

FI KÄYTTÖOHJE
NO BRUKSANVISNING
SV BRUKSANVISNING

UUNI
OVN
UGN



HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista eleganteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!



Etiketti "Origine France Garantie" varmistaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman ilmoituksen alkuperästä. DE DIETRICH-tuotemerkki on ylpeä siitä, että se kiinnittää tämän etiketin ranskalaisten tehtaiden tuotteisiin, jotka sijaitsevat Orléans ja Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

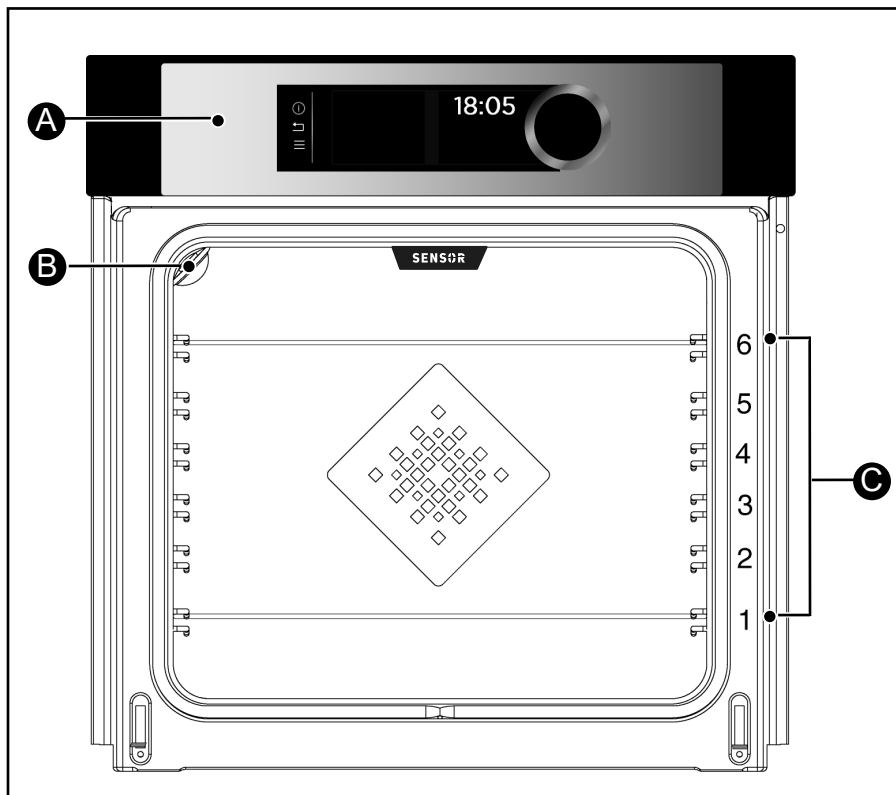


SISÄLLYSLUETTELO

1 / Uunin yleiskuvaus	4
Ohjauspainikkeet ja näyttö	5
Lisävarusteet	6
Alkuasetukset - käyttöönotto	8
2 / Uunitoiminnot	9
"Ohjelmavalinta"-tila.....	9
◦ Uunitoiminnot	10
◦ Kuivaus	13
◦ Suosikit (muistiin tallennetut uunitoiminnot)	14
"Reseptit"-tila	14
"Chef"-tila.....	16
Matala lämpötila -tila.....	22
Leivonnaiset-tila.....	24
3 / Asetukset	25
◦ Kello	25
◦ Kieli	25
◦ Ääni	25
◦ Demo-tila.....	25
◦ Valon hallinta.....	25
Ohjauspainikkeiden lukitseminen	26
4 / Munakello	26
5 / Puhdistus - Huoltotoimet.....	27
Ulkopinnat.....	27
Peltitasoristikoiden irrottaminen.....	27
Uunin sisäpuolen lasin puhdistaminen	27
Luukun irrottaminen ja asentaminen	27
Anturilevyn purkaminen ja kokoaminen uudelleen «Sensor»	28
Puhdistustoiminto (pyrolyysi).....	29
Lampun vaihtaminen	30
6 / Vianmääritys ja korjaus	31
7 / Huolto- ja varaosapalvelu	32

• 1 UUNIN YLEISKUVAUS

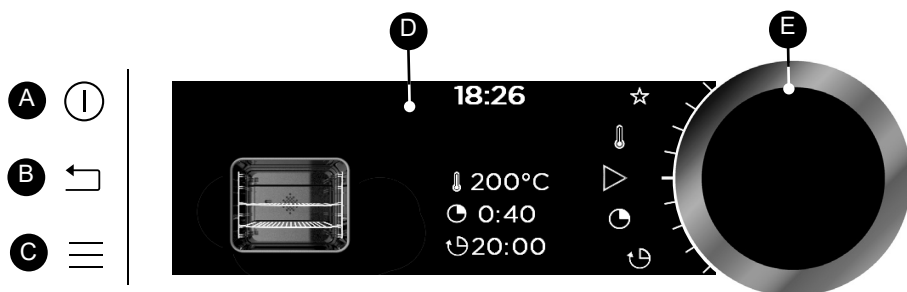
UUNIN YLEISKUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Kiskot (6 korkeutta käytettävissä)

• 1 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Pysäytyspainike
(paina pitkään)

B Paluupainike
(Toimii ohjelmoinnin yhteydessä, ei uunitoiminnon aikana)

C VALIKKO-painike
(uunitoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

D Näyttölaitteet

E Painikkeella varustettu kiertokatkaisin (ei irrotettavissa) :

- Katkaisinta kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

- Katkaisimen keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

NÄYTÖN SYMBOLIT

Aloita uunitoiminto

Lopeta uunitoiminto

Lämpötila asteina

Uunitoiminnon kesto aika

Uunitoiminnon lopetusaika (ajastettu käyttö)

Uunitoimintojen tallennus

Painikkeiden lukituksen ilmain

Luukun lukituksen ilmain pyrolyysipuhdistuksen aikana



Uunin sisällä olevien peltitasojen ilmain ruokien kypsentämiseen

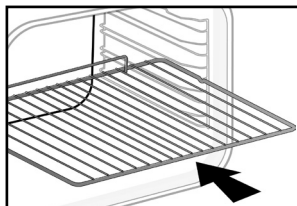
• 1 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

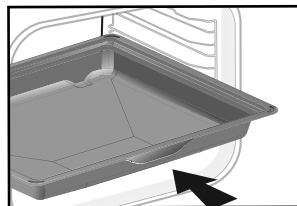
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-aineokset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



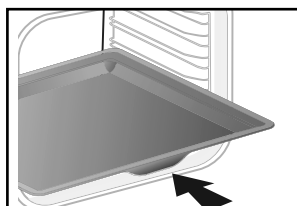
- Syvä paistopelti, monikäyttöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



- Paistopelti, 20 mm

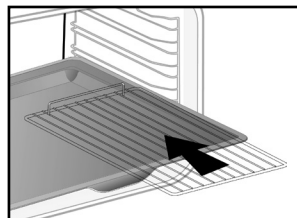
Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen. Viistottu taso helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



- Aromiritilät

Puolikokoisia aromiritiloita voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.



• 1 UUNIN YLEISKUVAUS

-Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä. Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

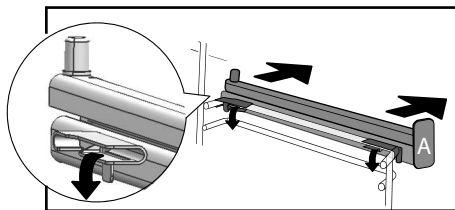
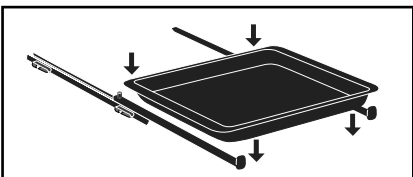
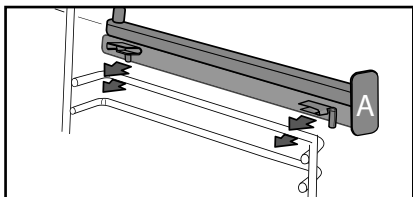
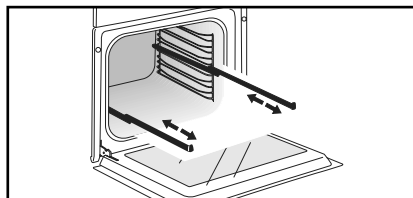
Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää A tulee kohti asentajaa.

Aseta 2 ristikkoa paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.

Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



Vinkki

Vältäaksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.



Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

• 1 UUNIN YLEISKUVAUS

ALKUASETUKSET KÄYTTÖNOTTO

- Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

- Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihtaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

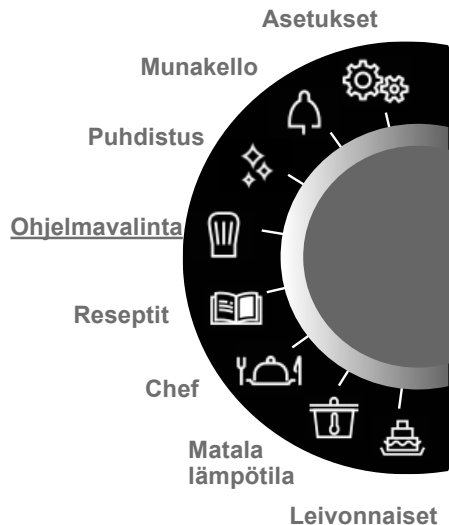
 Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

- Käynnistäminen - Päävalikko

Siirry päävalikkoon  painamalla painiketta VALIKKO  uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen uunitoimintoon: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valittuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi uunitoiminnon aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta .

• 2 UUNITOIMINTO

UUNITOIMINNOT

Valitse uunitoiminnot valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse **OHJELMAVALINTA** valitaksesi uunitoiminnon, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse **"RESEPTIT"**, kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.

3



Valitse **CHEF**, kun haluat käyttää jotakin eri ruokalajeille tarkoitettua esiohjelmoitua ohjelmaa. Valitse valikosta jokin yleisimmistä ruokalajeista valmistusta varten.

4



Valitse **MATALA LÄMPÖTILA**, kun haluat käyttää jotakin uunille esiohjelmoitua erikoisohjelmaa (hidas kypsennys).

5



Valitse **LEIVONNAISET**, kun haluat käyttää jotakin leivonnaisille tarkoitettua esiohjelmoitua ohjelmaa.



"OHJELMAVALINTA"-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, uunitoiminto ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa paina VALIKKO ≡ siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten "Ohjelmavalinta".

- Valitse sopiva uunitoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta listasta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma



Kiertoilma + perinteinen



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



Sapatti-tila (erikoistoiminto, mallista riippuen)



Suosikit (tallennusmahdollisuus 3 uunitoiminnoille)

• 2 UUNITOIMINTO



UUNITOIMINNOT (riippuen mallista)



Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T°C suositeltu min - max	Käyttö
 Kiertoilma	180°C 35°C - 250°C	Suosittelaa vaaleiden lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
 Kiertoilma + perinteinen	205°C 35°C - 230°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.
 Perinteinen	200°C 35°C - 275°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään uunitoiminnon hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli + puhallin	200°C 100°C - 250°C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle ristikkotasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin alustaksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö + puhallin	180°C 75°C - 250°C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille sopivassa keramiikka-astiassa.

*Uunitoiminto standardin EN 60350-1 : 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

• 2 UUNITOIMINTO

Asento	T°C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suositellaan ritalälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentäminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko ritalän alan.
 Lämpimänä pito	60°C 35°C - 100°C	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40°C (astoiden lämmitys, sulatus)
 Sulatus	35°C 30°C - 50°C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle ritalälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205°C 35°C - 220°C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka leivonnaispellille - 2. tasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80°C 35°C - 80°C	Tätä uunitoimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.
 Sapatti-tila	90°C	Erikoistoiminto, jossa uuni on jatkuvasti toiminnassa 25 tai 75 tuntia 90°C:een lämpötilassa.

Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista uunitoiminnon aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 2 UUNITOIMINTO



PIKATOIMINTO (Ohjelmavalinta-tila)

Kun olet valinnut ja vahvistanut ohjelman, esim.: Alalämpö + puhallin, uuni suosittelee yhden tai kaksi paistotasoa.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.

HUOMIO: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, uunitoiminnon kesto aika ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta uunitoiminnosta voit myös säätää uunin lämpötilaa. Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila  ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

UUNITOIMINNON KESTOAIKA

Voit asettaa uunitoiminnon kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin uunitoiminnon kesto aika  ja vahvista valinta.

Valitse kesto aika valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"

-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kesto aikaa valitun uunitoiminnon mukaan.

Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Asettaessasi uunitoiminnon toiminta- aikaa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa uunitoiminnon päättymisaikaa.

- Valitse uunitoiminnon päättymisajan symboli  ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta.

HUOMIO: Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta- aikaa tai päättymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan uunitoiminnon pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN UUNITOIMINNON PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan uunitoiminnon painamalla valintakiekkoa.

Uunissa näkyy seuraava viesti:

"Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?"

Hyväksy valitsemalla "Kyllä" ja vahvista valinta tai valitse "Ei" ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.

• 2 UUNITOIMINTO



KUIVAUS

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pese ruoka-aineet huolellisesti, anna veden valua niistä ja pyyhi ne kuiviksi.

Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä korkeustasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne tasoille 1 ja 3).

Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80°C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80°C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60°C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60°C	6	1 tai 2 ritilää

• 2 UUNITOIMINTO



SUOSIKIT (Ohjelmavalinta-tilassa)

- Valmistustavan tallentaminen

"Suosikit"-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen "Ohjelmavalinta"-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva uunitoiminto, lämpötila ja toiminnon kesto aika.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla käyttökysintä kääntäen symbolin ☆ ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin 1☆ 2☆ tai 3☆. Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.

Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.

HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo käytössä, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Käytä jotakin "Suosikit"-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry "Ohjelmavalinta"-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan "Suosikit ☆" valintakiekkoa kääntämällä.

- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista 1☆ 2☆ tai 3☆ ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni aloittaa toiminnan.



RESEPTIT-TOIMINTO

Tässä toimintatilassa uuni valitsee sopivat toiminta-asetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin mukaan.

PIKATOIMINTO

- Valitse «RESEPTIT» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva lista)

- Valitse ryhmä, esim. "Kala", ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. "Taimen" ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä kypsennystason.

- Laita ruoka-ainekset uuniin ja vahvista valinta.



Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

• 2 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO

(mallista riippuen)



LINNUNLIHA / RIISTA

Broileri
Ankka
Ankanrinta
Kalkkunankoipi
Kalkkuna
Hanhi



LIHA

Lampaanlapa
Naudanliha punertava
Naudanliha medium
Naudanliha kypsä
Porsaanpaisti
Porsaan ulkofilee
Kinkku
Vasikanpaisti
Vasikankyljykset
Lihaterriini



KALA

Lohi
Taimen
Hummeri
Kalaterriini
Meriahven



Ravintolaruoat

Lasagne
Pitsa
Juustopiirakka
Quiche
Suolaiset piirakat
Kohokkaat



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt tomaatit
Moussaka
Kasvisgratiini
Uuniperunat



LEIPÄ

Voitaikina
Murotaikinaleivät
Pitsataikina
Pulla
Leipä
Patongit



LEIVONNAISET

Makeat piiraat
Hedelmäcrumble
Tuulihatut
Sienikakut
Kuppinkakut
Paahtovanukas
Suklaakakut
Keksit/pikkuleivät *
Kakut
Jogurttikakut
Marengit
Kuivakakut

***Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.**



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa uunitoiminnon päättymisaikaa valitsemalla symbolin TOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA ☺ vahvistamalla valinnan. Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta.



Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisaajan muuttaminen ei ole mahdollista.

• 2 UUNITOIMINTO



"CHEF"-TILA

Tämä tila helpottaa käyttöä, sillä uuni laskee automaattisesti sopivat asetukset valitun ruokalajin mukaan (lämpötila, kesto-aika, uunitoiminto) uuniin sijoitettujen sähköisten anturien avulla, jotka mittaavat jatkuvasti kosteusastetta ja lämpötilan vaihtelua.



"CHEF"-tilaa käytettäessä ei tarvitse käyttää esilämmitystä.

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.

PIKATOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «CHEF» ja vahvista valinta

Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji ja vahvista valinta.

- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen.



VAROITUS:

Tämä uunitoiminto tapahtuu kahdessa vaiheessa:

1- Ensimmäisessä määrittelyvaiheessa uuni alkaa lämmitä ja määrittää optimaalisen valmistusajan. Tämä vaihe kestää 5 - 40 minuuttia riippuen ruokalajista.



TÄRKEÄÄ: Älä avaa uunin luukkua tämän vaiheen aikana, jotta laskenta ja tietojen tallennus eivät häiriintyisi, jollei toimintaa sitten peruuteta.

Tätä määrittelyvaihetta ilmaistaan animaatiolla ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Toiminnon toisessa vaiheessa uuni on saavuttanut tarvittavan ja animaatio sammuu.

Jäljellä olevan ajan näyttö sisältää myös ensimmäiseen vaiheeseen kuluvan ajan.

Tästä lähtien luukku on mahdollista avata lihan kostuttamista tai kääntämistä varten.

- Uuni kytkeytyy pois toiminnasta valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruuan olevan valmista.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit asettaa toiminnon lopetusajan ennen ruuan laittamista uuniin suositellulle tasolle.

Päättymisajan asettaminen tapahtuu seuraavasti:

- Valitse päättymisajan symboli , aseta kellonaika ja vahvista valinta.

• 2 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Pitsa

300 g - 1,2 kg

Pitsa, ravintola - tuorepasta

Pitsa, valmistaikina

Pitsa, "talon" taikina

Aseta pitsa ritilälle, jotta pohjasta tulee rapea (voit laittaa ritilän ja pitsan väliin leivinpaperin suojaamaan uunia valulta juustolta).

Aseta pitsa leivinpellille, jos haluat pohjasta pehmeämmän.



Naudanpaisti (3 valmistustapaa) :

500 g - 1,4 kg

- naudanliha verinen



- naudanliha, puolikypsä



- naudanliha, kypsä



Poista suurin osa pintarasvasta: siitä syntyy savua.

Kypsentämisen loppuksi lihaa on ennen leikkaamista hyvä hauduttaa 7 - 10 minuuttia.

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.



Lammas (2 valmistustapaa):

reisi 600 g - 1,3 kg

- lammas rosee



- lammas kypsä



Valitse mieluummin pyöreä reisi kuin pitkä ja hoikka.

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Anna lampaanreiden hautua paistamisen jälkeen.



Porsaanpaisti

700 g - 1,4 kg

ulkofile

sisäfile

Aseta paisti syvän paistopellin päälle asetetulle ritilälle.

Kypsentämisen loppuksi lihaa on ennen leikkaamista hyvä hauduttaa 7 - 10 minuuttia. Ripottele pinnalle suolaa paistamisen jälkeen

• 2 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Broileri

broileri 1,4 kg - 2,5 kg
Kananpoika, helmikana

Aseta kana syvän paistopellin päälle asetetulle rutilälle.

Kyni siipikarjan nahka ennen kypsentämistä roiskeiden ehkäisemiseksi.



Suolaiset piirakat

Tuoreet piiraat
Pakastetut piiraat

Käytä tarttumatonta alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.

Poista pakastettujen piiraiden pakkaus ennen niiden asettamista rutilälle.



Kala

300 g - 1 kg
kokonainen kala (hammasahven, turska, taimen, makrilli)
kalapatee

Käytä tätä toimintoa kokonaisten kalojen valmistukseen, Käytä monikäyttöalustaa.



Makeat piiraat

tuoreet piiraat
pakastetut piiraat

Käytä tarttumatonta alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.



Täytetyt vihannekset

täytetyt tomaatit, täytetty paprika
Lihaperunasoselaatikko, brandade

Valitse sopivan kokoinen astia valmistettavalle ruualle, jotta mehua ei pääse valumaan yli.



Piiraat ja kakut

150 g - 1 kg

Tavalliset piiraat ja kakut (suolaiset, makeat), hedelmäkakut
Valmistuotteet pusseissa

Vuokakakut, pyöreät ja kulmikkaat, aina asetettuina rutilälle
Voit paistaa 2 kakkua vierekkäin.

• 2 UUNITOIMINTO



RUOKALAJILUETTELO



Keksit / pikkuleivät

Erilaiset keksit ja pikkuleivät, financier-leivokset, croissantit, sämpylät, rusinapullat, juustokinkkuleivät

Aseta pienet leivonnaiset erikseen leivinpellille ja tämä rutilälle.

Varoitus: Tuulihatut tulee paistaa uunitoiminnolla "Piiraat ja kakut" hyvän paistotuloksen saavuttamiseksi.



Kohokkaat

Käytä korkeaa suorareunaista vuokaa, jonka halkaisija on 21 cm

Voitele vuoka voilla ja varo koskemasta sisäpintoja sormin, muutoin kohokas ei kohoa.

NEUVOT JA VINKIT

• Nauta, porsas, lammas

- Nosta liha ehdottomasti pois jääkaapista hyvissä ajoin ennen kypsennystä: kylmän ja kuuman ilman shokki tekee lihasta sitkeämpää. Vähentämällä shokkivaikutusta nautanpaistista tulee ruskistettu ulkopuolelta ja kuuma ja punainen sisältä.

Älä lisää suolaa ennen kypsennystä: suola imee veren ja kuivattaa lihan. Käännä lihaa lastan avulla: jos pistät lihaa haarukalla, veri valuu pois. Anna lihan aina levätä 5-10 minuutin ajan kypsennyksen jälkeen: kääri se alumiinifolioon ja aseta se lämpimän uunin etuosaan: näin kypsennyksen aikana ulospäin kulkeutuva veri menee takaisin sisäänpäin ja kostuttaa paistin.

- Käytä savesta valmistettua paistivuokaa: lasinen vuoka edistää rasvan roiskumista.

- Älä myöskään kypsennä syvällä emaloidulla paistopellillä.

- Vältä pistämästä lampaanpaistiin reikiä valkosipulille, muuten veri valuu paistista; aseta valkosipuli mieluummin lihan ja luun väliin tai kypsennä kuorimattomat valkosipulit paistin vieressä ja murskaa ne kypsennyksen lopussa kastikkeeseen maustamiseksi; siivilöi kastike ja tarjoile kuumana kastikeastiassa.

• Kala

- Ostaessasi kalaa sen tuoksun tulee olla miellyttävä ja mieto.

- Kalan tulee olla luja ja jäykkä, suomujen tiukasti kiinni nahassa, silmän kirkas ja kupera, ja kidusten kirkkaat ja kosteat.

• 2 UUNITOIMINTO

• Tortut, quiches

- Vältä käyttämästä lasi- ja posliinivuokia: ne ovat liian paksuja ja pitkittävät kypsennysaikaa eikä tortun pohja ole rapea.

- Jos teet hedelmätorttuja, tortun pohja voi kostua: sirottele pohjan päälle hieman hienoja mannaryynejä, murskattuja keskipaloja, manteli- tai tapiokajauhoa, joka imee hedelmistä lähtevän mehun kypsennyksen aikana.

- Jos käytät vettä sisältäviä tai pakastettuja kasviksia (purjosipuli, pinaatti, parsakaali tai tomaatti), voit sirotella pohjan päälle ruokalusikallisen maissijauhoa.

• Pitsa

- Estä juuston tai tomaattikastikkeen valuminen uuniin asettamalla ritilän ja pitsan väliin voipaperiarkin.

JOTKUT MUOTI RESEPTIT "CHEF"

Pizza Pohja:

1 pizzataikina:

*kasvispitsa: 6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g kuutioitua kesäkurpitsaa + 50 g

kuutioitua paprikaa + 50 g munakoisoa renkaina + 2 pientä tomaattia renkaina + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

*sinihomejuustoa ja savustettua porsaanrintaa:

6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g porsaanrintaa + 100 g sinihomejuustoa kuutioina + 50 g pähkinää + 50 g juustoraastetta.

*salami, tuorejuustoa:

200 g tuorejuustoa levitetynä taikinalle +

4 salamia renkaina + 150 g

kinkkua siivuina + 5 oliivia + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

Quiche-piiraat:

Pohja: 1 alumiinivuoka, halkaisija 27–30 cm

1 valmis murotaikina

3 vatkattua munaa + 5 dl ranskankermaa suolaa, pippuria, muskottia.

Erilaisia täytteitä:

200 g valmiita sianlihakuutioita

tai 1 kg keitettyä endiivejä + 200 g goudajuustoraastetta

tai 200 g parsakaalia + 100 g sianlihakuutioita + 50 g sinihomejuustoa tai 200 g lohta + 100 g keitettyä valutettua pinaattia.

Naudanpaisti

Persilja-Sauternes- tai sinihomekastike:

Kuullota voissa 2 ruokalusikkaa pienittyjä salottisipuleita. Lisää 1 dl Sauternes-viiniä, anna haihtua.

Lisää 100 g Roquefort-juustoa, anna sulaa miedolla lämmöllä. Lisää 2 dl kermaa, suolaa, pippuria. Anna kiehua.

Porsaanpaisti

Porsasta ja luumuja Pyydä lihakauppiasta tekemään reiän koko paistin pituudella, laita

parikymmentä luumua sisälle. Tarjoile viipaloituna liemensä tai kylmänä endiivisalaatin kanssa.

• 2 UUNITOIMINTO

Broileri

Täytä se tuoreella rakuunakimpulla tai voitele se seoksella, jossa on 6 valkosipulinkynttä pienittynä hyppyselliseen karkeaa suolaa ja hieman pippuria.

Lammas

Anjoviskastike:

Sekoita 100 g mustia oliiveja ja 50 g kapriksia ja 3 anjovista, 1/2 valkosipulin kynsi ja 1 dl oliiviöljyä.

Lisää 1 dl ranskankermaa. Tarjoile viipaloidun lampaanpaistin kanssa.

Täytetyt kasvikset

Lihakeiton, lampaanviulun, porsaanpaistin, broilerin tähteet hienonnettuna ovat erinomainen pohja.

Mantelinen omenatorttu:

1 avattu lehtitaikina, painele reikiä haarukalla.

200 ml kiehumapisteen kuumennettua kermaa, vaniljatanko.

2 kananmunaa ja 30 g sokeria vatkatuna, lisää jäähdytetty kerma.

2 omenaa leikattuina kuutioiksi, pyöriteltyinä 70 g:ssa sokeri-kaneliseosta.

Laita kerma + omenat taikinaan. Laita uuniin.

Sitrushedelmäkaku

Karamellikastike: 20 palaa sokeria (200 g)

Kaku: 4 munaa

200 g kidesokeria

200 g jauhoja

200 g hyvää voita

2 tl hiivaa

Hedelmät: 1 pieni tölkki sitrushedelmiä liemessä.

Valuta hedelmät. Valmista karamellikastike. Kun se on saanut väriä, kaada se vuokaan; kallista

siten, että se jakautuu tasaisesti. Anna jäähtyä. Sekoita monitoimikoneessa pehmennetty voi

sokeriin. Laita mukaan kokonaiset kanamunat yksi kerrallaan, laita sitten siivilöidyt jauhot. Laita

lopuksi hiiva. Laita sitrushedelmät ympyräksi karamellikastikkeelle. Kaada taikina. Laita uuniin

"KAKKU"-toiminnolla Ota pois vuosta ja laita kauniille astialle, tarjoile kylmänä.

Hedelmät

voivat olla omenoita, päärynöitä, aprikooseja.

Pienet suklaakakut

12 pientä alumiinivuokaa

60 g voita

200 g vahvaa tummaa suklaata (yli 50 % kaakaota)

100 g tomusokeria

4 munaa

1 pussi kemiallista hiivaa

70 g de seulottuja jauhoja.

Sulata suklaa voin kanssa erittäin miedolla lämmöllä. Sekoita kananmunan keltuaiset sokerin

kanssa, kunnes seoksesta tulee tasainen.

• 2 UUNITOIMINTO

Lisää jauhot, sulatettu suklaavoiseos ja lisää lopuksi

hiiva. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää ne varovasti valmisteeseen. Voitele ja jauhota kevyesti

alumiinivuoat, kaada taikina niiden sisään (älä anna vuotaa yli reunoilta). Laita vuoat leivontaalustalle ja valitse "PIKKULEIVÄT". Irrota vuoista ja anna jäähtyä ritilällä. Tarjoile kakkujen kanssa vaniljakastiketta tai kookosjäätelöä.

Vedä valkoiset lumessa ja lisää ne varovasti valmisteeseen. Voita ja jauhoa alumiiniramekinit kevyesti, kaada taikina niihin (ajamatta reunoja). Aseta ramekiinit leivinpellille ja valitse «PETITS BISCUITS». Irrota ja anna jäähtyä telineellä. Tarjoile vaniljakastike- tai kookosjäätelön kanssa.

puhalletaan

Tuen perusta:

1/2 litraa maitoa

60g jauhoja

100 g voita

4 nuorta munaa + valkoiset lumen mukana

Suola, pippuri, muskottipähkinä.

Sokerin luonteesta riippuen lisäät 150 g raastettua Gruyère-juustoa tai 1 kg kypsennettyä pinaattia tai 1 kg kypsennettyä kukkakaalia tai 150 g jäljellä murskattua keitettyä kalaa tai 150 g hienonnettua kinkkua.



MATALA LÄMPÖTILA **-TOIMINTO**

Tämä valmistustapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on **hidasta** ja lämpötila suhteellisen matala.

Näin saavutat hyvän paistotuloksen.



MATALA LÄMPÖTILA ei vaadi uunin esilämmitystä.

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.



Matalassa lämpötilassa kypsentäminen vaatii erittäin tuoreita ruoka-aineita. Siipikarjan liha on tärkeätä huuhdella hyvin sisältä ja päältä kylmällä vedellä ja kuivata huolellisesti imukykyisellä paperilla ennen kypsentämistä.

PIKATOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «Matala lämpötila» ja vahvista valinta. Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji.

- Kun olet valinnut ruokalajin, esim. vasikanpaisti, aseta liha ritilälle näytön ilmoittamalle ylemmälle peltitasolle (n°2) ja syvä paistopelti alemmalle peltitasolle (n°1).

- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa. Uuni aloittaa toiminnan.

• 2 UUNITOIMINTO

Toiminnon päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta ja antaa äänimerkin.

Paina "Virtakatkaisinta" ①.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit valita uunitoiminnon päättymään sopivaan aikaan "matala lämpötila"-tilassa.

Kun olet valinnut uunitoiminnon, valitse sitten uunitoiminnon päättymisajan symboli . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta.

Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.



RUOKALAJILUETTELO



Vasikanpaisti (4h00)



Naudanpaisti:



verinen (3:00)



kypsä (4h00)



Porsaanpaisti (5:00)



Lammas:



Rosee (3:00)



kypsä (4h00)



Kananpoika (6h00)



Pienet kalat (1:20)



Suuret kalat (2h10)



Jogurtit (3:00)



HUOMAUTUS: Älä käytä ritilää seuraaville ohjelmille: **pienet kalat - suuret kalat, jogurtit.**

Laita nämä suoraan syvälle paistopellille näytön ilmoittamalle peltitasolle.

• 2 UUNITOIMINTO



"LEIVONNAISET"-TOIMINTO

Tässä toimintatilassa uuni valitsee sopivat toiminta-asetukset valmistettavan leivonnaistyypin mukaan.

PIKATOIMINTO

- Valitse «LEIVONNAISET» päävalikosta ja vahvista valinta.

- Valitse valmistettava leivonnainen, esim. "Tarte Tatin" ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan koon tietyille ruoka-aineille.

- Aseta koko ja hyväksy valinta; uuni ilmoittaa toiminta-ajan.

Tietyt leivonnaiset vaativat uunin esilämmitystä ennen niiden laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.



LEIVONNAISLUETTELO



Macarons-leivokset



Cannelé-leivokset



Pehmeä suklaakakku



Tarte Tatin



Baskikakku



Madeleine-leivokset



Pannukakkupiiras



Baba au rhum



Kuninkaiden torttu



Kouign Amann



Luumupannari



Marengit



Financier-leivokset



Crème brûlée

• 3 ASETUKSET



ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- **kellonaika, kieli, äänimerkki, demo-tila, valon asetukset.**

- Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.

Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa.

Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin esittelyyn myymälässä, uunin kuumennus on kytketty pois toiminnasta.

Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetus OFF-tilaan ja vahvista valinta.



Valon hallinta

Käytettävissä on kaksi valintaa:

Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi ECO-toiminnossa).

Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetus ja vahvista valinta.



Jos uunia ei käytetä 90 sekuntiin, näyttö himmenee energian säästämiseksi ja uunin lamppu sammuu (ollessaan "AUTO"-tilassa). Voit toiminnan aikana tarvittaessa saada uunin valon syttymään ja näytön valon kirkastumaan painamalla kerran paluupainiketta ↩ tai menu-painiketta ≡.

• 3 ASETUKSET



OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu- ja menu  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

Hallintalaitteiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain virtapainike on käytettävissä ①.

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu- ja menu , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

• 4 MUNAKELLO



MUNAKELLO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s.

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakellonaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOMIO: Munakelloa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 5 HUOLTO

PUHDISTUS JA HUOLTO

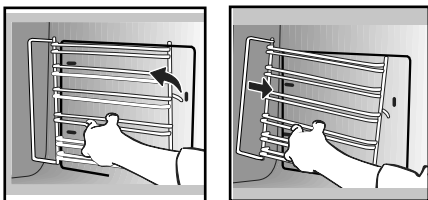
ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

RISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

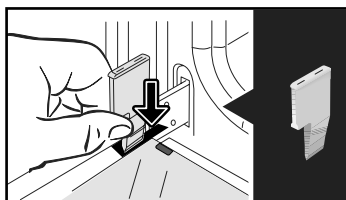


Varoitus:

Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

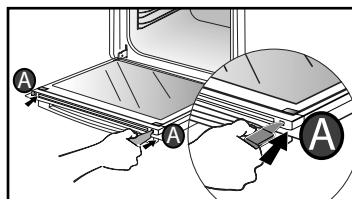
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

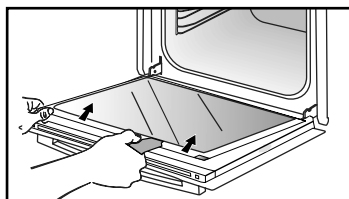


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään **A** käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).

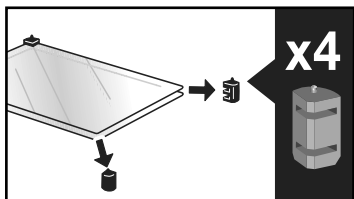


Vedä lasi ulos.



Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset välituet.

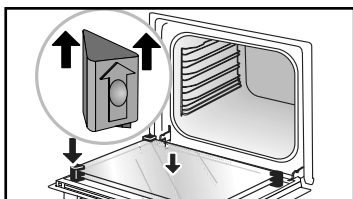
• 5 HUOLTO



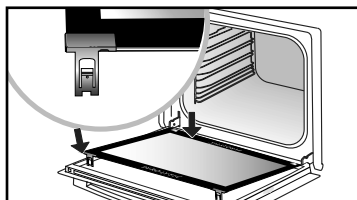
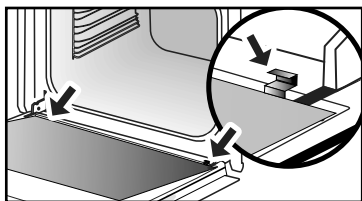
Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.

Älä upota lasia veteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.



Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että "PYROLYTIC"-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.

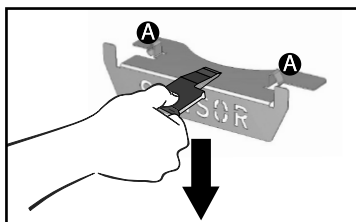


Irrota muovikiila.

Laitte on jälleen toimintavalmis.

ANTURILEVYN PURKAMINEN JA KOKOAMINEN UUELLEEN

Voit purkaa «SENSOR» -levyn, joka osoittaa, että kosteusanteri on kytketty CHEF-tilaan, mutta joka ei ole toiminnan kannalta välttämätöntä. Irrota luukun lasi käyttämällä mukana toimitettua muovikiilaa.E



Purkaminen:

Liu'uta muovikiila «SENSOR» -levyn ja uunin yläosan välille ja avaa se liikuttamalla alaspäin.

Kokoonpano:

Tartu «SENSOR» -levyyn ja aseta lovet A tiukasti vastaaviin aukkoihin ylöspäin.



PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeätä, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritalät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltäjä kestoajoja ei voi muuttaa:



PIKAPYRO: 59 minuuttia

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa. Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävää puhdistustoimintoa.**



Autopyro: kesto aika 1h30 - 2h15

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.



Turbopyro

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.

- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta. Puhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä. Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00.

Puhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä 30 minuutin ajan, jona aikana uunia ei voi käyttää.

• 5 HUOLTO

 Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.

- Aseta sopiva puhdistuksen päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.



LAMPUN VAIHTAMINEN

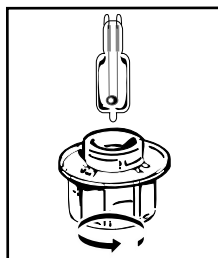


Varoitus:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota lamppu (käytä kumikäsineitä helpottamaan lampun suojalasin irrottamista). Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen.

• 6 *VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS*

- Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi. Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Uuni ei lämpene. Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

Uunin valo ei toimi. Vaihda lamppu tai polttimo.

Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen. Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Pyrolyysipuhdistus ei toimi. Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- "Luukun lukitus" -symboli vilkkuu näytöllä. Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

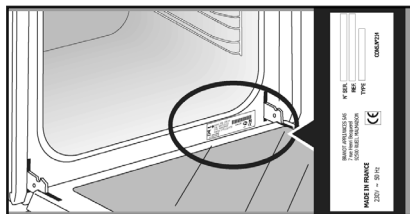
- Tärinä-äänät

Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksessa takaseinään. Tällä ei ole vaikutusta laitteen asianmukaiseen toimintaan, mutta se voi silti aiheuttaa värähtelymelua ilmanvaihdon aikana. Poista laite ja siirrä johtoa. Vaihda uuni.

• 7 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE
E	F	
Nr H		Made in France

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

HUOMAUTUS:

- Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.
- Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä tälle sivulle.

NO BRUKSANVISNING

OVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.
Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.
Takk for tilliten til oss.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

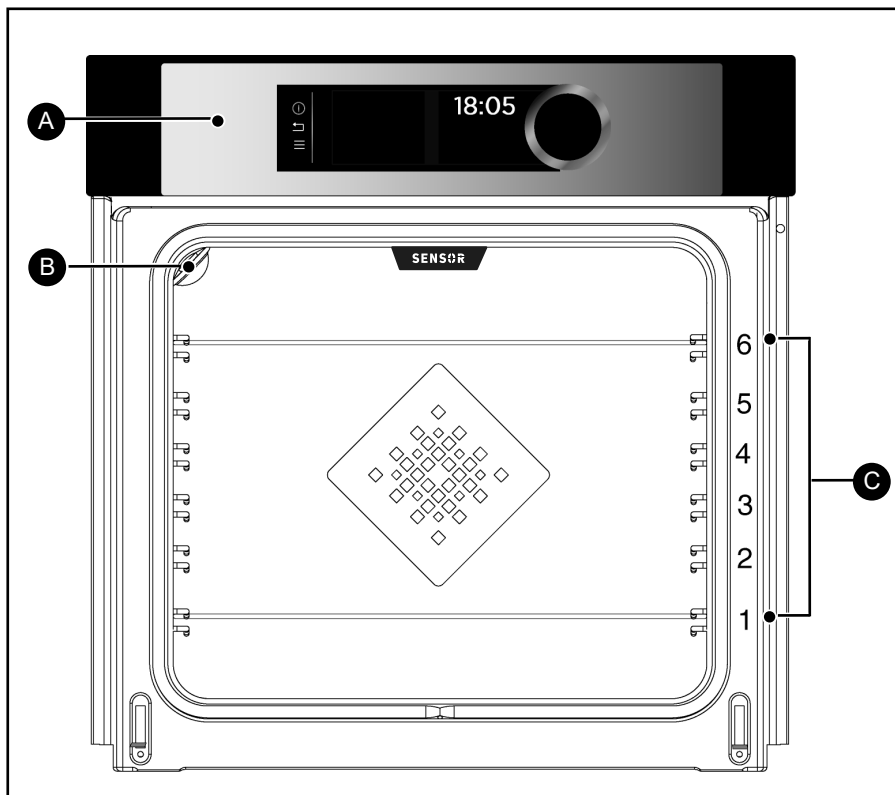
The De Dietrich logo is a diamond shape containing a stylized, circular graphic element.

INNHALDSFORTEGNELSE

1 / Presentasjon av ovnen	4
Kontroller og display	5
Tilbehør	6
Første innstillinger - sette i gang	8
2 / Tilberedningsmoduser	9
Programvalg	9
◦ Tilberedningsfunksjoner	10
◦ Tørk	13
◦ Favoritter (funksjoner i minnet)	14
Modus «Oppskrifter»	14
Modus «Chef»	16
Modus «Langtidssteking»	22
Modus «Bakverk»	24
3 / Innstillinger	25
◦ Klokkeslett	25
◦ Språk	25
◦ Demomodus	25
◦ Lampe	25
Låsing av kontrollpanelet	26
4 / Minuttnedtelling	26
5 / Rengjøring - Vedlikehold	27
Ytre overflate	27
Demontere rillene	27
Rengjøre de innvendige glassrutene	27
Demontering og montering av «SENSOR» -platen	28
Rengjøringsfunksjon (pyrolyse)	29
Bytte lypære	30
6 / Feil og løsninger	31
7 / Kundeservice	32

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

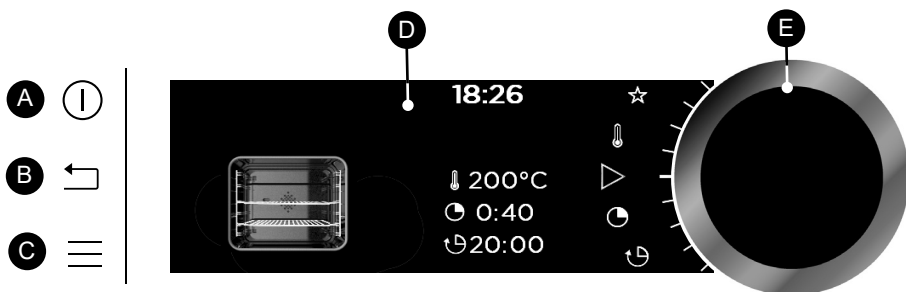
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Lampe
- C** Riller (6 posisjoner)

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



- A** **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)
- B** **Tast for å gå tilbake**
(bekrefter søk etter program, utenom tilberedning)
- C** **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger, minutt nedtelling, rengjøring)

- D** **Displayer**
- E** **Dreiebryter med midtstilt tast** (kan ikke demonteres):
 - Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
 - Trykk i midten for å bekrefte et valg.

SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

- | | |
|--|--|
|  Starte tilberedningen |  Tilberedninger i minnet |
|  Stoppe tilberedningen |  Tastaturlås |
|  Temperatur |  Dørlås under pyrolyse |
|  Tilberedningstid | |
|  Klokkeslett tilberednings-slutt (utsatt start) | |



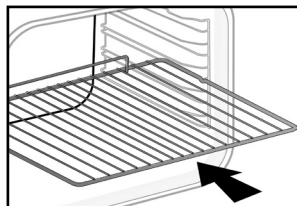
Tallet viser til anbefalt rille

• 1 PRESENTASJON AV OVNE

TILBEHØR (avhengig av modell)

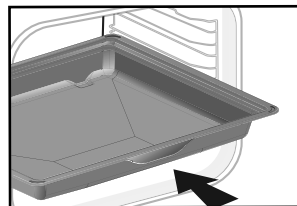
- Sikkerhetsrist som forhindrer velting

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



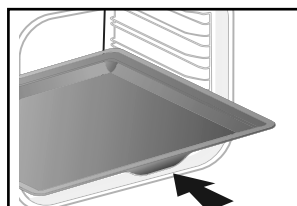
- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



- Bakeplate, 20 mm

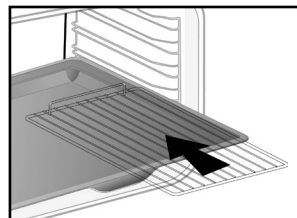
Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



- Halvrister

Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen.

Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



• 1 PRESENTASJON AV OVNE

- Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.

INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

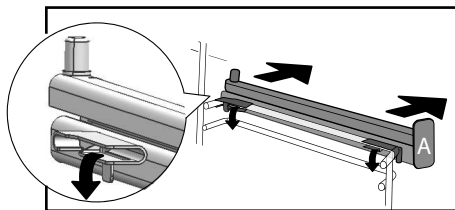
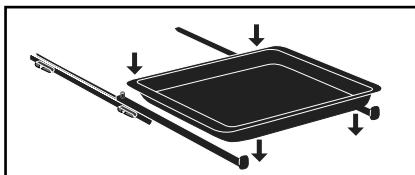
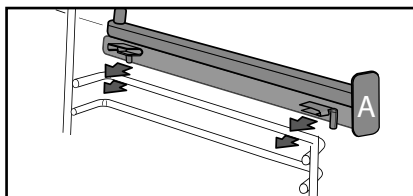
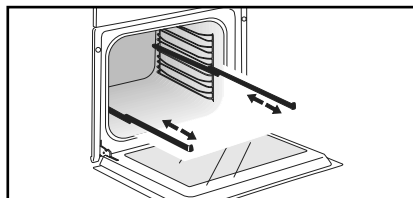
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden **A** mot deg.

Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



Råd
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.

Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strømrubd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny

Trykk på MENY-knappen  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

• 2 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PROGRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**OPPSKRIFTER**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

3



Velg modusen «**CHEF**» for å lage en oppskrift som styres automatisk av ovnen. Velg en oppskrift du vil lage fra en liste over vanlige retter.

4



Velg modusen «**LANGTIDSSTEKING**» for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program (langsom steking).

5



Velg modusen «**BAKVERK**» for å lage vellykkede oppskrifter med veiledning fra ovnen.



PROGRAMVALG

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparametrene: temperatur, tilberedningstype og steketid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen og bekreft modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberedningsfunksjon i listen nedenfor, og bekreft valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørketid



Sabbat (spesiell funksjon, avhengig av modell)



Favoritter (du kan lagre 3 funksjoner)

• 2 TILBEREDNING



TILBEREDNINGSFUNKSJONER (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
 Varmluft + tradisjonell	205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Undervarme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.



Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.

• 2 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskeer og store reker (på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørketid	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.
 Sabbat	90°C	Spesiell funksjon: ovnen går i 25 eller 75 timer i strekk på kun 90°C.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 2 TILBEREDNING



UMIDDELBAR STEKESTART (Programvalg)

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, anbefaler ovnen en eller to rillenivåer.

- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før tilberedningen starter (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en

varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette steking.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.

• 2 TILBEREDNING



TØRKEFUNKSJON

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdien i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 2 TILBEREDNING



FAVORITTER (i modusen Programvalg)

- Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.

I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid. Vri bryteren og velg symbolet  for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.

Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne   eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet. Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft.

Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter» .

- Velg ett av minnene som allerede er lagret   eller  og trykk for å bekrefte.

Ovnens starter opp.



MODUS «OPPSKRIFTER»

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «OPPSKRIFTER» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnens foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (35 eller 50 avhengig av modell, se listen nedenfor):

- Velg kategorien, f.eks. «Fisk» og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «ørret» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnens beregner automatisk steketid og rillenivå, og viser dette i displayet.

- Sett retten inn i ovnen og bekreft.



For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnens piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER (avhengig av modell)



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *
Kalkunlår
Kalkun
Gås



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Rosastekt oksestek
Medium stekt oksestek
Gjennomstekt oksestek
Svinestek
Svinekam
Svineskank
Kalvestek
Kalvekoteletter *
Kjøtterrinn



FISK

Laks
Ørret
Hummer
Fisketerrinn
Abbor



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Ostepai
Quiche
Kjøttpai
Sufflé



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Moussaka
Grønnsaksgrateng
Bakte poteter



BRØD

Butterdeig
Mørdeig
Pizzadeig
Boller
Brød
Baguetter



BAKVERK

Dessertpai
Crumble
Vannbakkels
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Sjokoladekake
Kjeks/småkaker *
Formkake
Yoghurtkake
Marengs
Bundtkake

*** For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarming. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for stekeslutt  og bekrefte. Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen.



Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.

• 2 TILBEREDNING



MODUS «CHEF»

Denne modusen gjør jobben mye enklere for deg fordi ovnen automatisk styrer alle stekeparametrene basert på retten du velger (temperatur, steketid, steketype) ved hjelp av elektroniske sensorer inni ovnen som hele tiden måler fuktighetsgraden og variasjonen i temperatur.



Forvarming er ikke nødvendig for modusen «CHEF».

Retten **MÅ** settes i kald ovn.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «CHEF» og bekreft valget.

Ovnen foreslår et utvalg av retter (se listen over retter nedenfor).

- Velg en rett og bekreft.

- Trykk på nytt på bryteren for å bekrefte og starte tilberedningen.

MERK:

Denne tilberedningsmodusen skjer i to faser:



1- I løpet av den første søkefasen begynner ovnen å varme opp, og vil anslå den best egnede steketiden. Denne fasen varer mellom 5 og 40 minutter avhengig av retten.

VIKTIG: du må ikke åpne ovnsdøren i denne fasen, ellers forstyrrer det beregningen og registreringen av



informasjon, og tilberedningen vil avbrytes.

Denne søkefasen er vist med en animasjon ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Fase to: ovnen har anslått riktig steketid og animasjonen forsvinner.

Angitt resttid inkluderer steketiden i den første fasen.

Nå kan du åpne ovnsdøren for å pensle eller snu kjøttet eller maten.

- Ovnen stopper når steketiden er over og skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt før du setter retten inn i ovnen på anbefalt rille.

Slik programmerer du utsatt start:

- Velg symbolet på stekeslutt  og endre klokkeslettet for stekeslutt, og bekreft.

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Pizza

lår 300 g - 1,2 kg

ferdiggpizza - fersk pasta
pizza/pasta som ferdigrett
hjemmelagd pizza/pasta

Sett den på risten slik at bunnen blir sprø (du kan legge et bakepapir mellom risten og pizzaen for å unngå at ost renner over).

Sett den på bakeplaten hvis du vil at bunnen skal være myk.



Oksestek (3 stekegrader):

lår 500 g - 1,4 kg

- rosastekt



- medium stekt



- gjennomstekt



Sett steken på risten med langpannen under.

Ta av så mye spekk som mulig, det avgir røyk.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile 7-10 minutter.



Lam (2 stekegrader):

lår 600 g - 1,3 kg

- rosastekt lam



- gjennomstekt lam



Sett steken på risten med langpannen under.

Velg et rundt og kraftig lammelår fremfor et langt og tynt lår.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile

Sett steken på risten med langpannen under.



Svinestek

lår 700 g - 1,4 kg

svinekam

svinefilet

Sett steken på risten med langpannen under.

Ved slutten av tilberedningen, la kjøttet hvile 7-10 minutter. Tilsett salt ved slutten av tilberedningen.

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Kylling

kylling 1.4 kg-2,5 kg
and, perlehøne

Sett kylling på risten med langpannen under.

Stikk hull i skinnet på fjærkre før tilberedningen for å unngå sprut.



Middagspai

fersk quiche
frossen quiche

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen være sprø. Ta frossenquichen ut av formen før den settes på risten.



Fisk

lår 300 g - 1 kg

hel fisk (laks, ørret, makrell)
fiskestek

Reserver denne funksjonen for hel fisk. Bruk flerbruksskuffen.



Søt terte

fersk terte
frossen terte

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen bli sprøstekt.



Fylte grønnsaker

fylte tomater, fylte paprika
kjøttmos, fiskemos

Velg en form med egnet størrelse i forhold til mengden du skal steke slik at kraften eller innholdet ikke renner over.



Kake

lår 500 g - 1 kg

store kaker: formkake, sjokoladekake, kakemiks.

Kaker bakt i en brødforn, rund form, langpanne og alltid satt på risten.

Du kan bake to kaker i brødforn ved siden av hverandre.

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Småkaker

Småkaker: cookies, mandelkaker, croissanter, boller, kuvertbrød, ostesmørbrød

Sett kakene på bakeplaten og sett bakeplaten på en rist.

Merk: Vannbakkels må bakes på posisjon «KAKE» for at resultatet skal bli bra.



Sufflé

Bruk en høy form med rette kanter, diameter 21 cm

Smør formen og ikke berør innsiden med fingrene, ellers vil suffléen ikke bli fin og luftig.

RÅD OG TIPS MODUS "CHEF"

• Pizza

- For å unngå at ost eller tomatsaus renner over i ovnen kan du legge et bakepapir mellom risten og pizzaen.

• Okse, svin, lam

- Kjøttet må alltid tas ut av kjøleskapet slik at det blir romtemperert før det stekes, ellers blir det hardt pga. temperaturforskjellen. Romtemperert kjøtt blir gyllent på utsiden og rødt inni. Ikke salt kjøttet før det stekes. Saltet trekker til seg blodet og tørker ut kjøttet. Snu kjøttet med tresleiver. Hvis du stikker hull i overflaten, siver blodet ut. La alltid kjøttet hvile 5-10 minutter når det er ferdigstekt. Pakk det inn i aluminiumsfolie og sett det ved inngangen til den varme ovnen. Da vil blodet, som ble trukket utover under steking, flyte tilbake igjen og irrigere steken.

- Bruk ovnsformer i keramikk da glass fører til fettsprut.

- Kjøtt må heller ikke stekes i den emaljerte langpannen.

- Unngå å lage snitt i lammesteken for å sette inn hvitløksfedd, ellers renner blodet ut. Skyv heller hvitløken mellom kjøttet og beinet, eller stek hvitløken uskrelt ved siden av steken og mos den når kjøttet er ferdigstekt for å gi sausen ekstra smak. Filtrer sausen og server den svært varm i en sauseskål.

• 2 TILBEREDNING

• Fisk

- Når fisken kjøpes, må den lukte godt og mildt av sjøduft.
- Fisken må være fast og stiv, skjellene må sitte godt fast på huden, øyet må være våkent og bule ut, og gjellene skal være skinnende og fuktige.

• Terter, quiche

- Unngå glass- eller porselensformer. De er for tykke, steketiden forlenges og bunnen av paien blir ikke sprø.
- Frukterter kan bli gjennomtrukne i bunnen. Da kan du strø et par skjær med semulegryn, knuste kjeks, mandelmasse eller sagogryn på bunnen. Dette trekker til seg overskytende saft fra frukten.
- Fuktige eller frosne grønnsaker (purreløk, spinat, brokkoli eller tomater). For å unngå fuktig bunn kan du strø en spiseskje med maisenna på bunnen.

NOEN OPPSKRIFTER "CHEF"

Pizza

Base: 1 pizzadeig

* grønnsaker:

6 ss tomatsaus + 100 g terninger zucchini + 50 g terninger paprika + 50 g aubergine i ringer + 2 små tomater i ringer + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

* med Roquefort, røkt bryst:

6 ss tomatsaus + 100 g bryst + 100 g terninger Roquefort + 50 g valnøtter + 60 g revet ost.

* med pølser, cottage cheese:

200 g drenert fraage blanc fordelt på deigen + 4 pølser i skiver + 150 g skinke i strimler + 5 oliven + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

quiches

Sokkel: 1 aluminiumsform (diameter 27 til 30 cm)

1 shortcrust konditori klar til bruk
3 bankede egg + 50 cl tung krem
Salt, pepper, muskatnøtt.

Ulike pålegg:

200 g ferdigkokt bacon,
eller 1 kg kokt endiv + 200 g revet gouda,
eller 200 g brokkoli + 100 g baconbiter + 50 g blåmuggost,
eller 200 g laks + 100 g kokt spinat, drenert.

Roastbiff

STEKT SAUTERNES saus med ROQUEFORT:

Svett 2 ss hakkede sjalottløk i smør.
Tilsett 10 cl Sauternes, la den fordampe.
Tilsett 100 g Roquefort, smelt forsiktig.
Tilsett 20 cl flytende krem, salt, pepper.
Kok opp.

Stek svinekjøtt - Svinekjøtt med svisker

Be slakteren lage et hull langs hele stekens lengde, legg rundt 20 svisker inni. Server skiver med juice eller kaldt med endiv salat.

• 2 TILBEREDNING

Kylling

Fyll den med en fin haug med fersk estragon eller belegg den med en blanding av 6 fedd hvitløk, knust med en klype grovt salt og noen få peppercorns.

lam

Ansjosaus:

Bland 100 g svarte oliven med 50 g kapers og 3 ansjos, 1/2 fedd hvitløk og 10 cl olivenolje. Tilsett 10 cl frisk krem. Server med skivet ben.

Fylte grønnsaker

Restgryteost, lammelår, stekt hvitt kjøtt, finhakket stekt fjørfe er utmerkede baser.

Apple praline butterdeig

1 butterdeig spredt med bladet, stukket med en gaffel.

200 ml krem kokes med en vaniljestang.

2 egg slått med 30 g sukker, tilsett den avkjølte kremen.

2 epler, terninger og rullet i 70 g pralin.

Slipp kremen + eplene. Sett i ovnen.

Sitruspundskake

Karamell: 20 sukker terninger (200 g)

Kake: 4 egg

200g rastsukker

200g mel

200g godt smør

2 ts gjær

Frukt: 1 liten boks sitrusfrukter i sirup.

Tøm frukten. Forbered en karamell. Når den har tatt farge, hell den i pannen; vipp den slik at karamellen blir jevnt fordelt. La avkjøle seg. Bland det mykgjorte smøret i sukkeret med en elektrisk robot. Tilsett hele eggene, etter hverandre, så det siktete melet. Avslutt med gjær. Ordne sitruskilene i en rosett over karamellen. Hell røren. Stek på "GATEAU". Unmold i en fin tallerken, og server kald. Frukt kan være epler, pærer, aprikoser.

Sjokoladecupcakes

12 individuelle ramekins av aluminium

60 g smør

200 g bitter sjokolade (mer enn 50% kakao)

100g rørsukker

4 egg

1 pose bakepulver

70 g siktet mel.

Smelt sjokoladen med smøret på veldig lav varme. Arbeid eggeplommene med sukkeret til blandingen blir jevn. Tilsett melet, den smeltede sjokoladen med smøret og avslutt med gjæren.

• 2 TILBEREDNING



MODUS **«LANGTIDSSTEKING»**

Pisk eggehvitene til de er stive og integrer dem forsiktig i preparatet. Smør og mel aluminiumsramkene lett, hell deigen i dem (uten å løpe dem rundt kantene). Plasser ramekins på bakeplaten, velg "PETITS BISCUITS". Unmold og la avkjøles på et stativ. Server med vaniljesaus eller kokosnøtt is.

blåst

Bechamel base:

1/2 liter melk

60g mel

100g smør

4 eggeplommer + de hvite slått i snø

Salt, pepper, muskatnøtt.

Avhengig av arten av souffléen tilsetter du 150 g revet Gruyère-ost eller 1 kg kokt kokt spinat eller 1 kg kokt blomkål eller 150 g kokt knust fisk eller 150 g hakket skinke.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt **langsomt** på lav varme for å mykne kjøttfibrene.

Det gir optimalt resultat.



Forvarming er ikke nødvendig for modusen LANGTIDSSTEKING.

Retten **MÅ** settes i kald ovn.



Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «Langtidssteking» og bekreft valget. Ovnens foreslår et utvalg av retter (se detaljert liste over retter nedenfor).

- Velg en rett.

- Når retten er valgt, f.eks. kalvestek, sett kjøttet på risten på det øverste rillnivået som står på displayet (nr. 2) og sett langpannen på rillen under (nr. 1).

- Vri på bryteren for å bekrefte valget. Stekingen starter.

• 2 TILBEREDNING

Ved slutten av steking stopper ovnen automatisk og du hører et lydsignal.

- Trykk på av-knappen ①.

STEKING MED UTSATT START

Du kan velge steking med utsatt start for modusen «langtidssteking».

Velg programmet og velg symbolet for stekeslutt . Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt og bekreft.

Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.



LISTE OVER RETTER



Kalvestek (4 timer)



Oksestek:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Svinestek (5 timer)



Lam:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Kylling (6 timer)



Liten fisk (1 time 20 min)



Stor fisk (2 timer 10 min)



Yoghurt (3 timer)



NB: Ikke bruk risten for disse programmene: liten fisk - stor fisk og yoghurt.

Sett dem rett på langpannen på rillen som står på displayet.

• 2 TILBEREDNING



MODUS «BAKVERK»

Denne modusen velger bakeinnstillingene som egner seg for bakverket du vil lage.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «BAKVERK» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg type bakverk, f.eks. «Eplepai» og bekreft.

For enkelte matvarer må størrelsen oppgis.

- Velg størrelse og bekreft. Ovnens viser steketiden.

For enkelte typer bakverk, er det nødvendig å forvarme ovnen før bakingen starter.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

- Ovnens piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.



LISTE OVER BAKVERK



Makroner



Kanelkake



Sjokoladefondant



Eplepai



Pai



Muffins



Fruktterte



Bløtkakebunn



Mandelpai



Karamellterte



Sviskekake



Marengs



Mandelkake



Crème brûlée

• 3 INNSTILLINGER



INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus og lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.



Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:

Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.



Etter 90 sekunder uten at brukeren foretar seg noe, dempes lyset på displayet for å spare energi, og lampen i ovnen slukkes (når den er i modusen «AUTO»).

Hvis du trykker på tilbaketasten ↩ eller menytaben ≡, vil lyset aktiveres igjen på displayet og i ovnen under tilberedningen om nødvendig.

• 3 *INNSTILLINGER*



LÅSING AV KONTROLLPANELET

Barnesikring

Trykk samtidig på tilbakeknappen  og menyknappen  inntil symbolet på hengelåsen  vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-knappen ① kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbakeknappen  og menyknappen  inntil symbolet på hengelåsen  forsvinner fra displayet.

• 4 *MINUTTNEDTELLING*



MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDTELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til tidsurmenyen og stille uret på 0m00s. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.

• 5 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

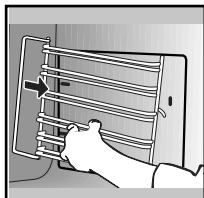
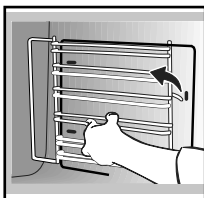
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegg med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



RENGJØRE DE INNVENDIGE GLASSRUTENE



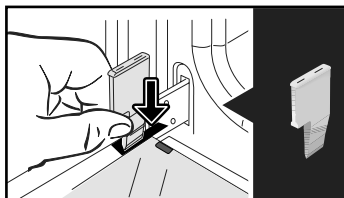
Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skuresvamber eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

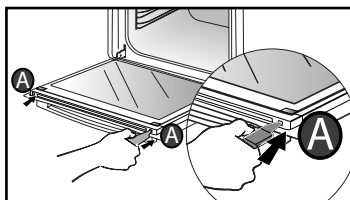
Før døren demonteres, tørk av overskytende fett på innsiden av glasset med en myk klut og oppvasksåpe.

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen

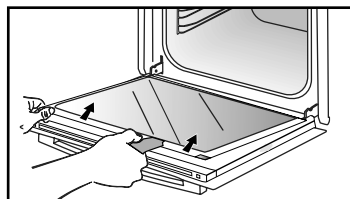
som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

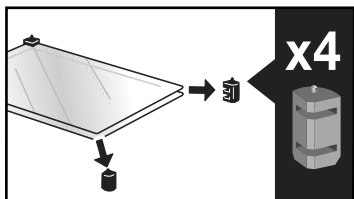


Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.

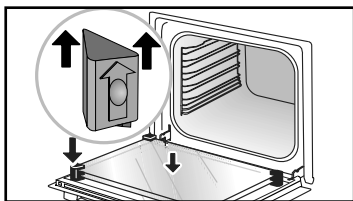
• 5 VEDLIKEHOLD



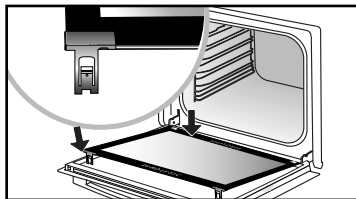
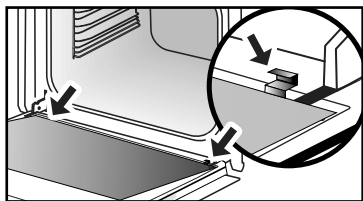
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

Legg ikke glassrutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.



Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften «PYROLYTIC» vendt mot deg slik at du kan lese det.

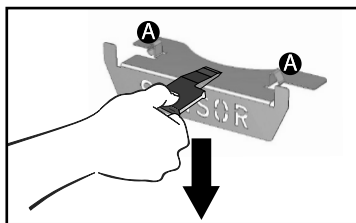


Fjern plastkilen.

Nå er ovnen klar til bruk igjen.

DEMONTERING OG MONTERING AV «SENSOR» -PLATEN "

Du kan demontere «SENSOR» -platen som indikerer tilstedeværelsen av en fuktighetssensor koblet til CHEF-modus, men ikke avgjørende for bruk. Bruk plastkilen som følger med for å demontere dørglasset.



Demontering:

Skyv plastkilen mellom «SENSOR» -platen og toppen av ovnen og gjør en bevegelse nedover for å løsne den.

Montering:

Ta tak i «SENSOR» -platen og sett hakkene

A godt inn i de tilsvarende sporene oppover.

• 5 VEDLIKEHOLD



RENGJØRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsiden)



Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et selvrengjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE SELVRENGJØRING

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro Express: 59 minutter

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrengjøring av ovnens

innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyro Auto: mellom
1 time 30 min. og
2 timer 15 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer

Grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00. Ovnens avkjøles i 30 minutter etter hver pyrolyse. Ovnens kan ikke brukes i dette tidsrommet.

• 5 VEDLIKEHOLD

 Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)

 og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.



BYTTE LYSPÆRE

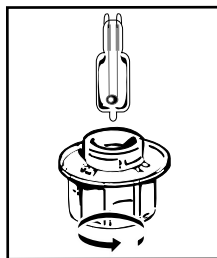


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

• 6 FEIL OG LØSNINGER

- «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- **Ovnen blir ikke varm.** Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Skift lyspæren eller sikringen.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- **Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.** Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- **Pyrolysen starter ikke.** Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- **Symbolet «låst dør» blinker på displayet.** Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

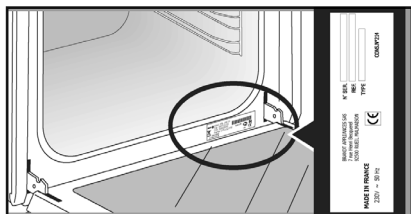
- Vibrasjonsstøy.

Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen. Dette har ingen innvirkning på enhetens funksjon, men kan likevel generere vibrasjonsstøy under ventilasjon. Fjern enheten og flytt ledningen. Bytt ovnen.v

• 7 KUNDESERVICE

REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I 
E	F	
Nr H		Made in France 

NB:

- Vi ønsker å stadig forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned her.

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

SV BRUKSANVISNING

UGN

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över att använda denna etikett på produkter från våra franska fabriker baserade i Orléans och Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

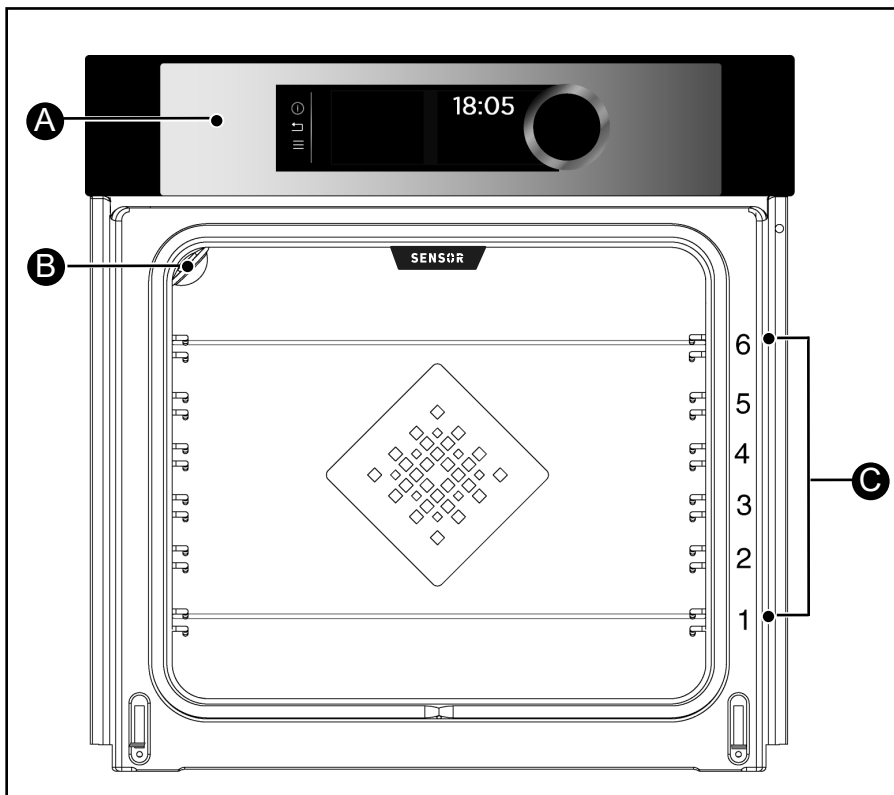


INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 / Presentation av ugnen	4
Reglage och skärm.....	5
Tillbehör	6
Basinställningar – start	8
2 / Tillagningssätt	9
Läge Programval	9
◦ Tillagningsfunktioner	10
◦ Torkning	13
◦ Favoriter (sparade tillagningar)	14
Läge Recept	14
Läge Chef	16
Läge Långtidsstekning.....	22
Läge Bakverk.....	24
3 / Inställningar	25
◦ Klockslag	25
◦ Språk	22
◦ Ljud	22
◦ Demoläge.....	22
◦ Inställningar ljus	22
Låsa reglagen.....	26
4 / Minutur	26
5 / Rengöring – Underhåll	27
Utvändiga ytor	27
Demontera ugnsstegarna	27
Invändiga glasytor	27
Demontering och montering av «Sensor» -plattan	28
Rengöringsfunktion (pyrolys).....	29
Byta lampan.....	30
6 / Problem och lösningar.....	31
7 / Kundservice	32

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

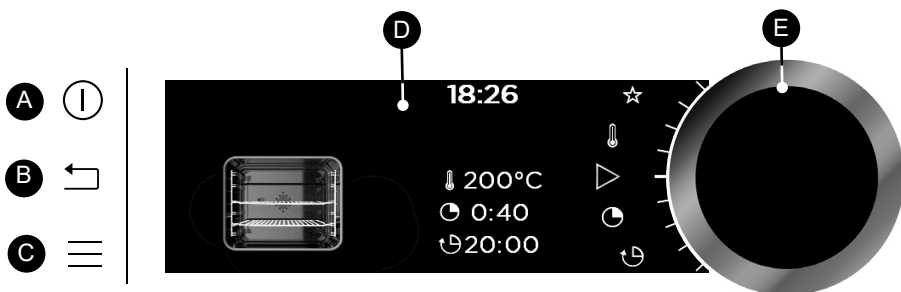
PRESENTATION AV UGNEN



- A** List med reglage
- B** Lampa
- C** Ugnsstegar (med sex höjder)

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH SKÄRM



- A Stoppknapp för ugnen**
(lång tryckning)
- B Returknapp**
(gäller vid sökning av programmering, inte tillagning)
- C Knapp för att gå till MENY**
(tillagningar, inställningar, minuter, rengöring)

- D Skärmbilder**
- E Vred med knapp i mitten** (kan inte demonteras):
 - för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.
 - Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDERNA

 Starta tillagning

 Stoppa tillagning

 Antal grader

 Tillagningstid

 Klockslag för avslutad tillagning (fördröjd start)

 Spara tillagningar

 Indikering för låst tangentbord

 Indikering av att luckan är låst medan en pyrolys pågår



Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in fat

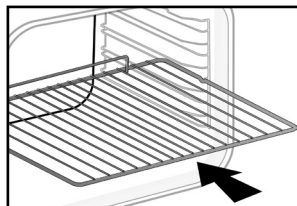
• 1 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

– Säkerhetsgaller för att hindra omkullvältning

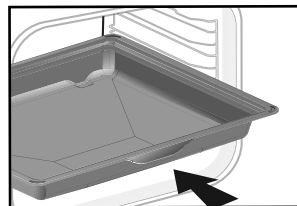
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



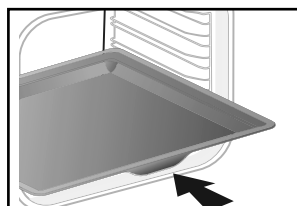
– Universalplåt, dropplåt 45 mm

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



– Bakplåt, 20 mm

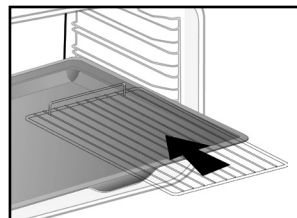
Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Perfekt för tillagning av cookies, mördegskakor, cupcake. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



– «Aromgaller»

Dessa halva «aromgaller» används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen.

Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



• 1 PRESENTATION AV UGNEN

– System med glidskenor

Tack vare systemet med glidskenor blir det lättare och mer praktiskt att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.

INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

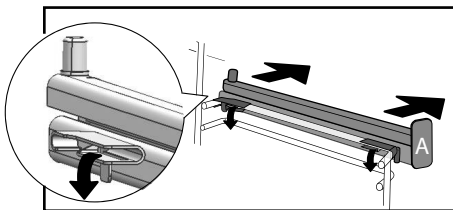
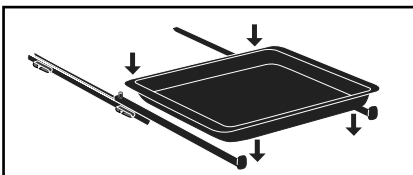
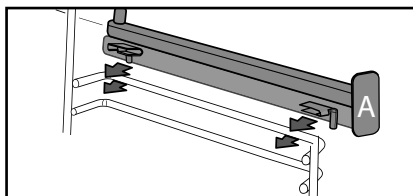
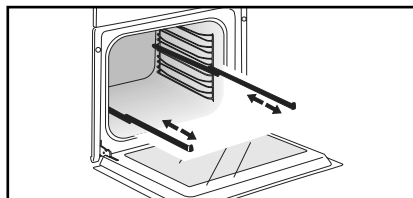
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegen väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

ANMÄRKNING: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **A** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Råd

För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

• 1 PRESENTATION AV UGNEN

BASINSTÄLLNINGAR – START

– Välj språk

Vid första idriftsättning eller efter ett strömavbrott väljer du ditt språk genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta ditt val.

– Ställ in klockslag

Skärmen blinkar med 12:00.

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.



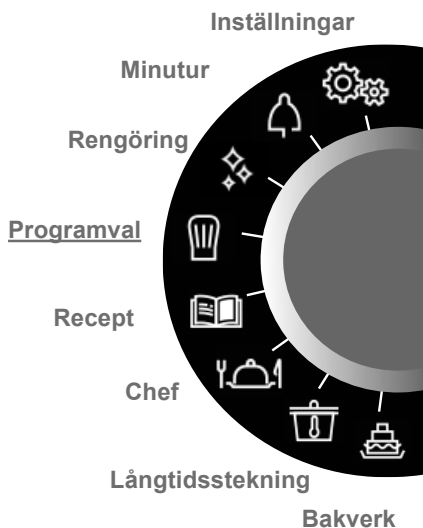
Värm upp ugnen tom till maximal temperatur i ungefär 30 minuter innan den används första gången. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

– Start – Huvudmeny

Tryck på knappen MENY ≡ för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningssättet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen:



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen ↩ och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen ①.

• 2 TILLAGNING

TILLAGNINGSSÄTT

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **PROGRAMVAL** för att följa ett recept där du själv väljer typ av tillagningssätt, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **RECEPT** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

3



Välj läget **CHEF** för ett recept som automatiskt hanteras av ugnen. Välj från en lista med de vanligaste rätterna den som du vill laga till.

4



Välj läget **LÅNGTIDSSTEKNING** för ett recept som helt hanteras av ugnen tack vare ett särskilt elektroniskt program (långsam tillagning).

5



Välj läget **BAK** för att med ugnens hjälp lyckas med recept som särskilt ägnas fransk kokkonst.



LÄGE PROGRAMVAL

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen bara visar klockslag trycker du på knappen **MENY** ≡ för att gå till huvudmenyn och bekräftar läget Programval.

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + trad.



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll varmt



Uppotning



Bröd



Torkning



Sabbat (specialfunktion, beroende på modell)



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)

• 2 TILLAGNING



TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Läge	T °C rekommenderad min – max	Användning
 Varm-luft*	180 °C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Kombinerad traditionell	205 °C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 Traditionell	200 °C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 EKO*	200 °C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	200 °C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180 °C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.

• 2 TILLAGNING

Läge	T °C min – max	rekommenderad	Användning
	Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
	Håll varmt	60 °C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
	Upptining	35 °C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
	Bröd	205 °C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningsskvens för att baka bröd. Förvärm ugnen och lägg brödlimpan på bakplåten – andra nivån på ugnsstegen. Glöm inte att ställa en ugnstform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
	Torkning	80 °C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.
	Sabbat	90 °C	Särskild sekvens: ugnen är i drift i 25 eller 75 timmar utan avbrott, hela tiden med 90 °C.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 2 TILLAGNING



OMEDELBAR TILLAGNING (läge Programval)

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.

- Ställ in rätten i ugnen på angiven nivå.
- Tryck åter på ratten för att börja tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUREN

Beroende på vilken typ av tillagning man valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och bekräfta.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar

en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Tiden börjar omedelbart att räknas ned, så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.



- Välj symbolen för avslutad tillagning och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta pågående tillagning?

Bekräfta genom att välja Ja och bekräfta eller välj Nej och bekräfta för att fortsätta tillagningen.

• 2 TILLAGNING



FUNKTIONEN TORKNING

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.

Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett eller två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett eller två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett eller två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett eller två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett eller två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett eller två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett eller två galler

• 2 TILLAGNING



FAVORITER (i läget Programval)

– Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid. Välj sedan symbolen ☆ genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne 1☆, 2☆ eller 3☆. Välj ett och bekräfta. Tillagningen har då sparats. Bekräfta igen för att starta tillagningen.

OBS! Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

– Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter ☆ genom att vrida på ratten.

– Välj ett av minnena där tillagningar har sparats 1☆, 2☆ eller 3☆ och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.



LÄGET RECEPT

I detta läge väljer programmet lämpliga tillagningsparametrar beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget RECEPT när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (35 eller 50, beroende på modell; se lista nedan):

– Välj kategori, t.ex. Fiskhandlaren, och bekräfta.

– Välj den rätt du vill laga, t.ex. forell, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

– Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

– Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.



För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

– Ugnen avger en signal när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER (beroende på modell)



FÄGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *
Kalkonlår
Kalkon
Gås



KÖTT

Lammbog
Oxstek blodig
Oxstek medium
Oxstek genomstekt
Fläskstek
Kotlettråd
Fläsklägg
Kalvstek
Kalvkotletter *
Kötterrin



FISK

Lax
Öring
Hummer
Fiskterrin
Havsabborre



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Ostpaj
Quiche
Köttpaj
Sufflé



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Moussaka
Grönsaksgratäng
Bakpotatis



BRÖD

Smördeg
Mördegskakor
Pizzadeg
Brioche
Bröd
Baguetter



BAKVERK

Dessertpaj
Fruktpaj
Petit choux
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Chokladkaka
Kex/Småkakor *
Tårta
Yoghurtkaka
Maränger
Kouglöf

*** För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.**



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta. Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.



För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.

• 2 TILLAGNING



LÄGET CHEF

Med detta läge blir matlagningen ännu enklare, eftersom ugnen hjälper dig att med hjälp av elektroniska givare som sitter i ugnen och hela tiden mäter fukthalt och temperaturförändringar automatiskt beräkna alla värden för tillagningen (temperatur, tillagningstid, typ av tillagning), beroende på vad du lagar.

 **Ingen förvärmning krävs för att använda läget CHEF.**

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj i huvudmenyn tillagningssättet CHEF genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

– Välj önskad rätt och bekräfta.

– Bekräfta igen med ratten för att starta tillagningen.

 **OBSERVERA:**

detta slags tillagning sker i två steg:

1– En inledande undersökningsfas, då ugnen börjar värmas upp och fastställer idealisk tillagningstid. Beroende på rätt varar detta steg i 5-40 minuter.

 **VIKTIGT:** undvik att störa beräkningarna och registrering av data genom att inte öppna luckan under detta skede, annars avbryts tillagningen.

Denna undersökningsfas markeras genom en animering ◇◇◇◆◇◇◇.

2– Ett andra tillagningssteg: ugnen har anpassat den tid som krävs och animeringen försvinner.

Indikeringen av återstående tid tar hänsyn till det första stegets tillagningstid.

Du kan därefter öppna luckan, t.ex. för att ösa eller vända köttet.

– Ugnen stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Innan du ställer in det du ska laga på den nivå på ugnsstegen som föreslås kan du ändra tiden för avslutad tillagning.

Gör så här för att använda fördröjd start:

– Välj funktionen för avslutad tillagning,  ändra tiden och bekräfta.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Pizza

300 g-1,2 kg

färdig pizza – färsk pizza
pizza av färdig pizzadeg
pizza med hemgjord deg

Lägg den på gallret för att få en krispig yta (för att skydda ugnen mot ost som rinner ut kan du lägga ett smörpapper mellan gallret och pizzan).
Lägg den på en bakplåt för att få en mjuk inre deg.



Oxstek (tre tillagningar):

500 g-1,4 kg

- oxstek blodig



- oxstek medium



- oxstek genomstekt



Lägg steken på gallret till enheten med galler och dropplåt.
Ta bort så mycket späck som möjligt – det ger upphov till matos.
Låt köttet vila inslaget i 7-10 minuter efter tillagning innan du skär upp det.



Lamm (två tillagningar):

stek på 1-1,3 kg

- lamm blodigt



- lamm genomstekt



Lägg steken på gallret till enheten med galler och dropplåt.
Välj en rund och tjock stek hellre än en lång och smal.



Fläskstek

700 g-1,4 kg

fläskkarré
filé

Lägg steken på gallret till enheten med galler och dropplåt.
Låt köttet vila inslaget i 7-10 minuter efter tillagning innan du skär upp det.
Salta efter avslutad tillagning.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Kyckling

kycklingar på 1,4kg -2,5 kg
anka, pärlhöna

Lägg kyckling på gallret till enheten med galler och dropplåt. Stick hål i skinnet på fjäderfä för att undvika stänk.



Fisk

300 g-1 kg
hel fisk (guldbraxen, kummel, forell, makrill)
helstekt fisk

Använd denna funktion endast för hel fisk. Använd flerfunktionsfacket.



Fyllda grönsaker

fyllda tomater, fyllda paprikor
köttfärslimpa, fiskröra

Undvik att sky rinner över genom att anpassa formens storlek till den mängd som ska lagas till.



Matpaj

färsk quiche
djupfryst quiche

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill. Ta av förpackningen från djupfrysta quicher innan du ställer dem på gallret.



Efterrättspaj

färska pajer
djupfrysta pajer

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill.



Kaka

500g-1 kg
stora tårter: fruktkaka (salt, söt), mjuk sockerkaka
färdiga mixer i påse.

Kakor bakas i runda, fyrkantiga m.m. kakformar och ställs alltid på gallret. Det går att baka två fruktkakor i form bredvid varandra.

• 2 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Kex/Småkakor

småbröd: cookies, mandelbakelser, croissanter, kuvertbröd, russinbröd, varma mackor

Lägg småbröden på bakplåten som sedan ställs på gallret.

Observera: för bra resultat ska petit choux bakas med läget Tårtor.



Sufflé

använd en form med höga kanter med 21 cm diameter

Smörja formen och rör inte insidan med fingrar, annars reser sig sufflén inte.

TIPS FÖR "CHEF"-LÄGET

Pizza

För att förhindra att ost eller tomatås droppar i ugnen kan du placera ett bakplåtspapper mellan gallret och pizzan.

Pajer

Undvik formar av glas eller porslin eftersom de är för tjocka, vilket förlänger tillagningstiden och pajbotten blir inte lika krispig. När det gäller fruktpajer kan det hända att pajbotten blir kletig. Tillsätt ett par skedar mannagryn, kaksmulor, mandelmjöl eller tapioka, vilket absorberar saften vid tillagningen. Pudra över en matsked majs mjöl när du använder ingredienser med högt vatteninnehåll eller frysta grönsaker (purjolök, spenat, broccoli eller tomat).

Fisk

Fisk ska lukta gott och inte för "fiskigt" när du köper den. Kroppen ska vara fast och stel och fjällen ska sitta ordentligt fast på skinnet. Ögonen ska vara klara och rundade och gälarna glansiga och fuktiga.

Nöt/fläsk/lamm

Plocka ut allt kött ur kylskåpen en bra stund innan tillagning. Temperaturförändringar från kall till varm chockar segare kött, på detta sätt får du en rostbiff som är gyllene utvändigt, röd invändigt och varm i mitten. Salta inte före tillagningen. Salt absorberar blod och torkar ut köttet. Använd spatlar för att vända köttet. Om du sticker hål på köttet rinner blodet ut.

• 2 TILLAGNING

Låt alltid köttet vila i 5 till 15 minuter efter tillagning. Vira in det i aluminiumfolie och placera det i en varm ugn. På detta sätt kan blodet som dras utåt under tillagningen, söka sig tillbaka till mitten vilket gör steken saftig.

Använd ugn formar av lergods. Glas gör så att fett stänker.

Tillaga inte på den emaljerade droppbrickan.

Undvik att sticka hål på lammläggen med vitlöksklyftor eftersom lammet då tappar sin saftighet. För istället in vitlöken under skinnet eller baka oskalad vitlök bredvid läggen och krossa när den är färdig för att smaksätta såsen, sila av och servera varm i en såssnipa.

NÅGRA RECEPT I "CHEF"-LÄGET

Pizza

Bas: 1 pizzadeg

*med grönsaker: 6 matskedar tomatås + 100 g tärnad zucchini + 50 g tärnad paprika + 50 g skivad aubergine + 2 små skivade tomater + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

*med roquefort och rökt bacon: 6 matskedar tomatås + 100 g rökt bacon + 100 g roquefort i små bitar + 50 g valnötter + 60 g riven gruyèreost.

*med korv och keso: 200 g avrunnen keso utspridd på degen + 4 korvar, skivade + 150 g skivad skinka + 5 oliver + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

Pajer:

Bas: 1 aluminiumform, diameter 27 till 30 cm

1 redan färdig pajdeg

3 vispade ägg + 50 cl grädde
salt, peppar, muskot.

Olika fyllningar:

200 g förkokt fläskside

eller - 1 kg kokade endiver + 200 g riven goudaost

eller - 200 g broccoli + 100 g små baconbitar + 50 g mögelost

eller - 200 g lax + 100 g spenat, kokt och avrunnen

Rostbiff

PERSILJEVINSÅS med ROQUEFORT:

Fräs 2 matskedar skivad schalottenlök tills genomskinlig. Tillsätt 10 cl Sauternesvin, låt sjuda. Tillsätt 100 g Roquefort, låt smälta. Tillsätt 20 cl grädde, salt, peppar. Låt koka upp.

Fläskstek

Fläsk med katrinplommon

Be slaktaren att snitta ett hål genom hela stekens längd. Tryck i 20 katrinplommon. Serveras i skivor med saften från köttet eller kallt tillsammans med en endivesallad.

• 2 TILLAGNING

Kyckling

Fyll den med en stor bukett färsk dragon och gnugga den med en blandning av 6 krossade vitlöksklyftor och en nypa grovsalt och några pepparkorn.

Lamm

Ansjoivissås:

Mixa 100 g svarta oliver, 50 g kapris och 3 ansjoviser, 1/2 vitlöksklyfta och 10 cl olivolja till en puré. Tillsätt 10 cl creme fraiche. Serveras med skivat lammlägg.

Fyllda grönsaker

Rester från grytor, lammlägg, fläskstek och ugnsstekt kyckling kan finhackas för en utmärkt bas.

Äppelpaj med en skorpa av praliner

1 pajdeg utbakad och perforerad med gaffel.

200 ml grädde kokas upp med en vaniljstång.

2 vispade ägg med 30 g socker. Tillsätt avsvalnad grädde.

2 äpplen i tärningar rullade i 70 g krossade praliner.

Häll gräddblandningen och äpplena på degen. Placera i ugnen.

Sockerkaka med citrusfrukter

Kola: 20 sockerbitar (200 g).

Kaka: 4 ägg.

200 g strösocker.

200 g mjöl.

200 g fint smör.

2 teskedar bakpulver.

Frukt: 1 liten burk citrusfrukter i sirap.

Häll av sirapen från frukten. Förbered kolatäcket. När det har fått färg, häll ut det i en kakform och sprid ut kolan genom att vipa på formen. Låt svalna. Mixa det mjuka smöret med socker i skålen på en mixer. Tillsätt äggen ett i taget, sedan det siktade mjölet. Avsluta med bakpulvret. Lägg citrusskivorna i ett blommönster på kolatoppingen. Häll i smeten. Placera i ugnen med "CAKE"-inställningen. Avlägsna från formen och placera kakan på ett vackert fat. Serveras sval. Det går att använda annan frukt, t.ex. äpplen, päron eller aprikoser.

Separata chokladkakor

12 separata aluminiumformar.

60 g smör.

200 g mörk choklad (mer än 50 % kakao).

100 g florsocker.

4 ägg.

1 paket bakpulver.

70 g siktat mjöl.

Smält chokladen tillsammans med smöret på väldigt låg värme. Vispa äggulorna med sockret tills blandningen blir slät. Tillsätt mjöl, smält choklad och smör och avsluta med bakpulvret. Vispa äggvitorna väldigt fasta och vänd ner dem i blandningen. Smöra och mjöla aluminiumformarna lätt och häll i smeten (utan att droppa på kanterna). Placera formarna på bakplåten och välj "BISCUITS"-läget. Avlägsna från

• 2 TILLAGNING

formarna och låt svalna på galler. Serveras med vaniljsås eller kokosglass.

Suffléer

Béchamelsåsbas:

1/2 liter mjölk.

60 g mjöl.

100 g smör.

4 äggulor + vitor vispade till fast form.

Salt, peppar, muskot.

Beroende på vilken typ av sufflé du tillagar tillsätter du 150 g riven gruyèreost eller 1 kg kokt, hackad spenat eller 1 kg kokt, hackad blomkål eller 150 g rester från kokt fisk eller 150 g hackad skinka.



LÅGE LÅNGTIDS- STEKNING

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom **långsam** tillagning med hjälp av låg temperatur. Tillagningens kvalitet blir optimal.



Ingen förvärmning krävs för att
a n v ä n d a **l ä g e t**
LÅNGTIDSSTEKNING.

**Tillagningen måste alltid börja med
kall ugn.**



För att laga mat med låg temperatur krävs att man använder oerhört färska råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj i huvudmenyn tillagningssättet Långtidsstekning genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

– Välj önskad rätt.

– När du väl har valt rätt, t.ex. kalvstek, lägger du köttet på gallret på den övre nivå som visas på skärmen (nr 2) och skjuter in dropplåten på nivån under (nr 1).

– Bekräfta valet genom att trycka på ratten. Tillagningen startar.

• 2 TILLAGNING

När tillagningen är klar stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.

– Tryck på stoppknappen ①.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Man kan välja att fördröja starten för en tillagning med Låg temperatur.

Efter att ha valt program väljer du symbolen för avslutad tillagning . Skärmen blinkar. Ställ in avslutad tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Skärmen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.



LISTA ÖVER RÄTTER



Kalvstek (4 tim)



Rostbiff:



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Fläskstek (5 tim)



Lamm:



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Kyckling (6 tim)



Liten fisk (1 tim 20 min)



Stor fisk (2 tim 10 min)



Yoghurt (3 tim)



OBS! Använd inte gallret för dessa program: små fiskar, stora fiskar och yoghurt.

Placera dem direkt på dropplåten på den nivå på ugnsstegen som anges på skärmen.

• 2 TILLAGNING



BAKLÄGE

I detta läge väljer programmet lämpliga tillagningsparametrar beroende på vad man vill baka.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget BAK när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj önskad rätt, t.ex. Fransk äpplepaj, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste storleken anges.

– Välj relevant storlek och bekräfta så visar ugnen tillagningstid.

Vissa bakverk kräver förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

– Ugnen avger en signal när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.



LISTA ÖVER BAKVERK



Macarons



Cannelés



Mjuk chokladkaka



Tarte tatin



Basque-kaka



Madeleinekakor



Clafoutis



Baba au rhum



Trettondagstårta



Kouign Amann



Far Breton



Maränger



Financiers



Crème brûlée

• 3 *INSTÄLLNINGAR*



FUNKTIONEN INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:
– **klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.**

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



Läget DEMO

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

Ställ den på OFF och bekräfta för att återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras:
läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning.
Välj läge och bekräfta.



Efter 90 sekunder utan att användaren gjort något avtar skärmens ljusstyrka för att minska energiförbrukningen och ugnslampan slocknar (om den står i läget AUTO). En enkel tryckning på returknapparna ⏪ eller meny  räcker för att vid behov öka skärmens ljusstyrka och slå på lampan under tillagning.

• 3 *INSTÄLLNINGAR*



LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna ↵ och meny ≡ tills hänglåssymbolen visas  på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen

① är fortfarande aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna ↵ och menyn ≡ tills hänglåssymbolen  försvinner från skärmen.

• 4 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

– Välj i huvudmenyn funktionen Minutur genom att vrida på ratten och bekräfta.

0 m 00 s visas på skärmen.

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minuturets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minuturet stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

• 5 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

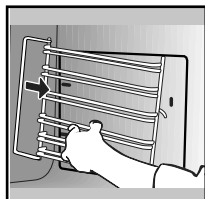
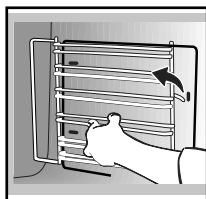
UTVÄNDIGA YTOR

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



INVÄNDIGA GLASYTOR

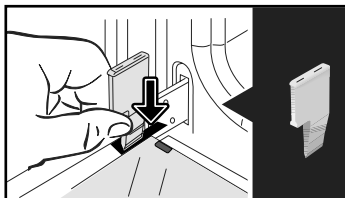


Viktigt

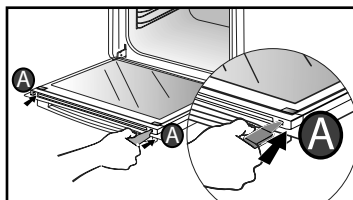
Använd inga rengöringsprodukter som kan fräta, svamp som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glastrutorna.

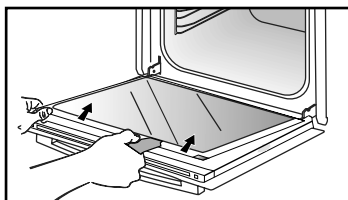
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glastrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna **A** och clipsa loss glastrutan.

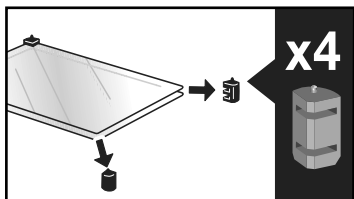


Ta ut glastrutan.



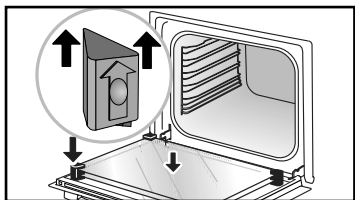
Luckan består av två ytterligare glastrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

• 5 UNDERHÅLL

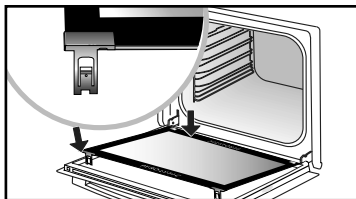
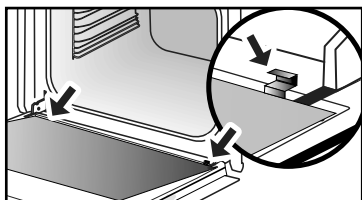


Ta vid behov bort och rengör dem.
Sänk inte ned glasrutorna i vatten.
Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



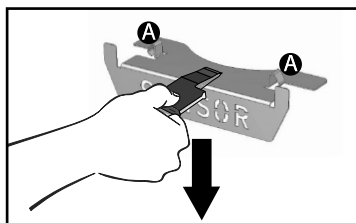
Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



Ta bort plastkilen.
Apparaten är nu klar att använda igen.

DEMONTERING OCH MONTERING AV «SENSOR» -PLATTAN

Du kan demontera «SENSOR»-plattan som indikerar närvaron av en fuktighetssensor kopplad till CHEF-läget, men inte nödvändig för drift. Använd plastkilen som medföljer för att demontera dörrglaset.



Demontering:

Skjut plastkilen mellan «» SENSOR «»-plattan och ugnens överkant och gör en nedåtgående rörelse för att lossa den.

Sammansättning:

Ta tag i plattan «» SENSOR «» och sätt in skärorna **A** ordentligt i motsvarande spår uppåt

• 5 UNDERHÅLL



RENGÖRINGSFUNKTION (för ugnsutrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys:

Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts från skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Det finns tre olika pyrolyscykler. Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro Express: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig

av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme. Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Pyro Auto: mellan

1 tim 30 min och 2 tim 15 min
för en rengöring för att spara energi.



Pyro Turbo: 2 tim

för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

– Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsvalningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.

• 5 UNDERHÅLL

 Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna i föregående stycke.

– Välj symbolen för sluttid (fördröjd start)  och bekräfta.

– Ställ in önskad tid för avslutad pyrolys genom att vrida på ratten och bekräfta.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysbehandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen ①.



BYTA UGUNSLAMPA

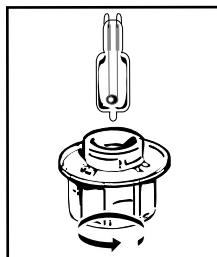


Viktigt

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

• **6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR**

– AS visas (Auto Stop-system).

Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

– Felkod som börjar med F. Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

– Ugnen värmer inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

– Ugnslampan fungerar inte. Byt ugnslampa eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

– Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

– Pyrolyсреngöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

– Symbolen Luckan spärrad blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

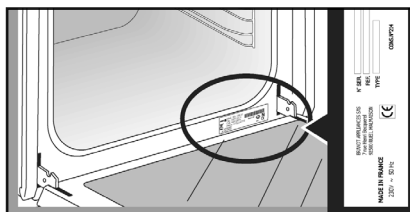
– Vibrationsbrus.

Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen. Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå skapa ett vibrationsbrus under ventilationen. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.

• 7 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	Made in France 
Nr	H		

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

OBS!

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för er apparat rekommenderar vi att du skriver ned dem här.

