

FR Four DOE5910

NOTICE D'UTILISATION

ES Horno DOE5910

GUÍA DE UTILIZACIÓN

IT Forno DOE5910

GUIDA DI UTILIZZO

EN Oven DOE5910

USER GUIDE

DE Ofen DOE5910

GEBRAUCHSANLEITUNG

DA Ovn DOE5910

BRUGSANVISNING

PT Forno DOE5910

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

De Dietrich 



FR	03
ES	14
IT	25
EN	36
DE	47
DA	58
PT	69

FR

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouveau four **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de cuisinières, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site:

www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com 

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

• **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

ATTENTION : Les parties accessibles de cet appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Maintenez les petits enfants à distance. Faites très attention et ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.

ATTENTION : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

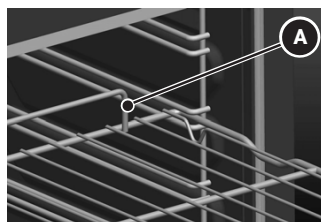
Pour le nettoyage des parties en verre, n'utilisez pas de produits abrasifs, ni de racles coupantes en métal qui pourraient rayer la surface et déterminer son éclatement.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de chocs électriques, assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

Pour le nettoyage n'utilisez pas de jets de vapeurs.

Attention : pour un fonctionnement correct du système anti-retournement, montez d'abord la partie "A" en la tenant tournée vers le haut, comme indiqué sur la figure.



Il est très important que cette notice soit conservée avec l'appareil, dans le cas où il serait cédé à une autre personne.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle de la part de particuliers à l'intérieur de maisons ; il est destiné à la cuisson et au réchauffement des aliments et il ne faut pas l'utiliser pour d'autres emplois.

L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés, connaissant les normes d'installation en vigueur.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, coupez le courant à l'appareil et attendez son refroidissement.

IMPORTANT : pendant la cuisson le four produit de l'air chaud ou de la vapeur, prêtez attention lorsque vous ouvrez la porte.

Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour son remplacement adressez-vous exclusivement au personnel qualifié.

Ne recouvrez jamais le four avec des feuilles d'aluminium pour ne pas boucher les fentes et pour ne pas modifier l'échange thermique : cela provoque des dommages à l'émail.

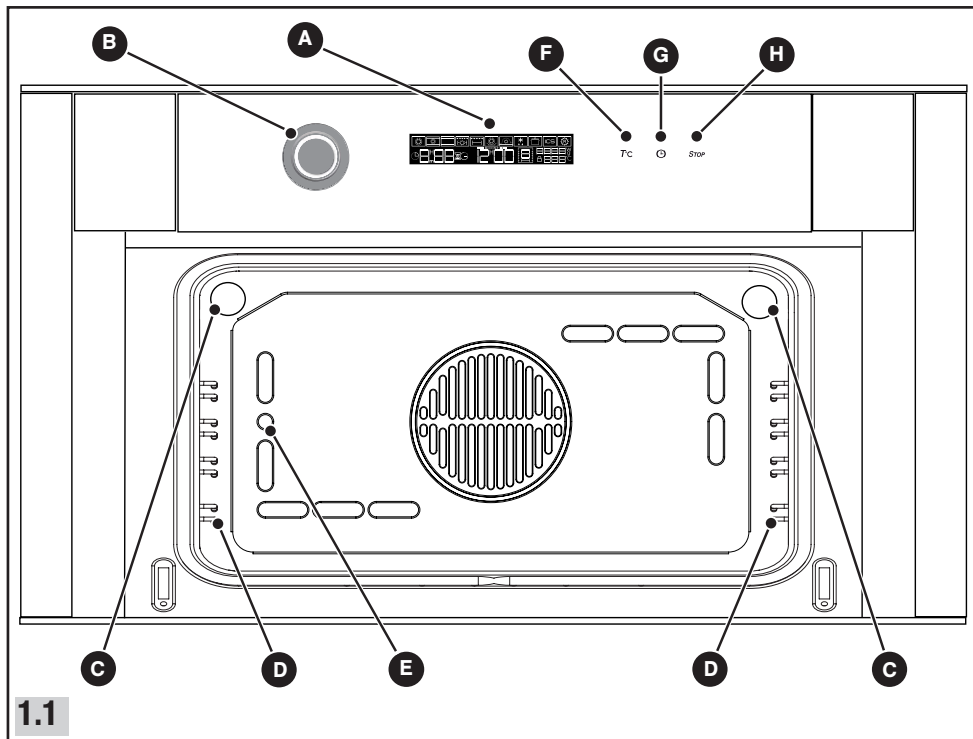
Avant de commencer à utiliser le four pour cuisiner, veuillez enlever toutes pellicules de protection de la porte du four et réchauffer le four à vide à la température maximum pendant environ 45 minutes (élimination d'odeurs et fumées dues aux résidus d'usinage). Nettoyez ensuite soigneusement l'intérieur du four à l'eau et au savon, puis rincez-le attentivement sans exagérer avec la quantité d'eau qui pourrait pénétrer et provoquer des dommages aux composants internes.

Pour toute intervention de réparation, adressez-vous toujours à un Service Après-vente autorisé et exigez des pièces de rechange d'origine. Les réparations effectuées par un personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

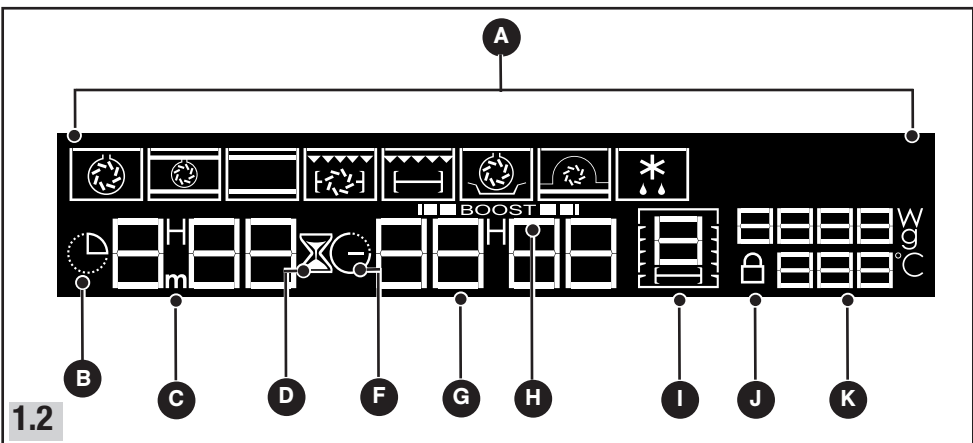
Cet appareil est conforme aux Directives/Règlements :

- 2006/95/CE (appareils à basse tension)
- 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique)
- 1935/2004 (parties destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires)
- 2012/19/UE (DEEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

1



1.1

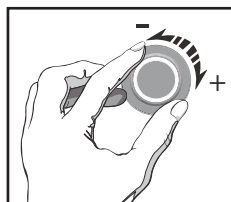


1.2

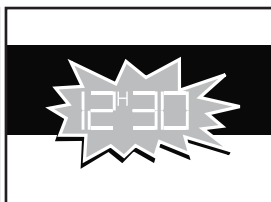


2.1

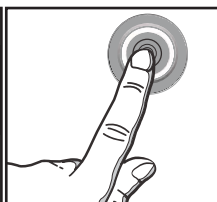
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

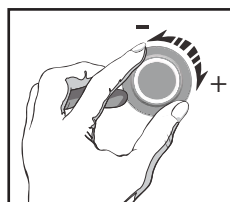


2.1.5

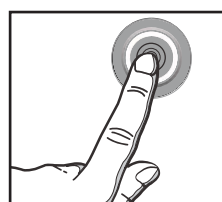


2.2

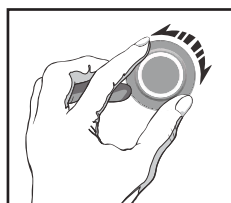
2.2.1



2.2.2



2.2.3

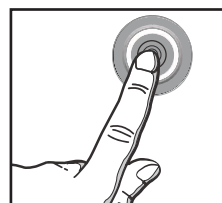


2.3

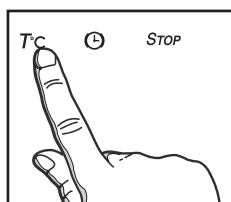
2.3.1



2.3.2

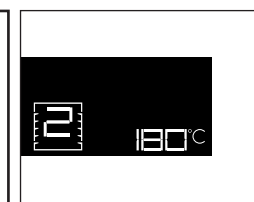


2.3.3

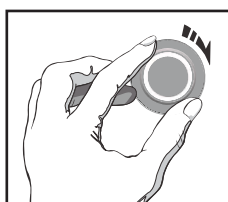


2.4

2.4.1



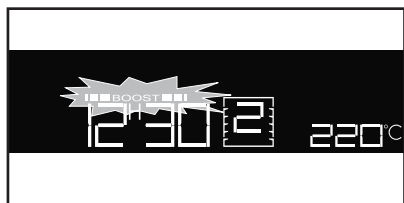
2.4.2



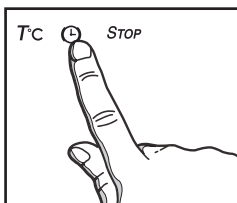
2.4.3



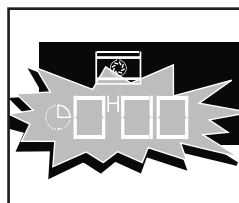
2.4.4



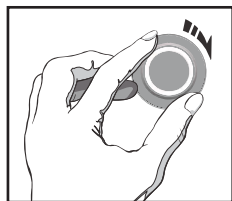
2.4.5



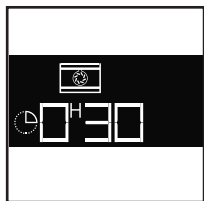
2.5



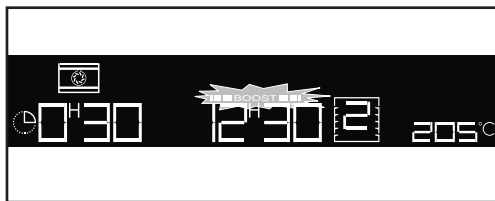
2.5.1



2.5.2



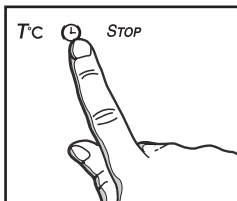
2.5.3



2.5.4

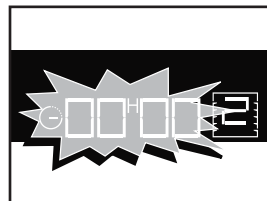


2.5.5

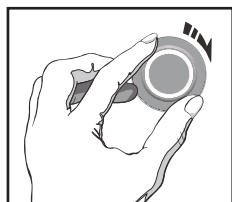


2.6

2.6.1



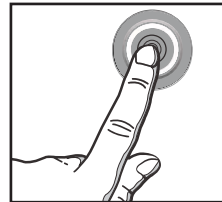
2.6.2



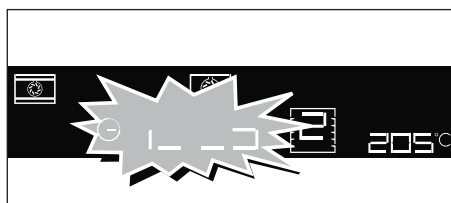
2.6.3



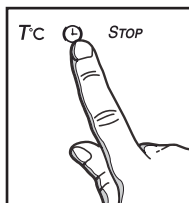
2.6.4



2.6.5

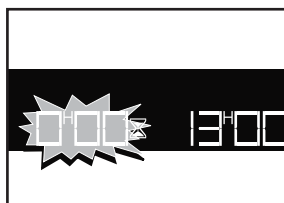


2.6.6

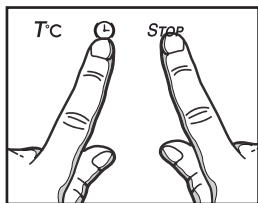


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



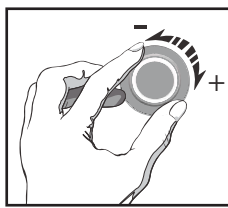
2.9

2.9.1

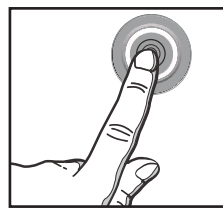


2.10

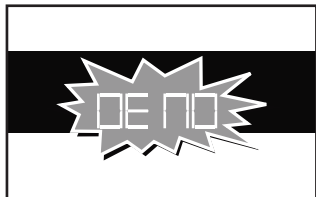
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Présentation



1.1 Présentation de votre four :

- A** Programmeur
- B** Manette de commandes
- C** Lampe
- D** Gradins fil (4 positions)
- E** Trou pour tournebroche
- F** Touche de réglage de température
- G** Touche de réglage de temps, de fin de cuisson et de minuterie
- H** Touche arrêt

1.2 Présentation du programmeur :

- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur de durées de cuisson
- C** Affichage durée de cuisson / minuterie
- D** Indicateur de minuterie
- F** Indicateur fin de cuisson
- G** Affichage de l'horloge
- H** Indicateur de montée en température
- I** Indicateur de gradins
- J** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- K** Affichage de la température du four

2 Utilisation



2.1 Utilisation du programmeur

• COMMENT RÉGLER L'HEURE :

A la mise sous tension, l'afficheur clignote à **12h00** (2.1.1).


-Réglez l'heure à l'aide de la manette (2.1.2).

Exemple : 12h30 (2.1.3).

-Appuyez sur la manette pour valider (2.1.4).

L'affichage ne clignote plus (2.1.5).

2.2 Pour modifier l'heure de l'horloge :

-Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez (2.2.1). Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

-Ajustez le réglage de l'heure avec la manette (2.2.2). Appuyez sur la manette pour valider (2.2.3).

⚠ Attention :
S'il n'y a pas de validation l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

2.3 • CUISSON IMMÉDIATE :

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

- Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie (2.3.1).

Exemple:  -->Température de préconisation 205°C (2.3.2).

- Validez d'un simple appui sur la manette (2.3.3).

2.4 Modifier la température de cuisson:

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

- Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche **T°C** (2.4.1).

La température clignote dans l'afficheur (2.4.2).

- Ajustez la température à l'aide de la manette (2.4.3).

Exemple:  ajustée à 220°C (2.4.4).

- Validez en appuyant sur la manette.

L'indicateur de montée en température **■■■BOOST■■■** signale la progression de la température à l'intérieur du four. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie (2.4.5).

- Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche **STOP**.




Remarques :
A tout moment il est possible de suspendre la cuisson en appuyant sur la touche STOP, un simple appui sur la manette relance la cuisson.

• CUISSON PROGRAMMÉE :

2.5 Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- Appuyez sur la touche  (2.5.1).

L'affichage clignote **0h00** pour indiquer que le réglage est alors possible.

-A l'aide de la manette réglez la durée de cuisson (2.5.2).

Exemple: 30 min de cuisson (2.5.3).

- Appuyez sur la manette pour valider.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage. L'indicateur de montée en température **■■■BOOST■■■** signale la progression de la température à l'intérieur du four. L'affichage de la durée ne clignote plus (2.5.4).

Après ces 5 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, **0h00** clignote (2.5.5). Une série de bips est émise durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

2.6 Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée (départ immédiat).

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (2.6.1).

L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

(2.6.2).

- Tournez la manette pour régler l'heure de fin de cuisson (2.6.3).

Exemple: fin de cuisson à 13h30 (2.6.4).

- Appuyez sur la manette pour valider (2.6.5). Sans validation manuelle, l'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus. L'affichage repasse à l'heure du jour.

Une animation vous indique que votre four est en mode de cuisson différée (2.6.6).

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et **0h00** clignotent. Une série de bips sonores est émise durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

• PERSONNALISATION DE LA TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE :

Sélectionnez la fonction de cuisson.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :


- Appuyez sur la touche **T°C** jusqu'à faire clignoter la température.


- Ajustez la température à l'aide de la manette.
 - Appuyez sur la manette pour valider.

2.7 • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE :


Cette fonction est accessible soit indépendamment de l'utilisation du four soit pendant une cuisson mais elle ne stoppera en aucun cas la cuisson en cours.

Dans le premier cas:


- Appuyez 1 fois sur la touche  (2.7.1).

Le symbole minuterie  et **0m00s** clignotent (2.7.2). Ajustez le temps choisi à l'aide de la manette. Appuyez de nouveau sur la manette pour valider. L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Dans le deuxième cas, pendant une cuisson:

- Appuyez 3 fois sur la touche  pour accéder à la minuterie. Procéder de la même façon que la minuterie indépendante et validez après avoir ajusté le temps choisi. La cuisson continue et la minuterie se met en marche. Une fois la durée écoulée, stoppez les bips en appuyant sur la manette.

Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie, en appuyant sur la touche  puis en ramenant le temps à 00h00.


2.8 • VERROUILLAGE DES COMMANDES : (Sécurité enfants)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante lorsque le four est à l'arrêt :

- Appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes (2.8.1).

Un cadenas vient alors s'afficher à l'écran (2.8.2). L'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer :

- Appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

2.9 • LA FONCTION "MODE VEILLE" :

Votre four est équipé d'une fonction stand by (mise en veille prolongée). L'affichage indique l'heure. Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille (2.9.1). Aucune touche ne peut être activée. Pour réactiver l'affichage, utiliser le sélecteur de fonctions. De nouveau l'affichage du four est opérationnel, il est alors possible de faire une cuisson.

2.10 • RÉGLAGE DU CONTRASTE :

- Réglez l'heure à **00:10** (voir chapitre "réglage de l'heure")


- Appuyez sur la touche **T°C** jusqu'à l'affichage de **-CO-** (2.10.1).

- Ajustez le contraste à l'aide de la manette (2.10.2).

- Appuyez sur la manette pour valider(2.10.3).

2.11 • MODE "DEMO" :

- Réglez l'heure à **00:00** (voir chapitre "réglage de l'heure")

- Appuyez simultanément durant 10 secondes sur les touches **T°C**,  et **STOP** jusqu'à l'affichage de **DEMO**.(2.11.1))

- Pour retourner en mode normal réglez l'heure à **00:00**.

- Appuyer de nouveau sur les touches **T°C**,  et **STOP** jusqu'à l'extinction de **DEMO**.

Attention

Lorsque le four est en mode "DEMO" les éléments chauffants sont inactifs.

MODES DE CUSSION DU FOUR



CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés froids.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE

(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de grill pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.



TRADITIONNEL

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



GRIL + TOURNEBROCHE

(température préconisée 210°C mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour

garder leur fondant aux pavés de poissons.



GRILS + TOURNEBROCHE

(positions préconisées 2 ou 4 - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée 80°C mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 275°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.



DECONGELATION

(température préconisée 30°C mini 30°C maxi 50°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

ES

Estimado cliente, estimada cliente:

*Acaba de adquirir un horno **DE DIETRICH** por lo que le quedamos sumamente agradecidos.*

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

*Su nuevo horno **DE DIETRICH** se integrará armoniosamente en su cocina combinando perfectamente el dominio tecnológico, las prestaciones de cocción y la facilidad de utilización. Hemos querido ofrecerle un producto óptimo.*

*En la gama de productos **DE DIETRICH**, también encontrará un amplio surtido de cocinas, placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá combinar con su nuevo horno **DE DIETRICH**.*

Por supuesto, con el deseo permanente de satisfacer al máximo sus exigencias con relación a nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición para responder a todas sus preguntas o sugerencias.

Asimismo, visite nuestra página web: www.dedietrich-electromenager.com donde encontrará nuestras últimas innovaciones y otras informaciones útiles y adicionales.

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

www.dedietrich-electromenager.com 

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características relacionadas con los avances.



Importante:

Antes de poner en marcha el horno, lea atentamente esta guía de utilización.

• **CONSIGNAS DE SEGURIDAD**

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles alcanzan altas temperaturas durante el uso. Mantener lejos del mismo a los niños. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Mantener siempre alejados del aparato a los niños menores de 8 años sin la supervisión continua de un adulto.

ATENCIÓN: Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, como así también por personas sin experiencia ni conocimiento del aparato, sólo si están bajo una adecuada supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros inherentes al mismo. No permita a los niños jugar con el aparato. Está prohibido que los niños efectúen las operaciones de limpieza y de mantenimiento sin una adecuada supervisión.

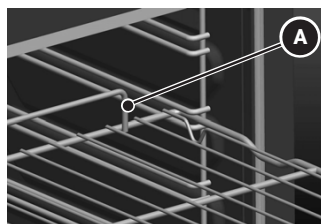
Para la limpieza de las partes de vidrio no utilizar productos abrasivos ni espátulas de metal con filo, ya que los mismos podrían rayar la superficie provocando el quebrantamiento del cristal.

ATENCIÓN: Cerciorarse que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar el peligro de choque eléctrico.

Está prohibida la puesta en función del aparato mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

No utilizar para la limpieza chorros de vapor.

Atención : para un funcionamiento correcto del sistema anti-vuelco introducir en primer lugar la parte “A” manteniéndola orientada hacia arriba como se ve en la figura.



En caso de cesión del aparato a otra persona es muy importante entregar este manual de instrucciones junto con el aparato.

Este aparato ha sido realizado para un uso no profesional en los hogares y está destinado a la cocción y el calentamiento de comidas. No utilizarlo para otros fines.

Encomendar la instalación del producto a instaladores competentes y cualificados, que conozcan las normas de instalación vigentes.

Antes del mantenimiento o la limpieza efectuar la desconexión eléctrica del aparato y esperar que se enfríe.

IMPORTANTE: durante las cocciones el horno produce aire caliente o vapor, prestar atención al abrir la puerta.

El usuario no podrá efectuar autónomamente la sustitución del cable de alimentación del aparato. Deberá para ello contactar siempre personal cualificado.

No recubrir nunca el horno con hojas de aluminio, de este modo se cierran las aberturas previstas y se altera el intercambio térmico regular, acarreado daños al esmalte.

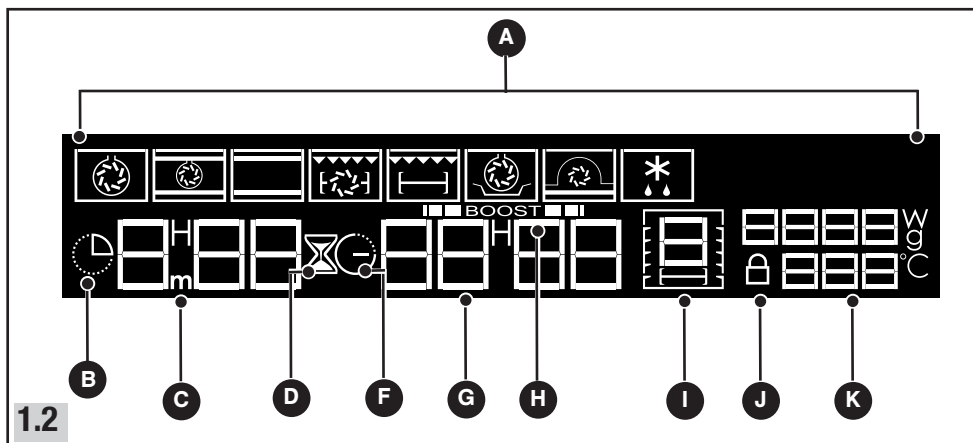
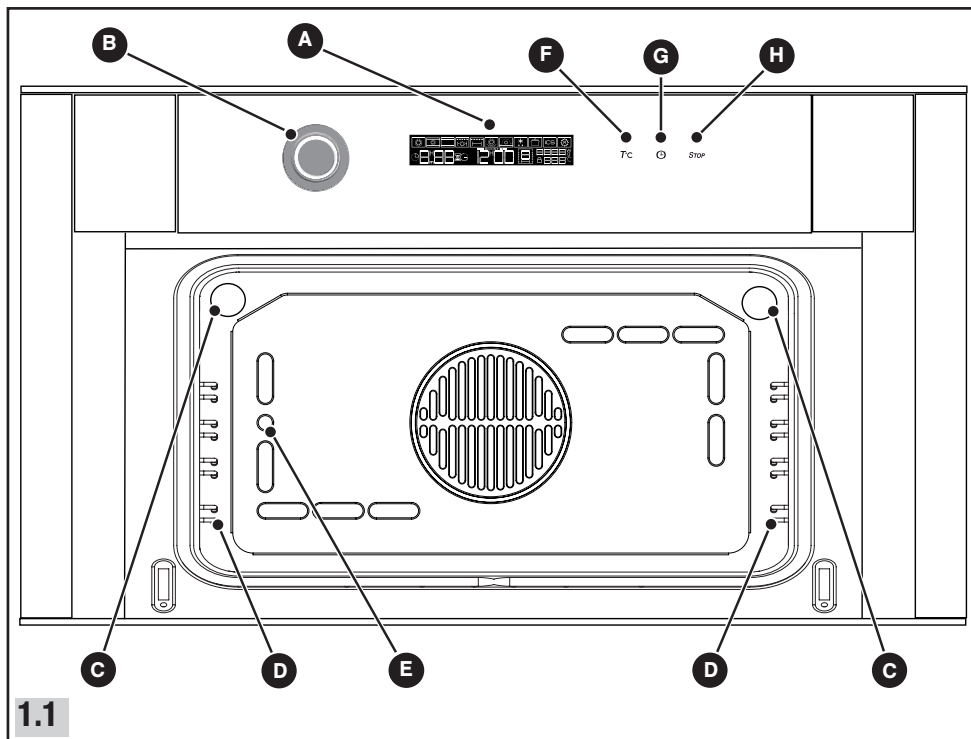
Antes de iniciar la utilización del horno para las cocciones es necesario quitar eventuales películas de protección de la puerta del horno y calentar el horno vacío a la máxima temperatura durante aproximadamente 45 minutos (se eliminan así los olores y los humos causados por los residuos de fabricación). Limpiar luego bien el interior del horno con agua jabonosa y enjuagarlo bien (no introducir una cantidad exagerada de agua porque podría penetrar dañando los componentes internos).

Para eventuales reparaciones contactar siempre un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir siempre repuestos originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

Este aparato respeta las siguientes Directivas/Reglamentos:

- 2006/95/CE (aparatos de baja tensión)
- 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética)
- 1935/2004 (partes destinadas al contacto con alimentos)
- 2012/19/UE (RAEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

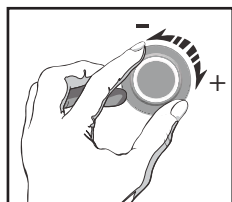
1



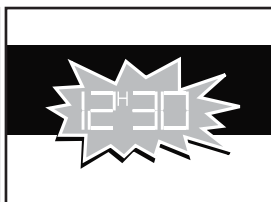


2.1

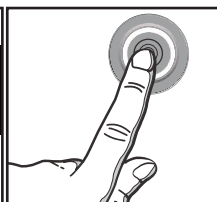
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

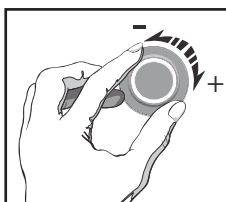


2.1.5

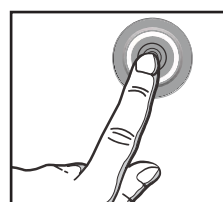


2.2

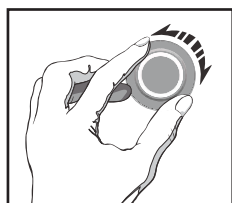
2.2.1



2.2.2



2.2.3

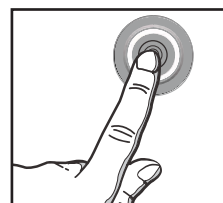


2.3

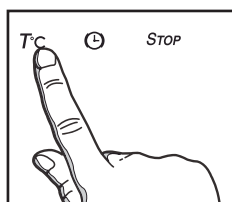
2.3.1



2.3.2

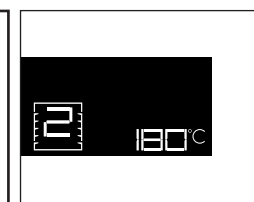


2.3.3

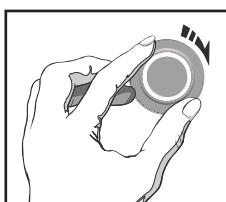


2.4

2.4.1



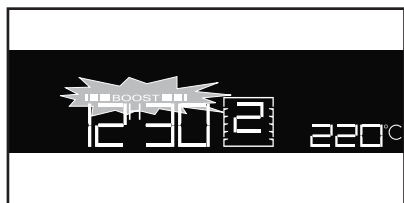
2.4.2



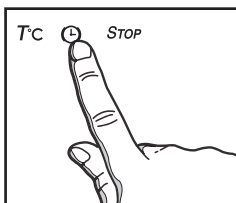
2.4.3



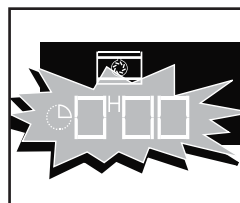
2.4.4



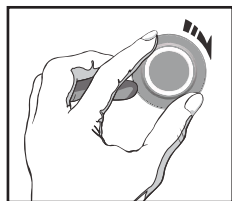
2.4.5



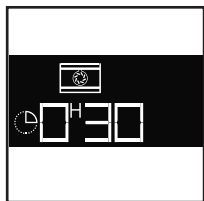
2.5



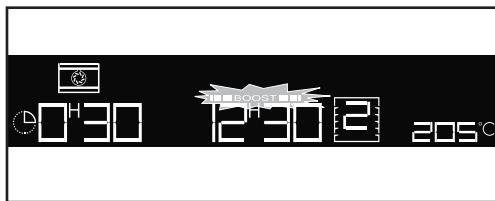
2.5.1



2.5.2



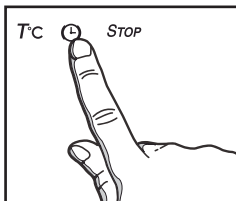
2.5.3



2.5.4

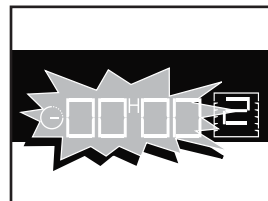


2.5.5

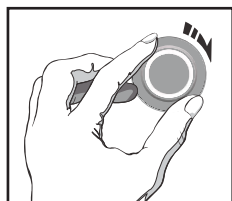


2.6

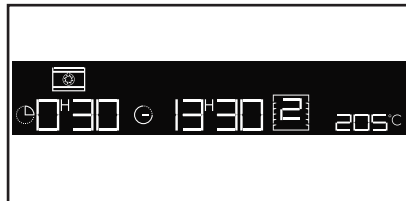
2.6.1



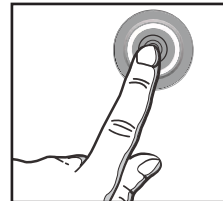
2.6.2



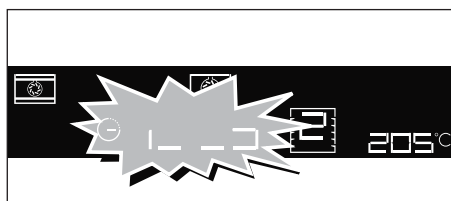
2.6.3



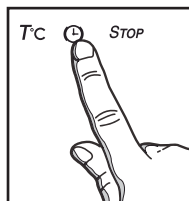
2.6.4



2.6.5

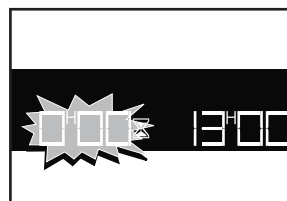


2.6.6

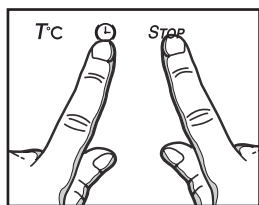


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



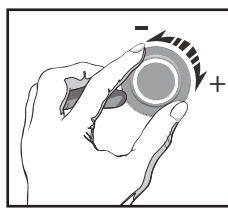
2.9

2.9.1

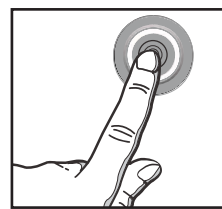


2.10

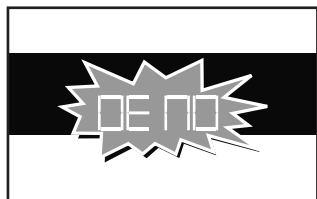
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Presentación



1.1 Presentación del horno:

- A** Programador
- B** Mando
- C** Lámpara
- D** Paneles varilla (4 posiciones)
- E** Agujero para asador
- F** Botón de regulación de temperatura
- G** Botón de regulación de tiempo de fin de cocción y de minuterero
- H** Botón de parada

1.2 Presentación del programador:

- A** Indicador de los modos de cocción
- B** Indicador de duración de cocción
- C** Indicador de la duración de cocción / minuterero
- D** Indicador de minuterero
- E** Indicador de final de cocción
- F** Indicador del reloj
- G** Indicador de aumento de temperatura
- H** Indicador de altura
- I** Indicador de bloqueo teclado (seguridad niño)
- J** Indicador de la temperatura del horno

2 Utilización



2.1 AJUSTE DE HORA INICIAL


Al conectar a la red, parpadea la pantalla a **12h00** (2.1.1).

-Ajuste la hora utilizando la rueda (2.1.2).

Ejemplo: 12h30 (2.1.3).

-Pulse el mando para validarlo (2.1.4). La pantalla deja de parpadear (2.1.5)

2.2 Cambio de hora

- Pulse el mando  durante unos segundos hasta que la pantalla parpadee y luego suéltelo (2.2.1). Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

-Regule la hora con el mando (2.2.2). Pulse el mando para validarlo (2.2.3).

⚠ Atención:
Si no se valida, se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.

2.3 • COCCIÓN INMEDIATA:

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

-Seleccione con el mando la cocción que desea (2.3.1).

Ejemplo:  --> Temperatura recomendada 205°C (2.3.2).

-Valide pulsando el mando (2.3.3).

2.4 Modifique la temperatura de cocción:

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción.


- Sin embargo, usted puede ajustar la temperatura manteniendo pulsado el botón **T°C** (2.4.1).

La temperatura parpadea en la pantalla (2.4.2).

- Ajuste la temperatura con ayuda del mando (2.4.3).

Ejemplo:  ajustada a 220°C (2.4.4).

- Valídelo presionando el mando.

El indicador de aumento de temperatura  señala la progresión de la temperatura en el interior del horno. Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada (2.4.5).

Para parar la cocción, pulse unos segundos el botón **STOP**.

**Observaciones:**

En cualquier momento se puede suspender la cocción pulsando el botón STOP.

• COCCIÓN PROGRAMADA:**2.5 Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada**

- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (ver párrafo: cocción inmediata).

- Pulse el botón  (2.5.1).

En la pantalla parpadea **0h00** para indicar que ya se puede regular.

-Ajuste la duración de la cocción con ayuda del mando (2.5.2).

Ejemplo: 30 min. de cocción. (2.5.3)

- Pulse el mando para validarlo.

La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste. El indicador de aumento de temperatura **■■■BOOST■■■** señala la progresión de la temperatura en el interior del horno. La presentación de la duración ya no parpadea (2.5.4).

Después de estas 5 acciones, el horno calienta: Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

el horno se para, **0h00** parpadea (2.5.5). Se escucha una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.

**Atención**

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

Después de un ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo.

2.6 Cocción con puesta en marcha diferida y hora de fin de cocción programada

Proceda como para una cocción programada (inicio inmediato).

- Pulse el botón  hasta que parpadee el indicador de fin de la cocción (2.6.1).

El indicador de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación (2.6.2).

- Gire el mando para ajustar la hora de fin de cocción (2.6.3).

Ejemplo: fin de cocción a las 13:30 (2.6.4)

- Pulse el mando para validarlo (2.6.5).

Sin validación manual, el final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear. La pantalla pasa de nuevo a la hora del reloj.

Una animación le indica que el horno está en modo de cocción con inicio retardado (2.6.6).

Una vez efectuadas estas 3 operaciones, la puesta en marcha queda aplazada para que la cocción termine a las 13:30. Al final de la cocción (fin del tiempo programado), el horno se para, el indicador de duración de cocción y **0h00** parpadean. Se escucha una serie de bips sonoros durante unos segundos. Se pitidos parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.

• PERSONALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA RECOMENDADA:

Seleccione la función de cocción.

Si desea personalizar la temperatura recomendada:

- Pulse el botón **T°C** hasta que la temperatura empiece a parpadear.


- Ajustela con ayuda del mando.


- Pulse el mando para validarlo.

2.7 • UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERO:


Esta función es accesible independiente de la utilización del horno o durante una cocción pero en ningún caso detendrá la cocción en curso.



En el primer caso:

- Pulse 1 vez el botón  (2.7.1).

- El símbolo del minuterero  y **0m00s** parpadean (2.7.2) Ajuste el tiempo que desea con ayuda del mando. Pulse de nuevo el mando para validarlo o espere unos segundos. La pantalla deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterero se pone en marcha descontando el tiempo segundo a segundo. Una vez transcurrido el tiempo, el minuterero emite una serie de pitidos para advertirle. Se pueden parar los pitidos pulsando cualquier mando.


En el segundo caso, durante una cocción:

- Pulse 3 veces el botón  para acceder al minutero. Proceder de la misma forma que el minutero independiente y valide después de haber ajustado el tiempo seleccionado. La cocción continúa y el minutero se pone en marcha. Una vez transcurrida la duración, detenga los pitidos pulsando el mando.

 **Atención**
Usted puede modificar o cancelar en cualquier momento el temporizador pulsando el botón , o mediante la reducción del tiempo a 00h00.

2.8 • BLOQUEO DE LOS MANDOS: (Seguridad niños)

Tiene la posibilidad de impedir el acceso a los mandos del horno procediendo de la siguiente forma cuando el horno está apagado:

- Pulse simultáneamente las teclas **STOP** y  durante algunos segundos (2.8.1).

Aparecerá un “candado en la pantalla. (2.8.2). El acceso a los mandos del horno entonces ha quedado bloqueado.

Para desbloquearlo:

- Pulse simultáneamente las teclas **STOP** y  durante algunos segundos.

Los mandos del horno son nuevamente accesibles.

2.9 • LA FUNCIÓN “MODO ESPERA”:

El horno está equipado con una función stand by (puesta en espera prolongada) La pantalla indica la hora. Si el usuario no realiza ninguna acción, la pantalla del horno pasa a modo espera (2.9.1). Para reactivar la pantalla utilizar el mando. La pantalla del horno volverá a estar operativa y se puede realizar una cocción.

2.10 • AJUSTE DEL CONTRASTE:

- Ajuste la hora en **00:10** (ver capítulo “Puesta en hora”).


- Pulse el mando **T°C** hasta que aparezca **-CO-** (2.10.1).

- Regule el contraste con ayuda del mando (2.10.2).

- Pulse el mando para validarlo (2.10.3).

2.11 • MODO “DEMO”:

- Ajuste la hora en **00:00:00** (ver capítulo “Puesta en hora”).

- Mantenga pulsados simultáneamente 10 segundos los botones **T°C**,  y **STOP** hasta que aparezca **DEMO** (2.11.1).

- Para volver a modo normal, ajuste la hora a **00:00**.

- Pulsar nuevamente los botones **T°C**,  y **STOP** hasta que se apague **DEMO**.

 **Atención**
Cuando el horno está en modo “DEMO”, los elementos calefactores están inactivos.

MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO



CALOR GIRATORIO

(temperatura recomendada 180°C mín 35°C máx 235°C)

- La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con el ventilador.
- Aumento rápido de la temperatura. Algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
- Recomendado para conservar tiernas las carnes blancas, pescados y verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.



CALOR COMBINADO

(temperatura recomendada 205°C mín 35°C máx 275°C)

- La cocción se efectúa con tres resistencias (inferior, superior y circular trasera) además del ventilador.
- Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de grill para dorar.
- Recomendado para quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.



TRADICIONAL

(temperatura recomendada 200 °C mín 35°C máx 275°C)

- La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Recomendado para las cocciones lentas y delicadas : caza tierna... Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo al vino, liebre, etc.)



GRATINADOR + ASADOR ROTATIVO

(temperatura recomendada 210 °C mín 180°C máx 230°C)

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con el ventilador.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador, para soasar y cocinar piernas de cordero y

chuletas de buey. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.



GRATINADOR + ASADOR ROTATIVO

(posiciones recomendadas 2 o 4 - 1 mín-4 máx).

- La cocción se efectúa con el elemento superior.
- Recomendados para asar chuletas, salchichas, rebanadas de pan o langostinos a la parrilla.



MANTENIMIENTO CALIENTE

(temperatura recomendada 80 °C mín 35°C máx 100°C)

- Esta posición permite mantener calientes sus alimentos mediante dosificación de resistencia circular trasera y ventilador.
- Recomendado para levantar las masas de pan brioche, kouglof... sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).



PAN

(temperatura recomendada 205 °C mín 35°C máx 275°C)

- Secuencia de cocción recomendada para la cocción del pan.
- Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2º nivel.
- No olvide colocar un molde de agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.



DESCONGELACIÓN

(temperatura recomendada 30 °C mín 30°C máx 50°C)

- La descongelación de los platos se efectúa con una aportación limitada de calor y el ventilador.
- Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, tartas de crema...).
- La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la partilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo de la descongelación, que no es consumible).

Cara Cliente, Caro Cliente,

*Grazie per avere acquistato un forno **DE DIETRICH**.*

I nostri team di ricerca hanno progettato per Lei questa nuova generazione di forni che, per la loro qualità, il design, le funzionalità e le evoluzioni tecnologiche, sono prodotti eccezionali, frutto del nostro know-how.

*Il nuovo forno **DE DIETRICH** s'integrerà perfettamente nella Sua cucina associando performance di cottura e facilità di utilizzo. Abbiamo voluto offrirLe un prodotto d'eccellenza.*

*Troverà, inoltre, nella gamma dei prodotti **DE DIETRICH**, un'ampia scelta di cucine, piani di cottura, cappe, lavastoviglie e frigoriferi a incasso, che potrà coordinare con questo nuovo forno **DE DIETRICH**.*

Al fine di soddisfare al meglio le esigenze della clientela, il nostro servizio consumatori è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande o ascoltare i Suoi suggerimenti.

E' possibile inoltre collegarsi al nostro sito:

***www.dedietrich-electromenager.com** nel quale troverà le nostre ultime novità e tante informazioni utili e complementari.*

DE DIETRICH
I nuovi oggetti di valore

www.dedietrich-electromenager.com 

Al fine di migliorare sempre i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di modificarne le caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, conformemente alla loro evoluzione.



Importante:

Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente il presente manuale d'uso.

- **NORME DI SICUREZZA**

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

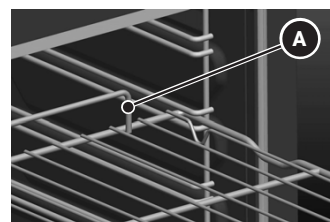
Per la pulizia delle parti in vetro non utilizzare né prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti in quanto potrebbero graffiare la superficie provocandone la frantumazione.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure un sistema di comando a distanza separato.

Per la pulizia non utilizzare getti di vapore.

Attenzione: per un corretto funzionamento del sistema anti ribaltamento inserire prima la parte "A" tenendola rivolta verso l'alto come indicato in figura.



E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.

Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni ed è destinato alla cottura e al riscaldamento dei cibi, non utilizzarlo per altri scopi.

L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.

Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.

IMPORTANTE: durante le cotture il forno produce aria calda o vapore, prestare attenzione all'apertura della porta.

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

Non foderare mai il forno con fogli d'alluminio sia per non chiudere le asolature previste sia per non alterare il regolare scambio termico con conseguente danneggiamento dello smalto.

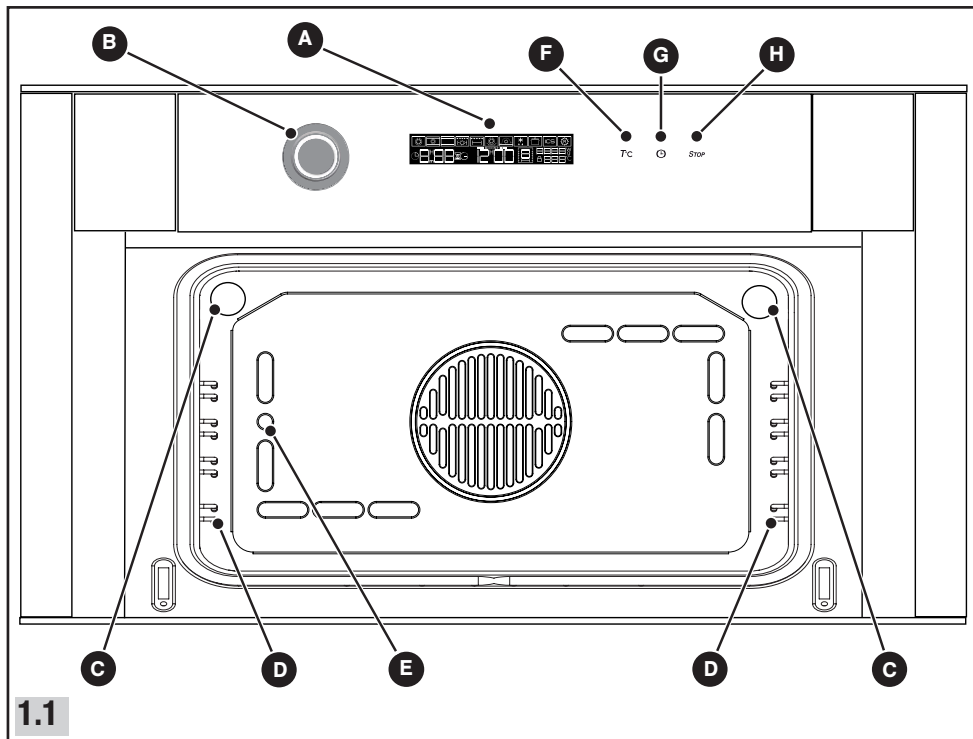
Prima di iniziare ad utilizzare il forno per cuocere è necessario rimuovere eventuali pellicole protettive della porta forno e riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori e fumo causati da residui di lavorazione). Pulire quindi accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene senza esagerare con il quantitativo d'acqua che potrebbe altrimenti penetrare e danneggiare componenti interni.

Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

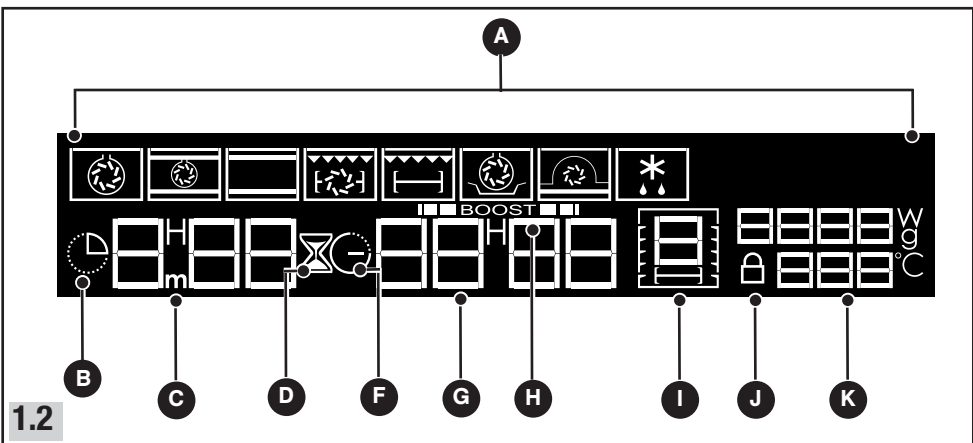
Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive/Regolamenti:

- 2006/95/CE (apparecchi in bassa tensione)
- 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica)
- 1935/2004 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 2012/19/UE (RAEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

1



1.1

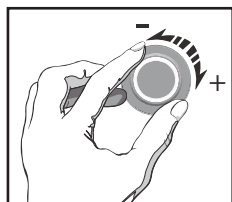


1.2

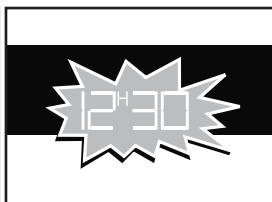


2.1

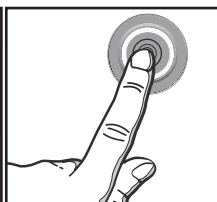
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

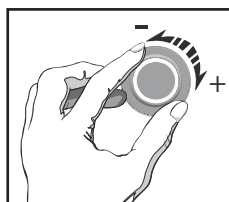


2.1.5

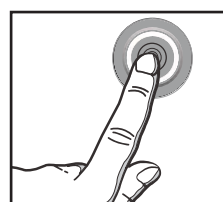


2.2

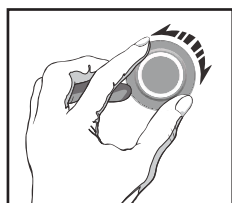
2.2.1



2.2.2



2.2.3

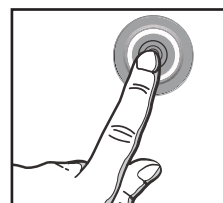


2.3

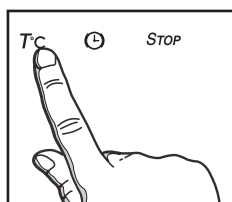
2.3.1



2.3.2

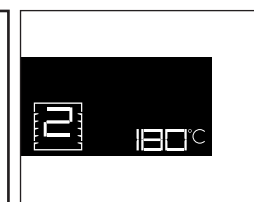


2.3.3

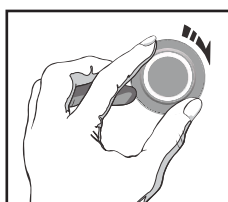


2.4

2.4.1



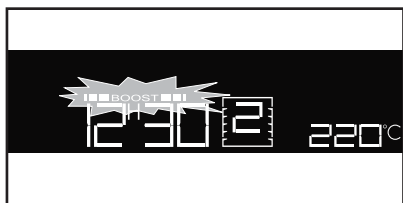
2.4.2



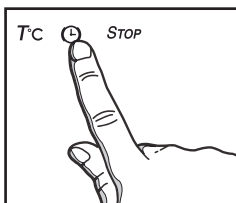
2.4.3



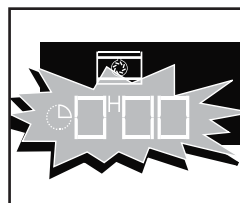
2.4.4



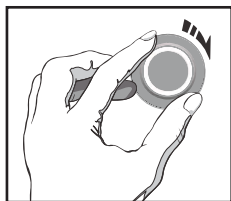
2.4.5



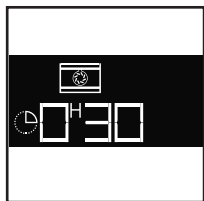
2.5



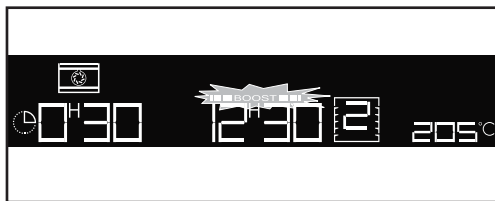
2.5.1



2.5.2



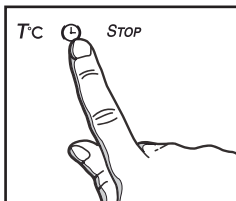
2.5.3



2.5.4

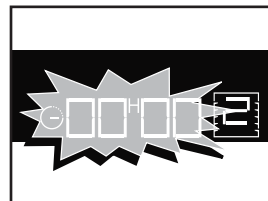


2.5.5

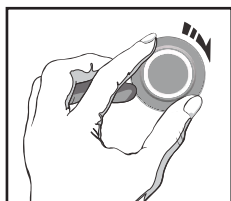


2.6

2.6.1



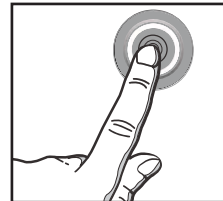
2.6.2



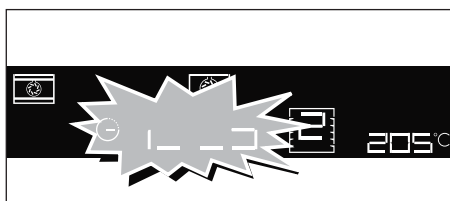
2.6.3



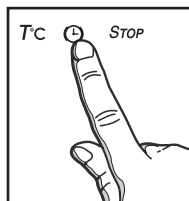
2.6.4



2.6.5

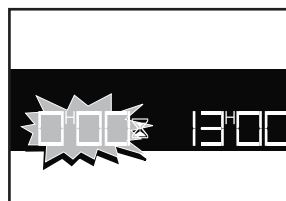


2.6.6

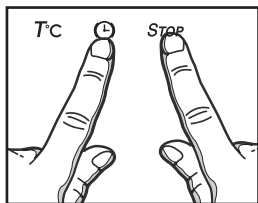


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



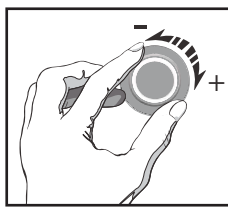
2.9

2.9.1

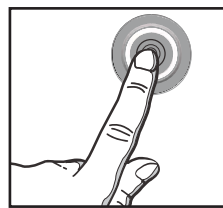


2.10

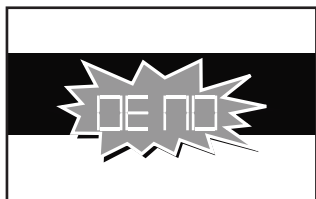
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1

Presentazione



1.1 Presentazione del forno:

- A** Programmatore
- B** Manopola di comando
- C** Lampada
- D** Guide dei livelli (4 posizioni)
- E** Foro per girarrosto
- F** Tasto di regolazione della temperatura
- G** Tasto di regolazione di tempo, di fine di cottura e di timer
- H** Tasto arresto

1.2 Presentazione del programmatore:

- A** Visualizzazione modi di cottura
- B** Indicatore della durata di cottura
- C** Visualizzazione durata di cottura / timer
- D** Indicatore timer
- F** Indicatore fine di cottura
- G** Visualizzazione orologio
- H** Indicatore di aumento della temperatura
- I** Indicatore guide dei livelli
- J** Indicatore di blocco tastiera (sicurezza bambini)
- K** Display della temperatura del forno

2

Utilizzo




2.1 Utilizzo del programmatore

• COME REGOLARE L'ORA:

- All'accensione, il display lampeggia a **12:00** (2.1.1).
- Impostare l'ora con la manopola (2.1.2).
- Esempio: 12:30 (2.1.3).
- Premere la manopola per convalidare (2.1.4). Il display non lampeggia più (2.1.5).

2.2 Per modificare l'ora dell'orologio:


- Premere il tasto  per qualche secondo fino a far lampeggiare il display, poi rilasciare (2.2.1). Un bip sonoro indica che la regolazione è possibile.
- Regolare l'ora con la manopola (2.2.2).
- Premere la manopola per convalidare (2.2.3).

Attenzione:

! *Se non c'è alcuna convalida, la registrazione è automatica dopo pochi secondi*

2.3 • COTTURA IMMEDIATA:

Il programmatore deve mostrare solo l'ora. Questa non deve lampeggiare.

- Selezionate con la manopola la cottura desiderata (2.3.1).
- Esempio:  --> Temperatura consigliata 205°C (2.3.2).
- Convalidare con una semplice pressione sulla manopola (2.3.3).

2.4 Modificare la temperatura di cottura:

Il forno propone la temperatura ottimale per questo tipo di cottura.

- E' tuttavia possibile regolare la temperatura premendo il tasto **T°C** (2.4.1).
- La temperatura lampeggia nel display (2.4.2).
- Impostare la temperatura con la manopola (2.4.3).

Esempio:  impostata a 220°C (2.4.4).

- Convalidare premendo la manopola.
- L'indicatore di aumento della temperatura **■■■BOOST■■■** segnala l'incremento della temperatura all'interno del forno. Una serie di segnali acustici risuona quando il forno raggiunge la temperatura prescelta (2.4.5).
- Per arrestare la cottura, tenere premuto per qualche secondo il tasto **STOP**.

**Note:**

In ogni momento è possibile sospendere la cottura premendo sul tasto STOP, una semplice pressione sulla manopola riavvia la cottura.

- **COTTURA PROGRAMMATA:**

2.5 Cottura con avvio immediato e durata programmata.

- Scegliere il modo di cottura desiderato e regolare la temperatura (vedi paragrafo: cottura immediata).

- Premere il tasto  (2.5.1).

Il display lampeggia **0:00** per indicare che ora la regolazione è possibile.

- Con la manopola, regolare la durata di cottura (2.5.2).

Esempio: 30 minuti di cottura (2.5.3).

- Premere la manopola per convalidare.

Il conto alla rovescia inizia subito dopo la regolazione. L'indicatore di aumento della temperatura **■■■BOOST■■■** segnala l'incremento della temperatura all'interno del forno. La visualizzazione della durata non lampeggia più (2.5.4).

Dopo queste 5 azioni il forno scalda:

Una serie di segnali acustici risuona quando il forno raggiunge la temperatura prescelta.

A fine cottura (fine del tempo programmato),

Il forno si ferma, **0:00** lampeggia (2.5.5). Una serie di segnali acustici è emessa per qualche secondo. L'arresto definitivo di questi segnali si ottiene premendo un tasto qualsiasi.

**Attenzione**

Tutte le cotture si fanno a porta chiusa. Dopo un ciclo di cottura, al fine di garantire l'efficienza del forno, la turbina di raffreddamento continua a funzionare per un certo tempo.

2.6 Cottura con avvio ritardato e scelta dell'ora di fine.

Procedere come una cottura programmata (avvio immediato).

- Premere il tasto  per far lampeggiare l'indicatore di fine cottura (2.6.1).

L'indicatore di fine cottura lampeggia per indicare che la regolazione è ora possibile (2.6.2).

- Girare la manopola per regolare l'ora di fine cottura (2.6.3).

Esempio: fine cottura alle 13:30 (2.6.4).

- Premere la manopola per convalidare (2.6.5). Senza convalida manuale, la registrazione di fine cottura è automatica dopo qualche secondo.

Il display di fine cottura non lampeggia più. Il display ritorna all'ora del giorno.

Un'animazione mostra che il forno è in cottura differita (2.6.6).

Dopo queste tre azioni, il riscaldamento del forno è differito in modo da terminare la cottura alle ore 13:30. A fine cottura (fine del tempo programmato, il forno si arresta, l'indicatore di durata di cottura e **0:00** lampeggiano. Una serie di segnali acustici è emessa per qualche secondo. L'arresto definitivo di questi segnali si ottiene premendo un tasto qualsiasi.

- **PERSONALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA CONSIGLIATA:**

Selezionare la funzione di cottura.

Per personalizzare la temperatura consigliata:

- Premere il tasto **T°C** fino a far lampeggiare la temperatura.

- Impostare la temperatura con la manopola.


- Premere la manopola per convalidare.

2.7 • **UTILIZZO DELLA FUNZIONE TIMER:**


Questa funzione è accessibile sia indipendentemente dall'uso del forno, sia durante una cottura, ma non arresterà in alcun caso la cottura in corso.



Nel primo caso:

- Premere una volta il tasto  (2.7.1).

Il simbolo timer  e **0m00s** lampeggiano (2.7.2). Impostare il tempo scelto con la manopola. Premere di nuovo la manopola per convalidare. Il display smette di lampeggiare, il timer si avvia e inizia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo prescelto, il timer emette una serie di segnali acustici di avvertimento. L'arresto di questi segnali acustici si ottiene premendo un qualsiasi tasto.

Nel secondo caso, durante una cottura:


- Premere tre volte il tasto  per accedere al timer. Procedere nello stesso modo che per il timer indipendente e convalidare dopo aver impostato il tempo desiderato. La cottura continua e il timer si mette in marcia. Una volta trascorso il tempo, interrompere i segnali sonori premendo la manopola.

 **Attenzione**
In qualsiasi momento è possibile modificare o annullare la programmazione del timer, premendo il tasto  poi riportando il tempo a 00:00.


2.8 • BLOCCO DEI COMANDI:

(Sicurezza bambini)

Quando il forno è spento, è possibile impedire l'accesso ai comandi del forno nella seguente maniera:

- Premere contemporaneamente i tasti **STOP** e  per qualche secondo (2.8.1).
Un lucchetto appare sul display (2.8.2).

L'accesso ai comandi del forno è ora bloccato.
Per sbloccarlo:

- Premere contemporaneamente i tasti **STOP** e  per qualche secondo.
I comandi del forno sono nuovamente accessibili.



2.9 • FUNZIONE “STAND BY”:

Il forno è attrezzato di una funzione stand by prolungata. Il display indica l'ora. Dopo 4 min. senza azione da parte dell'utilizzatore, il display del forno passa in modo stand by (2.9.1). Non può essere attivato alcun tasto. Per riattivare il display, utilizzare il selettore di funzioni. Il display del forno è nuovamente operativo e ora è possibile fare una cottura.

2.10 • REGOLAZIONE DEL CONTRASTO:

- Impostare l'ora a **00:10** (vedi capitolo “regolazione dell'ora”)
- Premere il tasto **T°C** fino a visualizzare **-CO-** (2.10.1).
- Regolare il contrasto con la manopola (2.10.2).
- Premere la manopola per convalidare (2.10.3).

2.11 • MODALITÀ “DEMO”:

- Impostare l'ora a **00:00** (vedi capitolo “regolazione dell'ora”)
- Premere contemporaneamente per dieci secondi i tasti **T°C**,  e **STOP** fino a visualizzare **DEMO** (2.11.1).
- Per tornare alla modalità normale, regolare l'ora a **00:00**.
- Premere nuovamente i tasti **T°C**,  e **STOP** fino all'estinzione di **DEMO**.

 **Attenzione**
Quando il forno è in modalità “DEMO”, gli elementi riscaldanti sono inattivi.

MODALITÀ DI COTTURA DEL FORNO**CALORE A CONVEZIONE**

(temperatura consigliata 180°C min. 35°C max. 235°C)

- La cottura è ottenuta con l'elemento riscaldante posto in fondo al forno e con la ventilazione forzata.
- Aumento rapido della temperatura: Alcuni piatti possono essere infornati a forno freddo.
- Consigliato per conservare la tenerezza delle carni bianche, pesci, legumi.

Per le cotture multiple fino a tre livelli.

**CALORE COMBINATO**

(temperatura consigliata 205°C min. 35°C max. 275°C)

- La cottura è ottenuta con gli elementi inferiore e superiore e con la ventilazione forzata.
- Tre fonti di calore associate: molto calore in basso, un po' di calore a convezione e un tocco di griglia per dorare.
- Consigliato per torte salate, torte, torta di frutta fresca, preferibilmente disposti in tegame di terracotta.

**TRADIZIONALE**

(temperatura consigliata 200°C min. 35°C max. 275°C)

- La cottura è ottenuta con gli elementi inferiore e superiore senza ventilazione forzata.
- Consigliato per le cotture lente e delicate: cacciagione morbida... Per arrosti di carni rosse. Per cuocere in recipienti coperti piatti precedentemente iniziati sul piano di cottura (galletto al vino, stufato).

**GRILL + SPIEDO**

(temperatura consigliata 210°C, min. 180°C, max. 230°C)

- La cottura è ottenuta, alternativamente con l'elemento superiore e con la ventilazione forzata.
- Preriscaldamento inutile. Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati.
- Mettere la leccarda nel livello più basso.
- Consigliato per qualunque pollame o arrosto allo spiedo, per ottenere e cuocere a punto agnelli, costine di

manzo, ecc. Per conservare la loro base naturale alle bistecche di pesce.

**GRILL + SPIEDO**

(posizioni consigliate 2 oppure 4 - min. 1 - max. 4)

- La cottura si esegue con l'elemento superiore.
- Sono consigliati per grigliare cotolette, salsicce, fette di pane, gamberetti posati sulla griglia.

**MANTENIMENTO AL CALDO**

(temperatura consigliata 80°C min. 35°C max. 100°C)

- Questa posizione permette di mantenere al caldo i piatti con un dosaggio dell'elemento posto in fondo al forno associato alla ventilazione.
- Consigliato per far lievitare pasta per pane, brioche, kugelhofp... stampo posto sulla suola senza superare i 40° C (scalda piatti, decongelazione).

**PANE**

(temperatura consigliata 205°C min. 35°C max. 275°C)

- Sequenza di cottura consigliata per la cottura del pane.
- Dopo il preriscaldamento, posare la pagnotta di pane sul piatto da pasticceria - 2° livello.
- Non dimenticare di mettere un mestolo d'acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.

**SCONGELAMENTO**

(temperatura consigliata 30°C min. 30°C max. 50°C)

- Lo scongelamento dei piatti si fa con un apporto limitato di calore e di ventilazione.
- Ideale per alimenti delicati (torte alla frutta, alla crema, ecc.)
- Lo scongelamento delle carni, di piccoli pani, ecc., si fa a 50°C (carni poste sulla griglia con un piatto sotto per recuperare il succo dello scongelamento che non è consumabile).

EN

Dear Customer,

*You have just acquired a **DE DIETRICH** oven and we would like to thank you.*

Our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

*Your new **DE DIETRICH** oven will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. We wanted to offer you a product of excellence.*

*In the line of **DE DIETRICH** products, you will also find a wide range of cookers, hobs, ventilation hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be built in and coordinated with your new **DE DIETRICH** oven.*

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log onto our site:

www.dedietrich-electromenager.com where you will find our latest new ideas and useful additional information.

DE DIETRICH
Setting New Values

www.dedietrich-electromenager.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.



Important:

Before installing and using your appliance, please read this Installation Guide.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Warning: to ensure that the anti-tipping system functions correctly, first insert part “A” and keep it pointing upwards as shown in the figure.



It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

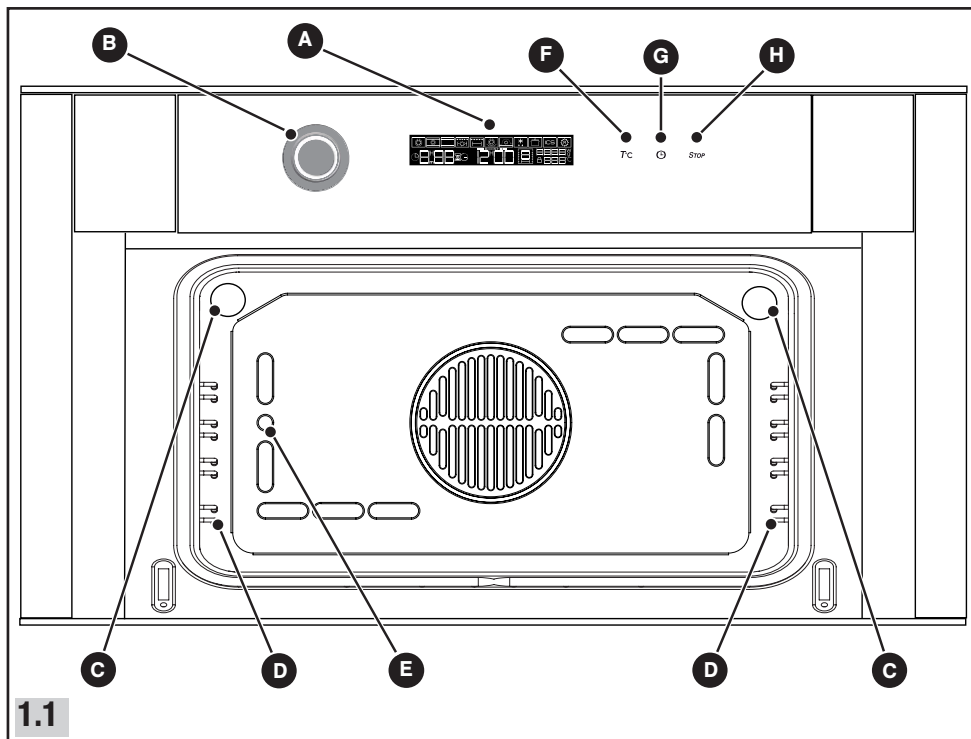
Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

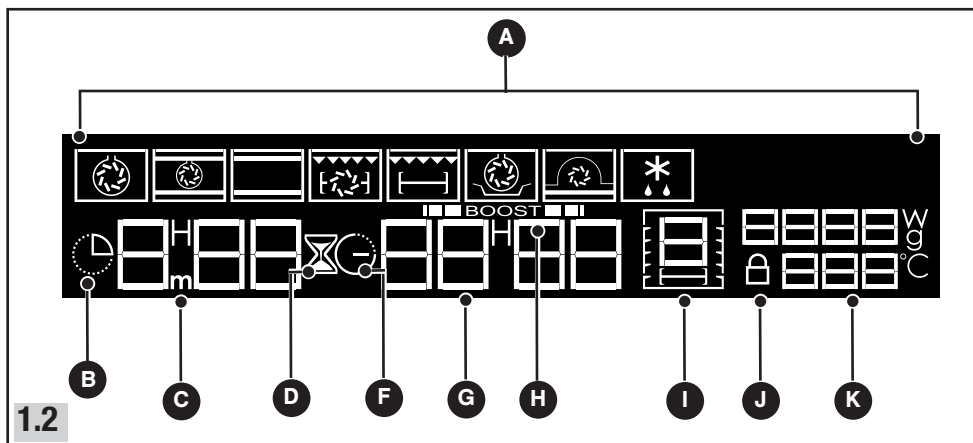
This appliance conforms to the following Directives/Regulations:

- 2006/95/EC (low voltage appliances)
- 2004/108/EC (electromagnetic compatibility)
- 1935/2004 (parts designed to contact food substances)
- 2012/19/UE (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

1



1.1

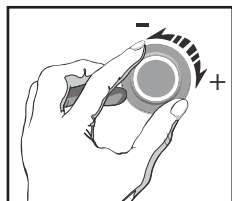


1.2

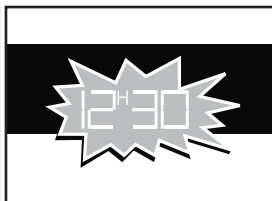


2.1

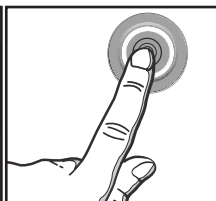
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

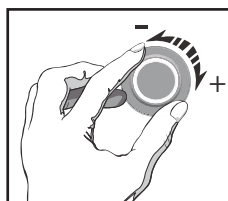


2.1.5

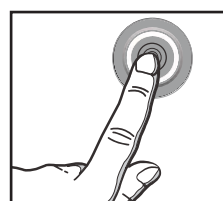


2.2

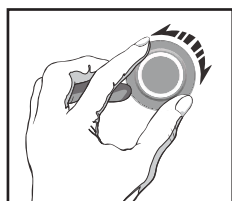
2.2.1



2.2.2



2.2.3

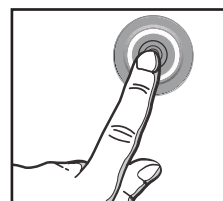


2.3

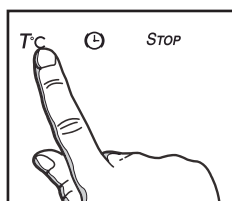
2.3.1



2.3.2

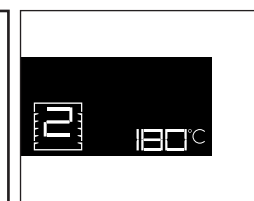


2.3.3

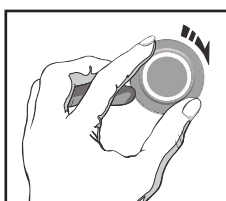


2.4

2.4.1



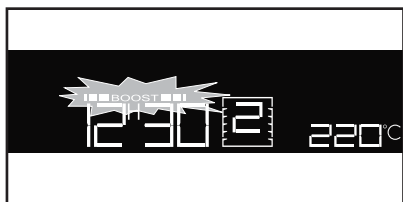
2.4.2



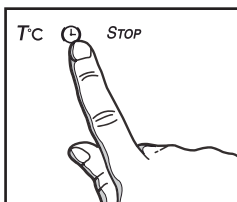
2.4.3



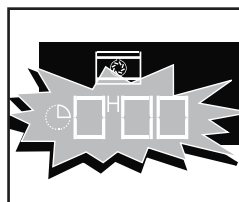
2.4.4



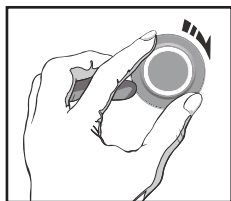
2.4.5



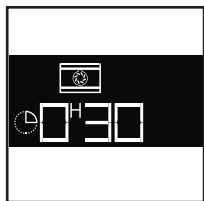
2.5



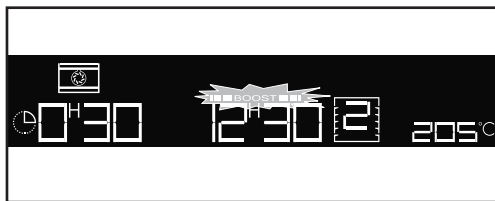
2.5.1



2.5.2



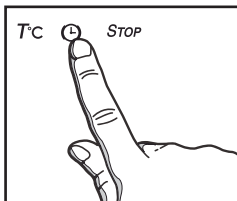
2.5.3



2.5.4

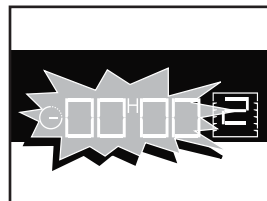


2.5.5

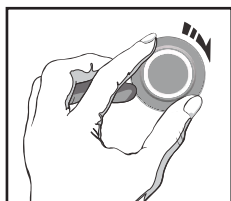


2.6

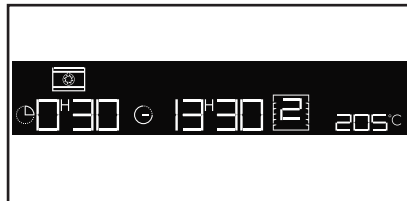
2.6.1



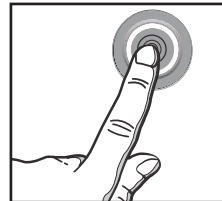
2.6.2



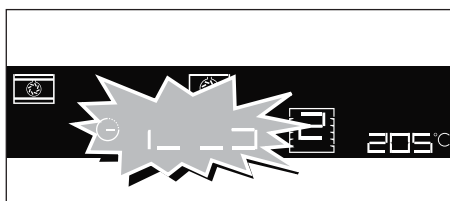
2.6.3



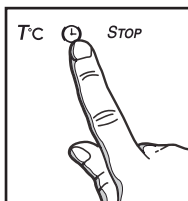
2.6.4



2.6.5

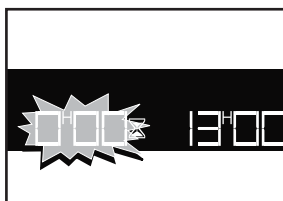


2.6.6

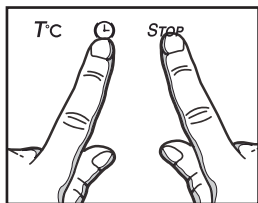


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



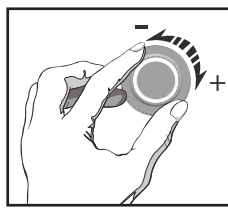
2.9

2.9.1

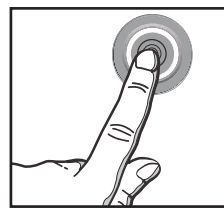


2.10

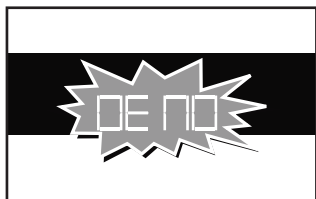
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Presentation

1.1 Introduction to your oven:

- A** Programmer
- B** Control knob
- C** Lamp
- D** Wire shelf supports (4 positions)
- E** Hole for rotisserie
- F** Temperature adjustment button
- G** Time setting button for cooking time, end of cooking time and timer
- H** Stop button

1.2 Introduction to the programmer:

- A** Cooking modes display
- B** Cooking time indicator
- C** Cooking time/timer display
- D** Timer indicator
- F** End of cooking time indicator
- G** Clock display
- H** Temperature rise indicator
- I** Shelf support indicator
- J** Keypad locked indicator (child safety device)
- K** Oven temperature display.

2 Use

2.1 Using the programmer

• HOW TO SET THE TIME:

When switched on, the display flashes at **12h00** (2.1.1).

-Set the time using the control knob (2.1.2).

Example: 12.30 (2.1.3).

-Press the control knob to confirm (2.1.4). The display stops flashing (2.1.5).

2.2 To alter the time:

-Hold down the button  for a few seconds until the display flashes, then release (2.2.1). A beep indicates that the time may now be set.

-Adjust the time, using the knob (2.2.2). Press the control knob to confirm (2.2.3).

Warning:

If the setting is not confirmed, it will register automatically after a few seconds.

2.3 • IMMEDIATE COOKING:

The programmer must only display the time. It should not be flashing.

- Use the control knob to select the chosen type of cooking (2.3.1).

Example:  --> Recommended temperature 205°C (2.3.2)

- Validate by pressing the knob (2.3.3)


2.4 Adjusting the cooking temperature:

Your oven will suggest the best temperature for this type of cooking.


-You can still adjust the temperature by pressing and holding the **T°C** button (2.4.1).

The temperature flashes in the display (2.4.2).

- Set the temperature, using the knob (2.4.3).

Example:  adjusted to 220°C (2.4.4).

- Confirm by pressing the control knob.

The indicator  shows the temperature rise inside the oven. A series of beeps sounds, when the oven has reached the selected temperature (2.4.5).

- To stop cooking, press and hold the **STOP** button for a few seconds.

Notes:

At any time it is possible to suspend cooking by pressing the STOP button, simply press the lever stimulus cooking.

• PROGRAMMED COOKING:

2.5 Cooking with immediate start and programmed cooking time

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: immediate cooking).

- Press the  button (2.5.1).

The display flashes **Oh00** to indicate that the time can be set.

-Set the cooking time using the control knob (2.5.2).

Example: 30 mins' cooking (2.5.3).

- Press the knob to confirm.

The cooking time starts to count down immediately it is set. The indicator **■■■BOOST■■■** shows the temperature rise inside the oven. The cooking time display stops flashing (2.5.4).

Once these five steps have been completed, the oven heats up:

A series of beeps sounds, when the oven has reached the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time), the oven stops, **Oh00** flashes (2.5.5). A series of beeps sounds for a few seconds. The beeps may be stopped by pressing any button.

Caution

All types of cooking are done with the door closed.

After a cooking cycle, the cooling fan continues to run for a time, in order to guarantee optimum oven reliability.

2.6 Cooking with delayed start and selected end of cooking time

Proceed as for programmed cooking (immediate start).

- Press the  button to make the end of cooking indicator flash (2.6.1).

The end of cooking time symbol flashes to indicate that it may now be set (2.6.2).

- Turn the selector to set the end of cooking time (2.6.3).

Example: end of cooking at 13.30 (2.6.4).

- Press the control knob to confirm (2.6.5).

In case of no manual confirmation, the end of cooking time is automatically saved after a few seconds.

The cooking end time display stops flashing.

The display returns to the time of day.

An animation in the display indicates that the oven is in delayed cooking mode (2.6.6).

When these 3 steps have been completed, the oven heating start time is delayed so that cooking ends at 13:30. When the cooking is complete (programmed end of cooking time), the oven stops and the cooking end indicator and **Oh00** flash. A series of beeps sounds for a few seconds. The beeps may be stopped by pressing any button.

• CUSTOMISING THE RECOMMENDED TEMPERATURE:

Select the cooking function.

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the **T°C** touch control until the °C flashing.

- Set the temperature, using the knob.


- Press the knob to confirm.

2.7 • USING THE TIMER FUNCTION:

This function can be accessed either independently from the oven or during a cooking operation, but will not stop any cooking in progress.


In the first case:

- Press the  button once (2.7.1).


The timer symbol  and **0m00s** flash (2.7.2).

Set the time using the control knob. Press the knob again to confirm. The display stops flashing after a few seconds and the timer starts to run, counting down the time in seconds. Once the time has elapsed, the timer emits a series of beeps to let you know. The beeps may be stopped by pressing any touch control.

In the second case, during a cooking operation:

- Press the  button 3 times to access the timer Carry on in the same way as the independent timer and confirm after adjusting the time. The cooking continues and the timer starts. Once the time is complete, stop the beeps by pressing the control knob.

**Caution**

You can modify or cancel at any time the “minute minder” by pressing the button  and by reducing the time to 0:00.

**Caution**

When the oven is in “DEMO” mode the heating elements are inactive.

2.8 • LOCKING THE CONTROLS:

(child safety device)

You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps when the oven is off:

- Press the **STOP** and  buttons at the same time for a few seconds (2.8.1).

A padlock appears in the display (2.8.2). Access to the oven's controls is locked.

To unlock it:

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

The oven controls are once again accessible.

2.9 • THE “STAND BY” FUNCTION:

Your oven has a standby function. The display indicates the time. After 4 minutes with no action by the user, the oven display returns to (2.9.1). None of the buttons can be used. To reactivate the display, use the function selector. The oven display is active once again and cooking is now possible.

2.10 • ADJUSTING CONTRAST:

- Adjust the time to **00:10** (see section “Resetting the time”)


- Press the **T°C** button until **-CO-** is displayed (2.10.1).

- Adjust the contrast, using the control knob (2.10.2).

- Press the knob to confirm (2.10.3).

2.11 • “DEMO” MODE:

- Adjust the time to **00:00:00** (see section “Resetting the time”)

Press the **T°C**,  and **STOP** buttons simultaneously for 10 seconds until **DEMO** appears in the display. (2.11.1)

- To return to normal mode, set the time at **00:00**.

- Press the **T°C**,  and **STOP** buttons again until **DEMO** goes off.

OVEN COOKING MODES

**CIRCULATING HEAT**

(recommended temperature 180°C, min 35°C max 235°C)

- Cooking controlled by the heating element in the bottom of the oven and by the air circulation fan.
 - Quick rise in temperature: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
 - Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.
- For cooking multiple items on up to three levels.

**COMBINED HEAT**

(recommended temperature 205°C, min 35°C max 275°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a touch from the grill for browning.
- Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

**TRADITIONAL**

(recommended temperature 200°C, min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- Recommended for slow, gentle cooking : rich game... For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).

**GRILL + ROTISSERIE**

(recommended temperature 210°C, min 180°C max 230°C)

- Cooking is controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating not necessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
- Slide the drip tray on to the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and cooking a leg or a rib of beef well done To retain the moist texture of fish steaks.

**GRILL + ROTISSERIE**

(recommended settings 2 or 4 - min 1 - max 4)

- Cooking controlled by the upper element.
- Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread, prawns placed on the grill.

**KEEPING THINGS WARM**

(recommended temperature 80°C, min 35°C max 100°C)

- This position allows you to keep your food warm using bursts of heat from the element at the bottom of the oven combined with the fan.
- Recommended for rising dough for bread, brioche, kügelhopf, etc. without going above 40°C (plate warming, defrosting).

**BREAD**

(recommended temperature 205°C, min 35°C max 275°C)

- Recommended cooking sequence for bread making.
- After preheating, place the ball of dough on the pastry tin - 2nd shelf.
- Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

**DEFROSTING**

(recommended temperature 30°C, min 30°C max 50°C)

- Dishes are defrosted using a limited amount of heat and the fan.
- Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.).
- Meat, rolls, etc. are defrosted at 50 °C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips from the defrosting which are not edible).

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen **DE DIETRICH** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Unsere Forschungsteams haben für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die durch Qualität, Ästhetik, Funktionen und technische Fortentwicklung Ausnahmeprodukte sind und unser Know-how unter Beweis stellen.

Ihr neuer **DE DIETRICH** Ofen fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet perfekt Kochleistung mit einfacher Benutzung. Wir wollten Ihnen ein exzellentes Produkt bieten.

In der **DE DIETRICH** Produktpalette finden Sie auch eine große Auswahl an Küchenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen **DE DIETRICH** Ofen abstimmen können.

Wir sind stets darum bemüht, Ihrer Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie uns auch unter:

www.dedietrich-electromenager.com. Dort finden Sie unsere letzten Innovationen und weitere nützliche Information.

DEDIETRICH
Die neuen Wertobjekte

www.dedietrich-electromenager.com 

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



Wichtig:

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch.

• SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Gebrauch sehr heiß. Kleine Kinder müssen daher entfernt vom Gerät gehalten werden. Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente im Inneren des Backofens anzufassen. Kinder unter 8 Jahren entfernt halten, wenn sie nicht ständig überwacht werden.

ACHTUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie sich unter angemessener Überwachung befinden oder wenn sie zur sicheren Benutzung des Geräts angeleitet worden sind und sich der mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren bewusst sind. Kindern nicht gestatten, mit dem Gerät zu spielen. Das Reinigen und die Pflege des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung ausgeführt werden.

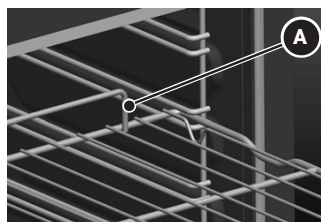
Für die Reinigung der Glasteile weder Scheuermittel noch schneidende Metallspachteln verwenden, weil diese die Oberfläche ankratzen und damit zum Zerschneiden führen könnten.

ACHTUNG: Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor man die Glühbirne austauscht, um keinen elektrischen Schlag zu erleiden.

Das Gerät eignet sich nicht zur Benutzung mit einem externen Zeitschalter oder mit einer separaten Fernbedienung.

Zum Reinigen keinen Wasserdampf benutzen.

Achtung: Für die korrekte Funktion der Umkippsicherung zuerst den Teil "A" einschieben und ihn wie in der Abbildung gezeigt nach oben gerichtet halten.



Es ist wichtig zu beachten, dass man diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät aufbewahrt, wenn es an einen anderen Benutzer weitergegeben wird.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern es ist ein Haushaltsgerät, das sich für das Kochen und Erwärmen von Nahrungsmitteln eignet. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke!

Die Installation des Produkts muss durch zuständige und qualifizierte Installateure erfolgen, die auch die geltenden Installationsbestimmungen kennen.

Vor der Wartung oder der Reinigung muss das Gerät vom Netz getrennt werden und man muss abwarten, bis es ausgekühlt ist.

WICHTIG: Beim Backen erzeugt der Backofen Warmluft oder Dampf. Daher die Tür nur vorsichtig öffnen.

Das Gerätekabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Zum Austauschen wenden Sie sich bitte immer nur an qualifiziertes Personal.

Den Backofen keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden, um nicht die vorgesehenen Schlitze zu verschließen und nicht den regelmäßigen Wärmeaustausch zu beeinflussen, weil dadurch die Emaille beschädigt werden könnte.

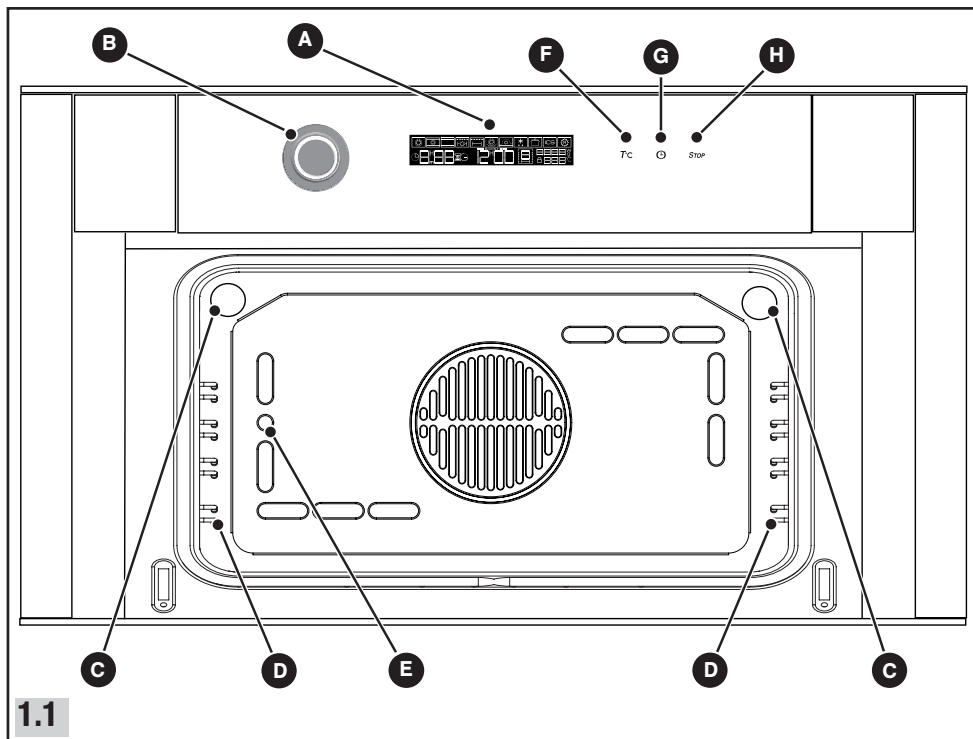
Bevor man den Backofen zum ersten Mal einschaltet, ist die etwaige Schutzfolie von der Backofentür abziehen und der Backofen im leeren Zustand für circa 45 Minuten bei der Höchsttemperatur in Betrieb zu nehmen (Beseitigung von Gerüchen und Rauch, die durch Bearbeitungsreste verursacht werden). Den Backofen danach gründlich mit Seifenlauge waschen und gut nachspülen, aber ohne zu viel Wasser zu verwenden, das sonst eindringen und die internen Bestandteile beschädigen könnte.

Für etwaige Reparaturen müssen Sie sich immer an eine Kundendienststelle wenden und die Benutzung von Originalersatzteilen verlangen. Reparaturen, die von Personal ohne die erforderliche Kompetenz ausgeführt werden, können zu Schäden führen.

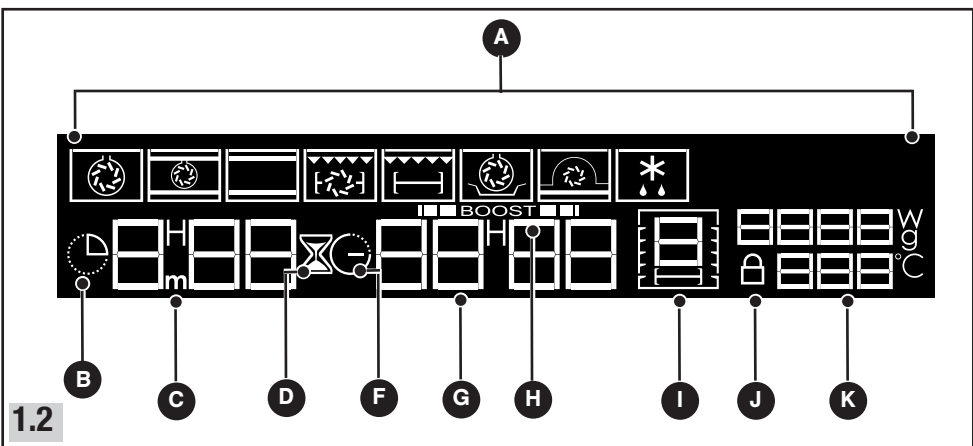
Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien/Verordnungen:

- 2006/95/EG (Niederspannungsgeräte)
- 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit)
- 1935/2004 (Teile, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen)
- 2012/19/UE (WEEE)
- 2009/125/EG (EuP)
- 2011/65/EG (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

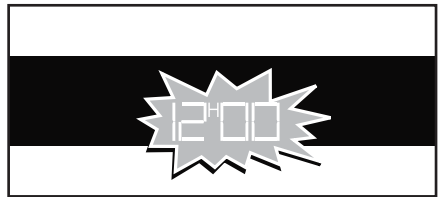
1



1.1

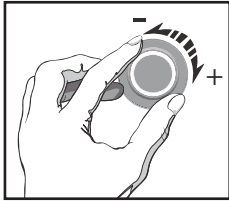


1.2

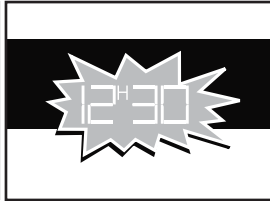


2.1

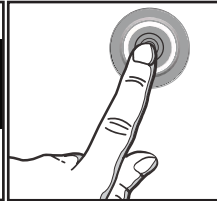
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

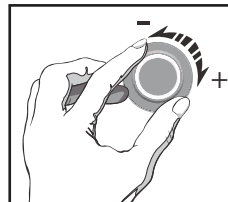


2.1.5

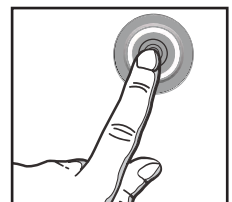


2.2

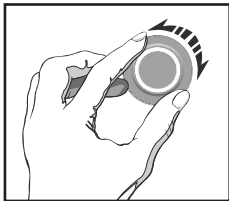
2.2.1



2.2.2



2.2.3

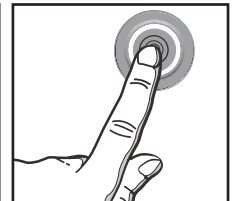


2.3

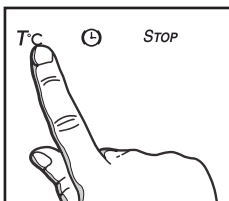
2.3.1



2.3.2

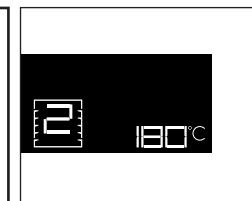


2.3.3

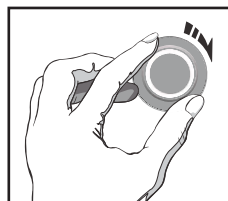


2.4

2.4.1



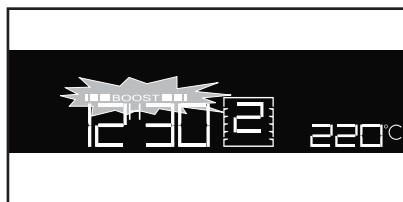
2.4.2



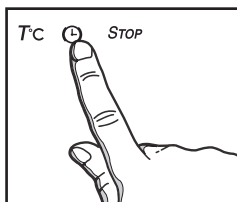
2.4.3



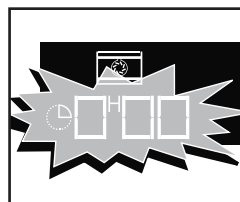
2.4.4



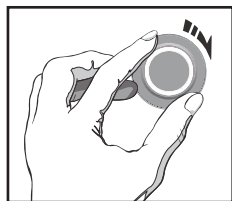
2.4.5



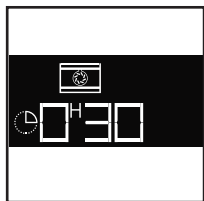
2.5



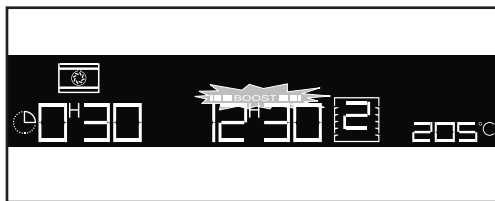
2.5.1



2.5.2



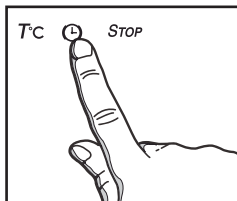
2.5.3



2.5.4

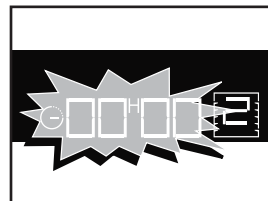


2.5.5

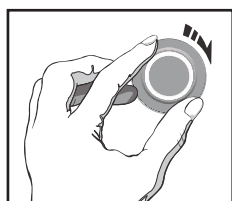


2.6

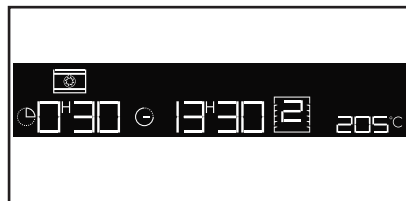
2.6.1



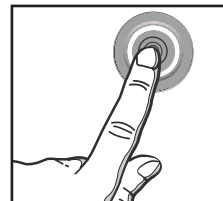
2.6.2



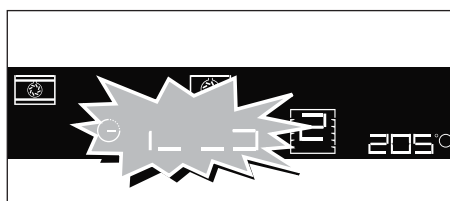
2.6.3



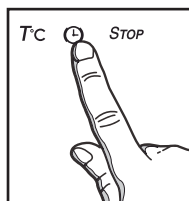
2.6.4



2.6.5

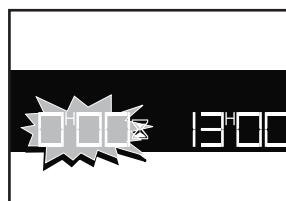


2.6.6

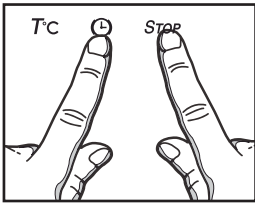


2.7

2.7.1

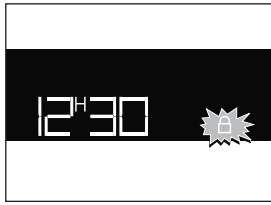


2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



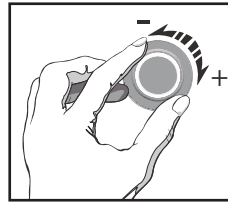
2.9

2.9.1

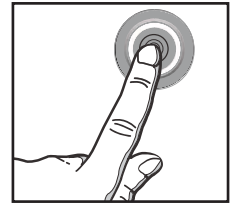


2.10

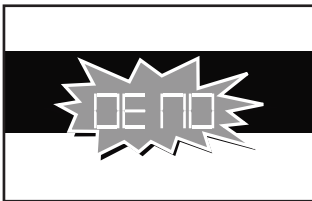
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Übersicht



1.1 Übersicht über den Backofen:

- A** Programmiervorrichtung
- B** Bedienschalter
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (4 Positionen)
- E** Loch für Spieß
- F** Taste zur Einstellung der Temperatur
- G** Taste zur Zeiteinstellung, zur Beendigung der Garzeit und Zeitschaltuhr
- H** STOP-Taste

1.2 Übersicht über die Programmiervorrichtung:

- A** Anzeige der Garmethoden
- B** Anzeige der Gardauer
- C** Anzeige der Gardauer / Zeitschaltuhr
- D** Anzeige der Zeitschaltuhr
- F** Anzeige der Garzeitbeendigung
- G** Anzeige der Uhrzeit
- H** Anzeige des Temperaturanstiegs
- I** Anzeige der Einschubleisten
- J** Anzeige der Tastenverriegelung (Kindersicherung)
- K** Anzeige der Backofentemperatur

2 Nutzung



2.1 Benutzung der Programmiervorrichtung

• EINSTELLUNG DER UHRZEIT:


Bei Stromzuschaltung: Anzeiger blinkt auf **12:00** (2.1.1).

- Durch Drehen des Bedienschalters die Uhrzeit einstellen (2.1.2).

Beispiel: 12:30 Uhr (2.1.3).

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken (2.1.4). Die Anzeige blinkt nicht mehr (2.1.5).

2.2 Zur Änderung der Uhrzeit:

- Einige Sekunden lang die Taste  gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt, und dann loslassen (2.2.1). Ein Piepton zeigt an, dass die Einstellung nun möglich ist.

-Die Einstellung der Uhrzeit anhand des Bedienschalters vornehmen (2.2.2). Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken (2.2.3).



Achtung:
Erfolgt keine Bestätigung, geschieht die Registrierung nach einigen Sekunden automatisch.

2.3 • SOFORTIGES GAREN:

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

- Durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garmethode auswählen (2.3.1).

Beispiel:  --> Temperaturvorgabe 205°C (2.3.2).

- Zur Bestätigung einfach den Bedienschalter drücken (2.3.3).

2.4 Änderung der Gartemperatur:

Ihr Backofen schlägt die optimale Temperatur für die gewählte Garmethode vor.


- Durch Drücken der Taste **T°C** lässt sich die Temperatur jedoch anpassen (2.4.1).

Die Temperatur blinkt auf der Anzeige (2.4.2).

- Anhand des Bedienschalters die Temperatur verändern (2.4.3).

Beispiel:  Anpassung auf 220 °C (2.4.4).

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Die Anzeige für den Temperaturanstieg  zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an. Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur erschallt eine Reihe von Signaltönen (2.4.5).


- Zum Abschalten des Garvorgangs einige Sekunden lang die **STOP**-Taste drücken.

Hinweise:
Der Kochvorgang kann jederzeit durch die STOP-Taste unterbrochen werden, durch kurzes Drücken auf den Bedienschalter startet der Kochvorgang erneut.

• PROGRAMMIERTES GAREN:

2.5 Unverzöglich anlaufender Garvorgang über eine vorprogrammierte Dauer

- Auswählen der gewünschten Garmethode und Anpassung der Temperatur (siehe Absatz: Sofortiges Garen):

- Taste  drücken (2.5.1).

Die Anzeige blinkt auf **0:00** und zeigt so an, dass die Einstellung nun vorgenommen werden kann.

- Durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer einstellen (2.5.2).

Beispiel: Garzeit 30 Min (2.5.3).

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort ab Einstellung an. Die Anzeige für den Temperaturanstieg **■■■■BOOST■■■■** zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an. Die Anzeige für die Gardauer blinkt nicht mehr (2.5.4).

Nach diesen 5 Schritten beginnt der Backofen zu heizen:

Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur erschallt eine Reihe von Signaltönen.

Bei Garzeitbeendigung (Ende der programmierten Gardauer), schaltet sich der Backofen aus, und **0:00 Uhr** blinkt (2.5.5). Es erschallt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Achtung
Garvorgänge müssen stets bei geschlossener Ofentür erfolgen.
Zur Gewährleistung der Gerätezuverlässigkeit läuft das Kühlgebläse nach einem beendeten Garzyklus noch einige Zeit weiter.

2.6 Zeitlich verzögert beginnender Garvorgang mit Wahl des Garzeitendes

Wie beim programmierten Garen vorgehen (sofortiger Start).

- Zweimal die Taste  drücken, bis die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt (2.6.1).

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt und gibt so an, dass die Einstellung nun möglich ist (2.6.2).

- Durch Drehen des Bedienschalters die Uhrzeit für die Garzeitbeendigung einstellen (2.6.3).

Beispiel: Garzeitbeendigung um 13:30 Uhr (2.6.4).

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken (2.6.5).

Ohne manuelle Bestätigung wird das gewünschte Ende der Garzeit automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr. Die Anzeige springt wieder auf die Anzeige der Tageszeit um.

Anhand einer entsprechenden Animation wird angezeigt, dass sich der Backofen im Modus für verzögertes Garen befindet (2.6.6).

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13:30 Uhr abgeschlossen ist. Nach Beendigung der Garzeit (der vorprogrammierten Zeit) schaltet sich der Backofen aus, die Anzeige für die Gardauer und die Zeitangabe **0:00** blinken. Es erschallt einige Sekunden lang eine Reihe von Signaltönen. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

• VERÄNDERUNG DER EMPFOHLENE TEMPERATUR :

Wählen sie die entsprechende Garfunktion aus.

Wenn die empfohlene Temperatur verändert werden soll:

- Die Taste **T°C** drücken, bis die Temperaturangabe blinkt.

- Durch Drehen des Bedienschalters die Temperatur verändern.

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

2.7 • BENUTZUNG DER ZEITSCHALTUHR-FUNKTION:

Diese Funktion ist entweder unabhängig von der Nutzung des Ofens oder während eines Garvorgangs möglich, stoppt aber in keinem Fall


den laufenden Garvorgang.


Im ersten Fall:

- Taste 1 Mal drücken  (2.7.1).

Das Symbol der Zeitschaltuhr  und die Angabe **Om00s** blinken (2.7.2). Anhand des Bedienschalters die gewünschte Zeit einstellen. Durch erneutes Drücken des Bedienschalters bestätigen. Die Anzeige hört auf zu blinken, die Zeitschaltuhr startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden Sie durch eine Reihe von Signaltönen benachrichtigt. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.


Im zweiten Fall, während des Kochvorgangs:

- Taste  3 Mal drücken um die Zeitschaltuhr zu aktivieren. Nach der gleichen Methode wie bei der unabhängigen Zeitschaltuhr vorgehen und nach Wahl der gewünschten Zeit bestätigen. Der Kochvorgang läuft weiter und die Zeitschaltuhr startet. Nach Ablauf der Zeit die Signaltöne durch Drücken des Bedienschalters stoppen.

 **Achtung**
Die Programmierung der Zeitschaltuhr kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden, indem der Bedienschalter  gedrückt und 00:00 eingestellt wird.

2.8 • VERRIEGELUNG DER BEDIENELEMENTE: (Kindersicherung)

Der Zugriff zu den Bedienelementen des ausgeschalteten Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

- Einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **STOP** und  drücken (2.8.1).

Auf der Anzeige erscheint ein „Schloss“-Symbol (2.8.2). Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens ist nun gesperrt.

Zur Freigabe:

- Einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **STOP** und  drücken.

Die Bedienelemente des Backofens sind jetzt wieder zugänglich.

2.9 • DIE FUNKTION “STAND-BY”:

Das Gerät verfügt über einen Stand-by-Modus (verlängerter Stand-by). In der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt. Wenn vom Benutzer innerhalb von 4 Min. keine Eingaben vorgenommen wurden, geht der Ofen in den Stand-by-Modus über (2.9.1). Keine der Tasten kann aktiviert werden. Zur Reaktivierung der Anzeige den Funktionswahlschalter verwenden. Die Anzeige des Ofens ist wieder betriebsbereit und das Gerät kann verwendet werden.

2.10 • KONTRASTEINSTELLUNG:

Die Uhrzeit auf **00:10** stellen (siehe Kapitel „Einstellung der Uhrzeit“).


- Die Taste **T°C** bis zur Anzeig von **-CO-** drücken (2.10.1).

- Stellen Sie den Kontrast mit dem Bedienschalter ein (2.10.2).

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken (2.10.3).

2.11 • “DEMO”-MODUS:

- Die Uhrzeit auf **00:00:00** stellen (siehe Kapitel „Einstellung der Uhrzeit“).

- Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten **T°C**,  und **STOP** drücken, bis **DEMO** angezeigt wird (2.11.1).

- Um zum normalen Nodus zurückzukehren, die Uhrzeit auf **00:00** stellen.

- Erneut die Tasten **T°C**,  und **STOP** drücken, bis die Anzeige **DEMO** erlischt.

 **Achtung**
Wenn der Ofen im “Demo-Modus” ist, sind die Heizelemente inaktiv.

GARTABELLEN FÜR DEN BACKOFEN

**UMLUFT**

(Temperaturvorgabe 180°C, mindestens 35°C, höchstens 235°C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Schneller Temperaturanstieg: Manche Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.
- Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

**KOMBI-HITZE**

(Temperaturvorgabe 205°C, mindestens 35°C, höchstens 275°C)

- Das Garen erfolgt durch die Elemente für Ober- und Unterhitze sowie durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
- Empfohlen für Quiches, Pasteten, saftige Obstkuchen (vorzugsweise in Tongefäßen).

**OBER- UND UNTERHITZE**

(Temperaturvorgabe 200°C, mindestens 35°C, höchstens 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: saftiges Wild... Zum Anbraten von dunklen Braten. Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer).

**GRILL + SPIESS**

(Temperaturvorgabe 210°C, mindestens 180°C, höchstens 230°C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und die Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

**GRILL + SPIESS**

(empfohlene Positionen 2 oder 4 - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze.
- Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost.

**WARMHALTEN**

(Temperaturvorgabe 80°C, mindestens 35°C, höchstens 100°C)

- In dieser Position können Lebensmittel durch dosierte Wärmeabgabe des Heizelements an der Rückwand des Backofens in Kombination mit Umluft warmgehalten werden.
- Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Teller-aufwärm- oder Auftautemperatur).

**BROT**

(Temperaturvorgabe 205°C, mindestens 35°C, höchstens 275°C)

- Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot.
- Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2).
- Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

**AUFTAUEN**

(Temperaturvorgabe 30°C, mindestens 30°C, höchstens 50°C)

- Zum Auftauen von Speisen wird wenig Wärme zugeführt und die Luft wird umgewälzt.
- Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen. Diese Flüssigkeit ist nicht für den Verzehr geeignet).

DA

Kære kunde,

Tak, fordi du har købt en **DE DIETRICH** ovn.

Vores forskningsteam har udviklet denne nye generation af kogeplader, hvis kvalitet, æstetik, funktion og teknologiske udvikling resulterer i fremragende produkter, som understreger **DE DIETRICH**'s enestående knowhow.

Din nye ovn fra **DE DIETRICH** integreres på harmonisk vis i køkkenet, hvor dens fantastiske bage- og stegeegenskaber og den lette anvendelse fremhæves. Og det har netop været vores mål at kunne tilbyde et uovertruffent produkt.

Den brede vifte af produkter fra **DE DIETRICH** tilbyder ligeledes et stort udvalg af komfurer, kogeborde, emhætter, opvaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye ovn fra **DE DIETRICH**.

For at kunne opfylde alle dine krav til vores produkter er vores kundeservice til rådighed og er klar til at svare på alle dine spørgsmål og modtage dine forslag.

Du kan også klikke ind på:

www.dedietrich-electromenager.com for at se de sidstnyeste produkter, få nyttige oplysninger og yderligere oplysninger om vores produkter.

DE DIETRICH
Forøget værdi

www.dedietrich-electromenager.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt!

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne brugervejledning.

• SIKKERHEDSANVISNINGER

ADVARSEL: Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme i forbindelse med brug. Små børn skal holdes på afstand. Undgå berøring af varmelegemerne i ovnen. Hold børn under 8 år på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.

ADVARSEL: Dette apparat kan benyttes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller med manglende erfaring og kendskab, hvis de er under passende opsyn eller er blevet oplært i brugen af apparatet på en sikker måde samt er blevet gjort opmærksom på de farer, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke foretage rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

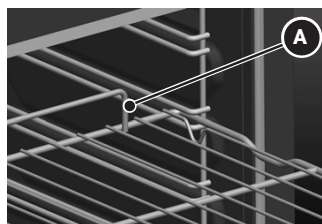
Rengør ikke glasdelen med hverken skurepulver eller spatel af skærende metal, idet de kan ridse overfladen og være årsag til, at den splintrer.

ADVARSEL: Kontrollér, at apparatet er slukket inden udskiftning af pæren for at undgå at få elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til tænding ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernstyring.

Undgå rengøring med damprensere.

Advarsel: For at hindre fade osv. i at vippe, skal delen "A" indsættes først, idet den holdes løftet som vist i figuren.



Det er meget vigtigt at aflevere brugsanvisningen sammen med apparatet i tilfælde af overdragelse.

Dette apparat er udviklet til brug i private hjem og er beregnet til tilberedning og opvarmning af fødevarer. Apparatet må ikke benyttes til andre formål.

Installationen af apparatet skal udføres af autoriserede og kvalificerede installatører med kendskab til de gældende installationsstandarder.

Frakobl strømmen, og lad apparatet afkøle inden vedligeholdelse eller rengøring.

VIGTIGT: Vær opmærksom ved åbning af lågen, idet ovnen producerer varm luft eller damp i forbindelse med tilberedning.

Brugeren må ikke selv udskifte apparatets forsyningskabel. Udskiftningen må kun udføres af kvalificeret personale.

Tildæk aldrig ovnrummet med stanniol. Herved undgås lukning af udluftningsåbningerne og negativ påvirkning af varmevekslingen, hvilket kan beskadige emaljen.

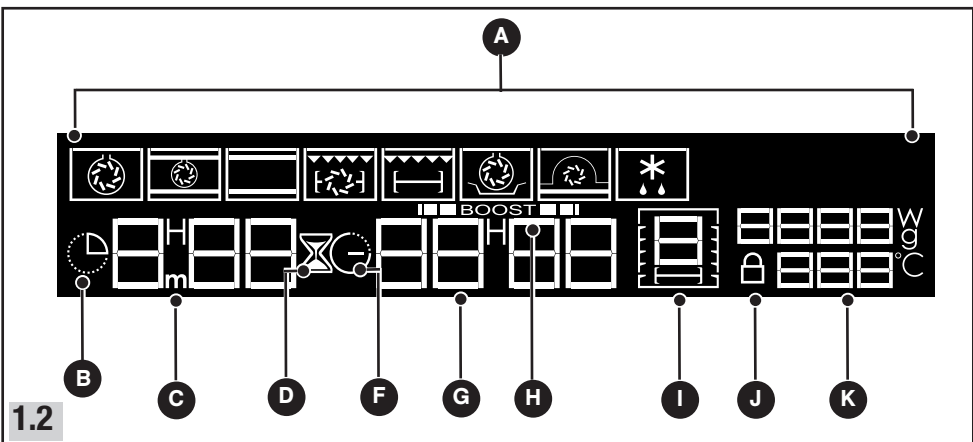
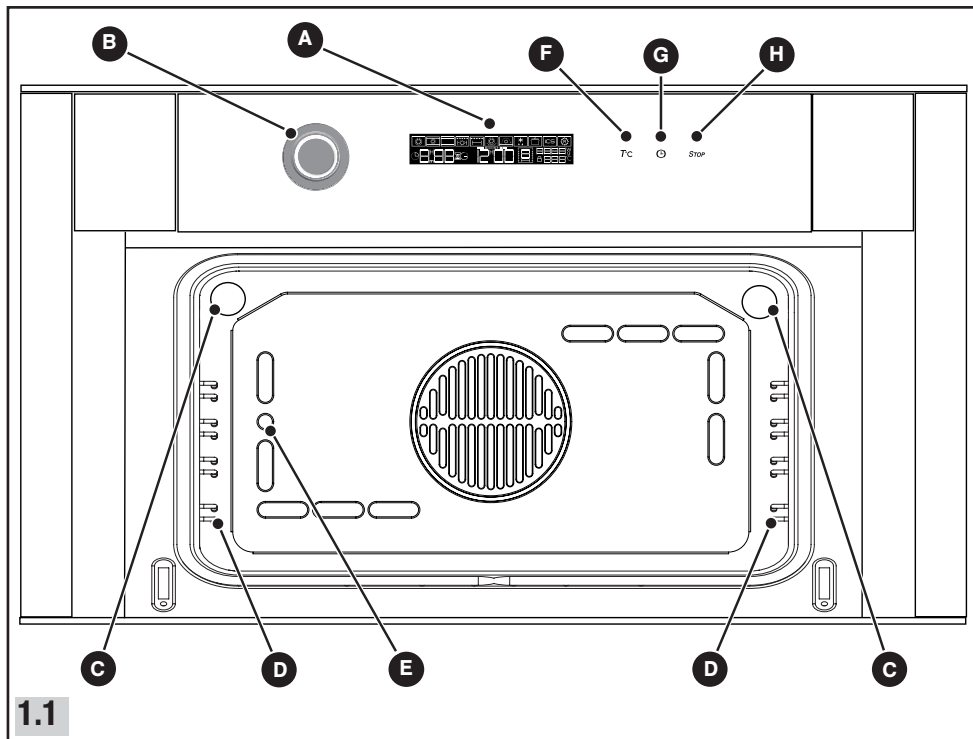
Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra ovnlågen, og opvarm ovnen til maks. temperatur i 45 minutter, inden ovnen tages i brug (for at fjerne lugt og røg som følge af rester fra produktionen). Rengør ovnrummet omhyggeligt med sæbevand, og skyl efter med en smule vand. Brug ikke for meget vand, idet det kan trænge ind og ødelægge de indvendige dele.

Kontakt altid et autoriseret servicecenter i tilfælde af eventuelle reparationer. Sørg for, at der benyttes originale reservedele. Uautoriserede reparationer indebærer risiko for skader.

Apparatet opfylder kravene i følgende direktiver/forordninger:

- 2006/95/EF (lavspænding)
- 2004/108/EF (elektromagnetisk kompatibilitet)
- 1935/2004 (materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer)
- 2012/19/UE (WEEE)
- 2009/125/EF (EuP)
- 2011/65/EF (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

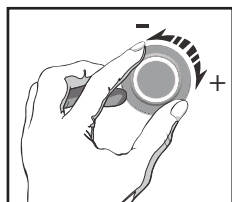
1



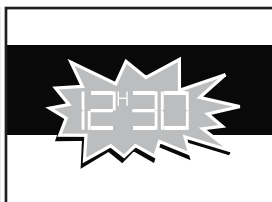


2.1

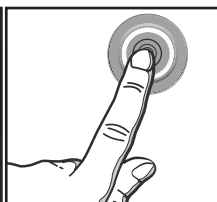
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

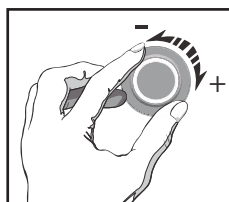


2.1.5

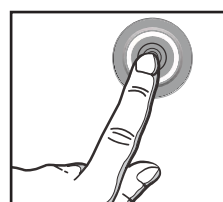


2.2

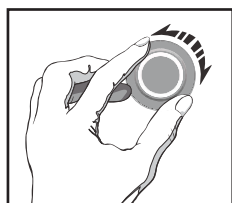
2.2.1



2.2.2



2.2.3

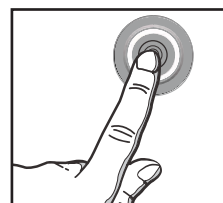


2.3

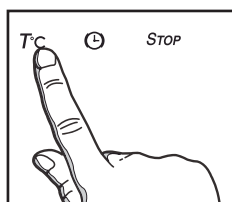
2.3.1



2.3.2

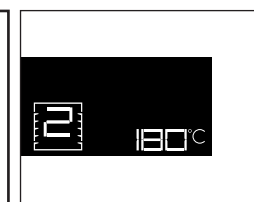


2.3.3

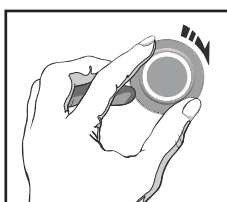


2.4

2.4.1



2.4.2



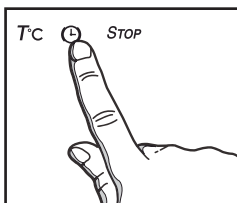
2.4.3



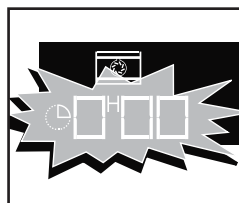
2.4.4



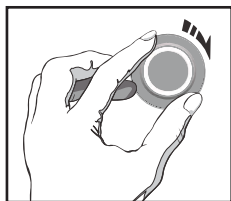
2.4.5



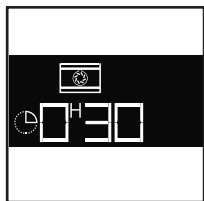
2.5



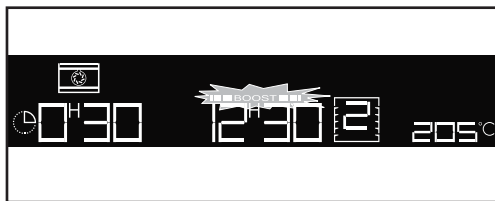
2.5.1



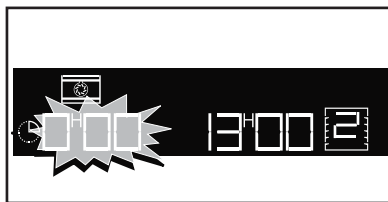
2.5.2



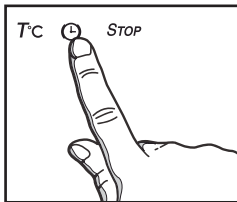
2.5.3



2.5.4

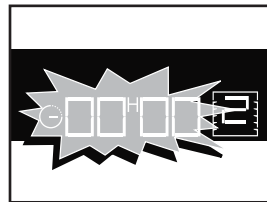


2.5.5

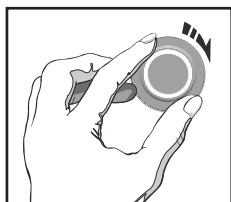


2.6

2.6.1



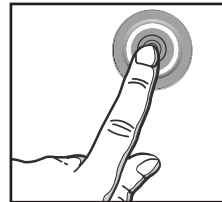
2.6.2



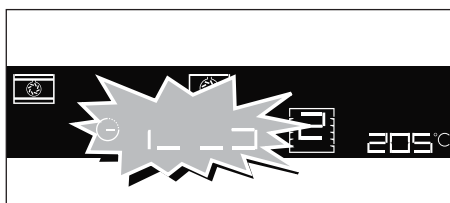
2.6.3



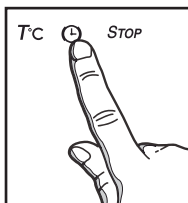
2.6.4



2.6.5

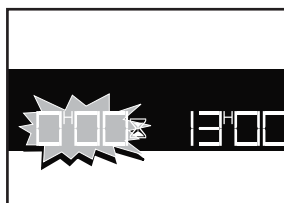


2.6.6

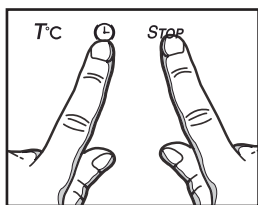


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



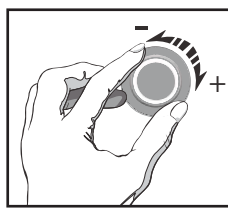
2.9

2.9.1

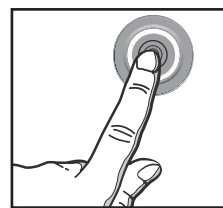


2.10

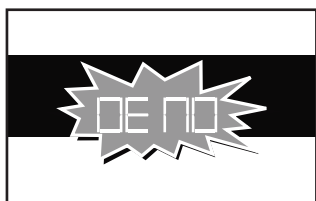
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Præsentation



1.1 Præsentation af ovnen:

- A** Betjeningspanel
- B** Betjeningsknop
- C** Lampe
- D** Ribber (4 positioner)
- E** Hul til drejespyd
- F** Tast til indstilling af temperatur
- G** Tast til indstilling af tid, afsutning på bagning og minutur
- H** Stoptast

1.2 Præsentation af betjeningspanelet:

- A** Visning af bagefunktioner
- B** Indikator for bagingens varighed
- C** Visning af bagingens varighed / minutur
- D** Indikator for minutur
- F** Indikator for slutning på bagning
- G** Visning af klokkeslæt
- H** Indikator for temperaturstigning
- I** Indikator for ribber
- J** Indikator for spærring af tastatur (børnesikring)
- K** Visning af ovnens temperatur

2 Anvendelse



2.1 Brug af betjeningspanelet


• SÅDAN INDSTILLES KLOKKESLÆTTET:

Når ovnen tændes, blinker displayet på **12:00** (2.1.1).

- Indstil klokkeslættet med drejknappen (2.1.2).
F.eks.: 12:30 (2.1.3).

- Tryk på drejknappen for at godkende (2.1.4).
Displayet blinker ikke mere (2.1.5).

2.2 Sådan ændres klokkeslættet:

- Tryk på tasten  i nogle sekunder, indtil displayet giver sig til at blinke, slip den dernæst igen (2.2.1). Et bip angiver, at indstillingen nu er mulig.

- Justér klokkeslættet med drejknappen (2.2.2). Tryk på drejknappen for at godkende (2.2.3).

OBS:

Hvis indstillingen ikke godkendes, bliver den automatisk indlæst i løbet af nogle sekunder.

2.3 • ØJEBLIKkelig BAGNING:

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

- Vælg den ønskede bagning med drejknappen (2.3.1).

F.eks.:  --> Anbefalet temperatur 205°C (2.3.2).

- Godkend med et enkelt tryk på drejknappen (2.3.3).

2.4 Sådan ændres bagetemperaturen:

Ovnen foreslår en optimal temperatur for denne type bagning.

- Det er dog muligt at justere temperaturen ved at trykke på tasten **T°C** (2.4.1).

Temperaturen blinker i displayet (2.4.2).

- Justér temperaturen med drejknappen (2.4.3).

F.eks.:  justeret til 220°C (2.4.4).

- Godkend ved at trykke på drejknappen.

Indikatoren for temperaturstigning **■■■BOOST■■■** signalerer, at temperaturen stiger inde i ovnen. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den valgte temperatur (2.4.5).

- Bagingen standses ved at trykke i nogle sekunder på tasten **STOP**.



Bemærk:
Man kan til enhver tid standse bagningen ved at trykke på tasten STOP, og bagningen genoptages med et enkelt tryk på drejeknappen.

• PROGRAMMERET BAGNING:

2.5 Bagning med øjeblikkelig start og programmeret varighed

- Vælg den ønskede bagefunktion og justér temperaturen (se afsnittet: Øjeblikkelig bagning).

- Tryk på tasten  (2.5.1).

Visningen **0:00** blinker for at angive, at indstillingen nu er mulig.

- Indstil bagningens varighed med drejeknappen (2.5.2).

F.eks.: Bagning i 30 min (2.5.3).

- Tryk på drejeknappen for at godkende.

Nedtællingen starter straks efter indstillingen.

Indikatoren for temperaturstigning **■■■BOOST■■■** signalerer, at temperaturen stiger inde i ovnen.

Visningen af varighed blinker ikke mere (2.5.4).

Efter disse 5 trin, varmer ovnen op:

Ovnen udsender en række bip, når den har nået den valgte temperatur.

Når bagningen er slut (programmeret tid udløbet),

standser ovnen og **0:00** blinker (2.5.5). Ovnen udsender en række bip i nogle sekunder. Man standser disse bip ved at trykke på en vilkårlig tast.




OBS
En bagning sker altid med lukket ovndør.

Efter en bagning fortsætter ovnens afkølingsblæser med at fungere i et vist tidsrum for at sikre en driftssikker ovn.

2.6 Bagning med udskudt start og valgt tidspunkt for slutning på bagning

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret bagning (øjeblikkelig start).

- Tryk på tasten  for at få indikatoren for slutning på bagning til at blinke (2.6.1).

- Indikatoren for slutning på bagning blinker for at angive, at indstillingen nu er mulig (2.6.2).

- Drej på drejeknappen for at indstille tidspunktet for slutning på bagning (2.6.3).

F.eks.: Slutning på bagning kl. 13:30 (2.6.4).

- Tryk på drejeknappen for at godkende (2.6.5).

Hvis den ikke godkendes manuelt, vil indlæsningen af slutning på bagning ske automatisk efter nogle sekunder.

Visningen af slutning på bagning blinker ikke mere. Visningen skifter tilbage til dagens kl.

En animation angiver, at ovnen er programmeret med udskudt bagning (2.6.6).

Efter disse 3 trin, er starten på opvarmning udskudt således, at bagningen er færdig kl. 13:30.

Når bagningen er slut (slutning på programmeret tid), standser ovnen og

indikatoren for bagningens varighed og **0:00** blinker. Ovnen udsender en række bip i nogle sekunder. Man standser disse bip ved at trykke på en vilkårlig tast.

• TILPASNING AF ANBEFALET TEMPERATUR:

Vælg bagefunktion.

Hvis du ønsker at tilpasse den anbefalede temperatur:

- Tryk på tasten **T°C** indtil temperaturen blinker.


- Justér temperaturen med drejeknappen.

- Tryk på drejeknappen for at godkende.

2.7 • BRUG AF FUNKTION MED MINUTUR:

Denne funktion er tilgængelig ligegyldigt om ovnen er standset eller under bagning, men den standser under alle omstændigheder ikke en igangværende bagning.

I det første tilfælde:

- Tryk 1 gang på tasten  (2.7.1).

Symbolet for minutur  og **0m00s** blinker

(2.7.2). Justér den valgte tid med drejeknappen.


Tryk igen på drejeknappen for at godkende.

Displayet holder op med at blinke og minuturet starter og tæller ned i sekunder.

Når tiden er udløbet, udsender minuturet en række bip for at signalere det.

Man standser disse bip ved at trykke på en vilkårlig tast.

I det andet tilfælde under en bagning:

- Tryk 3 gange på tasten  for at få adgang til minuturet. Brug samme fremgangsmåde til at indstille minuturet og godkend den valgte tid. Bagningen fortsætter og minuturet starter sin nedtælling. Når tiden er udløbet, kan du standse bippene ved at trykke på drejeknappen.


OBS

Det er muligt at ændre eller annullere programmeringen af minuturet på et vilkårligt tidspunkt ved at trykke på tasten  og dernæst stille tiden tilbage på 00:00.

2.8 • SPÆRRING AF BETJENINGER:

(Børnesikring)

Det er muligt at forhindre børn i at få adgang til ovnens betjeninger på følgende måde:

- Tryk samtidigt på tasterne **STOP** og  i et par sekunder (2.8.1).

Dernæst vises en hængelås i displayet (2.8.2).

Adgangen til ovnens betjeninger er spærret.

Sådan låses den op:

- Tryk samtidigt på tasterne **STOP** og  i et par sekunder.

Nu er det muligt at bruge ovnens betjeninger igen.

2.9 • “STANDBY” FUNKTION:

Ovnens er udstyret med en standby funktion (forlænget pause). Visningen angiver klokkeslættet. Hvis brugeren ikke foretager nogen handling i 4 minutter, slår ovnens display over på standby (2.9.1). Ingen tast kan aktiveres. Brug funktionsvælgeren til at aktivere visningen igen. Nu er ovnens display igen aktivt og det er muligt at foretage en bagning.

2.10 • INDSTILLING AF KONTRAST:

- Indstil klokkeslættet på **00:10** (se afsnittet “indstilling af kl.”)


- Tryk på tasten **T°C** indtil visning af **-CO-** (2.10.1).

- Justér kontrasten med drejeknappen (2.10.2).

- Tryk på drejeknappen for at godkende (2.10.3).

2.11 • “DEMO” FUNKTION:

- Indstil klokkeslættet på **00:00** (se afsnittet “indstilling af kl.”)

- Tryk samtidigt og i 10 sekunder på tasterne **T°C**,  og **STOP** indtil visning af **DEMO** (2.11.1).

- For at vende tilbage til normal funktion, sæt klokkeslættet på **00:00**.

- Tryk igen på tasterne **T°C**,  og **STOP** indtil slukning af **DEMO**.

OBS

Når ovnen er i “DEMO” funktion, er varmelegemerne ikke aktive.

OVNENS BAGEFUNKTIONER

**VARMLUFT**

(anbefalet temperatur 180°C, min. 35°C, max. 235°C)

- Bagningen sker ved hjælp af et varmelegeme, der sidder bag i ovnen, og en propel der blæser luften rundt.
 - Hurtig temperaturstigning: Visse retter kan stilles ind i ovnen, når de er kolde.
 - Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag.
- Til flere bagninger samtidigt på op til 3 niveauer.

**KOMBINERET VARMLUFT**

(anbefalet temperatur 205°C, min. 35°C, max. 275°C)

- Bagningen sker ved hjælp af varmelegemer nederst og øverst i ovnen og en propel, der blæser luften rundt.
- Tre kombinerede varmekilder: Meget varme nederst i ovnen, lidt varmluft der blæses rundt og en anelse grill til at brune.
- Anbefales til grønsagstærter, pies, saftige frugttærter, som helst skal lægges på et lerfad.

**TRADITIONEL OVN**

(anbefalet temperatur 200°C, min. 35°C, max. 275°C)

- Bagningen sker ved hjælp af varmelegemer nederst og øverst i ovnen uden blæsning af varmluft.
- Anbefales til en langsom og udsøgt bagning eller stegning: Vildtkød... Til at brune en oksesteg. Til langtidstegning i stegeso eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (kylling, ragout).

**GRILL + DREJESPYD**

(anbefalet temperatur 210°C, min. 180°C, max. 230°C)

- Stegningen sker skiftevis med varmelegemet øverst og propellen, der blæser varmluft.
- Det er unødvendigt at varme ovnen op. Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider.
- Stil en bradepande ind på nederste ribbe.
- Anbefales til fjerkræ eller steg på drejespyd, til at brune og stege

lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.

**GRILL + DREJESPYD**

(anbefalede positioner 2 eller 4 - min. 1 - max. 4)

- Bagningen eller stegningen sker med det øverste varmelegeme.
- De anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsiver, dybhavsrejer som lægges på risten.

**HOLDE VARM**

(anbefalet temperatur 80°C, min. 35°C, max. 100°C)

- Denne funktion gør det muligt at holde dine retter varme i kraft af en særlig indstilling af varmelegemet bag i ovnen kombineret med varmluft.
- Anbefales til at få dej til brød, brioche, kouglof til at hæve... formen stilles på ovns bund uden at overskride 40°C (tallerkenvarmer, optøning).

**BRØD**

(anbefalet temperatur 205°C, min. 35°C, max. 275°C)

- Anbefalet funktion til bagning af brød.
- Læg brøddejen på en plade og stil den ind i ovnen efter forvarmning - 2. ribbe.
- Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovns bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.

**OPTØNING**

(anbefalet temperatur 30°C, min. 30°C, max. 50°C)

- Optøningen af retter sker med begrænset varmetilførsel og varmluft funktion.
- Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...).
- Optøning af kød, boller, osv. sker ved 50°C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saft fra optøning, som ikke er spiselig).

PT

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um forno **DE DIETRICH** e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

*O seu novo forno **DE DIETRICH** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.*

*Na gama de produtos **DE DIETRICH**, encontrará igualmente uma vasta gama de fogões, placa de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno **DE DIETRICH**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões

Também pode contactar-nos através do nosso sítio:

www.dedietrich-electromenager.com onde poderá tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações e obter informações de carácter útil e complementar.

*A Marca **DE DIETRICH**
Novos objectos de valor*

www.dedietrich-electromenager.com 

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de utilização.

• **NORMAS DE SEGURANÇA**

ATENÇÃO: Este aparelho e as partes acessíveis do mesmo tornam-se muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho. É preciso tomar cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno. Mantenha as crianças de idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho se não forem mantidas sob vigilância constante.

ATENÇÃO: Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou ainda com pouca experiência e conhecimentos se forem mantidas sob vigilância adequada ou se tiverem sido instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e estiverem cientes dos perigos relacionados com a mesma. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

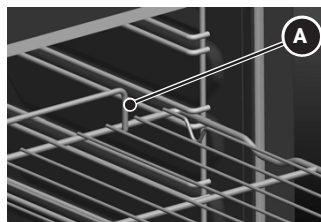
Para a limpeza das partes de vidro, não utilize produtos abrasivos nem escovas metálicas cortantes porque poderiam riscar a superfície e provocar a ruptura dela.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

O aparelho não destina a se ser accionado mediante um temporizador externo ou um sistema de comando à distância separado.

Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.

Atenção: para obter o funcionamento correcto do sistema anti-viragem, introduza primeiro a parte “A” mantendo-a virada para cima, conforme indicado na figura.



É muito importante que este manual de instruções seja conservado juntamente com o aparelho e acompanhe o mesmo em caso de transferência a outra pessoa.

Este aparelho foi concebido para a utilização não profissional por pessoas no interior de habitações e destina-se à cozedura e ao aquecimento de alimentos, não devendo ser utilizado para outras finalidades.

A instalação do produto deve ser efectuada por instaladores competentes e qualificados, que conheçam as normas de instalação em vigor.

Antes de proceder às operações de manutenção ou limpeza, isole o aparelho da rede de alimentação eléctrica e aguarde o arrefecimento dele.

IMPORTANTE: durante a cozedura, o forno produz ar quente ou vapor, pelo que é necessário tomar cuidado ao abrir a porta.

O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utilizador. Para a substituição, contacte exclusivamente pessoal qualificado.

Nunca forre o forno com folhas de alumínio quer para não fechar as aberturas previstas, quer para não alterar a permuta térmica regular, com a consequente danificação do esmalte.

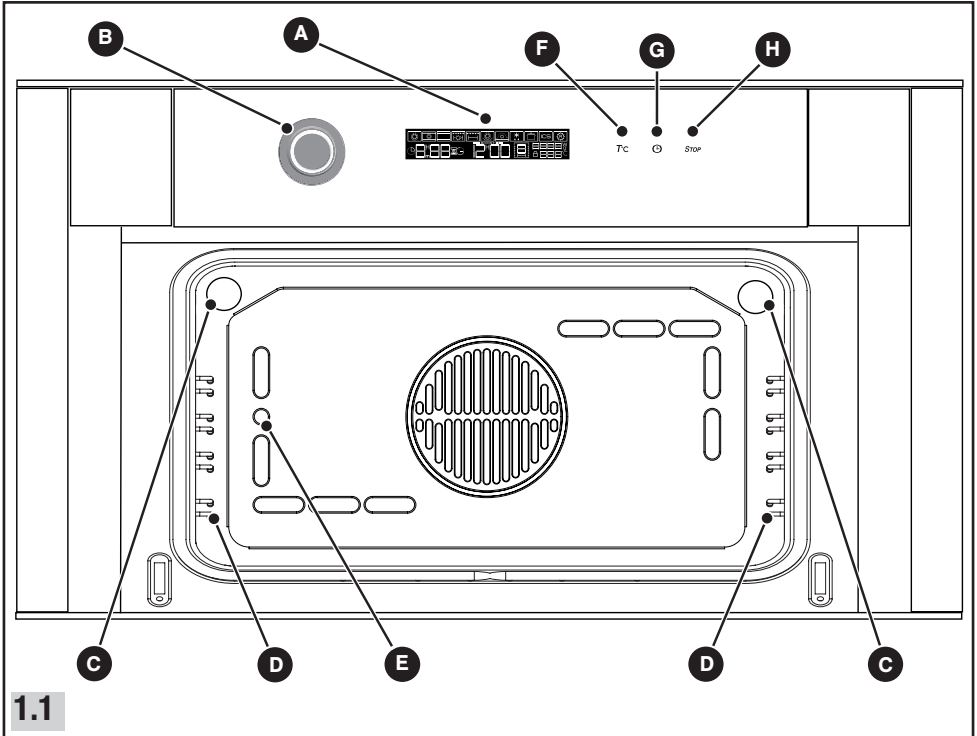
Antes de começar a utilizar o forno para a cozedura dos alimentos, é necessário remover as películas protectoras eventualmente aplicadas na porta do forno e aquecer o forno com o mesmo vazio à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (esta operação serve para eliminar os odores e fumo causados por resíduos do processo de fabrico). Em seguida, limpe o interior do forno com água ensaboada e enxagúe-o bem sem exagerar na quantidade de água porque a mesma poderia penetrar no interior do aparelho e causar danos nos componentes internos.

Para as eventuais intervenções de reparação, contacte sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exija a utilização de peças sobressalentes genuínas. As reparações efectuadas por pessoas não competentes podem provocar danos.

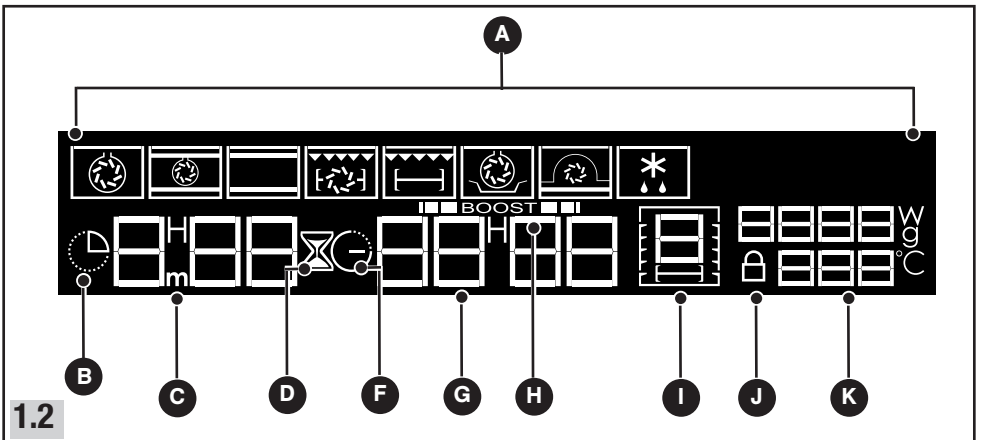
Este aparelho está em conformidade com as(os) seguintes Directivas/Regulamentos:

- 2006/95/CE (aparelhos eléctricos destinados à utilização dentro de certos limites de tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade electromagnética)
- 1935/2004 (materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos)
- 2012/19/UE (REEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

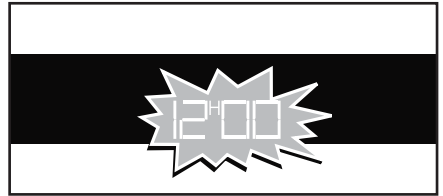
1



1.1

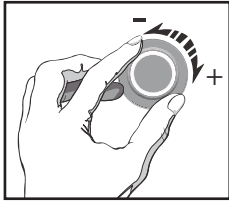


1.2

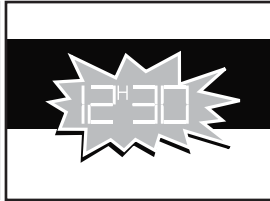


2.1

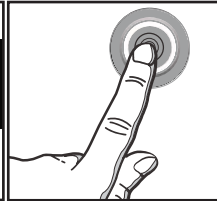
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

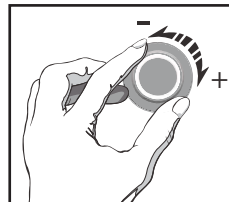


2.1.5

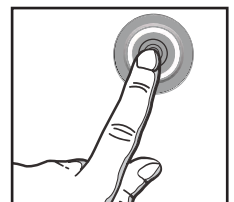


2.2

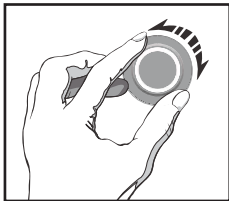
2.2.1



2.2.2



2.2.3

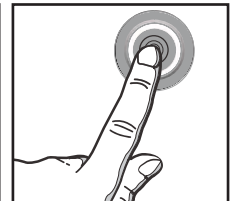


2.3

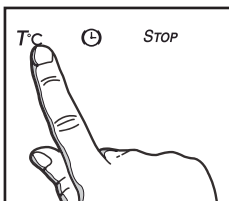
2.3.1



2.3.2

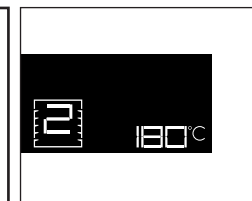


2.3.3

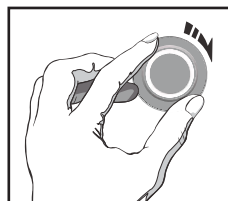


2.4

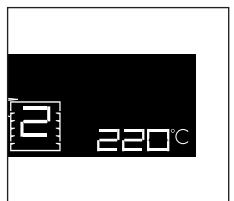
2.4.1



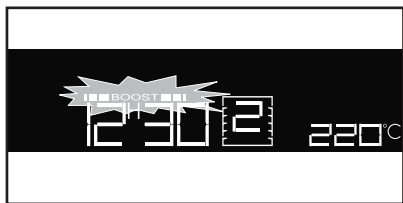
2.4.2



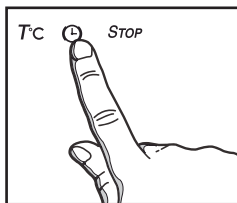
2.4.3



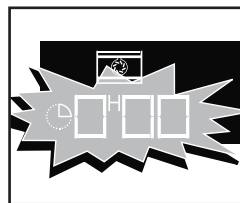
2.4.4



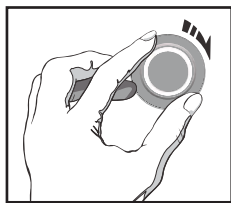
2.4.5



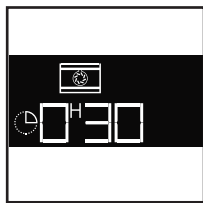
2.5



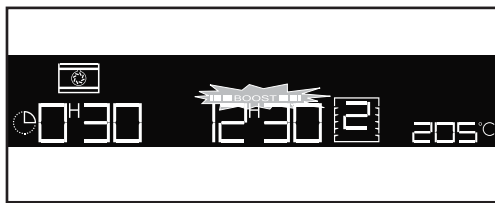
2.5.1



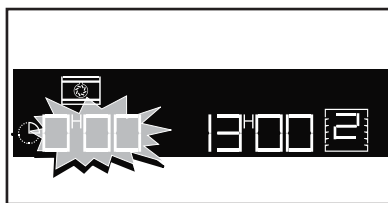
2.5.2



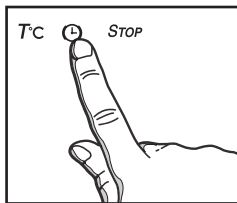
2.5.3



2.5.4

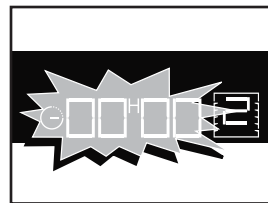


2.5.5

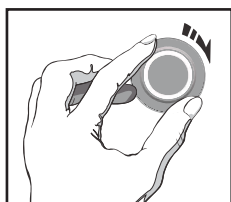


2.6

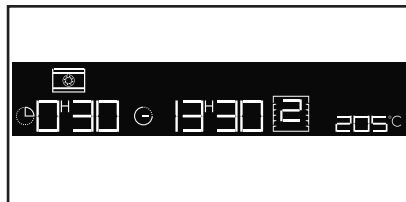
2.6.1



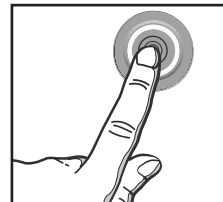
2.6.2



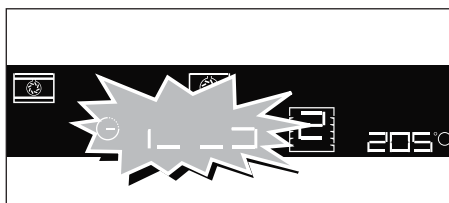
2.6.3



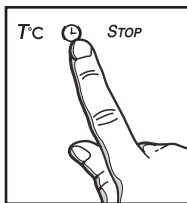
2.6.4



2.6.5

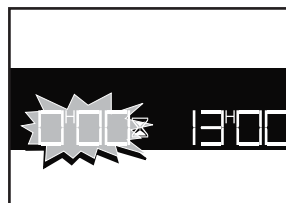


2.6.6

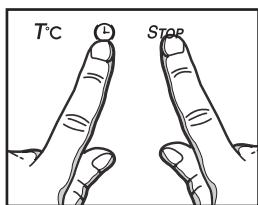


2.7

2.7.1



2.7.2



2.8

2.8.1



2.8.2



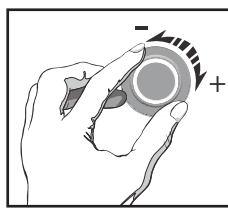
2.9

2.9.1

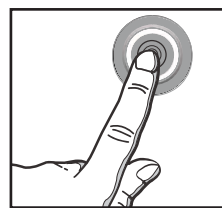


2.10

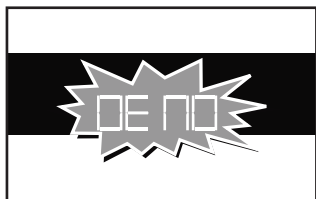
2.10.1



2.10.2



2.10.3



2.11

2.11.1

1 Apresentação



1.1 Apresentação do seu forno:

- A** Programador
- B** Manipulo dos comandos
- C** Lâmpada
- D** Encaixes do filamento (4 posições)
- E** Buraco para espeto rotativo
- F** Botão de regulação da temperatura
- G** Botão de regulação das temperaturas do fim da cozedura e do temporizador
- H** Botão de parar

1.2 Apresentação do programador:

- A** Apresentação dos modos de cozedura
- B** Indicador das durações de cozedura
- C** Visualização do tempo de cozedura/temporizador
- D** Indicador do temporizador
- F** Indicador do fim da cozedura
- G** Visualização do relógio
- H** Indicador do aumento da temperatura
- I** Indicador dos encaixes
- J** Indicador do bloqueio do teclado (segurança para as crianças)
- K** Visualização da temperatura do forno

2 Utilização



2.1 Utilização do programador

• COMO ACERTAR A HORA:


Aquando da ligação eléctrica, o visor pisca em **12h00** (2.1.1).

- Acerte a hora com o manipulo (2.1.2).

Exemplo: 12h30 (2.1.3).

- Prima o manipulo para validar (2.1.4). O visor fica fixo (2.1.5).

2.2 Para modificar a hora do relógio:

- Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir (2.2.1). Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

- Acerte a hora com o manipulo (2.2.2). Prima o manipulo para validar (2.2.3).

Atenção:

Se não validar, o valor é registado automaticamente após uns segundos.

2.3 • COZEDURA IMEDIATA:

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Selecciona com o manipulo a cozedura escolhida (2.3.1).

Exemplo:  --> Temperatura recomendada de 205°C (2.3.2).

- Valide premindo simplesmente o manipulo (2.3.3).


2.4 Modificar a temperatura de cozedura:

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

- Pode, no entanto, regular a temperatura premindo o botão **T°C** (2.4.1).



A temperatura pisca no visor (2.4.2).

- Ajuste a temperatura com o manipulo (2.4.3).

Exemplo:  regulada a 220°C (2.4.4).

- Valide, premindo o manipulo.

O indicador de aumento da temperatura

 **BOOST**  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons (2.4.5).

- Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão **STOP**.

Observações:

*Em qualquer altura, é possível suspender a cozedura, premindo o botão **STOP**; uma simples pressão no manipulo reinicia a cozedura.*

• COZEDURA PROGRAMADA:

2.5 Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).


- Prima o botão  (2.5.1).

O visor pisca em **0h00** para indicar que a regulação é então possível.

- Com o manípulo, regule o tempo de cozedura (2.5.2).

Exemplo: 30 min de cozedura (2.5.3).

- Prima o manípulo para validar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto. O indicador de aumento da temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. O visor do tempo deixa de piscar (2.5.4).

Após esses 5 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, **0h00** pisca (2.5.5). São emitidos vários bips durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

Atenção


 **Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.**

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma fiabilidade correcta do forno.

Cozedura com início diferido e hora final

2.6 escolhida

Proceda como para uma cozedura programada (início imediato).

- Prima o botão  para que o indicador do fim da cozedura pisque (2.6.1).

O indicador do fim da cozedura pisca para indicar que a definição é então possível (2.6.2).

- Rode o manípulo para acertar a hora do fim da cozedura (2.6.3).

Exemplo: fim da cozedura às 13h30 (2.6.4).

- Prima o manípulo para validar (2.6.5).

Sem validação manual, a memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar. O visor volta a indicar a hora actual.

Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida (2.6.6).

Após estas 3 acções, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30. No fim da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, o indicador do tempo de cozedura e **0h00** piscam. São emitidos vários bips sonoros durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

• PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA:

Selecione a função de cozedura.

Se quiser personalizar a temperatura recomendada:

- Prima o botão **T°C** até a temperatura ficar a piscar.


- Ajuste a temperatura com o manípulo.


- Prima o manípulo para validar.

2.7 • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR:


Esta função é acessível seja independentemente da utilização do forno, seja durante a cozedura, mas ela não interromperá em nenhum caso a cozedura em curso.



No primeiro caso:

- Prima 1 vez o botão  (2.7.1).

O símbolo do temporizador  e **0m00s** piscam (2.7.2). Ajuste o tempo escolhido com o manípulo. Prima novamente o manípulo para validar. O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de bips sonoros para avisar. A paragem dos bips efectua-se premindo qualquer botão.

No segundo caso, durante uma cozedura:


- Prima 3 vezes o botão  para aceder ao temporizador. Proceda do mesmo modo que para o temporizador independente e valide depois de ajustar o tempo escolhido. A cozedura continua e o temporizador arranca. Quando terminar o tempo, desligue os bips, carregando no manípulo.

 **Atenção**
É possível modificar ou cancelar em qualquer altura a programação do temporizador, pressionando o botão  e reduzindo o tempo para 0:00.

2.8 • BLOQUEIO DOS COMANDOS:

(Segurança para as crianças)

Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma quando o forno está desligado:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e  durante alguns segundos (2.8.1).

Aparece um cadeado no visor (2.8.2). O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.

2.9 • A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”:

O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada). O visor indica a hora. Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera (2.9.1). Nenhum botão pode ser activado. Para reactivar a visualização, utilize o selector de funções. O visor do forno fica novamente operacional e pode voltar a cozinhar.

2.10 • DEFINIÇÃO DO CONTRASTE:

- Acerte a hora em **00:10** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima o botão **T°C** até aparecer **-CO-** (2.10.1).

- Ajuste o contraste com o manípulo (2.10.2).

- Prima o manípulo para validar (2.10.3).

2.11 • MODO “DEMO”:

- Acerte a hora em **00:00:00** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima em simultâneo durante 10 segundos os botões **T°C**,  e **STOP** até aparecer **DEMO** (2.11.1).

- Para voltar ao modo normal, acerte a hora em **00:00**.

- Pressione novamente os botões **T°C**,  e **STOP** até desaparecer **DEMO**.

 **Atenção**
Quando o forno estiver no modo “DEMO”, os elementos de aquecimento estão inactivos.

MODOS DE COZEDURA DO FORNO**CALOR VENTILADO**

(temperatura recomendada 180°C, mín. 35°C, máx. 235 °C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
 - Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

**CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada 205°C, mín. 35°C, máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, bem como pela hélice de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e pouquíssimo grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

**TRADICIONAL**

(temperatura recomendada 200°C, mín. 35°C, máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas : carne de caça tenra... Para assar carne vermelha. Para apurar em recipientes fechados os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho).

**GRILL + ESPETO ROTATIVO**

(temperatura recomendada 210°C, mín. 180°C, máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, pelo elemento superior e pela hélice de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de

borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

**GRILL + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas 2 ou 4 - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada pelo elemento superior.
- São recomendados para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada 80°C, mín. 35°C, máx. 100°C)

- Esta posição permite manter quentes os alimentos através da regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar etc., com o molde colocado sobre a parte inferior, sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).

**PÃO**

(temperatura recomendada 205°C, mín. 35°C, máx. 275°C)

- Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
- Após um pré-aquecimento, coloque a bola de pão no tabuleiro de pastelaria - 2º encaixe.
- Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada 30°C, mín. 30°C, máx. 50°C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).

Dis.L506_674

Cod.099218009998

Rev.1_05/15

