C	a odporúčaný výkon mini – maxi	Používanie
 pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie	200 °C 50 °C – 200 °C	300 W 100 W/300 W	Táto kombinovaná funkcia spája mikrovlnné žiarenie s ohrievaním s ventilátorom, vďaka čomu môžete ušetriť značné množstvo času. Odporúča sa pre mäso, hydinu a pečené na plechu.
 Stredný gril + mikrovlnné žiarenie	2 1 – 4	500 W 100 W/700 W	Táto funkcia umožňuje súčasné používanie grilu a mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Táto funkcia vám poskytuje pečenie a zapekanie potravín, ako sú zapekané misky a mäso. Používa sa pred pečením alebo po pečení v závislosti od receptu.
 Silný gril + mikrovlnné žiarenie	4 1 – 4	500 W 100 W/700 W	Pečenie s pomocou funkcie silného grilu a mikrovlnného žiarenia na grilovanie mäsa a rýb.

FUNKCIE TRADIČNÉHO VARENIA


Poloha	T °C	odporúčané mini – maxi	Používanie
 Silný gril	2 1 – 4		Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krevety položené na mriežku.
 Gril stredný impulzný	200 °C 50 °C – 200 °C		Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Na uchovanie prísad rybiech steakov.
 Ohrievanie s ventilátorom*	200 °C 50 °C – 220 °C		Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.

• 5 POUŽÍVÁNIE


OKAMŽITÉ VARENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať. Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdíte.



ZMENA VÝKONU

– Stlačte tlačidlo , zablíkajú teplota, potom je možné nastavenie. Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdíte zatlačením. – Napríklad: 180 °C.

Zmena výkonu

– Stlačte tlačidlo , zablíkajú výkon (300 W), potom je možné nastavenie. – Nastavte výkon pomocou ovládača. – Napríklad: 200 W. – Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.


NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie pečenia  zablíkajú. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdíte.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia. Čas pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách.

ONESKORENÝ ČAS VARENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania varenia stlačte tlačidlo . Obrazovka zablíkajú. Nastavte koniec času varenia otáčaním ovládača. Koniec varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom varenia už nezablíkajú.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE VARENIA

Nastavenie automatickej funkcie varenia podľa hmotnosti alebo dĺžky varenia vyberie za vás parametre varenia.

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

– Pomocou ovládača vyberte režim

. Zablíkajú logo.

– Výber spôsobu prípravy AUTOMATICKÉ (pozrite si tabuľku)

– Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke.

– Napríklad: P3 → hmotnosť, 500 g.

– Nastavte hmotnosť alebo trvanie pomocou ovládača.

Například: 650 g.

– Svoj výber potvrdíte jedným stlačením tlačidla.

– Zobrazí sa piktogram použitého varenia a automaticky sa vypočítajú časy varenia. Rúra sa spustí.

Potraviny	14 Recepty
Čerstvá vláknitá zelenina	P01
Čerstvá zelenina	P02
Mrazená zelenina	P03
Hydina (kombinovaná funkcia)	P04
Hovädzie (kombinovaná funkcia)	P05
Ryby	P06
Čerstvá pizza (kombinovaná funkcia)	P07
Mrazená pizza (kombinovaná funkcia)	P08
Mrazená pizza (tradičné pečenie)	P09
Čerstvé hotové jedlá (mikrovlnné žiarenie)	P10
Mrazené hotové jedlá	P11
Čerstvé hotové jedlá (kombinovaná funkcia)	P12
Slané koláče	P13
Zapekaný slaný zemiakový koláč	P14

• 5 POUŽÍVANIE

AUTOMATICKÉ FUNKCIE ROZMRAZOVANIE

Táto rúra vám umožňuje nastaviť 3 rôzne typy programovania režimu rozmrazovania. – Automatické rozmrazovanie P1, P2 alebo P3.

Jednoducho vyberte typ programu a uveďte hmotnosť.

P1: Režim automatického rozmrazovania mäsa, hydiny a varených jedál.

P2: Režim automatického rozmrazovania rýb

P3: Režim automatického rozmrazovania chleba a pečiva.

Poznámka: Pri používaní funkcií rozmrazovania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

–Naprogramovanie pamäte:

Vyberte pečenie, výkon alebo teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až

kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované:

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Spustí sa varenie.



Poznámka:

Rúru môžete kedykoľvek vypnúť dlhým stlačením tlačidla ①. Na pozastavenie počas varenia stlačte ovládač.

6 ÚDRŽBA

VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.



Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

VÝMENA SVETLA

V prípade akýchkoľvek zásahov do osvetlenia sa obráťte na zákaznícky servis alebo kvalifikovaného odborníka značky.

• 7 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Niektoré malé odchýlky si môžete opraviť sami:

Rúra sa nezohrieva.

Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Zvýšte zvolenú teplotu. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“.

Osvetlenie rúry nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.

Je to normálne, ventilátor sa môže otáčať ešte hodinu po varení, aby sa postupne znížila teplota vnútri aj na povrchu rúry.

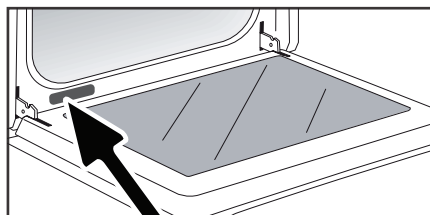
• 8 POPREDAJNÝ SERVIS

POPREDAJNÝ SERVIS

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.

ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe používajte výlučne certifikované originálne náhradné diely



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxHz

B XXXXXXXX

C XXXXXXXX

H N: XX-XX-XXXXX

Service conso.



Made in France

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

• 9 VHODNOSTŇ NA DANÝ ÚČEL

Functional suitability tests in accordance with IEC/EN/NF EN 60705 standards.

The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests conducted on various micro-wave ovens. We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power level selector	Cookware/Tips
Custard (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable
Savoie cake (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 On the turntable
Meatloaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cover with plastic film. On the turntable
Defrosting meat (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	On a flat plate On the turntable
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Low grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable
Chicken (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Full grill + 500 W	Place on the grill assembly + drip tray, 45 mm Insert the dish at level 1 from the bottom Turn midway through
		35-40 min	Fan cooking 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the rack at level 1 from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan cooking 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the rack at level 1