

FR GUIDE D'UTILISATION

EN USER GUIDE

ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

NL GEBRUIKSGIDS

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

FOUR

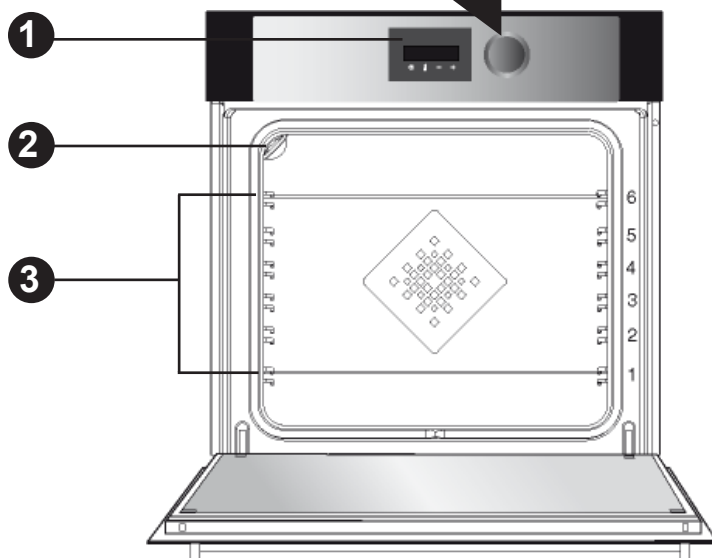
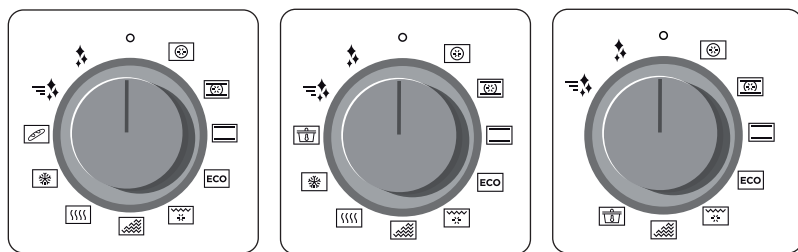
OVEN

HORNO

OVEN

FORNO

De Dietrich 

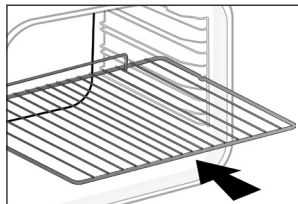


• 1

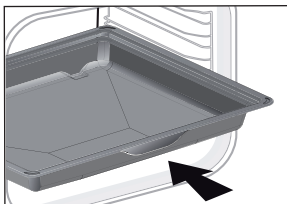


4

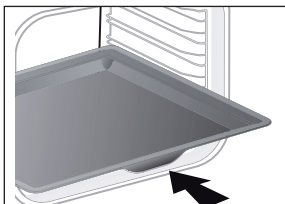
A



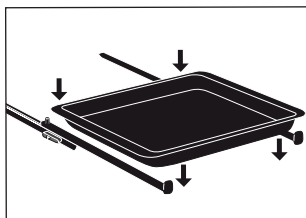
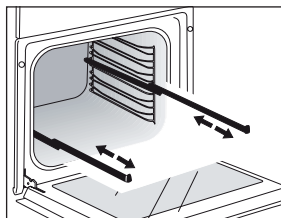
B



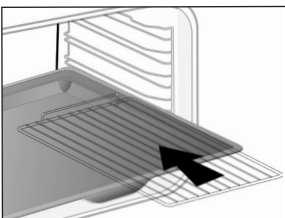
C



D



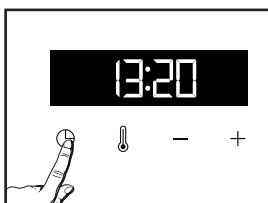
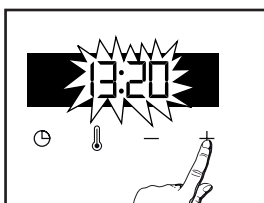
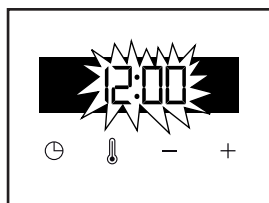
E



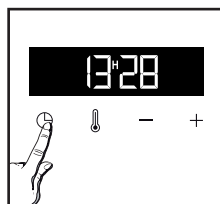
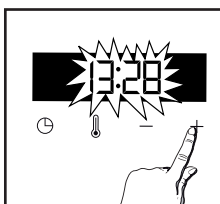
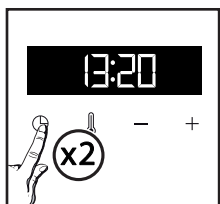
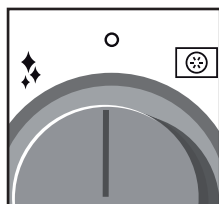
• 2



A



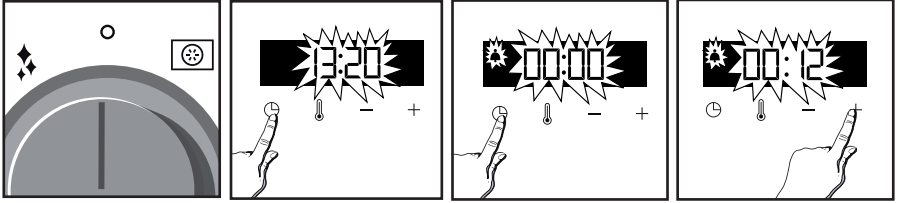
B



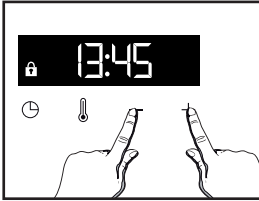
• 2



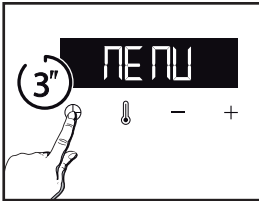
C



D



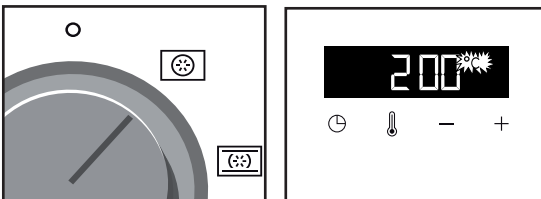
E



• 3

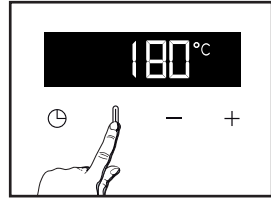
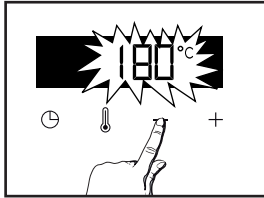
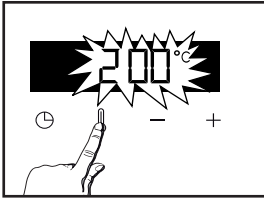


A

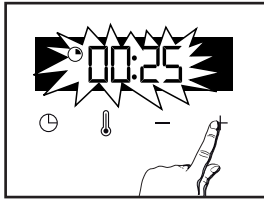
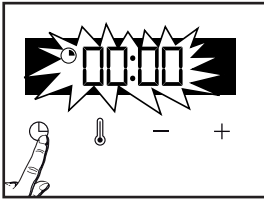




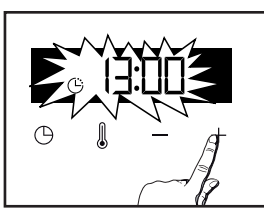
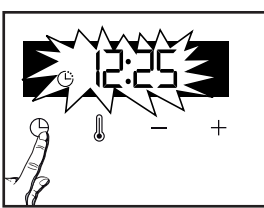
B



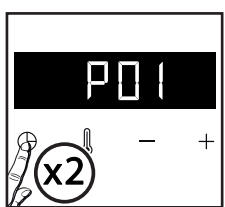
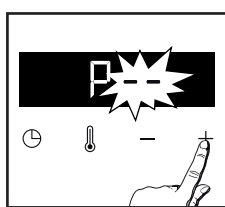
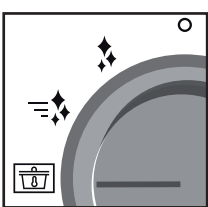
C



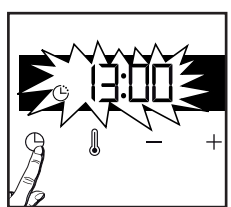
D



E

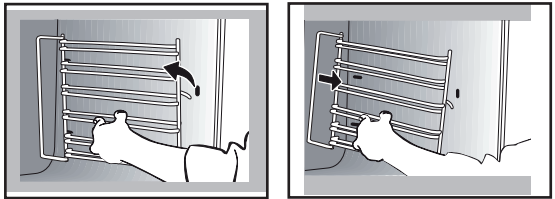


F

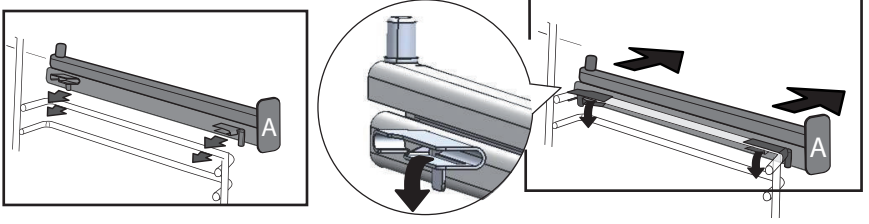




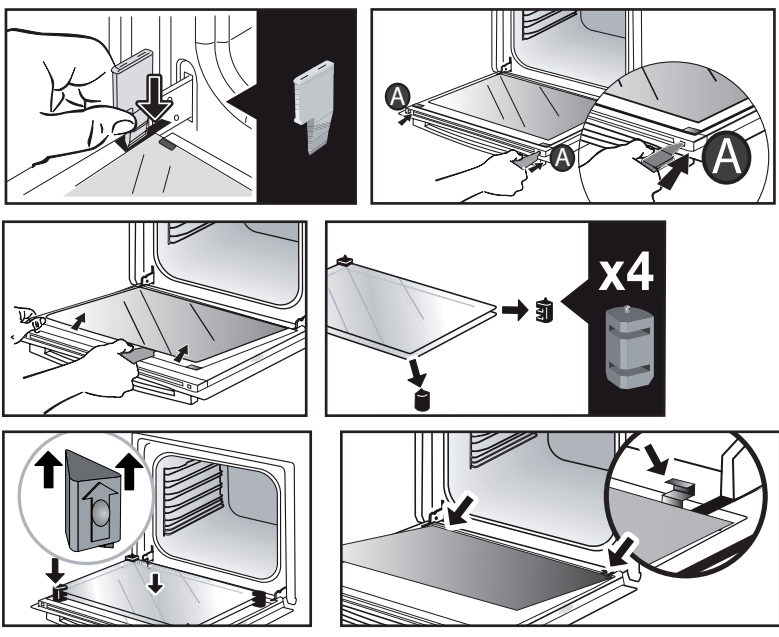
A

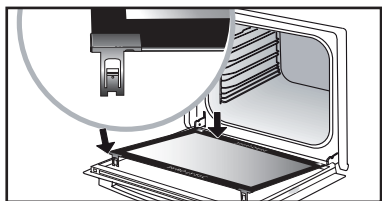


B

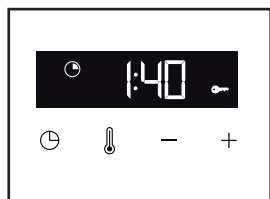
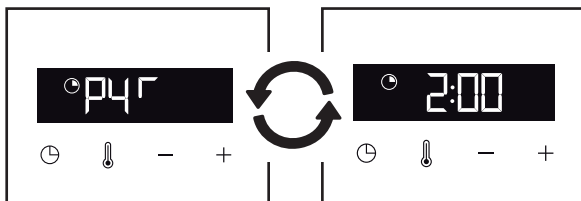


C

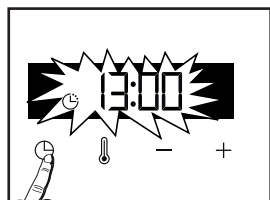




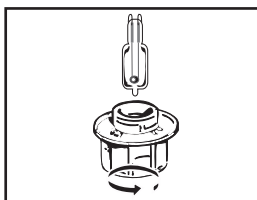
D



E



F



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.



BVCert.6011825

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

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



TABLE DES MATIERES

Présentation du four	3
Le bandeau de commande	3
Les accessoires	6
Réglages	7
Mise à l'heure	7
Modification de l'heure.....	7
Minuterie.....	7
Verrouillage des commandes	7
Menu réglages.....	7
Cuisson	8
Cuisson immédiate	8
Modification de la température	8
Programmation de durée.....	8
Cuisson départ différé	9
Basse température	9
Entretien	10
Surface extérieure	10
Démontage des gradins	10
Installation et démontage des rails coulissants	10
Nettoyage des vitres intérieures	10
Démontage et remontage de la porte.....	10
Autonettoyage par pyrolyse.....	11
Remplacement de la lampe.....	12
Anomalies et solutions	12
Service Après-Vente	13
Relations consommateurs France.....	13
Interventions France.....	13

1 PRESENTATION DU FOUR



1 BANDEAU DE COMMANDE

• L’AFFICHEUR



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

• LES TOUCHES



- 1 Réglage de l’heure et de la durée
- 2 Réglage de la température
- 3 Diminution des valeurs
- 4 Augmentation des valeurs

• LA MANETTE - SELECTEUR DE FONCTIONS (selon modèle)









Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Position zéro		Le four est à l’arrêt.
Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu’à 3 niveaux.
Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



• 1 PRESENTATION DU FOUR



Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO* ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril pulsé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèche-frite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).

• 1 PRESENTATION DU FOUR



Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 B a s s e température		Cette fonction vous est expliquée dans le chapitre «Cuisson». Elle est recommandée pour les cuissons lentes et fonctionne avec un départ four froid uniquement.

* Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.



Conseil économie d'énergie.

Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.



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

2 LA LAMPE

Pour les caractéristiques et le démontage de la lampe reportez-vous au chapitre «Entretien».

3 LES GRADINS

Ce four dispose de 6 gradins pour placer les accessoires (grille, plat...) à des hauteurs différentes en fonction des modes de cuisson choisis.

• 1 PRESENTATION DU FOUR



4 LES ACCESSOIRES (selon modèle)

Grille sécurité anti basculement (fig. A).

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

Insérer la poignée anti basculement vers le fond du four.

Plat multi usages, lèchefrite 45 mm (fig. B).

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

Plat Pâtisserie, 20 mm (fig. C).

Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.

Système de rails coulissants (fig.D)

Grâce au nouveau système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plats peuvent être sortis en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plats peuvent être extraits entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité,

ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

Grilles «saveur» (fig. E).

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.



Conseil
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèchefrite.



Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 2 REGLAGES



MISE A L'HEURE (fig. A)

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

Réglez l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche \ominus .

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position zéro.

Appuyez sur la touche \ominus le symbole minuterie apparaît h .

Appuyez de nouveau sur \ominus et ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche \ominus .

MINUTERIE (fig. C)

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

Appuyez sur la touche \ominus .

La minuterie clignote h . Réglez la minuterie avec les touches + et -.

Appuyez sur la touche \ominus pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

L'heure réapparaît dans l'afficheur.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment en appuyant sur \ominus . Pour annuler, réglez sur 00:00.

Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES (fig. D) - Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole h

à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole h disparaisse de l'écran.

MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela:

Appuyez sur la touche \ominus quelques secondes jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode réglages.


Appuyez de nouveau sur la touche \ominus afin de faire défiler les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
SL Au	
Sb on	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
Sc on	Préchauffage: Position ON, actif. Position OFF, pas de préchauffage.
Sd of	Mode DEMO: Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau quelques secondes sur \ominus .

• 3 CUISSON

 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.

CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

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

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE (fig. B)

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur ↓.

Ajustez la température avec + ou -.

Validez en appuyant sur ↓.








PROGRAMMATION DE DURÉE (fig. C)

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

Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson. Validez en appuyant sur ⌚.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Voir le tableau ci-après :

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINÉE	30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRIL PULSE	15 min
 GRIL VARIABLE	7 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DECONGELATION	60 min
 PAIN	40 min

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. **Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. D)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ⌚. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

• 3 CUISSON



MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle).

La cuisson “Basse température” doit absolument débiter four froid.

Ce mode de cuisson permet d’attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.



Conseil

Avant d’être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante.

CUISSON IMMEDIATE (fig. E)

Sélectionnez le mode de cuisson “Basse température” avec la manette.

Le four propose un choix de 10 programmes (voir tableau ci-dessous).

	Aliments	Durée cuisson	Niveau gradin
P01	Rôti de Veau	4h	2
P02	Bœuf saignant	3h	2
P03	Bœuf bien cuit	4h	2
P04	Rôti de Porc	5h	2
P05	Agneau rosé	3h	2
P06	Agneau bien cuit	4h	2
P07	Poulet	6h	2
P08	Petits Poissons	1h20	3*
P09	Grands Poissons	2h10	3*
P10	Yaourts	3h	1*

Faites défiler les programmes avec les touches + ou - .

Une fois le programme sélectionné, exemple : P01 (rôti de veau), posez votre viande directement sur la grille

au niveau du gradin conseillé dans le tableau et placez la lèchefrite dans le gradin inférieur pour récupérer le jus.

***NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué dans le tableau.

Validez ensuite en appuyant 2 fois sur la touche ☹, la cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s’éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes. Appuyez sur ☺ pour arrêter les bips.



Cuisiner en basse température nécessite d’employer des aliments d’une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l’intérieur et l’extérieur à l’eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. F)

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ☺. L’affichage clignote; réglez l’heure de fin de cuisson avec les touches + ou - . L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en basse température, «Hot» s’affichera à l’écran. Laissez alors refroidir le four.

• 4 *ENTRETIEN*



SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS (fig. A) (selon modèle)

Parois latérales avec gradins-fils:

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS (fig. B) (selon modèle)

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

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils. Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.

NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.



Mise en garde

Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE (fig. C)

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

Retirez la première glace clippée :

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

La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coins une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer. Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

• 4 ENTRETIEN



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

Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.



Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés:



PyroExpress en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage

automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyrolyse de 2h00

pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

NETTOYAGE IMMEDIAT (fig. D)

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

Tournez le sélecteur de fonctions sur une des fonctions d'autonettoyage.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement.

Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.



Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE (fig. E)

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez

• 4 ENTRETIEN



l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche ☹. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

REMPACEMENT DE LA LAMPE (fig. F)



Mise en garde
Assurez-vous que l'appareil est

déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques de l'ampoule:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot.

• 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS



- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- **Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- **Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

• 6 SERVICE APRES-VENTE



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

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

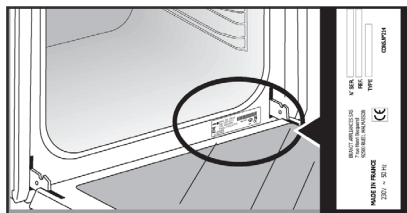
NOTA:

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

• Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

EN

DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

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

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

The De Dietrich logo consists of a diamond shape containing a stylized 'D' and 'I' intertwined.

CONTENTS

Description of the oven	3
The control panel.....	3
Accessories	6
Settings	7
Setting the clock	7
Changing the clock	7
Minute Minder	7
Locking the controls.....	7
Settings menu.....	7
Cooking	8
Immediate cooking	8
Changing the temperature.....	8
Programming the cooking time.....	8
Delayed start time.....	8
Low temperature	9
Care	10
External surface.....	10
Removing the shelf runners.....	10
Installing and removing the sliding rails.....	10
Cleaning the inner glass	10
Removing and putting back the door.....	10
Pyrolytic self-cleaning.....	10
Replacing the light bulb	11
Anomalies and solutions	12
After-sales service	13

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



1 THE CONTROL PANEL

• THE DISPLAY



- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Minute Minder
- Temperature indicator
- Pre-heating indicator
- Door lock

• BUTTONS



1



2



3



4

- 1 Setting the clock and cooking time
- 2 Adjusting the temperature
- 3 Reducing the values
- 4 Increasing the values







• THE FUNCTION SELECTION KNOB (depending on model)

Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
Zero position		The oven is switched off.
Fan oven*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
Combined oven	205°C 35°C - 230°C	Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.



• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Conventional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Pulsed grill	200°C 100°C - 250°C	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 thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	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).

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Low temperature		This mode is explained in the «Cooking» chapter. It is recommended for slow cooking and works only with a non-preheated oven.

*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.



Advice on how to save energy:

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.



Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.

2 THE LIGHT

For characteristics and to find out how to remove the light bulb, refer to the «Care» chapter.

3 SHELF RUNNERS AND LINERS

This oven has 6 shelf runners to position accessories (grill, dish, etc.) at different heights depending on the cooking mode chosen.

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



4 ACCESSORIES (depending on model)

Anti-tip safety rack (fig. A).

The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top).

Insert the anti-tip handle towards the back of the oven.

Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm (fig. B).

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

Pastry dish, 20 mm (fig. C).

Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.

Sliding rail system (fig.D)

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

«Flavour» grills (fig. E).

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven. By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.



Advice

To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

• 2 SETTINGS



SETTING THE CLOCK (fig. A)

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

Set the clock with + or -.

Confirm with

If there is a power cut, the clock flashes.

CHANGING THE CLOCK (fig. B)

The function selector switch must be in the zero position.

Press ; the minute minder symbol appears . Press again and set the clock using + or -.

Confirm with .

MINUTE MINDER (fig. C)

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

Press .

The minute minder flashes . Set the minute minder with + or -.

Press to confirm. The timer will then start.

Once the time has lapsed, there is a sound signal.

To stop it, press any key.

The time appears again in the display.

NB: You can modify or cancel the minute minder at any time by pressing . To cancel, set to 00:00.

If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

LOCKING THE CONTROLS (fig. D) - Child safety

Press + and - at the same time until the symbol appears on the screen. To unlock, press + and - until the symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU (fig. E)

You can adjust different settings on your oven. To do so:

Hold down until you get to the “MENU” display to access the settings mode.

Press again to scroll through the different settings.

Activate or de-activate the different parameters with + and -; see table below:

Default settings	Light: Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode). Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Pre-heating: Position ON, active. Position OFF, no pre-heating.
	DEMO Mode: Position ON, mode active. Position OFF, normal mode.

To exit the “MENU”, press again.

• 3 COOKING

Q Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

IMMEDIATE COOKING (fig. A)

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

Turn the function selector to any position. The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified.

The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.




CHANGING THE TEMPERATURE (fig. B)

When you are in the cooking mode of your choice, press .

Adjust the temperature with + or -.










Confirm by pressing .

PROGRAMMING THE COOKING TIME (fig. C)

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time  flashes and it is now possible to set it. Press + and - to adjust the cooking time. Confirm by pressing .


Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

See the table below.

COOKING MODE	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
 FAN OVEN	30 min
 COMBINED OVEN	30 min
 CONVENTIONAL OVEN	30 min
 ECO	30 min
 PULSED GRILL	15 min
 VARIABLE GRILL	7 min
 KEEP WARM	60 min
 DEFROSTING	60 min
 BREAD	40 min

The cooking time is saved automatically after a few seconds. **The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.**

DELAYED START (fig. D)

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press . The display flashes. Set the cooking end time with + and -.

The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

• 3 COOKING



“LOW TEMPERATURE” MODE (depending on model).

The «Low temperature» mode must begin with a non-pre-heated oven.

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to slow cooking at low temperature.

Cooking quality is optimal.



Advice

Before putting in the oven, the meat must be kept at room temperature for at least one hour.

IMMEDIATE COOKING (fig. E)

Use the control knob to select the «Low temperature» cooking mode.

The oven suggests a choice of 10 programmes (see table below).

	Food	Cooking time	Shelf level
P01	Roast veal	4 hours	2
P02	Rare beef	3 hours	2
P03	Well-cooked beef	4 hours	2
P04	Roast pork	5 hours	2
P05	Rosé lamb	3 hours	2
P06	Well-cooked lamb	4 hours	2
P07	Chicken	6 hours	2
P08	Small fish	1 hour 20	3*
P09	Large fish	2 hours 10	3*
P10	Yoghurt	3 hours	1*

Use + or - to scroll through the programmes.

Once the programme has been selected, for example P01 (roast veal), put your meat directly on the grill pan on the shelf level recommended in the table and put the drip tray on the bottom shelf to catch the drips.

N.B.: Do not use for programmes P08-P09-P10. Put them directly on the drip tray on the shelf level recommended in the table.

Then confirm by pressing twice ☺. Cooking begins.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and rings for 2 minutes. Press ☺ to stop the beeping.



Cooking at low temperature requires food to be extremely fresh. For poultry, it is important to rinse the outside and inside with cold water and to dray with absorbent paper before cooking.

DELAYED START (fig. F)

You can choose a delayed «low temperature» start.

After selecting your programme, press ☺. The display flashes. Set the cooking end time with + and -.

The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.



If your oven is too hot to start low temperature cooking, the word «Hot» is displayed on the screen. Leave the oven to cool.



EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS (fig. A) (depending on model)

Side liners with shelf runners:

Lift the front part of the shelf runner upwards. Press the entire shelf runner and release the front hook from its housing. Then, gently pull the whole of the shelf runner towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.

INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS (fig.B) (depending on model)

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the right rail against the right shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the left-hand rail.

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

To remove the rails, remove the shelf runners again.

Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release the shelf runner. Pull the rail towards you.

CLEANING THE INNER GLASS

To clean the inner glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



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

REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR (fig. C)

Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press the slots **A** to unclip the glass. Remove the glass panel.

The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean them.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.

Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the side with **«PYROLYTIC» facing you and legible.**

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.



PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Proposed cycles:



PyroExpress in 59 minutes.

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour. The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.**



Pyrolysis 2h00


for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE CLEANING (fig. D)

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

Turn the function selector to one of the self-cleaning functions.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down at once.




During pyrolysis, the symbol  is displayed in the programmer to indicate that the door is locked.

At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.



When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

DELAYED CLEANING (fig. E)

Follow the instructions in the previous paragraph and then set the end time for the pyrolysis cycle by pressing . The display flashes. Set the end time with  and . After these steps, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time. When the pyrolysis cycle has finished, put the function selector back to 0.

• 4 CARE



REPLACING THE LIGHT BULB

(fig. F)



Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port.

• 5 ANOMALIES AND SOLUTIONS



- «AS» is displayed (Auto Stop system).

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- Default code starting with «F». Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Check that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

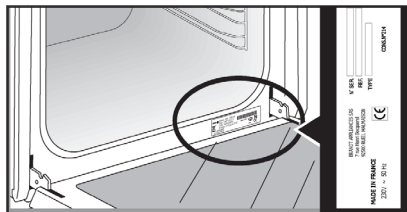
- **The «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

• 6 AFTER-SALES SERVICE



SERVICE CALLS

Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.



ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.



ES

ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA

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

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

Gracias por su confianza.



BY Cert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Presentación del horno.....	3
El panel de control.....	3
Los accesorios.....	6
Ajustes.....	7
Puesta en hora	7
Ajuste de la hora.....	7
Avisador.....	7
Bloqueo de los mandos	7
Menú de ajustes	7
Cocción	8
Cocción inmediata	8
Ajuste de la temperatura	8
Programación del tiempo.....	8
Cocción con inicio diferido.....	8
Baja temperatura	9
Mantenimiento	10
Superficie exterior.....	10
Desmontaje de los niveles.....	10
Instalación y desmontaje de las guías telescópicas.....	10
Limpieza de los cristales interiores.....	10
Desmontaje y montaje de la puerta.....	10
Autolimpieza por pirólisis.....	10
Sustitución de la bombilla.....	11
Anomalías y soluciones.....	12
Servicio técnico	13

1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



1 PANEL DE MANDOS

• LA PANTALLA



- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Avisador
- Indicador de temperatura
- Indicador de precalentamiento
- Bloqueo de la puerta

• LAS TECLAS



- 1 Ajuste de la hora y el tiempo
- 2 Ajuste de la temperatura
- 3 Reducción de los valores
- 4 Aumento de los valores







• LA RUEDA - SELECTOR DE FUNCIONES (según el modelo)

Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
Posición cero		El horno está apagado.
Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.



• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill con aire impulsado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la graseira en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletitillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 B a j a temperatura		Esta función se explica en el capítulo "Cocción". Está recomendada para las cocciones lentas y únicamente comienza con el horno frío

* Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



Consejo de ahorro de energía.

Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.



No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

2 LA LÁMPARA

Para conocer las características y el procedimiento de desmontaje de la bombilla, consulte el capítulo "Mantenimiento".

3 LOS NIVELES

Este horno dispone de 6 niveles para colocar los accesorios (parrilla, bandeja, etc.) a diferentes alturas en función de las cocciones seleccionadas.

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



4 LOS ACCESORIOS (según el modelo)

Parrilla de seguridad antivuelco (fig. A).

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

Bandeja multiusos, grasera 45 mm (fig. B).

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadora hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

Bandeja de pastelería, 20 mm (fig. C).

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

Sistema de guías telescópicas (fig. D).

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas pueden extraerse completamente, ofreciendo una

accesibilidad total. Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

Parrillas «sabor» (fig. E).

Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno. Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.



Consejo

Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.



Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

• 2 AJUSTES



PUESTA EN HORA (fig. A)

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Establezca la hora con las teclas + o -.

Confírmela con la tecla \ominus .

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

AJUSTE DE LA HORA (fig. B)

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición cero.

Pulse la tecla \ominus ; aparecerá el símbolo \clubsuit

del avisador. Pulse otra vez \ominus y ajuste la hora con las teclas + o -.

Confírmela con la tecla \ominus .

AVISADOR (fig. C)

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla \ominus .

El avisador parpadeará \clubsuit . Ajuste el temporizador con las teclas + o -.

Pulse la tecla \ominus para confirmar y comenzará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica.

Para detenerla, pulse cualquier tecla.

La hora volverá a aparecer en la pantalla.

Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento pulsando \ominus . Para cancelar, ajústelo en 00:00.

Sin confirmación, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

BLOQUEO DE LOS MANDOS (fig. D) - Seguridad para los niños

Pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que aparezca el símbolo \lock en la pantalla. Para desbloquearlos, pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que desaparezca el símbolo \lock de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES (fig. E).

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla \ominus durante unos segundos hasta que aparezca "MENÚ" para acceder al modo de ajustes.


Vuelva a pulsar la tecla \ominus para desplazarse por los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas + y - los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla:

Parámetros establecidos por defecto	Lámpara: Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
SL Au	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
Sb on	Pre calentamiento: Posición ON, activado. Posición OFF, sin pre calentamiento.
Sc on	Modo DEMO: Posición ON, modo activado. Posición OFF, modo normal del horno.

Para salir del "MENÚ", pulse de nuevo durante unos segundos \ominus .

• 3 COCCIÓN

 Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.

COCCIÓN INMEDIATA (fig. A)


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

Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.




AJUSTE DE LA TEMPERATURA (fig. B)

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse .

Ajuste la temperatura con + o -.

Confírmela pulsando .

PROGRAMACIÓN DE TIEMPO (fig. C)

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción  parpadeará y podrá ajustarlo. Pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción. Confírmelo pulsando .


Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

Consulte la siguiente tabla.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
 CALOR GIRATORIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 CONSERVAR CALIENTE	60 min
 DESCONGELACIÓN	60 min
 PAN	40 min

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. **La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. D)

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con + o -.

El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

• 3 COCCIÓN



MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo).

La cocción a “baja temperatura” debe empezar obligatoriamente con el horno frío.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta a temperaturas poco elevadas.

La calidad de cocción es óptima.



Consejo

Antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer un mínimo de una hora a temperatura ambiente.

COCCIÓN INMEDIATA (fig. E)

Seleccione el modo de cocción de “baja temperatura” con la rueda.

El horno le ofrece 10 programas para elegir (consulte la siguiente tabla)

Desplácese por los programas con las

	Alimentos	Tiempo de cocción	Nivel
P01	Asado de ternera	4h	2
P02	Buey poco hecho	3h	2
P03	Buey muy hecho	4h	2
P04	Asado de cerdo	5h	2
P05	Cordero poco hecho	3h	2
P06	Cordero muy hecho	4h	2
P07	Pollo	6h	2
P08	Pescados piezas pequeñas	1h20	3*
P09	Pescados piezas grandes	2h10	3*
P10	Yogures	3h	1*

teclas + o -.

Una vez seleccionado el programa, por

ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne directamente sobre la parrilla en el nivel recomendado en la tabla y coloque la grasera en el nivel inferior para recuperar el jugo.

***NOTA:** No utilice la parrilla para los programas P08-P09-P10. Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la tabla.

Después, confírmelo pulsando 2 veces la tecla ☺ y la cocción se iniciará.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 2 minutos. Pulse ☹ para detener los pitidos.



Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. F)

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a “baja temperatura”.

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla ☹. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con las teclas + o -.

El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará “Hot”. En ese caso, deje enfriar el horno.

• 4 MANTENIMIENTO



SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

DESMONTAJE DE LOS NIVELES (fig. A) (según el modelo)

Paredes laterales con paneles de varillas:

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de sus alojamientos. Retire los dos niveles.

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS (fig. B) (según el modelo)

Después de haber retirado los 2 paneles de varillas, escoja la altura de los niveles (de 2 a 5) a la que desea fijar sus guías. Encaje la guía derecha en el nivel derecho efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el panel de varillas. Proceda del mismo modo para la guía izquierda.

NOTA: la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope orientado hacia usted.

Coloque sus dos paneles de varillas y a continuación coloque su placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los paneles de varillas.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES INTERIORES

Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.



Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA (fig. C)

Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

Extraiga el primer cristal enganchado:

Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras **A** para desenganchar el cristal. Extraiga el cristal.

La puerta se compone de dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

• 4 MANTENIMIENTO



Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica **“PIROLÍTICO” orientada hacia usted y legible.**

Retire la cuña de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno está equipado con una función de autolimpieza por pirólisis:

La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, será imposible desbloquearla.



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Ciclos de pirólisis disponibles:



PyroExpress de 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida de la cavidad: limpia una cavidad poco sucia en menos de

una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura de la cavidad determina si el calor residual en la cavidad es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis ECO de 1:30 h automáticamente.**



Pirólisis de 2:00 h

Para una limpieza más profunda de la cavidad del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA (fig. D)

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

Gire el selector de funciones a una de las funciones de autolimpieza.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás del tiempo comenzará inmediatamente después.


Durante la pirólisis, verá en el programador el símbolo que indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea.



Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para que usted pueda volver a cocinar lo que desee.

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO (fig. E)

Siga las instrucciones descritas en el párrafo anterior y después ajuste la hora de fin de pirólisis que desee, pulsando la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin con las teclas + o -. Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda

• 4 MANTENIMIENTO



pospuesto para que finalice a la hora programada. Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA (fig. F)



Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la lámpara. Realice la intervención

cuando el aparato se haya enfriado.
Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando ésta deje de funcionar. Desatornillar el plafón y después extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.

• 5 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES



- La pantalla indica “AS” (parada automática)

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga su horno en PARADA.

- El código de fallo comienza por “F”. Su horno ha detectado una perturbación.

Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo. Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Compruebe si el horno se encuentra en modo “DEMO” (vea el menú de ajustes).

- La lámpara del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo después de la cocción para ventilar el horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el servicio postventa.

- La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa.

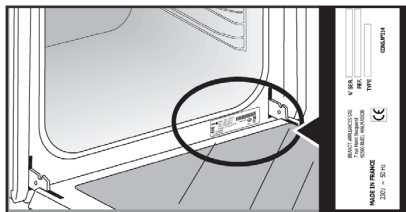
- **El símbolo de “bloqueo de puerta” parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta, póngase en contacto con el servicio postventa.

• 6 *SERVICIO TECNICO*



INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.



PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel. Wij danken u voor uw vertrouwen.



Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHOUDSOPGAVE

Voorstelling van de oven	3
Het bedieningspaneel	3
De accessoires	6
Instellingen	7
Inschakeling van de tijd	7
Wijziging van de tijd.....	7
Timer	7
Bedieningslot	7
Menu instellingen.....	7
Bakken	8
Onmiddellijk bakken	8
De temperatuur wijzigen.....	8
Programmering van de tijdsduur	8
Bakken met uitgestelde start	8
Lage temperatuur	9
Onderhoud	10
Buitenoppervlak	10
Demontage van de niveauhouders.....	10
Installatie en demontage van de schuifrails.....	10
Reiniging van de binnenkant van de ruiten	10
Demontage en hermontage van de deur.....	10
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse.....	11
Vervanging van de lamp.....	12
Storingen en oplossingen	12
Service dienst	13

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



1 BEDIENINGSPANEEL

• HET DISPLAY



- Baktijd
- Einde baktijd
- Vergrendeling toetsenbord
- Timer
- Temperatuurindicator
- Indicator voorverwarming
- Deurvergrendeling

• DE TOETSEN



- 1 Instelling van tijd en duur
- 2 Temperatuur instellen
- 3 Verlaging van de waarden
- 4 Verhoging van de waarden







• DE KNOP - FUNCTIEKEUZEKNOP (afhankelijk van het model)

Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
Nulstand		De oven staat uit.
Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Grill pulse	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Denk eraan een schaalkje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 L a g e temperatuur		Deze functie wordt uitgelegd in het hoofdstuk “Bakken”. Deze is aanbevolen voor langzaam bakken en werkt uitsluitend met het starten met een koude oven.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

2 DE LAMP

Zie voor de kenmerken en het demonteren van de lamp het hoofdstuk “Onderhoud”.

3 DE NIVEAUHOUDERS

De oven heeft 6 niveaus om de accessoires (rooster, bak,...) op verschillende hoogtes te plaatsen aan de hand van de gekozen kookwijze.

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



4 DE ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

Rooster met kantelbeveiliging (fig. A)

Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm (fig. B)

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

Patisserieplaat, 20 mm (fig. C)

Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.

Systeem met schuifrails (fig.D)

Met het nieuwe schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de bakken zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft. Daarenboven zorgt hun stabiliteit

ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.

Smaken” roosters (fig. E)

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de schaal opgevangen bakvocht.



Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.



Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.



Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

• 2 *INSTELLINGEN*



INSCHAKELING VAN DE TIJD (fig. A)

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in met de toetsen + of -.

Bevestig met de toets \ominus .

Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

WIJZIGING VAN DE TIJD (fig. B)

De functieschakelaar moet altijd op nul staan.

Druk op de toets \ominus het symbool timer verschijnt \blacktriangle . Druk nogmaals op \ominus en pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + of -.

Bevestig met de toets \ominus .

TIMER (fig. C)

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

Druk op de toets \ominus .

De timer knippert \blacktriangle . Stel de timer in met de toetsen + en -.

Druk op de toets \ominus om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

De tijd verschijnt opnieuw op het display.

N.B.: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren door een druk op \ominus . Stel om te annuleren af op 00:00. Zonder bevestigen gaat het registreren automatisch na enkele seconden.

BEDIENINGSSLOT (fig. D) - Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool \blacktriangle wordt weergegeven op het scherm. Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool \blacktriangle van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN (fig. E)

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk :


Druk enkele seconden op de toets \ominus totdat "MENU" wordt weergegeven, om toegang te krijgen tot de instellingsmodus.

Druk opnieuw op de toets \ominus om de verschillende instellingen door te lopen. Schakel met de toetsen met + en - de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel:

Standaard geïnstalleerde parameters	Lamp: Stand ON, de lamp blijft branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.
SL Au	Geluidssignalen - pieptonen: Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
Sb on	Voorverwarming: Stand ON, actief. Stand OFF, geen voorverwarming.
Sc on	DEMO-modus: Stand ON, modus actief. Stand OFF, normale modus van de oven.
Sd of	

Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw enkele seconden op \ominus .

• 3 BAKKEN

 Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. A)

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen. Zet de functieschakelaar op de gewenste stand.


De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen.

De oven verwarmt en de temperatuur-indicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt.




WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR (fig. B)

Wanneer u zich op de bakfunctie van uw keuze bevindt, drukt u op .

Stel de temperatuur bij met + of -.


Bevestig door een druk op .

PROGRAMMERING VAN DE BAKDUUR (fig. C)

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op , de baktijd  knippert, instellen is dan mogelijk. Druk op + of - om de baktijd in te stellen. Bevestig door een druk op .


Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

Zie onderstaande tabel.

BAK FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
 HETELUCHTFUNCTIE	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	30 min
 TRADITIONEEL	30 min
ECO ECO	30 min
 GRILL PULSE	15 min
 VARIABELE GRILL	7 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIEN	60 min
 BROOD	40 min

De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. **Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.**

BAKKEN MET UITGESTELDE START (fig. D)

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets . De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met + of -.

De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

• 3 BAKKEN



“LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model).

Het “Lage temperatuur” bakken moet absoluut met een koude oven beginnen. Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen.

Het bakresultaat is optimaal.



Tip

Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens een uur op kamertemperatuur zijn.

ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. E)

Selecteer de bakwijze “Lage temperatuur” met de knop.

De oven biedt een keuze uit 10 programma's (zie onderstaande tabel).


	Voedingsmiddelen	Baktijd	Niveau
P01	Kalfsgebraad	4h	2
P02	Weinig doorbakken rundvlees	3h	2
P03	Goed doorbakken rundvlees	4h	2
P04	Varkensgebraad	5h	2
P05	Rozig lamsvlees	3h	2
P06	Goed doorbakken lamsvlees	4h	2
P07	Kip	6h	2
P08	Kleine vissen	1h20	3*
P09	Grote vissen	2h10	3*
P10	Yoghurt	3h	1*


Scroll langs de programma's met de toetsen + of - .

Wanneer u het programma geselecteerd heeft, bijvoorbeeld: P01 (kalfsgebraad), legt u het vlees rechtstreeks op het rooster op het in de tabel aanbevolen

niveau en plaatst u de lekbak op het niveau daaronder om het bakvocht op te vangen.

***N.B.:** Gebruik het rooster niet voor de programma's P08-P09-P10. Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het in de tabel aangegeven niveau.

Bevestig daarna door 2 keer op de toets  te drukken, het bakken start.


De oven schakelt automatisch uit wanneer het bakken voltooid is en geeft een geluidssignaal gedurende 2 minuten. Druk op  om de pieptonen te stoppen.



Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

BAKKEN MET UITGESTELDE START (fig. F)

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt.

Druk na het selecteren van uw programma op de toets . De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met de toetsen + of - .

De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.



Als uw oven te warm is om op lage temperatuur te bakken, dan wordt “Hot” weergegeven op het scherm. Laat de oven dan afkoelen.

• 4 ONDERHOUD



BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch een harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUS (fig. A) (afhankelijk van het model)

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.

INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS (fig. B) (afhankelijk van het model)

Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de rechter rail tegen het rechter niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de linker rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE RUITEN

Demonteer de deur om de binnenzijde van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



Let op

Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR (fig. C)

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen. Verwijder het eerste vastgeklikte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen om het glas los te klikken. Verwijder het glas. De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber. Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen. Dompel het glas niet in water onder. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug. Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met **“PYROLYTIC” zichtbaar en naar u gericht**. Verwijder de plastic wig.

• 4 ONDERHOUD



Uw toestel is opnieuw operationeel.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.



Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Voorgestelde pyrolysecycli:



PyroExpress in 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, **dan wordt automatisch**

overgegaan tot een ECO pyrolyse van anderhalf uur.



Pyrolyse van 2 uur

voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGING (fig. D)

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai de functieschakelaar op een van de zelfreinigingsfuncties.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt het symbool op het display dat u aangeeft dat de deur vergrendeld is.

Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.



Wanneer de oven is afgekoeld, gebruik een vochtig doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.

REINIGING MET UITGESTELDE START (fig. E)

Volg de instructies beschreven in de vorige paragraaf en stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in door een druk op de toets . De weergave knippert, stel de eindtijd in met de toetsen + of -. Na deze acties wordt de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd. Zet na de pyrolyse de functieschakelaar terug op 0.

• 4 *ENTRETIEN*



VERVANGING VAN DE LAMP (fig. F)



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.

• 5 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*



- “AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”.

Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- **De oven wordt niet warm.** Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.

Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyscleaning wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display.

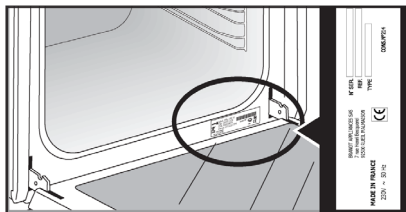
Deurslot defect, bel de servicedienst.

• 6 *SERVICEDIENST*



INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de “Service” referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ÍNDICE

Apresentação do forno	3
Módulo de comandos	3
Acessórios	6
Configurações	7
Acertar a hora	7
Ajuste da hora	7
Temporizador	7
Bloqueio dos comandos	7
Menu de configurações	7
Cozedura	8
Cozedura imediata	8
Modificação da temperatura	8
Programação da duração	8
Cozedura com início diferido	8
Temperatura baixa	9
Manutenção.....	10
Superfície exterior	10
Desmontagem dos encaixes	10
Instalação e desmontagem das guias deslizantes.....	10
Limpeza dos vidros interiores.....	10
Desmontagem e montagem da porta.....	10
Autolimpeza pirolítica	11
Substituição da lâmpada	12
Resolução de avarias.....	12
Serviço pós-venda.....	13

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

• BOTÕES



- 1 Ajuste da hora e da duração
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Diminuição dos valores
- 4 Aumento dos valores







• A MANETE - SELETOR DE FUNÇÕES (consoante o modelo)

Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
Posição zero		O forno está desligado.
Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.



• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Temperatura baixa		Esta função é explicada no capítulo de «Cozedura». É recomendada para cozeduras lentas e funciona apenas quando o forno é iniciado a frio.

* Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.



Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

2 LÂMPADA

Para consultar as características e instruções de demonstragem da lâmpada, veja o capítulo «Manutenção».

3 NÍVEIS

Este forno dispõe de 6 níveis onde colocar os acessórios (grelha, tabuleiro...) com alturas diferentes em função dos modos de cozedura seleccionados.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



4 ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

Grelha de segurança anti-inclinação (fig. A).

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os directamente sobre a grelha).

Introduzir a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno.

Prato multiusos, pingadeira de 45 mm (fig. B).

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direcção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

Prato de pastelaria, 20 mm (fig. C).

Inserido nos encaixes, pega na direcção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.

Sistema de guias deslizantes (fig.D)

Graças ao novo sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois os pratos podem ser retirados suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. Os pratos podem ser retirados por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco

de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

Grelhas «sabor» (fig. E).

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno. Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.



Conselho

Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

• 2 AJUSTES



ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora com os botões de + ou -. Valide com o botão

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição zero. Prima o botão e aparece o símbolo do temporizador . Prima novamente o botão e ajuste a configuração da hora com os botões + ou -.

Valide com o botão .

TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .

O temporizador pisca . Ajuste o temporizador com os botões + e -.

Prima o botão para validar, e é iniciada a contagem regressiva.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro.

Para parar, prima qualquer botão.

A hora volta a aparecer no visor.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura, premindo . Para cancelar, coloque em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

BLOQUEIO DOS COMANDOS (Fig. D)

- Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até que o símbolo desapareça do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (Fig. E)

Podem intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Prima o botão durante alguns segundos até aparecer «MENU» no visor, para aceder ao modo de configuração.


Prima novamente o botão para ver os diferentes ajustes.

Ative ou desative os diferentes parâmetros com os botões + ou -; consulte a tabela abaixo:

Para sair de «MENU», prima novamente durante alguns segundos.

Parâmetros instalados por defeito	Lâmpada: Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Preaquecimento: Posição ON, ativo. Posição OFF, sem preaquecimento.
	Modo DEMO: Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.

• 3 COZEDURA

 Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

COZEDURA IMEDIATA (fig. A)


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

Gire o seletor de funções para a posição desejada.

A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.




MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura com + ou -.










Valide premindo .

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura , podendo assim realizar o ajuste. Prima + ou - para ajustar a duração da cozedura. Valide premindo .

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.


Consulte a tabela abaixo.

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

• 3 COZEDURA



MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo).

A cozedura «temperatura baixa» deve ser iniciada com o forno a frio.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas pouco elevadas.

A qualidade de cozedura é ideal.



Conselho

Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

COZEDURA IMEDIATA (fig. E)

Selecione o modo de cozedura «temperatura baixa» com a manete.

O forno propõe uma seleção de 10 programas (ver a tabela abaixo).

	Alimentos	Duração da cozedura	Nível de encaixe
P01	Vitela assada	4h	2
P02	Carne de vaca em sangue	3h	2
P03	Carne de vaca bem passada	4h	2
P04	Porco assado	5h	2
P05	Cordeiro rosado	3h	2
P06	Cordeiro bem passado	4h	2
P07	Frango	6h	2
P08	Peixes pequenos	1h20	3*
P09	Peixes grandes	2h10	3*
P10	logurte	3h	1*

Veja todos os programas com os botões + ou -.

Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (vitela assada), coloque a carne diretamente sobre a grelha ao

nível do encaixe aconselhado na tabela e coloque a pingadeira dentro do encaixe inferior para recuperar o sumo.

***NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

Em seguida, valide premindo duas vezes o botão ☺, e a cozedura inicia-se.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 2 minutos. Prima ☹ para parar os sinais sonoros.



Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. F)

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão ☹. O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.



SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES (fig. A) (consoante o modelo)

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.

INSTALAÇÃO E DESMONTAGENS DAS GUIAS DESLIZANTES (fig. B) (consoante o modelo)

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia direita contra o encaixe direito efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia esquerda.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire

novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

LIMPEZA DOS VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA (fig. C)

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro. Retire o vidro.

A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar. Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

• 4 MANUTENÇÃO



Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «**PYROLYTIC**» virada para si e visível.

Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



PyroExpress em 59 minutos
Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura

da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise de 2h00m
para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA IMEDIATA (fig. D)

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

Gire o seletor de funções para uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está trancada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO (fig. E)

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo o botão ⊖. O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.

• 4 MANUTENÇÃO



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. F)



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.

• 5 RESOLUÇÃO DE AVARIAS



- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- Código de avaria que começa por «F».

O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- **O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de configurações).

- A lâmpada do forno não funciona.

Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.

É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

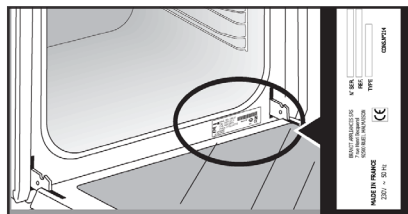
- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.

