

- FR** **Le guide d'utilisation de votre four**
- GB** **Using your oven**
- DE** **Bedienungsanleitung Ihres Backofens**
- NL** **Gebruiksaanwijzing van uw oven**
- DK** **Betjeningsvejledning til ovnen**
- ES** **Instrucciones de uso de su horno**
- PT** **O guia de utilização do seu forno**

DOP450*

De Dietrich 

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5-6
Conseils de sécurité	P.6
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.7
Changement du câble d'alimentation	P.8
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.9
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.10
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.11
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.13
Comment utiliser la minuterie ?	P.14
Comment faire une cuisson Economique ?	P.15
Comment faire une cuisson "Basse température"	P.16
Comment personnaliser la température de cuisson ?	P.17
Comment mettre en veille votre afficheur ?	P.17
Comment verrouiller les commandes (sécurité enfants) ?	P.17
Modes de cuisson du four	P.18-19
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.20
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.20
Comment faire une pyrolyse ?	P.20-21
Comment changer l'ampoule	P.22
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement	P.22
Qui contacter ?	P.23

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

FR

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.

Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouveau four DE DIETRICH s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.

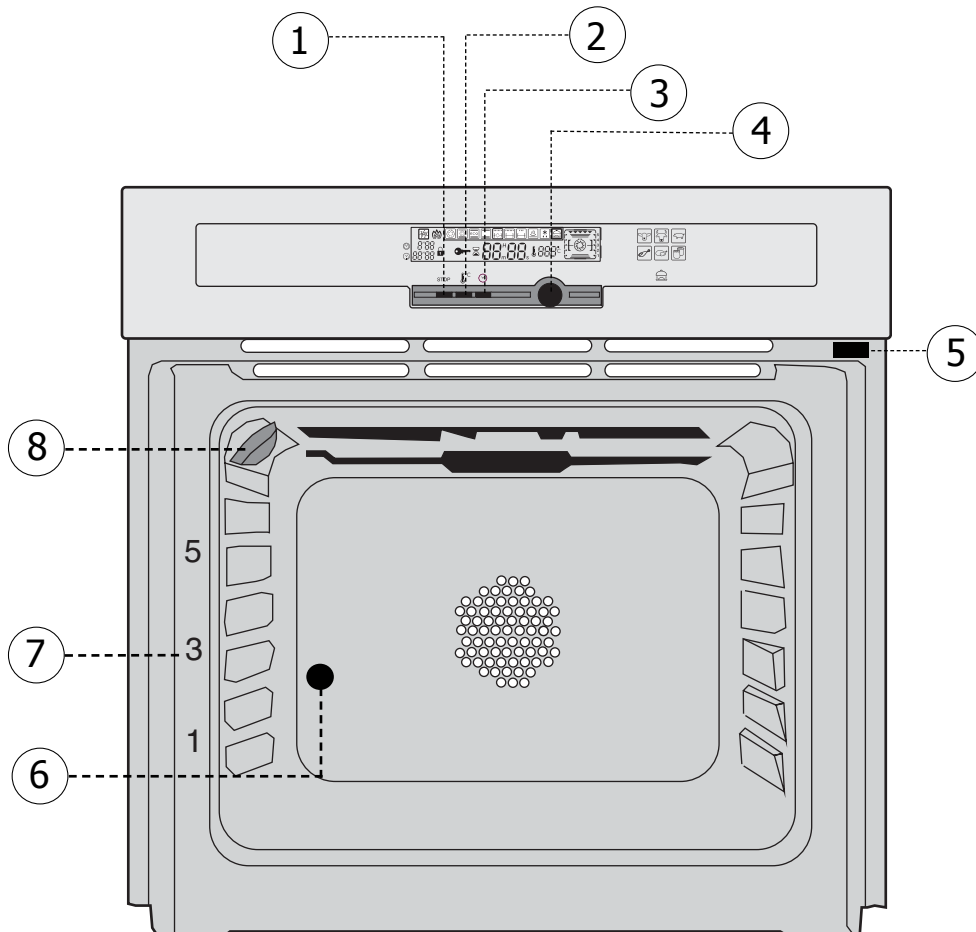
Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de fours micro-ondes et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four DE DIETRICH.

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

Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, DE DIETRICH, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.

La Marque DE DIETRICH.

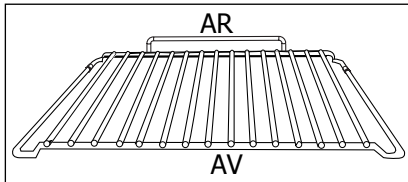
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| ① Stop/annulation | ⑤ Contact de détection d'ouverture de porte |
| ② Réglage de la température | ⑥ Trou pour tourne broche |
| ③ Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure | ⑦ Indicateur de gradins |
| ④ Sélecteur de fonctions | ⑧ Lampe |

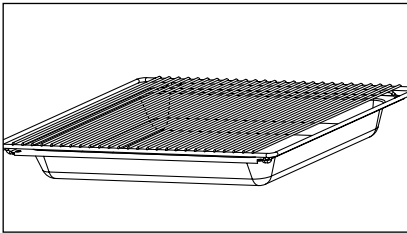
Accessoires



Grille sécurité anti basculement cambrée

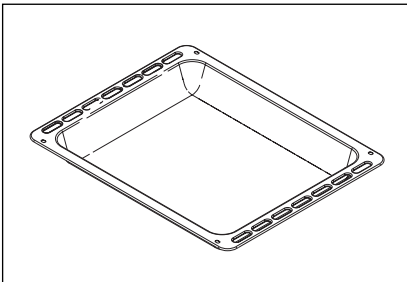
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

FR



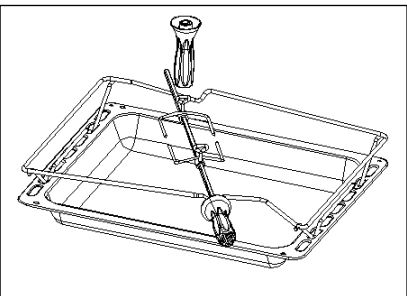
Plat + grille (lèche-frite)

Inséré sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



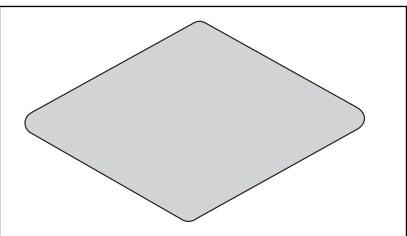
Plat multi usages (lèche-frite)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé. Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée). Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Tournebroche

- Positionnez le support broche dans les encoches du plat lèche frite (voir dessin).
- enfournez l'ensemble au deuxième gradin (en partant du bas). Après avoir embroché la pièce de viande à rôtir, placez la broche sur le support, glissez l'ensemble jusqu'à ce que la pointe de la broche soit dans le moteur situé au fond du four. Retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, sortez l'ensemble. A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.



Plaque pâtisserie anti-adhérente (à poser sur grille)

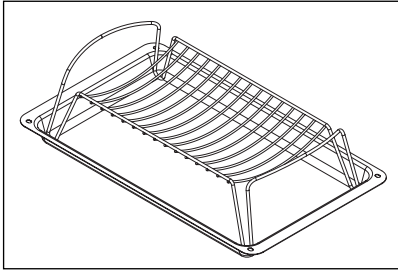
Posée sur la grille support de plat, elle s'utilise pour la cuisson de pâtisserie, tarte, pizza.

Recouverte d'un revêtement anti-adhérent, les aliments n'accrocheront pas.

Munissez vous de gants isolants pour la manipuler à la sortie du four. Laissez la refroidir avant de la nettoyer

manuellement à l'évier avec un produit à vaisselle. Évitez les éponges grattantes.
ATTENTION : Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plutôt des ustensiles en plastique ou en silicone.

Ne pas utiliser la plaque au delà de 250°C ainsi qu'en fonction PYROLYSE.



Casseroleries réservées à la cuisson basse température.

Posez les viandes (sauf les volailles) sur la grille, le plat émail dessous.
Posez les pots de yaourts directement dans le plat.

⚠ Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroleries (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

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

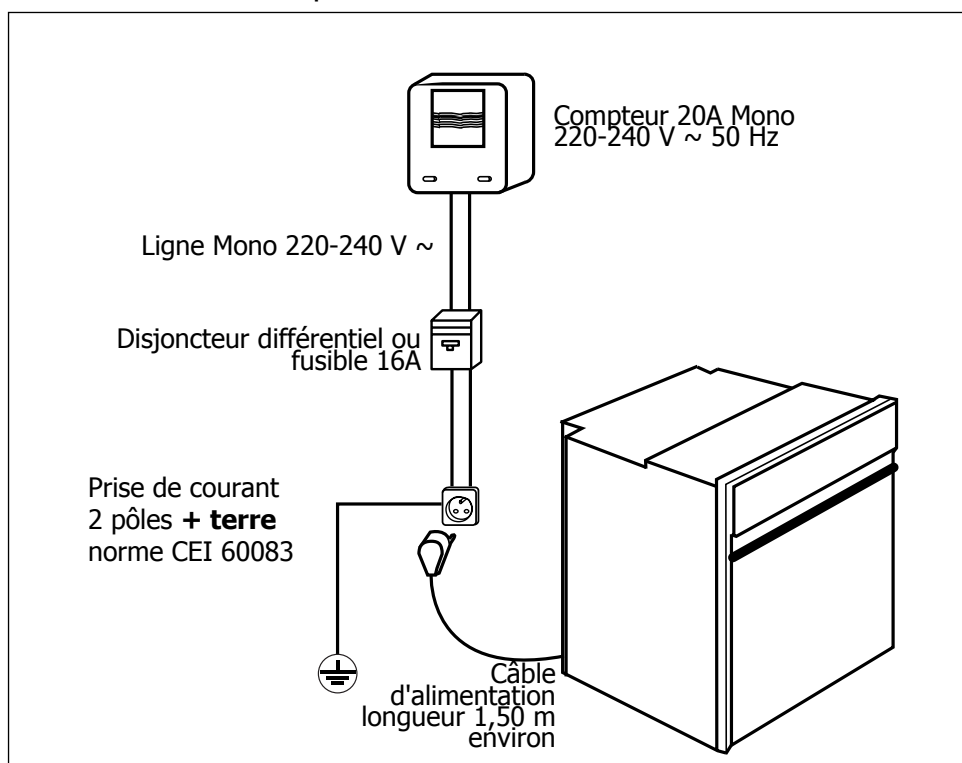
- **Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.**

- **Avant la pyrolyse, retirez toute la casseroleries.**

- **Si l'appareil est pourvu d'une prise de courant, celle-ci doit rester accessible après encastrement.**

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique




FR



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

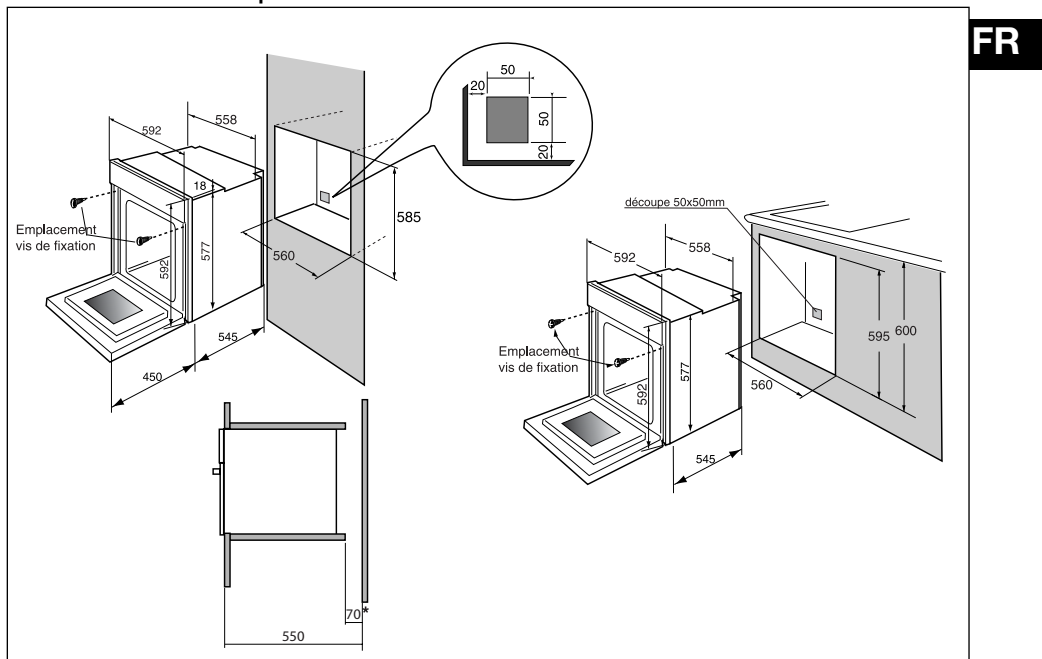
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



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

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

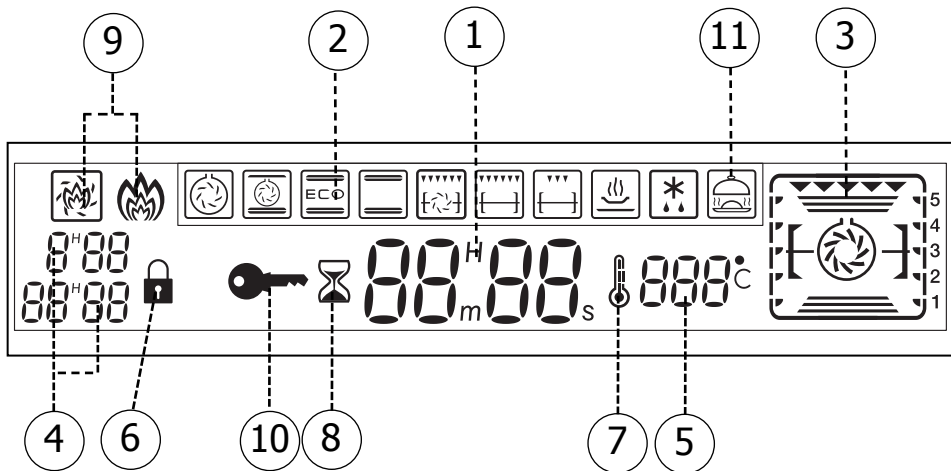
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



- ① **Affichage de l'horloge ou de la minuterie**
- ② **Affichage des modes de cuisson**
- ③ **Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisi.**
- ④ **Affichage des différents programmes de réglage du temps (durée et fin de cuisson)**
- ⑤ **Affichage de la température du four**
- ⑥ **Indicateur de porte verrouillée (lors de la pyrolyse)**
- ⑦ **Indicateur de la montée en température**
- ⑧ **Indicateur de minuterie**
- ⑨ **Indicateurs de pyrolyse**
- ⑩ **Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfants)**
- ⑪ **Indicateur de "Cuissons Basse température".**

Comment utiliser votre four ?

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

FR

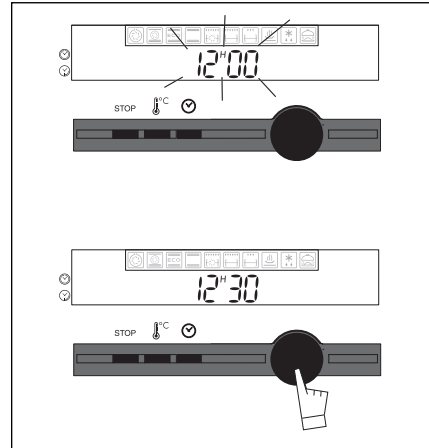
a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure)

Exemple: 12h30.

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

-> l'affichage ne clignote plus

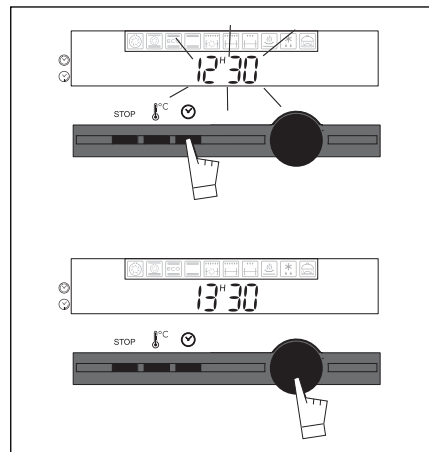


b) **R**emise à l'heure de l'horloge

Maintenir appuyé le bouton (⏻) pendant quelques secondes.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible. Pour le réglage, tournez le bouton dans le sens + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, **validez** en appuyant sur le bouton -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.



Le réglage de l'heure n'est pas possible en programmation différée.

En cas de coupure de courant inférieure à 36 heures minimum, lors du rétablissement du secteur, une animation indique que votre four va se remettre automatiquement à l'heure.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Appuyez et tournez le bouton vers la droite pour sélectionner la cuisson choisie.

La fonction choisie clignote.

- **Validez** en appuyant sur le bouton.

L'indicateur de cuisson se fige alors que la température préconisée clignote. Apparaît en même temps que la température présélectionnée, l'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement. Le four se met en marche.


Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Exemple : "  -> gradins 2 ou 3 conseillés.

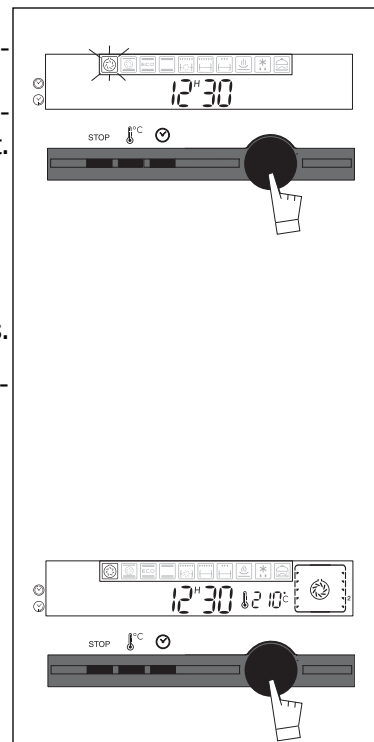
Tant que le symbole °C clignote, vous pouvez modifier à l'aide du bouton de température.

Validez en appuyant sur le bouton.


Votre four vous propose la température optimale pour le plat choisi. Il vous est cependant possible de modifier à tout moment cette température en

appuyant sur la touche "  °C " situé sous l'afficheur.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions le four chauffe :

- Ces états de l'indicateur de montée en température  signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- Une série de bips vous indiqueront que la température choisie est atteinte.

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

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.


Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

FR

a) Avec départ immédiat


Procédez comme le paragraphe "Cuisson immédiate".

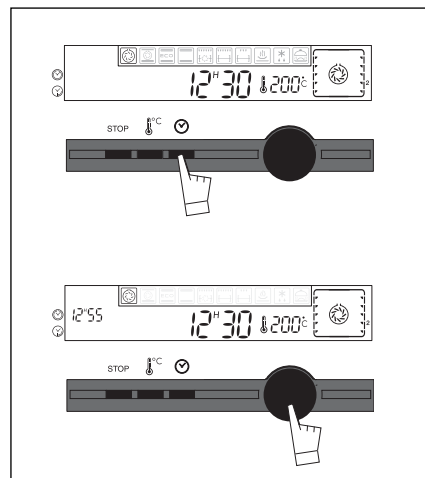
Appuyez sur le bouton .

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Tournez le bouton pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.


Validez par un appui sur le bouton.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après cette validation. Vous pouvez, à tout moment, annuler la fonction en mettant à 0 la valeur affichée (après avoir appuyé sur la touche ).



b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

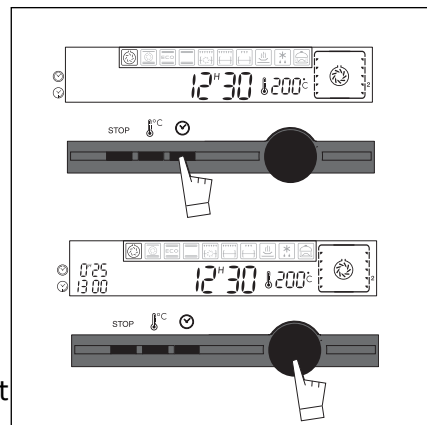
Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez 2 fois sur  pour faire clignoter la fin de cuisson.

Tournez le bouton dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Validez en appuyant sur le bouton.

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

Quand votre cuisson est terminée, 3 bips retentissent pendant quelques minutes. Sinon, les bips s'arrêteront automatiquement.




Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

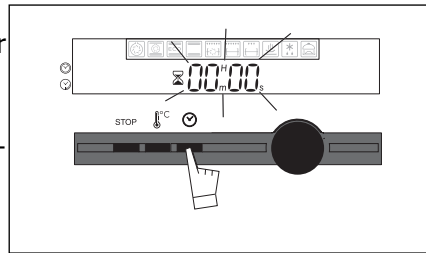
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez 3 fois sur la touche  . Le sablier apparaît et 00^M00^s clignote.

Tournez le bouton jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)

Validez en appuyant sur le bouton.



L'afficheur s'arrête de clignoter, la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips pour vous avertir et le sablier clignote.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en la réglant sur 0 et en validant.

Comment utiliser votre four ?

6. Comment faire une cuisson économique ?*

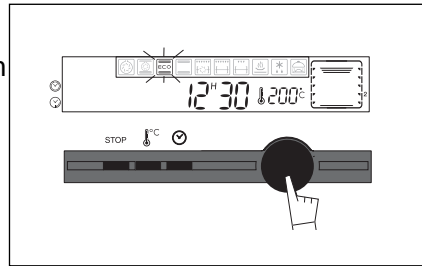
FR

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

Tournez le bouton jusqu'au type de cuisson



Validez en appuyant sur le bouton.



- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.
- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.
Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "Cuisson ECO" ajustée à 190°C.

Après ces actions le four chauffe :

- L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.
3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.

***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.
La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.**



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment utiliser votre four ?

7. Comment faire une cuisson basse température ?

1. Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez au picto ""

2. Appuyez à nouveau pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint):

- Rôti de veau
- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Gigot d'agneau
- Volaille
- Yaourt

Validez votre choix en appuyant sur le bouton. Il apparaît alors :

- préconisation du niveau de gradin
- durée de cuisson (non modifiable)

Veau -> 4h30

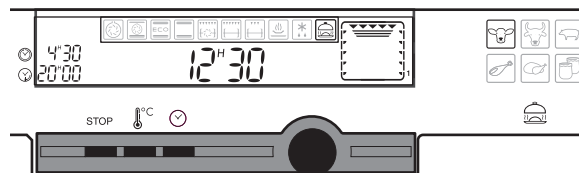
Boeuf -> 3h

Porc -> 4h30

Gigot -> 3h

Volaille -> 6h

Yaourt -> 3H



- heure de fin de cuisson clignote (**la plus proche de l'heure d'un repas**)

Vous pouvez la modifier en tournant le bouton jusqu'à l'heure souhaitée.

- **Validez** en appuyant sur le bouton.

En fin de cuisson 0.00 clignote.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure)

Pour les yaourts, phase de "refroidissement rapide" (durée 1 heure). Arrêt de la lampe et de l'animation pendant cette phase.

Pour des renseignements complémentaires sur ce mode cuissons, **reportez-vous au livret de recettes joint**

Comment utiliser votre four ?

8. Personnalisation de la température préconisée

FR

Sélectionnez la fonction de cuisson :

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche "°C" jusqu'à faire clignoter la température.
- Tournez le bouton + ou - jusqu'à la température désirée.
- Appuyez pour valider.

9. Le réglage de la luminosité

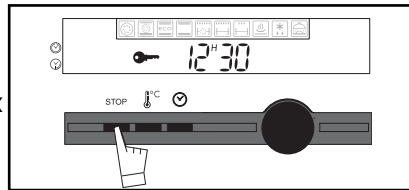
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez l'heure de votre programmateur à 12h 10min.
- Maintenez l'appui sur le bouton de "°C" tout en tournant (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.
- Après avoir régler la luminosité de votre choix, remettez votre programmateur à l'heure du jour.

10. Verrouillage des commandes (sécurité enfants)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche **STOP** pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué.



Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche **STOP**.











Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

6. Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction

* 	Chaleur tournante La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
	Cuisson combinée La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Trois sources de chaleur associés : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.
* 	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisé pour l'étiquetage énergétique.
	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
	Turbo gril La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air crée par la turbine en atténue l'effet.
	Gril double La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	▶ Le gril double couvre toute la surface de la grille.
	Gril simple La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.	▶ Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.
	Décongélation	
	Basse température	▶ Grâce à un programme spécifique, la viande cuit en douceur, de façon homogène sur une longue durée. Vous pouvez réaliser des yaourts traditionnels et naturels, à la manière d'autrefois.

18 * Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément

Modes de cuisson du four

Recommandations	Préco T°		
	mini	préco	maxi
<p>Recommandé pour garder le moelleux des ► viandes blanches, poissons, légumes Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.</p>	35	180	235
<p>Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux.</p>	35	205	275
<p>Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage.</p>	35	200	275
<p>Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... ► Saisir les viandes rouges Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)</p>	35	240	275
<p>Recommandé pour saisir et cuire à coeur ► viandes rouges et blanches. Pour cuire doucement les volailles jusqu'à 2 kg</p>	180	200	230
<p>Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.</p>	1	4	4
<p>Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).</p>	35	80	100
	30	30	50
<p>► Pour la cuisson des rôtis, gigots, utilisez la grille prévue ; pour les volailles, utilisez le tournebroche ; pour les yaourts, posez les pots directement dans le plat émail.</p>			

ément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce qu'une 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. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes




Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

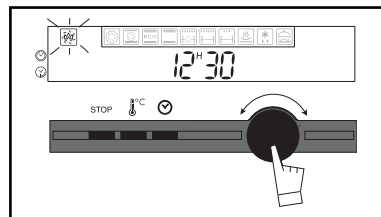
3. Comment faire une pyrolyse ?

Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

c) Appuyez sur le bouton, puis tournez vers la gauche sur la position .

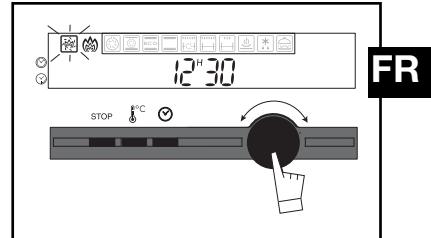


Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Votre four affiche les 3 symboles pyrolyse (🔥) correspondant à 1 pyro de 2 h (non modifiable)

Vous pouvez sélectionner 2 autres durées de pyrolyse (🔥) 1h45, (🔥) 1h30) non modifiable, en tournant le bouton de réglages.

Le four est indisponible pendant 2h ou 2h15 ou 2h30. Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



d) Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

La porte se verrouille en cours de pyrolyse (au bout de 2 min environ).

Vous pouvez consulter l'heure à laquelle doit se terminer votre pyrolyse en appuyant sur la touche (🕒). En fin de pyrolyse, le symbole (🔥) reste allumé jusqu'au déverrouillage de la porte

e) Arrêtez votre four en appuyant sur le bouton de réglages.

f) 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.

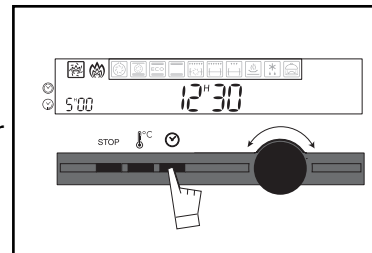
Remarques : La température de nettoyage n'est pas modifiable. Durant le cycle de pyrolyse, l'éclairage est éteint. Si votre four n'est pas propre après une pyrolyse, vous avez attendu trop longtemps. Renouvelez l'opération.

2) Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Faire une pyrolyse immédiate" puis,

a) appuyez sur la touche (🕒),

l'heure de fin de pyrolyse clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.



b) Réglez l'heure de fin de pyrolyse en tournant le bouton de réglages.

Exemple : fin de pyrolyse à 5h00.

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur le bouton de réglages.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

⚠ Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

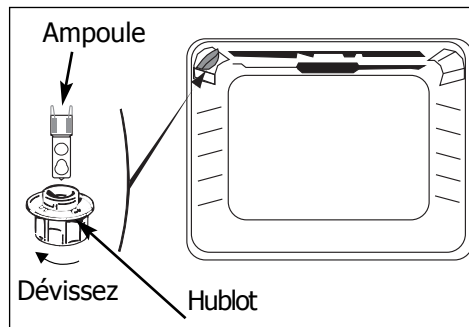
a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Tirez l'ampoule .

Caractéristiques de l'ampoule halogène :


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

c) Changez l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four.



Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> • En cours de cuisson. • En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - La température de consigne de votre choix est atteinte. - Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faites un appui long sur Stop jusqu'à disparition du symbole.

Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

FR

De Dietrich MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER.	<input type="text"/>
		REF.	<input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE	<input type="text"/>
		CONS.N°214	

Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs



0,197 TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

De Dietrich c'est aussi le minitel...

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS DE DIETRICH - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX
ou nous téléphoner au :

0,99 F TTC / mn
N° Indigo 0 825 06 16 04

à tarif en vigueur à la date d'impression du document.

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

Table of Contents

Introduction	P.25
What does your oven look like?	
Description of the appliance	P.26
Accessories	P.27-28
Safety recommendations	P.28
How do you install your oven?	
Electrical connection	P.29
Changing the power cable	P.30
Useful dimensions for installing your oven	P.31
How does your oven work?	
Close-up of your analogue programmer	P.32
How do you set the clock on the oven?	P.33
How do you program for immediate cooking?	P.34
How do you set a cooking programme?	P.35
How do you use the timer?	P.36
How do you program an Economical cooking cycle?	P.37
How do you set a "Low Temperature" cooking programme?	P.38
How do you customise the cooking temperature?	P.39
How do you put your display in standby mode?	P.39
How do you lock the controls (child safety device)?	P.39
Oven cooking modes	P.40-41
How do you clean the cavity of your oven?	
What is pyrolysis?	P.42
In what situations should pyrolysis be used?	P.42
How do you begin a pyrolysis cycle?	P.42-43
How do you change the bulb?	P.44
What to do in case of operating malfunctions	P.44

Throughout the manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

Introduction

Dear Customer,

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

Our research teams have created a new generation of appliances for you. Their quality, design and technological advances make them exceptional products and reveal our unique know-how.

With modern, refined lines, your new DE DIETRICH oven blends harmoniously into your kitchen and perfectly combines technological expertise, cooking performance and aesthetic luxury.

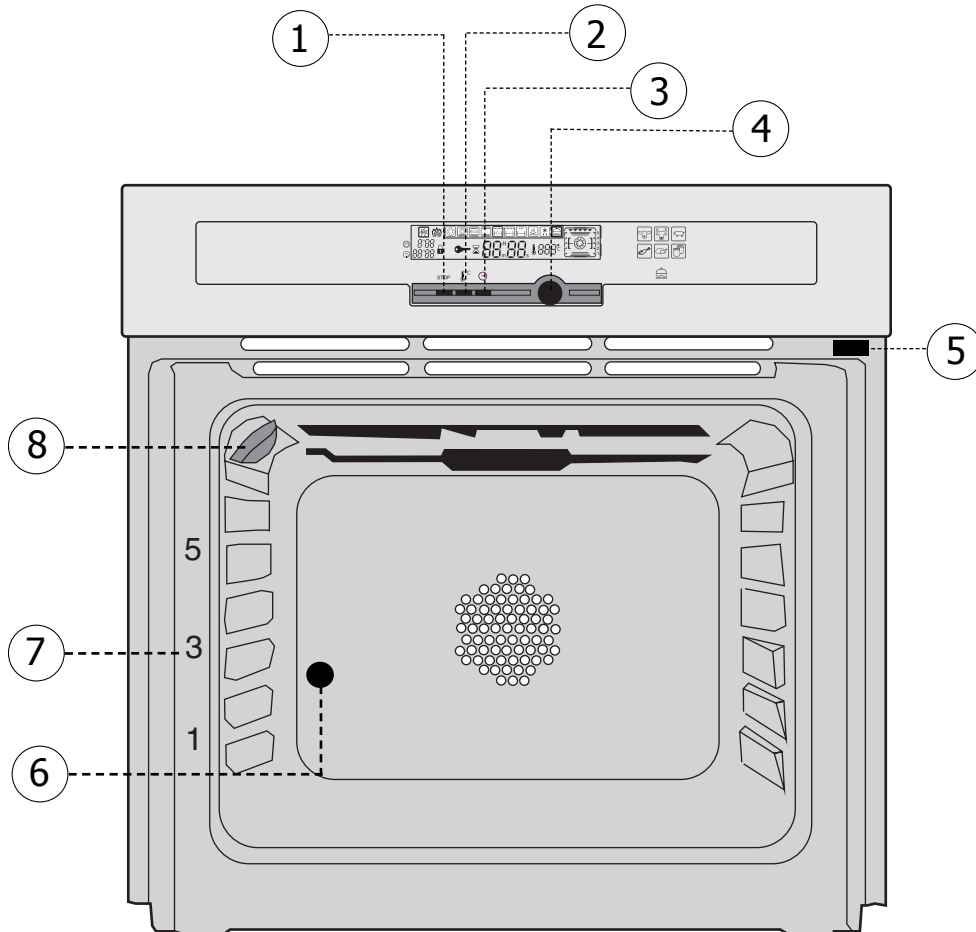
In the line of DE DIETRICH products, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers, microwave ovens and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new DE DIETRICH oven.

Thanks to these "New Items of Value" that serve as guideposts in our everyday lives, DE DIETRICH, the reference of excellence, is truly an invitation to a new art of living.

The DE DIETRICH brand.

GB

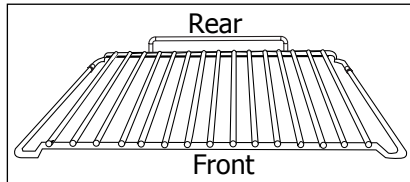
What does your oven look like?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|----------------------------------|
| ① Stop/cancel | ⑤ Contact for open door detector |
| ② Temperature setting | ⑥ Hole for rotisserie |
| ③ Adjust cooking times/cooking end time and clock settings | ⑦ Shelf support indicator |
| ④ Function selector | ⑧ Light |

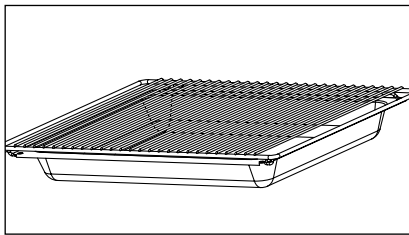
Accessories



Curved anti-tipping safety grid

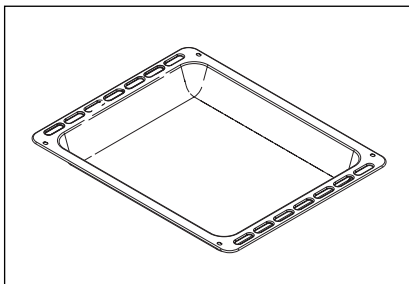
Its shape was designed to allow you to position your dish between two shelf support levels.

GB



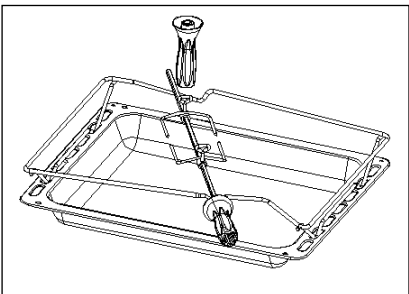
Dish + grid (drip tray)

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooling methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major spattering on the oven walls.



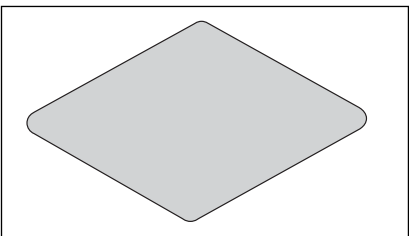
Multi-purpose dish (drip tray)

It is used to collect juices and grease from cooking with the high grill or the pulsed grill. It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature). Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods.



Rotisserie

- Position the spit support in the notches of the drip tray dish (see drawing).
- Place the assembly in the oven on the second wire shelf support (from the bottom). After placing the piece of meat to be roasted on the rotisserie, place the spit on the support piece, sliding the whole until the tip of the spit is inside the motor located at the back of the oven. Remove the handle by unscrewing it. After cooking, remove the entire assembly. At the end of the handle, a grip allows you to unscrew the forks.



Non-stick baking tray

(to be placed on a grid)

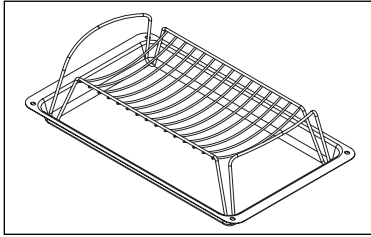
Placed on the dish support grid, it can be used for cooking pastries, pies and pizza. Its non-stick coating ensures easy removal of baked items.

Wear oven mitts to protect your hands when removing it from the oven. Let it cool before washing it by

hand in the kitchen sink with dish soap. Avoid using scouring sponges.

WARNING: Do not cut on it with a knife or a metallic pizza cutter; use plastic or silicone utensils instead.

Do not use the tray at temperatures above 250°C or during the PYROLYSIS mode.



Pan reserved exclusively for low temperature cooking.

Place meat (except for poultry) directly on the grid with the enamelled dish underneath. Place yoghurt containers directly in the dish.



Safety Recommendations

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for household use only. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

FIRST USE:

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USES:

- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.
- Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.
- **When using the grill with the door semi-open, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.**
- **When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.**
- After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, rotisserie, drip tray, rotisserie support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.
- Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner
- Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.
- **The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.**
 - **During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children at bay.**
 - **Before beginning a pyrolysis cycle, remove all grids and trays.**
 - **If the appliance has an electrical outlet, it must remain accessible after the appliance has been built in.**

FOR AUSTRALIA ONLY (LEGAL INSTRUCTION)

- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm person without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

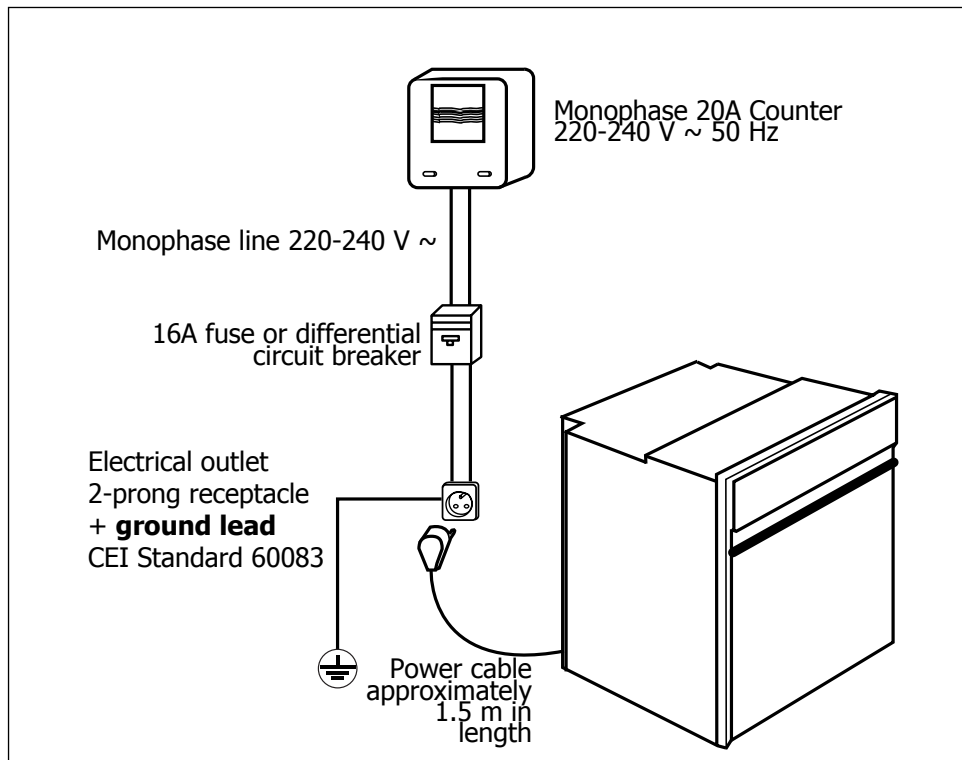
WARNING : Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING : Accessible parts may become hot when the grill is used. Children should be kept away.

- For service issues, telephone number : 1300
- Do not install the product if you see any damage on it.

How do you install your oven?


Electrical connection


GB


Before making the connection, ensure that the wires in your electrical installation have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.


- The oven must be connected with a power cable (standardised) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

How do you install your oven

Changing the power cable

- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.

To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:

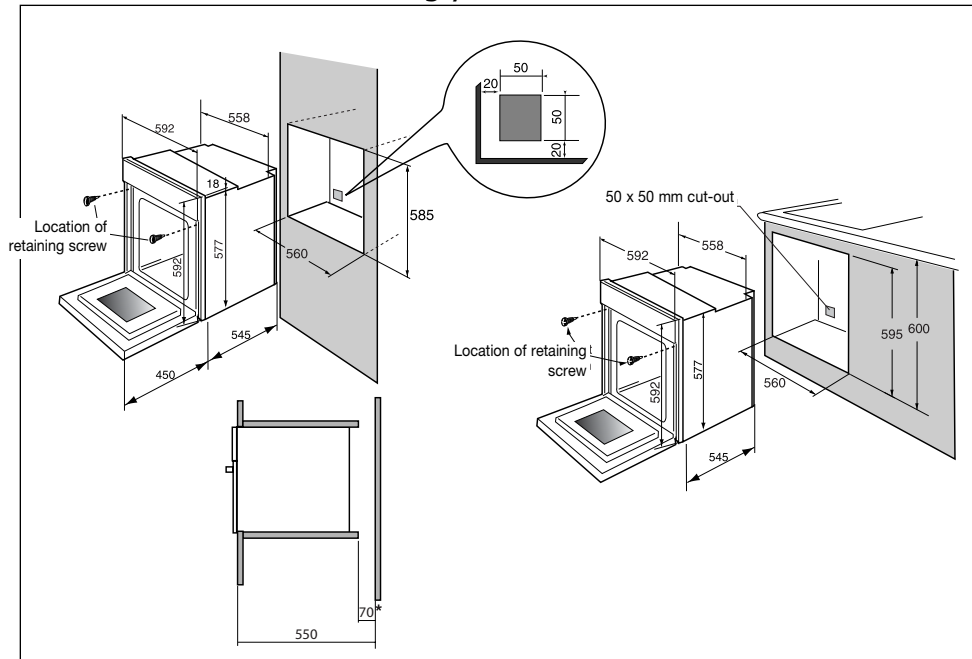
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the terminal .
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



We cannot be held responsible for any accident resulting from a non-existent, defective or incorrect ground lead.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven


GB

The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a \varnothing 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

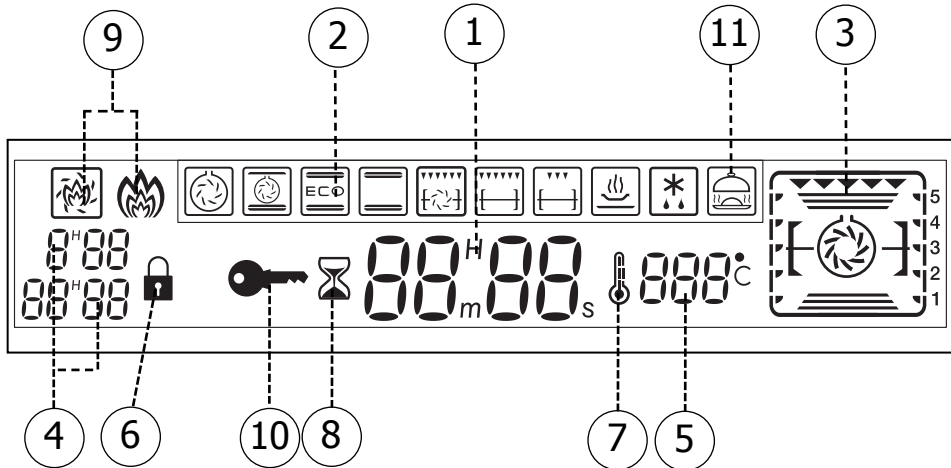
(* If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).



To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How do you use your oven?

1. Close-up of your programmer



- 1 Clock or timer display
- 2 Cooking mode display
- 3 Shelf support indicator and selected cooking mode indicator
- 4 Display of various time adjustment programmes (cooking times and end times)
- 5 Oven temperature display
- 6 Locked door indicator (during pyrolysis)
- 7 Rising temperature indicator
- 8 Timer indicator
- 9 Pyrolysis indicator
- 10 Control lock indicator (child safety device)
- 11 "Low Temperature Cooking" indicator

How does your oven work?

2. How do you set the clock on the oven?

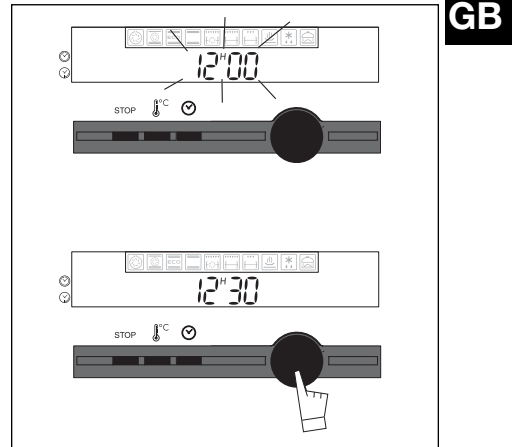
a) **W**hen supplied with electricity

- The displays flashes 12:00.
- Program the time by turning the setting button toward + or - (the speed with which the button is turned varies the speed with which the time changes)

Example: 12:30.

Enter the programme by pressing the selector button.

-> The display stops flashing

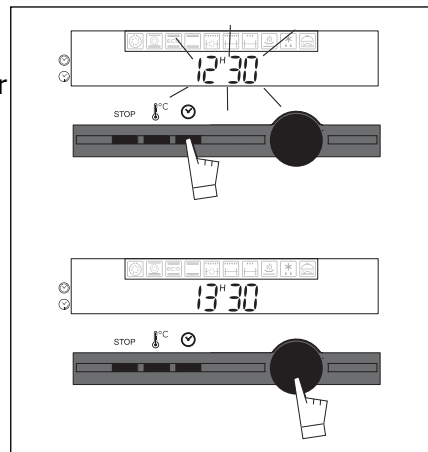


b) **R**esetting the clock time

Press down the  button for a few seconds.

The time display flashes, indicating that it is now possible to adjust the time. To set the time, turn the button toward + or - so as to advance or turn back the displayed time.

After entering the time of your choice, **enter it** by pushing the button -> the display stops flashing.



The time cannot be set if the oven is in delayed cooking mode

In the event of a power outage lasting less than 35 hours, when electricity is restored, a message indicates that your oven will automatically readjust the time displayed.

How does your oven work?

3. How do you program for immediate cooking?


The analogue programmer should display only the time; it should not be flashing.

- Press and turn the button toward the right to select the cooking mode.

The selection function flashes.


- **Enter** the time by pressing the setting button.


The cooking mode indicator stops flashing and the recommended temperature begins flashing. When the pre-selected temperature appears, the shelf support indicator and the heating elements in use also light up. The oven begins heating. Place your dish in the oven based on the suggestion indicated in the display and the recommendations provided in the cooking guide.

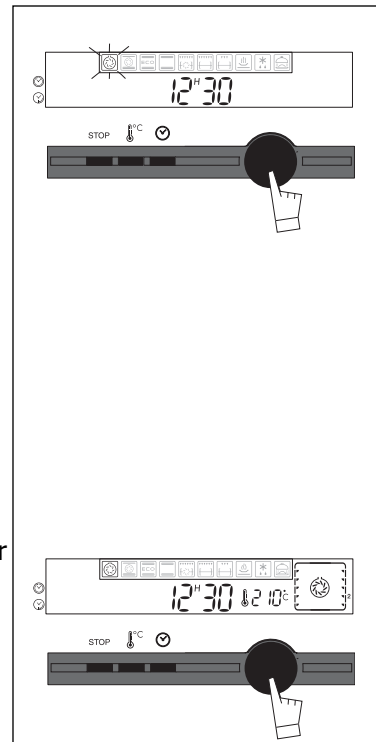
Example: "  -> Shelf support 2 or 3 recommended.

As long as the °C symbol is flashing, you can make changes by turning the temperature selector button. **Enter** the time by pressing the button.


Your oven recommends the optimal temperature for the chosen dish. It is, however, possible to adjust

the temperature at any time by using the "  °C "

Example "  " adjusted to 210°.



After these three steps, the oven heats up:

- These rising temperature indicator symbols  indicate the incremental temperature increase inside the oven.
- A series of beeps will indicate that the oven has reached the selected temperature.

To stop cooking, press and hold the **STOP** touch control for a few seconds.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.

How does your oven work?

4. How do you set a cooking programme?

a) With immediate start

Proceed as described in the "Immediate Cooking" section.

GB

Press the  button.

The cooking time flashes 0:00 to indicate that it is now possible to set it.

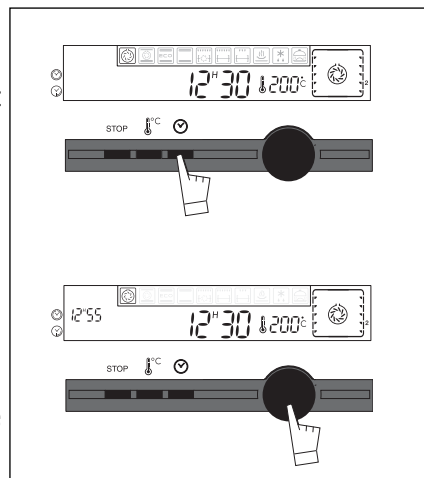
Turn the button to set the desired time.

Example: 25 min cooking time.

Enter by pressing the button.


The cooking time starts counting down as soon as the time has been entered. You can cancel the function at any time by setting the displayed value to 0 (after having pressed the

touch control ).



b) With delayed start (choose end time)

Proceed as with programmed cooking.

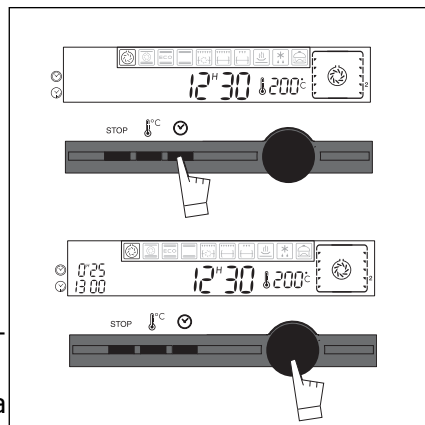
After setting the cooking time, press  two times so that the end time begins flashing.

Turn the selector button toward + or - to set the desired end of cooking time.

Enter the time by pressing the button.

After these steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

When your cooking programme is finished, a three-beep pattern will be emitted for a few minutes. The beeps will stop automatically.




How does your oven work?

5. How do you use the timer?

Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

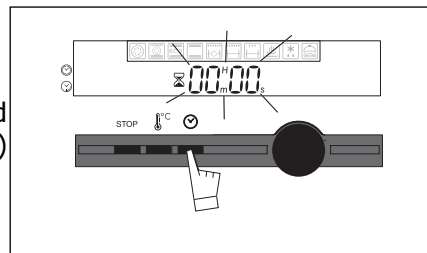
In this case, the timer display takes priority over the time of day display.

Press the  touch control three times.

The hourglass appears and 00^M00^S flashes.

Turn the button until you obtain the desired length of time (max 59 minutes and 59 seconds)

Enter the time by pressing the button.



The display stops flashing and the timer starts working, counting down the time in seconds. When the cooking time is finished, the timer starts beeping to alert you and the hourglass begins flashing.




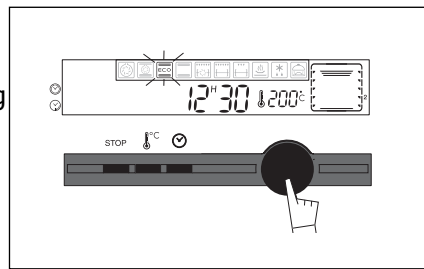
It is possible to change or cancel the timer programme at any time by turning it to 0 and pressing the button to enter.

How does your oven work?

6. How do you program for energy-saving cooking?*

The analogue programmer should display only the time; it should not be flashing.

Turn the selector button to the  cooking mode.




GB

Enter the time by pressing the button.

- Place your dish in the oven based on the recommendation indicated in the display.
- Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode: 200°C. It is, however, possible to adjust the temperature by using the button located under the display.

Example: "ECO Cooking" position adjusted to 190°C

After these three steps, the oven heats up:

-  The temperature rise indicator is activated and signals the incremental temperature increase in the oven.
- Three beeps will indicate to you that the set temperature has been reached.

To optimise the ECO cooking mode, do not pre-heat and do not open the door during cooking.

***This position makes it possible to save up to 20% energy while still offering identical cooking results.**

The ECO position is used for the energy label performance.




After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period to ensure the heating elements are properly cooled down.

How does your oven work?

7. How do you set a low temperature cooking programme?



1. Press the selector button. You will see the " " symbol
2. Press again to choose the cooking option from the following list by turning the selector button (to make this selection, refer to the attached cooking guide):

- **Roast veal**
- **Roast beef**
- **Pork roast**
- **Leg of lamb**
- **Poultry**
- **Yoghurt**

Enter your selection by pressing the button. The following are now displayed:

- Recommended shelf support level
- Cooking time (non-adjustable)

Veal -> 4:30

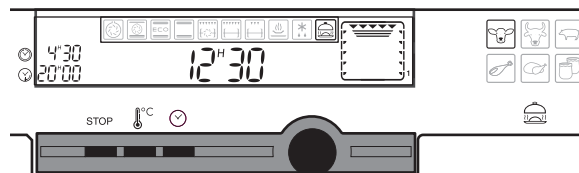
Beef -> 3:00

Pork -> 4:30

Leg of lamb -> 3:00

Poultry -> 6:00

Yoghurt -> 3:00



- End of cooking time flashes (**the one closest to the next natural meal time**)
You can adjust it by turning the selector button until the desired time is displayed.

- **Enter** the time by pressing the button.

At the end of the cooking programme, 0:00 flashes.

For meats, there is automatic low temperature stabilisation (duration: one hour)

For yoghurts, there is a "rapid cooling down" phase (duration: one hour). The light and animation stop during this phase.

For additional information on this cooking mode, **refer to the attached recipe book.**

How does your oven work?

8. Customising the recommended temperature

Select the cooking function:

GB

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the "°C" touch control until the temperature display begins flashing.
- Turn the + or - button until the desired temperature appears.
- Press to enter.

9. Adjusting brightness

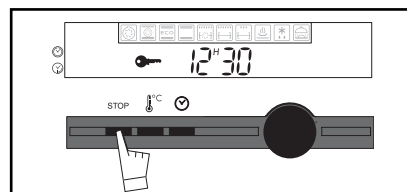
You can adjust the brightness of your display. To do this:

- Set the time of your programmer to 12:10.
- Depress the "°C" button while rotating it (+ or -) in order to obtain the desired level of brightness.
- After having adjusted the brightness to your liking, return your programmer to the current time of day.

10. Control panel locking (child safety device)

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

When the oven is off, hold down the **STOP** touch control for a few seconds; a "key" will then be displayed on the screen -> access to the oven controls is now blocked.



To unlock access, hold down the **STOP** touch control for a few seconds.


The oven controls are once again accessible.





You cannot lock the oven if you have programmed a cooking cycle.


6. Oven cooking modes


Symbol Name of cooking mode Description of cooking mode


*  **Circular heating**
Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan. ▶ Quick temperature increase. Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.


 **Combined cooking**
Cooking controlled by the upper and lower heating elements at the back of the oven and by the fan. ▶ Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.


*  **Traditional ECO**
Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan. ▶ This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking. The ECO position is used for the energy label performance.

 **Traditional**
Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan. ▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.


 **Turbo grill**
Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan. ▶ This mode combines the effects of the fan and the grill; the grill pulses the food with infrared and the air movement generated by the fan attenuates the effect.

 **Double grill**
Cooking controlled by the upper element. ▶ The double grill covers the entire grid surface.

 **Simple grill**
Cooking controlled by the upper element. ▶ As for the simple grill, it is equally effective for smaller quantities.

 **Hold warm function**
Heat dosages from the element at the back of the oven combined with fan. ▶ Stabilisation at low temperatures.

 **Defrosting**

 **Low temperature**
▶ Thanks to a specific programme, meat is cooked gently and evenly over an extended period. You can make old-fashioned natural yoghurts the way your grandmother used to.

40 * Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with

Oven cooking modes

e	Recommendations	Recomm. Temp.		
		Min.	Recomm.	Max.
	<p>► Recommended for preserving tenderness in white meats, fish, vegetables For cooking multiple items on up to three levels.</p>	35	180	235
	<p>► Recommended for quiches, potpies and juicy fruit tarts.</p>	35	205	275
	<p>► Note: All cooking is done without pre-heating.</p>	35	200	275
	<p>Recommended for slow, gentle cooking: tender game meat, etc.</p> <p>► Sealing red meats To simmer in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.)</p>	35	240	275
	<p>► Recommended for sealing and thoroughly cooking red and white meat. To slowly cook poultry weighing up to 2 kg.</p>	180	200	230
	<p>► Recommended for grilling chops, sausages, toast, prawns placed on the grid.</p>	1	4	4
	<p>► Recommended for letting dough rise for bread, buns, cakes, etc. without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).</p>	35	80	100
		30	30	50
ll r	<p>► When cooking roast and legs of lamb, use the special grid; for poultry, use the rotating spit; for yoghurts, place the containers directly in the enamelled dish.</p>			

ith European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.

How do you clean the cavity of your oven ?

1. What is pyrolysis?

-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. The smoke and odours released are destroyed as they move through a catalyser.

- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the dirtiness warrants it.

- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door--even if the "function selector" knob is turned to 0.

2. In what situations should pyrolysis be used?

If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking. If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc.).

RELATIVELY CLEAN COOKING APPLICATIONS	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés	Splatter-free cooking pyrolysis is not warranted
DIRTY COOKING APPLICATIONS	Meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles
VERY DIRTY COOKING APPLICATIONS	Large cuts of meat on the spit	pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind if there is a lot of splattering


 **You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.**

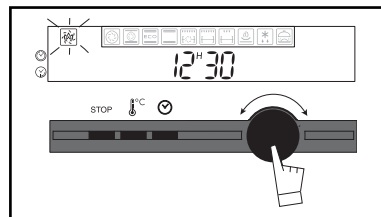
3. How do you use the pyrolysis function?

Programming for immediate pyrolysis


a) Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.



b) Ensure that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing

c) Press the selector button, then turn the selector button to the left to the position .

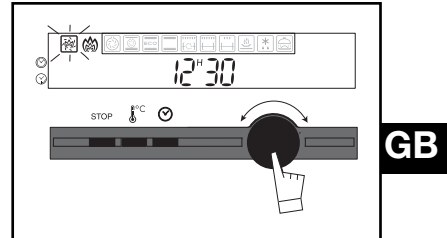


How do you clean the cavity of your oven ?

Your oven displays the three pyrolysis symbols  corresponding to a two-hours pyrolysis cycle (non-adjustable)



You can select two other pyrolysis cycle lengths ( 1:45,  1:30) that are non-adjustable by turning the selector button.

The oven cannot be used for 2:00, 2:15 or 2:30. This time includes the cooling time until the door can be unlocked.



d) Enter the programme by pressing the selector button.

The door locks during the pyrolysis cycle (after approximately two minutes).

You can check the time at which the pyrolysis cycle should end by pressing the  touch control. At the end of the pyrolysis cycle, the  symbol is displayed until the door is unlocked

e) Turn off the oven by pressing the selector button.

f) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes.

The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

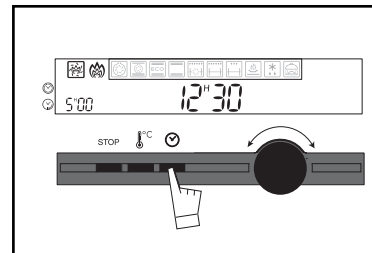
Notes: The cleaning temperature cannot be adjusted. During the pyrolysis cycle, the oven lighting is off. If your oven is not clean after a pyrolysis cycle, you waited too long to launch the cleaning cycle. Repeat the cycle.

2) How do you program for delayed pyrolysis?

Follow the instructions described in the "Programming for immediate pyrolysis" section, then

a) Press the  touch control,

the pyrolysis end time flashes to indicate that it is now possible to set it.



b) Adjust the pyrolysis end time by turning the selector button.

Example: Pyrolysis ends at 5:00.

When the pyrolysis cycle is finished, press the selector button.

How do you change the bulb?

- The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

⚠ Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

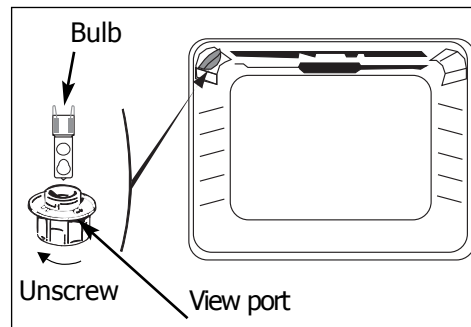
a) Unscrew the view port (see adjacent diagram).

b) Remove the bulb.

Bulb specifications:


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

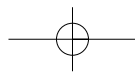
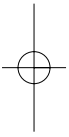
c) Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven.



What do you do in case of operating malfunctions?

If you have a doubt about the functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. In any event, check the following items:

You notice that...	Possible causes	What should you do?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven is not connected. • The fuse in your electrical set-up is not working. • The selected temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature.
The temperature indicator is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> • Problem with the door's lock mechanism. 	<ul style="list-style-type: none"> - Call the After Sales Service Department.
The oven light is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not properly closed. • The locking system is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verify that the door is locked. - Call the After Sales Service Department.
Your oven starts beeping.	<ul style="list-style-type: none"> • During cooking. • At the end of a cooking programme. 	<ul style="list-style-type: none"> - The recommended temperature of your choice has been reached. - Your programmed cooking cycle is finished.
Your oven displays 	<ul style="list-style-type: none"> • When the touch controls are pressed. • Controls are locked for child safety. 	<ul style="list-style-type: none"> - Working normally. - To cancel the lock, hold down the Stop touch control until the symbol disappears.



Inhalt

Vorwort	S.47
Wie sieht der Backofen aus?	
Beschreibung des Geräts	S.48
Zubehör	S.49-50
Ratschläge zur Sicherheit	S.50
Installation des Backofens	
Stromanschluss	S.51
Austausch des Stromkabels	S.52
Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens	S.53
Benutzung des Backofens	
Die Details des Programmierers	S.54
Einstellung der Backofenuhr	S.55
Das sofortige Backen	S.56
Einen Backvorgang programmieren	S.57
Benutzung des Zeitschalters	S.58
Wirtschaftliches Backen	S.59
Backen bei "niedriger Temperatur"	S.60
Die Personalisierung der Backtemperatur	S.61
Stand-by des Anzeigers	S.61
Sperrung der Bedieneinrichtungen (Kindersicherung)	S.61
Verschiedene Backmöglichkeiten	S.62-63
Die Reinigung des Backofenraums	
Was ist eine Pyrolyse?	S.64
Wann eine Pyrolyse durchführen ?	S.64
Wie eine Pyrolyse durchführen ?	S.64-65
Austausch der Glühbirne	S.66
Abhilfe bei Funktionsstörungen	S.66

In der gesamten Betriebsanleitung,



Sicherheitshinweise



Tips und Tricks

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, die aufgrund ihrer Qualität, ihres Designs und ihrer technologischen Entwicklungen ausserordentliche Produkte mit einzigartigem Know-how darstellen.

DE

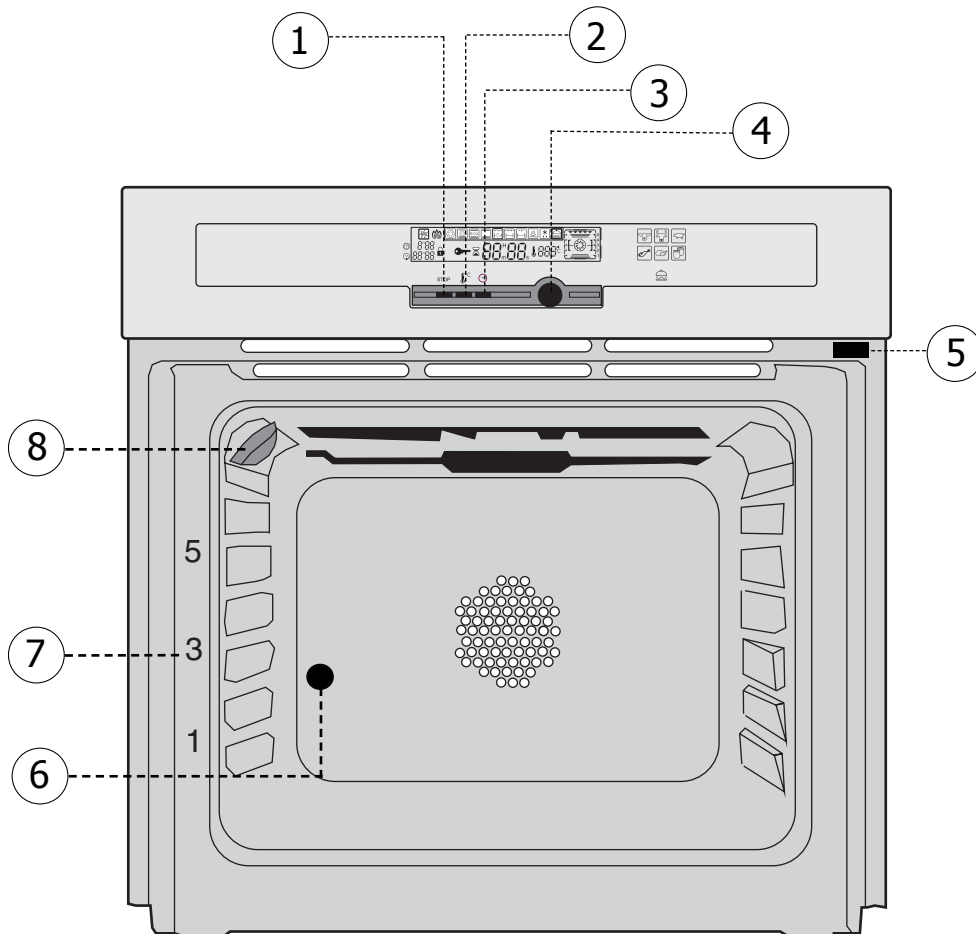
Der neue DE DIETRICH Backofen fügt sich mit seiner modernen und raffinierten Linienführung harmonisch in Ihre Küche ein und stellt eine ideale Verbindung aus Spitzentechnologie, Garleistung und ästhetischem Luxus dar.

Das Sortiment der DE DIETRICH Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Mikrowellenherden und Einbaukühlschränken, die Sie ideal auf den neuen DE DIETRICH Backofen abgestimmt aussuchen können.

Mit diesen "neuen Wertobjekten", die uns im täglichen Leben begleiten, vermittelt Ihnen das für seine hervorragenden Produkte bekannte Haus DE DIETRICH ein vollkommen neues Lebensgefühl.

Die Marke DE DIETRICH.

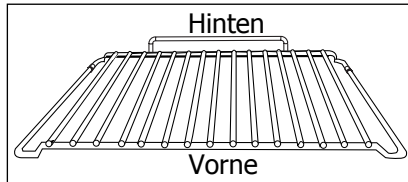
Wie sieht der Backofen aus?



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① Stop/Stornierung | ⑤ Kontakt für Türöffnung |
| ② Temperatureinstellung | ⑥ Loch für Drehspiess |
| ③ Einstellung der Gardauer/Ende des Garvorgangs und Uhrzeiteinstellung | ⑦ Anzeiger der Einschubleiste |
| ④ Funktionswähler | ⑧ Lampe |

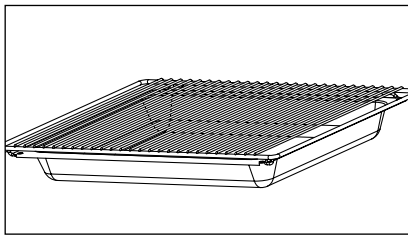
Zubehör



Gitter mit Kippschutz gewölbt

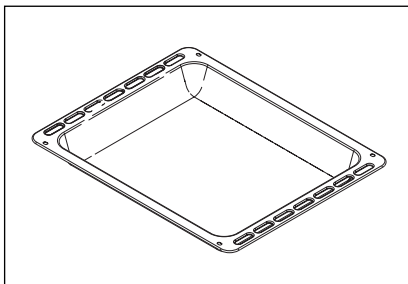
Durch diese Form kann das Kochgeschirr zwischen 2 Einschubleisten positioniert werden.

DE



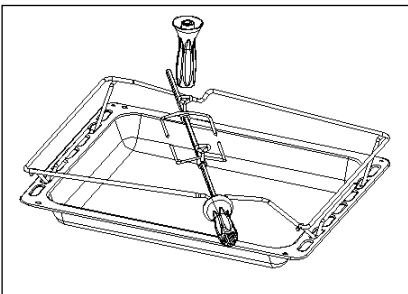
Pfanne + Gitter (Fettpfanne)

Wenn sie unter dem Gitter eingeschoben wird, fängt sie die Grillsäfte auf. Sie kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad dienen. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt in die Fettpfanne gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.



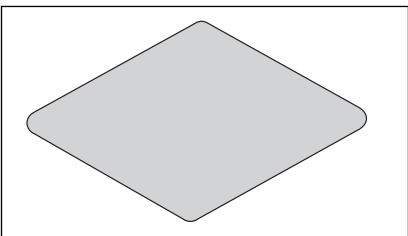
Mehrzweckpfanne (Fettpfanne)

Sie dient zum Auffangen von Bratsaft und Fett bei starkem Grillen oder pulsierendem Grill. Sie kann als Kochgeschirr benutzt werden wenn die Grösse des zu bratenden Fleisches darauf abgestimmt ist (Z.B.: ein Geflügel mit darum herum angeordnetem Gemüse, bei mittlerer Temperatur). Wenn sie unter dem Gitter eingeschoben wird, fängt sie die Grillsäfte auf. Sie kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad dienen.



Drehspieß

- Den Spießhalter in die Kerben der Fettpfanne einsetzen (siehe Zeichnung).
- Das ganze auf die zweite Einschubleiste (von unten) in den Backofen einschieben. Nach dem Aufspießen des zu bratenden Fleischstücks den Spieß auf den Halter aufsetzen, das ganze so weit in den Backofen schieben, bis die Spitze des Spießes in den Motor an der Rückwand des Backofens eingreift. Den Handgriff durch Abschrauben entfernen. Nach dem Braten das ganze aus dem Backofen nehmen. Mit der Prägung am Ende des Griffs können die Gabeln losgeschraubt werden.



Backblech mit Anti-Haft-Beschichtung

(wird auf das Gitter gestellt)

Es wird auf das Backofengitter gestellt und dient zum Backen von Gebäck, Torten und Pizzas.

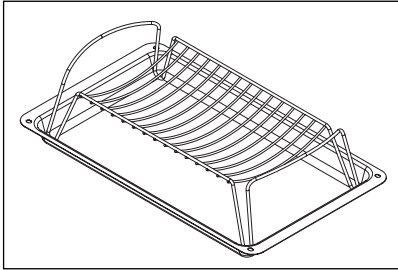
Es ist mit einer Anti-Haft-Beschichtung versehen, und die Speisen hängen nicht fest.

Für die Handhabung beim Herausholen aus dem Backofen Isolierhandschuhe tragen. Es abkühlen lassen, bevor es manuell in der Spüle mit einem

Geschirrspülmittel gesäubert wird. Keine Scheuerschwämme benutzen.

ACHTUNG: Nicht darauf mit einem Messer oder einer Pizzascheibe aus Metall schneiden, sondern eher Gegenstände aus Kunststoff oder Silikon benutzen.

Das Blech nicht bei über 250°C und auch nicht bei der Funktion PYROLYSE benutzen.



Kochgeschirre für das Garen bei niedriger Temperatur geeignet.

Die Fleischstücke (ausser Geflügel) auf das Gitter legen, die Emailplatte darunter. Die Joghurttöpfchen direkt auf das Blech stellen.

⚠ Ratschläge zur Sicherheit

Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten folgende Ratschläge zur Kenntnis genommen werden. Dieser Backofen ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Er ist ausschliesslich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

ERSTE BENUTZUNG :

Den Backofen vor der ersten Benutzung ca. 15 Minuten lang im Leerzustand bei geschlossener Tür bei Höchsttemperatur heizen, um das Gerät "einzubrennen". Die den Hohlraum des Backofens umgebende Mineralwolle kann anfangs einen besonderen Geruch abgeben, der auf ihre Zusammensetzung zurückzuführen ist. Vielleicht zeigt sich auch eine Rauchabgabe. Das ist alles normal.

DIE NÄCHSTEN BENUTZUNGEN :

- Sichergehen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

- Niemanden sich auf der offenen Backofentür abstützen oder sich darauf setzen lassen.

- **Bei der Benutzung des Grills bei halboffener Tür können die zugänglichen Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**

- **Das Gerät wird bei Benutzung heiss. Die heissen Elemente im Backofen nicht berühren.**

- Nach einem Garvorgang die Kochgeschirre (Gitter, Drehspiess, Fettpfanne, Wiege des Drehspiesses, ...) nicht mit nackten Händen anfassen, sondern mit einem Topflappen oder einem Isolierstoff.

- Keine Reiniger mit Dampf oder unter Hochdruck benutzen.

- Den Backofen nicht mit Aluminiumfolie ausschlagen. Denn sonst entsteht eine Hitzeansammlung, die sich unvorteilhaft auf das Ergebnis des Garens oder Bratens auswirkt und das Email beschädigt.

- **Bei jedem Säuberungsvorgang im Hohlraum des Backofens muss dieser abgeschaltet sein.**

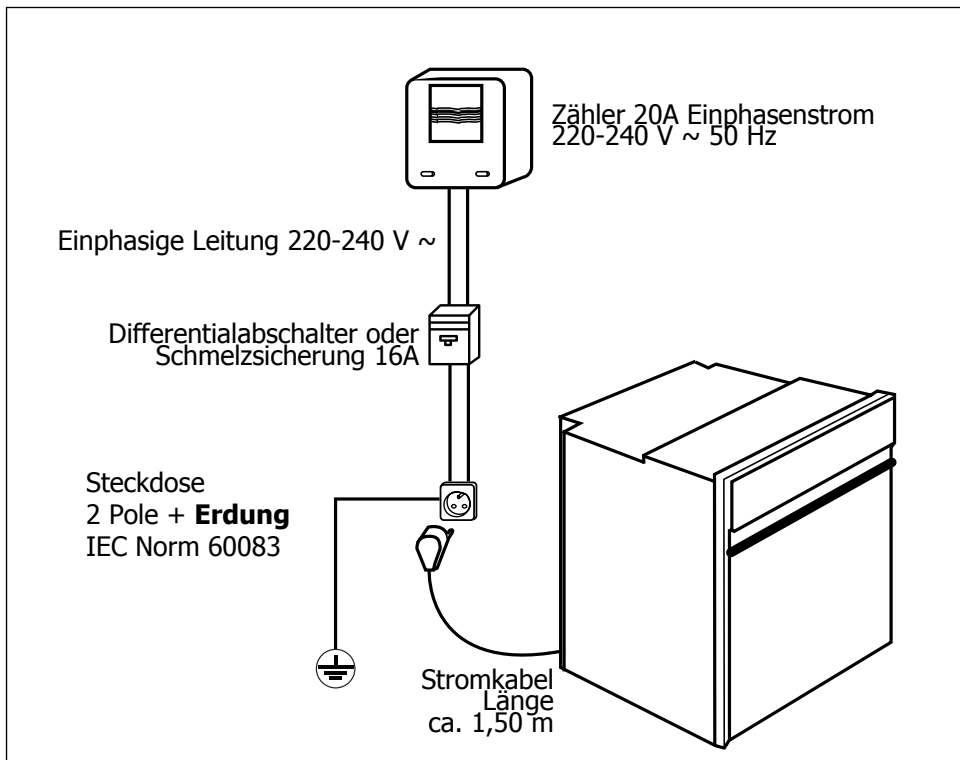
- **Bei einer Pyrolyse werden die zugänglichen Flächen heisser als beim Normaleinsatz. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.**

- **Vor der Pyrolyse alle Kochgeschirre herausnehmen.**

- **Wenn das Gerät eine Steckdose hat, muss diese nach dem Einbau zugänglich bleiben.**

Installation des Backofens

Stromanschluss




DE



Vor dem Anschluss sichergehen, dass die Drähte der vorhandenen Stromanlage einen ausreichenden Querschnitt für die normale Versorgung des Geräts aufweisen.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

Der Stromanschluss muss vor dem Einbau des Geräts in das Möbel hergestellt werden.


- Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Querschnitt (1 Ph +1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220-240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph +1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein müssen oder gemäß der Installationsregeln. Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die  Klemme des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.
- Bei Anschluss mit Steckdose muss diese nach Einbau des Geräts zugänglich sein.
- Der Nulleiter des Backofens (blauer Draht) muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

Installation des Backofens

Austausch des Stromkabels

• Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz abgetrennt werden :

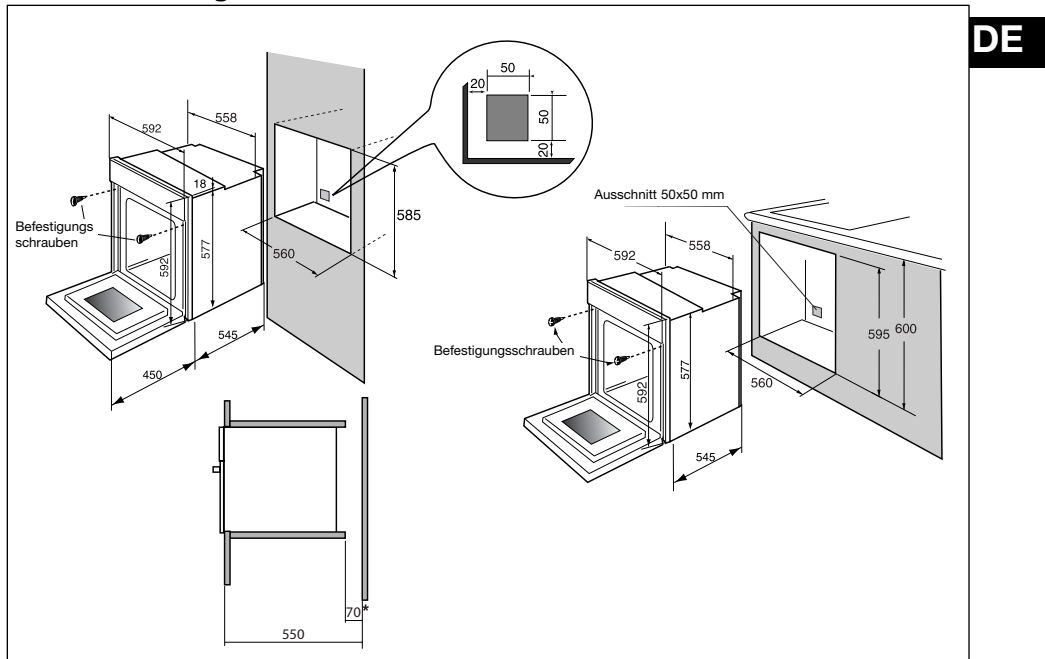
- Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
- Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm abisolieren.
- Die Adern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
- Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
- Die Drähte des Kabels gemäss der Markierung(en) auf dem Klemmenhalter anschliessen.
- Alle Adern der Stromkabel müssen in Schrauben gefasst sein.
- Der Draht der Phase an die Klemme L.
- Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter fixieren.
- Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schliessen.



Bei Unfall durch nicht vorhandene, mangelhafte oder fehlerhafte Erdung können wir nicht haftbar gemacht werden.

Installation des Backofens

Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens



Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden :

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzefest (oder mit einem solchen Material beschichtet) sein.
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (siehe Schema).

Hierfür :

- 1)** Für den Zugriff zu den Befestigungslöchern die Schraubenabdeckungen entfernen.
- 2)** Ein Loch mit \varnothing 3 mm in die Seitenwand des Möbels bohren, um das Aufplatzen des Holzes zu vermeiden.
- 3)** Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Gummi wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schliessen der Backofentür).

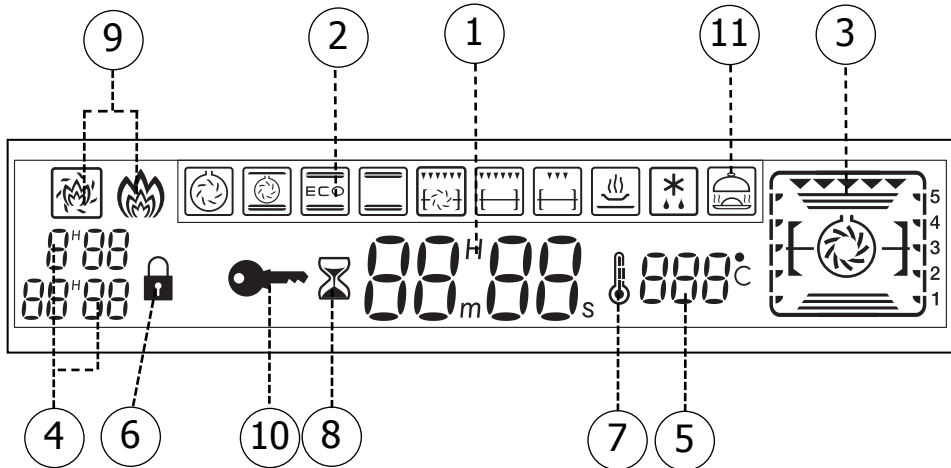
(* Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm gross sein.



Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.

Benutzung des Backofens

1. Details des Programmierers



- ① **Anzeige der Uhr oder des Zeitschalters**
- ② **Anzeige der Garmodi**
- ③ **Anzeiger der Einschubleiste und des gewählten Garmodus.**
- ④ **Anzeige der einzelnen Programme für die Zeiteinstellung (Gardauer und -ende)**
- ⑤ **Temperaturanzeige des Backofens**
- ⑥ **Anzeige der gesperrten Tür (bei der Pyrolyse)**
- ⑦ **Anzeiger für den Temperaturanstieg**
- ⑧ **Anzeiger des Zeitschalters**
- ⑨ **Anzeiger der Pyrolyse**
- ⑩ **Anzeiger für die Tastatursperre (Kindersicherung)**
- ⑪ **Anzeiger für "Garen bei niedriger Temperatur".**

Benutzung des Backofens

2. Einstellung der Backofenuhr

DE

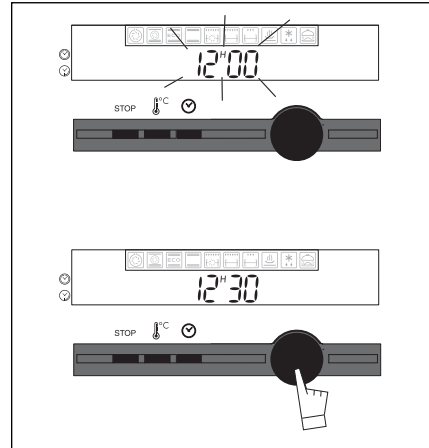
a) Beim Einschalten

- Der Anzeiger blinkt auf 12.00 Uhr.
- Die Uhrzeit mit Drehen des Regelknopfes nach + oder - einstellen (mit der Drehgeschwindigkeit des Knopfes variiert die Regelgeschwindigkeit der Uhrzeit)


Beispiel: 12.30 Uhr.

Bestätigen mit Drücken des Regelknopfes.

-> Die Anzeige blinkt nicht mehr



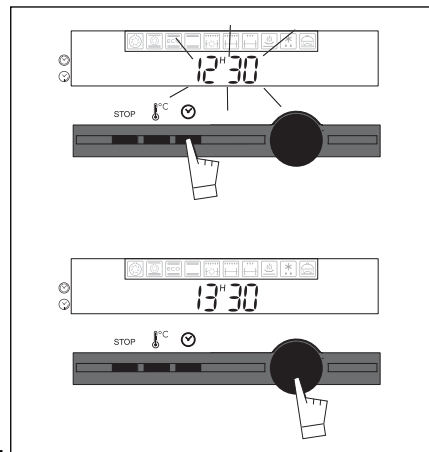
b) Einstellung der Uhrzeit

Den Knopf  einige Sekunden lang gedrückt halten.

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt zur Anzeige dessen, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

Für die Veränderung der angezeigten Uhrzeit den Knopf nach + oder - drehen.

Nach der Einstellung der gewünschten Uhrzeit **bestätigen** mit Drücken des Knopfes -> Die Uhrzeitanzeige blinkt nicht mehr.



Die Einstellung der Uhrzeit ist bei zeitvershobener Programmierung nicht möglich.

Bei Stromunterbrechung unter mindestens 36 Stunden zeigt eine Animation bei Wiederherstellung der Netzversorgung, dass der Backofen automatisch zur richtigen Uhrzeit übergeht.

Benutzung des Backofens

3. Das sofortige Backen

Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.

- Für den gewünschten Garvorgang den Knopf drücken und nach rechts drehen.

Die gewählte Funktion blinkt.

- **Bestätigen** mit Drücken des Knopfes.

Der Backanzeiger sperrt, und die empfohlene Temperatur blinkt. Erscheint gleichzeitig mit der vorgewählten Temperatur, dem Anzeiger der Einschubleiste und den Funktionsangaben. Der Backofen startet.


Das Gericht nach den Empfehlungen im Anzeiger und den Empfehlungen im Backleitfaden in den Backofen stellen.

Beispiel : "  -> Einschubleisten 2 oder 3 empfohlen.

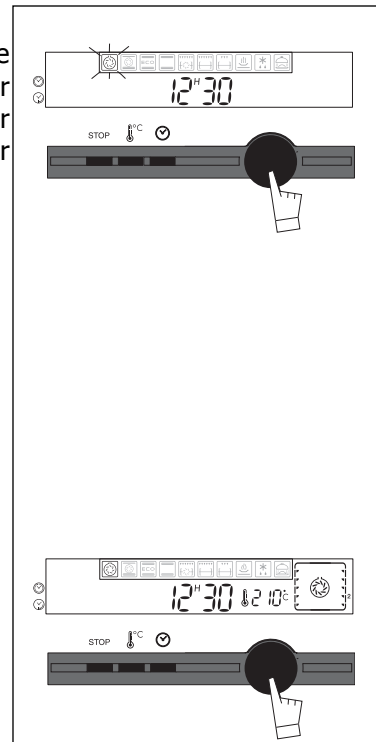
Solange das Symbol °C blinkt, kann der Wert mit dem Temperaturknopf verändert werden.

Bestätigen mit Drücken des Knopfes.


Der Backofen schlägt die optimale Temperatur für das Gericht vor. Diese Temperatur kann jedoch

jederzeit mit Drücken der Taste "  °C " unter dem Anzeiger verändert werden.

Beispiel "  " auf 210° eingestellt.



Danach heizt der Backofen auf :

- Diese Zustände des Anzeigers des Temperaturanstiegs  weisen auf die Temperaturentwicklung im Backofen hin.
 - Eine Reihe Pieptöne weist darauf hin, dass die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Abschalten des Garvorgangs einige Sekunden lang die Taste **STOP** drücken.

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit weiter, damit der Backofen abkühlt.

Benutzung des Backofens

4. Einen Backvorgang programmieren

DE

a) Sofortiger Start

Wie im Paragraphen "Das sofortige Backen" vorgehen.

Den Knopf  drücken.

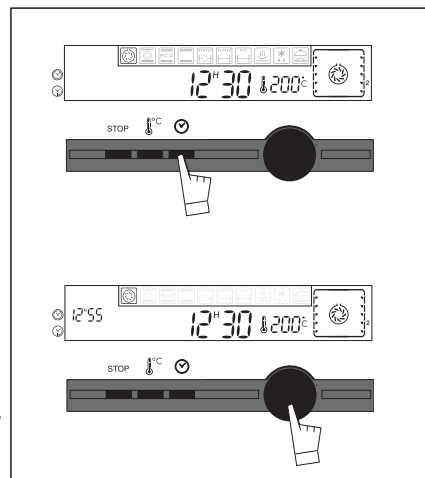
Die Gardauer blinkt auf 0.00 Uhr zur Angabe dessen, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Für die Einstellung der gewünschten Zeit den Knopf drehen.

Beispiel : 25 Min. Garzeit.

Bestätigen mit Drücken des Knopfes.


Nach dieser Bestätigung wird die Dauer rückwärts abgezählt. Mit Rücksetzung des angezeigten Wertes auf 0 kann die Funktion jederzeit storniert werden (nach Drücken

der Taste ).



b) Mit verzögertem Start (gewählte Enduhrzeit)

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

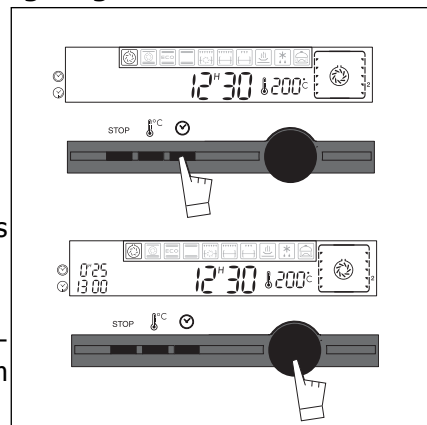
Nach der Einstellung der Gardauer 2 mal auf  drücken, damit das Garendes blinkt.

Für die Einstellung der gewünschten Uhrzeit des Garendes den Knopf nach + oder - drehen.

Bestätigen mit Drücken des Knopfes.

Nach diesen Aktionen wird der Aufheizbeginn so verschoben, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Wenn die Gardauer beendet ist, werden einige Minuten lang 3 Pieptöne abgegeben. Andernfalls hören die Pieptöne automatisch auf.



Benutzung des Backofens

5. Benutzung des Zeitschalters

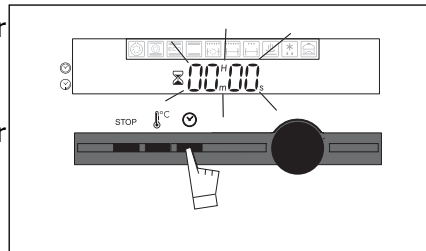
Der Backofen ist mit einem elektronischen Zeitschalter ausgerüstet, der unabhängig vom Ofenbetrieb ist und die Zeit rückwärts zählt.

In diesem Fall hat die Anzeige des Zeitschalters Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit.

3 mal auf die Taste  **drücken**. Die Sanduhr erscheint, und 00M00S blinkt.

Den Knopf **drehen**, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (max. 59 Minuten 59 Sekunden)

Bestätigen mit Drücken des Knopfes.



Der Anzeiger blinkt nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts. Nach Ablauf der Zeit gibt der Zeitschalter Pieptöne ab, und die Sanduhr blinkt.



Die Programmierung des Zeitschalters kann jederzeit geändert oder storniert werden, indem sie auf 0 gestellt und bestätigt wird.

Benutzung des Backofens

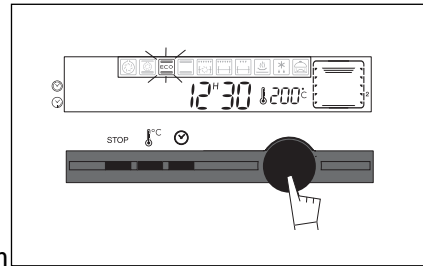
6. Wirtschaftliches Backen*

DE

Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.

Den Knopf bis zum Garmodus  drehen.

Bestätigen mit Drücken des Knopfes.




- Das Gericht nach den Empfehlungen im Anzeiger in den Backofen stellen.

- Der Backofen schlägt die optimale Temperatur für den gewählten Backvorgang vor: 200°C.

Mit dem Knopf unter dem Anzeiger kann diese jedoch angepasst werden.

Beispiel : Position "Garen ECO" auf 190°C eingestellt.

Danach heizt der Backofen auf :

 Der Anzeiger für den Temperaturanstieg zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an.

3 Pieptöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Zur Optimierung des ECO Backens nicht vorheizen und die Backofentür nicht öffnen.

*** Mit dieser Position können unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse bis zu 20% Energie eingespart werden. Die Position ECO wird für die Etikettierung mit Energieangaben benutzt.**



Nach einem Garzyklus funktioniert das Gebläse des Backofens noch einige Zeit weiter, damit die Backofenteile richtig abkühlen.

Benutzung des Backofens

7. Backen bei niedriger Temperatur



1. Den Auswahlknopf --- drücken. Zugriff auf das Pikto "  "

2. Erneut drücken, um den Garmodus in folgender Liste zu wählen und dabei den Knopf drehen (für diese Wahl im beigefügten Garleitfaden nachlesen):

- **Kalbsbraten**
- **Rinderbraten**
- **Schweinebraten**
- **Lammkeule**
- **Geflügel**
- **Joghurt**

Die Wahl bestätigen durch Drücken des Knopfes. Dann erscheint :

- Empfehlung für die Einschubleiste
- Gardauer (nicht veränderbar)

Kalb -> 4 1/2 Std.

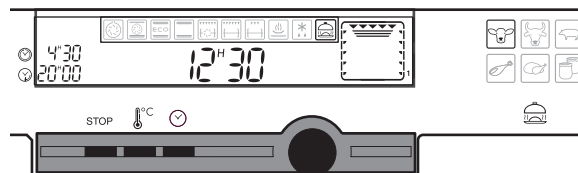
Rind -> 3 Std.

Schwein -> 4 1/2 Std

Lamm -> 3 Std.

Geflügel -> 6 Std.

Joghurt -> 3 Std.



- Die Uhrzeit des Garendes blinkt (möglichst nahe an der Uhrzeit einer Mahlzeit)
Sie kann mit Drehen des Knopfes bis zur gewünschten Uhrzeit verändert werden.
- **Bestätigen** mit Drücken des Knopfes.

Nach dem Garvorgang blinkt 0.00.

Bei Fleischgerichten Phase des Warmhaltens (Dauer 1 Stunde)

Bei Joghurts Phase "rasches Abkühlen" (Dauer 1 Stunde). Während dieser Phase Abschaltung der Lampe und der Animation.

Für weitere Informationen zu diesem Garmodus **siehe im beigefügten Rezeptheft.**

Benutzung des Backofens

8. Personalisierung der empfohlenen Temperatur

DE

Die Garfunktion wählen :

Wenn die empfohlene Temperatur personalisiert werden soll :

- Die Taste " °C " drücken, bis die Temperatur blinkt.
- Den Knopf bis zur gewünschten Temperatur nach + oder - drehen.
- Ihn zur Bestätigung drücken.

9. Die Einstellung der Helligkeit

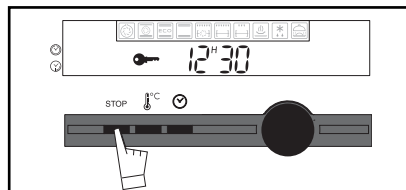
Die Helligkeit des Anzeigers kann variiert werden, hierfür :

- Die Uhrzeit des Programmierers auf 12.10 Uhr einstellen.
- Den Knopf " °C " gedrückt halten und ihn bis zur gewünschten Helligkeit (nach + oder -) drehen
- Nach der Einstellung der gewünschten Helligkeit den Programmierer auf die Tagesuhrzeit einstellen.

10. Sperrung der Bedieneinrichtungen (Kindersicherung)

Mit folgendem Vorgehen kann der Zugriff zu den Bedieneinrichtungen des Backofens gesperrt werden :

Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste **STOP** drücken, dann erscheint ein "Schlüssel" im Bildschirm -> der Zugriff zu den Bedieneinrichtungen des Backofens ist blockiert.













Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste **STOP** drücken. Die Bedienelemente des Backofens sind erneut zugänglich.



Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Backofen nicht gesperrt werden.

6. Verschiedene Backmöglichkeiten

Symbol Name der Funktion Beschreibung der Funktion

* 	Umlaufhitze Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.	▶ Schneller Temperaturanstieg. Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
	Kombiniertes Garen Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten, oben, an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.	▶ Drei verbundenen Hitzequellen : Viel Unterhitze, ein wenig Umlaufhitze und etwas Grillwirkung.
* 	Herkömmlich ECO Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung.	▶ Mit dieser Position kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden. Die Position ECO wird für die Etikettierung mit Energieangaben benutzt.
	Herkömmlich Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung.	▶ Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
	Turbo Grill Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Luftumwälzung.	▶ Bei diesem Modus wird die Wirkung der Turbine und des Grills kombiniert; Der Grill lässt das IR-Licht auf das Produkt strahlen, und die von der Turbine geschaffene Luftbewegung mildert dessen Effekt
	Doppelgrill Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement	▶ Der Doppelgrill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab.
	Einfacher Grill Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement.	▶ Der einfache Grill hat die gleiche Wirksamkeit bei kleineren Mengen
	Warmhalten von Gerichten Leistung des Elements an der Rückseite des Backofens in Verbindung mit der Luftumwälzung.	▶ Warmhalten von Gerichten.
	Auftauen	
	Niedrige Temperatur	▶ Bei einem spezifischen Programm gart das Fleisch sanft, homogen und über lange Zeit. Es können herkömmliche und natürliche Joghurts auf alle Art hergestellt werden.

62 * Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäss der europäis

Verschiedene Backmöglichkeiten

Empfehlungen

empf. T°

	Mind.	empf.	Max.
<p>Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von weissem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.</p>	35	180	235
<p>Empfohlen für Speckkuchen, Blätterteigpasteten, saftige Torten</p>	35	205	275
<p>Hinweis : alle Garvorgänge ohne Vorheizen.</p>	35	200	275
<p>Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen : weiches Wild ... Anbraten von rotem Fleisch Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsosse, Hasenpfeffer, ...)</p>	35	240	275
<p>Für das Anbraten und Durchbraten von rotem und weissem Fleisch. Für langsames Garen von Geflügel bis 2 kg</p>	180	200	230
<p>Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen</p>	1	4	4
<p>Empfohlen für das Gehen von Teigen für Brot, Brioche, Napfkuchen... bei nicht über 40°C empfohlen (Tellererwärmung, Auftauen).</p>	35	80	100
<p>Für das Garen von Braten, Lammkeulen das vorgesehene Gitter benutzen; für Geflügel den Drehspieß benutzen; für Joghurts die Töpfchen direkt auf die Emailplatte stellen</p>	30	30	50

Norm EN 50304 und gemäss der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.

Reinigung des Backofenraums

1. Was ist eine Pyrolyse ?

- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.
- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Grad der Verschmutzung dies rechtfertigt.
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Backofentür nicht mehr freigegeben werden, auch nicht, wenn der Hebel "Funktionswähler" auf 0 gestellt wird.

2. Wann eine Pyrolyse durchführen ?

Der Backofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark. Nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) gibt der Backofen im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch ab.

GERING SCHMUTZENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Kekse, Gemüse, Gebäck, Speckkuchen, Soufflés	Braten ohne Spritzer, eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt
SCHMUTZENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgeschirr), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein
STARK SCHMUTZENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Grosse Fleischstücke am Spiess	Die Pyrolyse kann nach 1 Bratvorgang dieser Art mit starken Spritzern durchgeführt werden

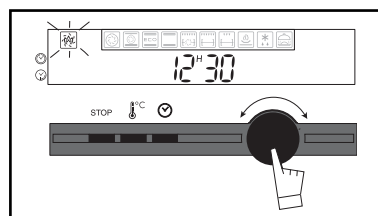
 **Mit der Reinigung sollte nicht erst abgewartet werden, bis der Backofen stark mit Fett belastet ist.**

3. Wie eine Pyrolyse durchführen ?

Eine sofortige Pyrolyse durchführen

- a) Die Kochgeschirre aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.
- b) Prüfen, dass der Programmierer die Tagesuhrzeit anzeigt und diese nicht blinkt.
- c) Den Knopf drücken und nach links

auf die Position  drehen ·

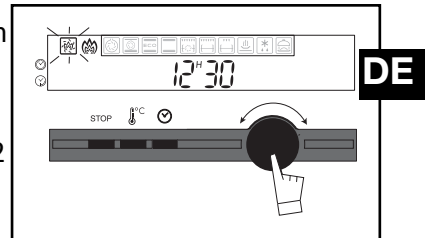


Reinigung des Backofenraums

Der Backofen zeigt die 3 Pyrolyse-Symbole an (🔥) entspricht einer zweistündigen Pyrolyse (unveränderbar)

Mit Drehen des Regelknopfs können 2 andere Pyrolysedauern gewählt werden (🔥 1 3/4 h, 🔥 1 1/2 h) die unveränderbar sind.

Der Backofen ist 2 Stunden, 2 1/4 Stunden oder 2 1/2 Stunden nicht verfügbar. Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.



d) Mit Drücken des Regelknopfes bestätigen.

Die Backofentür wird während der Pyrolyse gesperrt (nach ca. 2 Min.).

Mit Drücken der Taste (🕒) kann die Uhrzeit abgefragt werden, zu der die Pyrolyse

beendet sein wird. Nach der Pyrolyse leuchtet das Symbol (🔥) weiter bis zur Freigabe der Backofentür

e) Den Backofen mit Drücken des Regelknopfes abschalten.

f) Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

Bemerkungen : Die Reinigungstemperatur ist unveränderbar. Während der Pyrolyse ist die Beleuchtung abgeschaltet. Wenn der Backofen nach einer Pyrolyse nicht sauber ist, ist zu lange damit gewartet worden. Den Vorgang wiederholen.

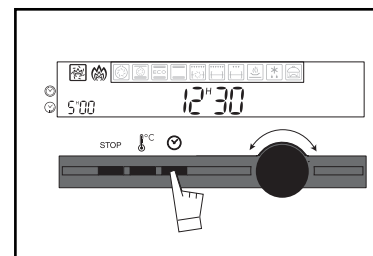
2) Eine zeitverzögerte Pyrolyse durchführen

Die im Paragraphen "Eine sofortige Pyrolyse durchführen" gegebenen Anweisungen befolgen und dann,

a) Die Taste (🕒) drücken,

Die Uhrzeit des Pyrolyseendes blinkt als

Hinweis, dass die Einstellung jetzt möglich ist.



b) Mit Drehen des Regelknopfes die Uhrzeit des Pyrolyseendes einstellen.

Beispiel : Ende der Pyrolyse um 5.00 Uhr.

Wenn die Pyrolyse beendet ist, den Regelknopf drücken.

Austausch der Glühbirne

- Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

⚠ Den Backofen vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschliessen, und eventuell den Backofen abkühlen lassen.

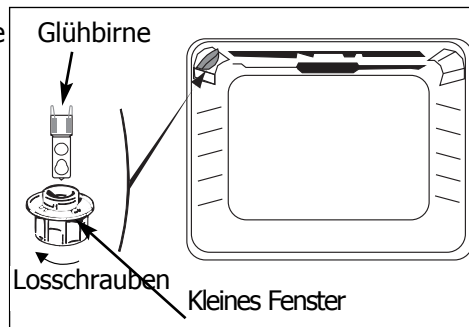
a) Das kleine Fenster losschrauben (siehe nebenstehend).

b) Die Glühbirne herausziehen.

Merkmale der Glühbirne :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

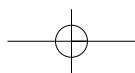
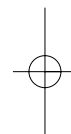
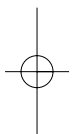
c) Eine Glühbirne einsetzen, das kleine Fenster festschrauben und den Backofen wieder anschliessen.



Abhilfe bei Funktionsstörungen

Bei Zweifeln am richtigen Funktionieren des Backofens, das bedeutet nicht unbedingt, dass eine Panne vorliegt. Auf jeden Fall folgende Punkte prüfen:

Feststellung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Schmelzsicherung der Stromanlage ist ausser Betrieb. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Backofen anschliessen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Die gewählte Temperatur erhöhen.
Der Temperaturanzeiger blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Mangelhafte Sperrung der Backofentür. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lampe ist ausser Betrieb. • Der Backofen ist nicht angeschlossen, oder die Schmelzsicherung ist ausser Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lampe austauschen. - Den Backofen anschliessen oder die Schmelzsicherung austauschen.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backofentür ist schlecht geschlossen. • Das Sperrsystem ist fehlerhaft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Schliessung der Backofentür überprüfen. - Den Kundendienst rufen.
Der Backofen gibt Pieptöne ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Garvorgang läuft. • Nach dem Garvorgang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die gewünschte Temperatur ist erreicht. - Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Der Backofen zeigt an 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Drücken der Tasten. • Sperrung der Bedienelemente als Kindersicherung. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normaler Betrieb. - Zum Löschen lange auf Stop drücken, bis das Symbol verschwindet.



Inhoud

Inleiding	P.69
Indeling van uw oven	
Beschrijving van de oven	P.70
Oventoebehoren	P.71-72
Veiligheidsaanwijzingen	P.72
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	P.73
Vervanging van de voedingskabel	P.74
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.75
Gebruik van de oven	
De programmaschakelaar	P.76
Instellen van de tijd van de oven	P.77
Onmiddellijk bakken	P.78
Hoe programmeer ik een bakcyclus ?	P.79
Gebruik van de schakelklok ?	P.80
Eco bakken	P.81
Bakken op "Lage temperatuur"	P.82
Hoe kan ik de baktemperatuur zelf aanpassen ?	P.83
Hoe kan ik het display in waakstand zetten ?	P.83
Hoe kan ik de bediening vergrendelen (kinderbeveiliging) ?	P.83
Bakwijzen van de oven	P.84-85
Reiniging van de binnenzijde van de oven	
Wat is een pyrolyse ?	P.86
Wanneer is een pyrolyse-reiniging nodig ?	P.86
Hoe voer ik een pyrolyse uit ?	P.86-87
Vervanging van de ovenlamp	P.88
Problemen en oplossingen	P.88

In deze gebruikshandleiding, geeft



de veiligheidsaanwijzingen aan,

geeft u tips en praktische richtlijnen

Inleiding

Geachte Klant,

U heeft net een DE DIETRICH oven aangekocht. We willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontworpen, die uitzonderlijk is door de kwaliteit, het ontwerp en de technologische vooruitgang, bovendien getuigen ze van een unieke knowhow.

Dankzij het moderne en verfijnde ontwerp, zal uw nieuwe DE DIETRICH oven harmonieus in uw keuken worden ingepast. Uw oven is een geslaagde combinatie van technologisch vakmanschap, kookprestaties en esthetische luxe.

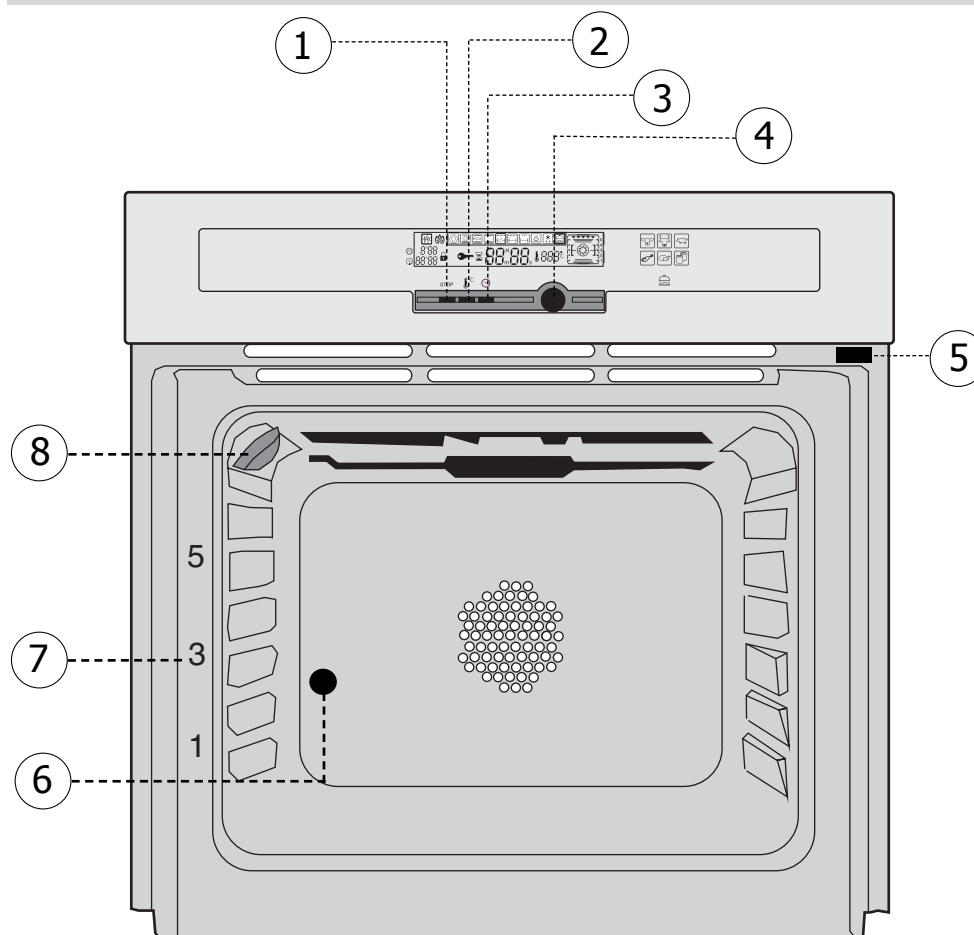
NL

In het gamma van DE DIETRICH-producten vindt u tevens een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, afwasmachines, magnetrons en koelkasten, die allemaal harmonieus met uw nieuwe DE DIETRICH oven kunnen worden gecombineerd.

Dankzij deze "nieuwe waardevolle objecten" die ons houvast geven in ons dagelijks leven, is DE DIETRICH, een merknaam die verwijst naar klasse, een uitnodiging tot een nieuwe levensstijl.

Het Merk DE DIETRICH

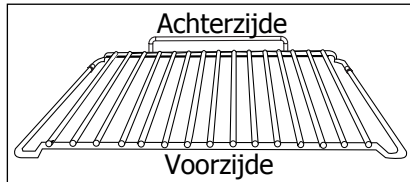
Indeling van uw oven



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

- | | |
|---|---|
| ① Stop/annulation | ⑤ Detectiecontact voor openen en sluiten van de oven deur |
| ② Instelling van de temperatuur | ⑥ Gat voor draaispit |
| ③ De duur / einde baktijd en tijd instellen | ⑦ Nummer richel |
| ④ Keuzeknop | ⑧ Lampe |

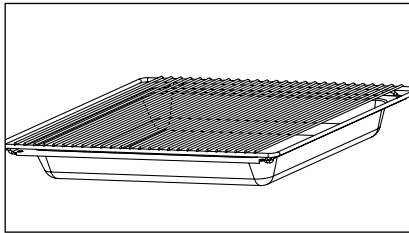
Oventoebehoren



Veiligheids rooster met kantelbeveiliging

met kromming

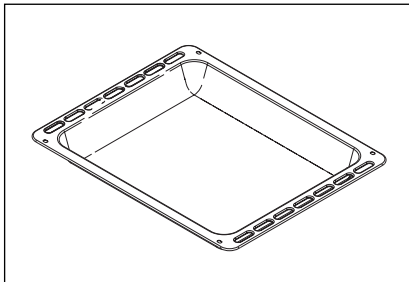
De vorm is speciaal bedacht om de ovenschotel tussen 2 richels in te kunnen plaatsen.



Schaal + rooster (vetvanger)

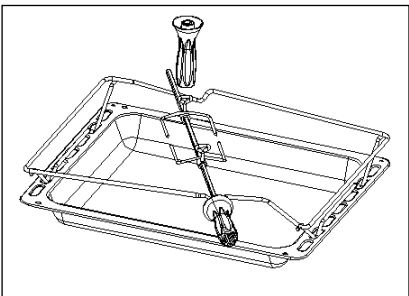
Dit vangt, als u het onder het rooster plaatst, het nat en het vet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken. Plaats vlees niet rechtstreeks in deze ovenschotel, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.

NL



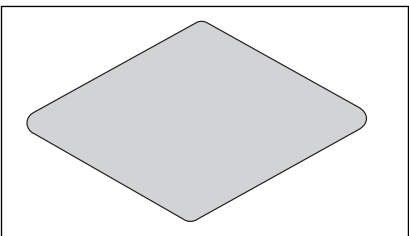
Multifunctionele schaal (vetvanger)

Dit dient om het braadnat en het braadvet op te vangen in de stand "sterke grill" of "grill + hete-lucht". Let er wel op dat de grootte van het te bakken gerecht geschikt is (bijv : gevogelte met een groentenkrans eromheen, bij een matige temperatuur). Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken.



Draaispit

- Plaats de spitsteun in de gleuven van de vetvanger (zie tekening).
- plaats het geheel in de oven op de tweede richel (van onderaf geteld). Nadat u het te braden stuk vlees aan het braadspit heeft gestoken, plaatst u het spit op de steun, verschuift u het geheel zo, dat de punt van het spit in de motor achter in de oven komt. Haal het handvat eraf door dit los te draaien. Als het gaar is, haalt u het geheel uit de oven. Aan het einde van het handvat vindt u een matrijs waarmee u de vorken kunt losschroeven.



Gebakplaat met anti-aanbaklaag

(op het rooster te plaatsen)

Deze plaat kunt u op het ovenrooster plaatsen en is geschikt voor de bereiding van gebak, zoete of hartige taart, pizza.

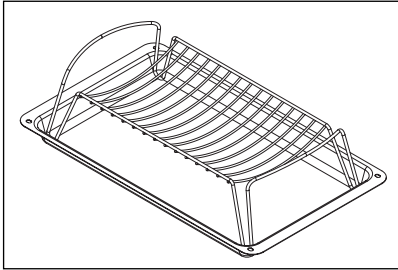
Omdat er een anti-aanbaklaag op is aangebracht, gaan de gerechten niet vastzitten aan de plaat.

Gebruik ovenwanten bij het uit de oven halen. Laat

de plaat afkoelen voordat u hem in de gootsteen met de hand reinigt met een afwas-middel. Gebruik geen schuursponsjes.

LET OP : Niet op de plaat snijden met een mes of metalen pizza-snijder, gebruik alleen plastic of silicone gerei.

De plaat niet gebruiken bij temperaturen hoger dan 250°C of in de PYROLYSE functie. 71



Oventoebehoren voor bereidingen bij lage temperatuur.

Plaats het vlees (behalve gevogelte) op het rooster, de geëmailleerde ovenschotel eronder.

Plaats de yoghurtpotjes rechtstreeks in de ovenschotel.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren.

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest

EERSTE GEBRUIK :

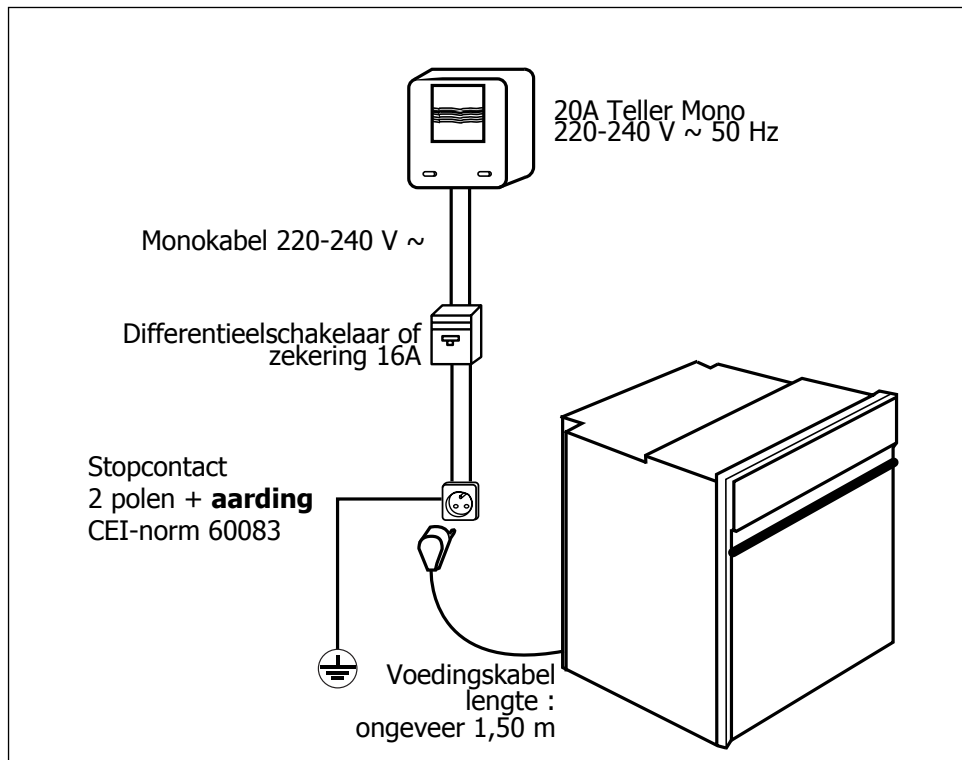
Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken om de oven "in te werken". Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin een vreemde geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is, alleen dan sluit de afdichtingvoeg de oven volledig af.
- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.
- **Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Houd kinderen op een veilige afstand.**
- **Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.**
- Houd na het bakken nooit het oventoebehoren met de blote hand vast (rooster, draaispit, vetvanger, onderstel van het draaispit enz.), gebruik een ovenwant of een hittebestendige doek.
- Gebruik geen hogedrukstoomreiniger.
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven, hetgeen tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.
- **Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.**
- **Bij een pyrolyse worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd kinderen op veilige afstand.**
- **Verwijder vóór de pyrolyse, alle oventoebehoren.**
- **Als het apparaat is voorzien van een stopcontact, moet dat ook na de aansluiting gemakkelijk toegankelijk blijven.**

Installatie van uw oven

Elektrische aansluiting



NL




Controleer vóór de elektrische aansluiting of de doorsnede van de elektrische installatiedraden groot genoeg is voor de elektrische voeding van het fornuis.

De zekering van uw installatie moet 16 Ampère zijn.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- De oven moet aangesloten zijn met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fase draad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1 fase draad + 1 nulleider + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften.

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.


- In geval van aansluiting met een stopcontact, moet u ervoor zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk toegankelijk blijft.
- De nulleider van de oven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet verbonden worden.

Installatie van uw oven

De voedingskabel verwisselen

- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :

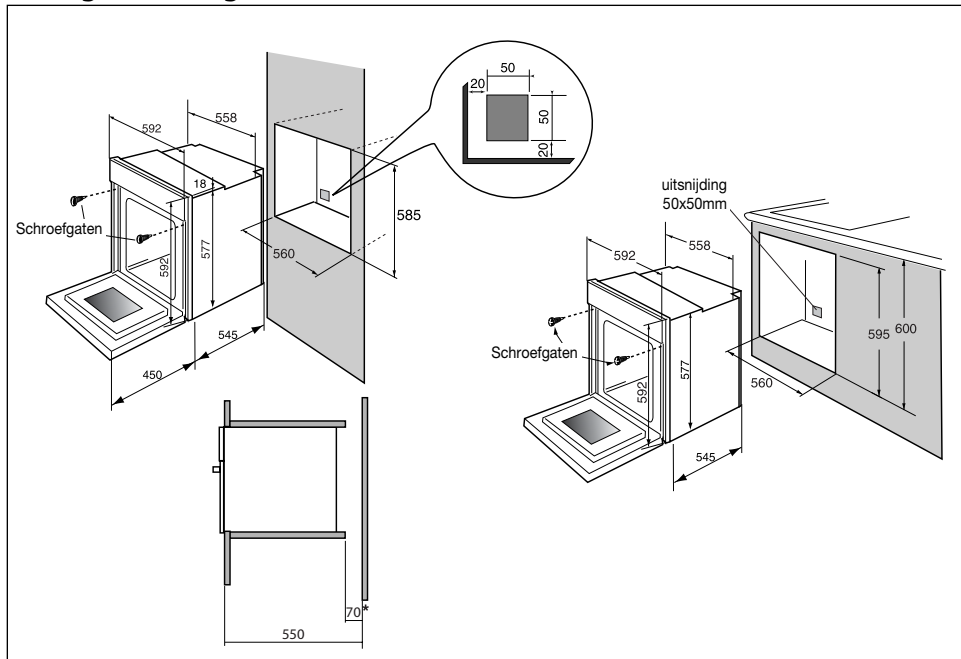
- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.
- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het klemmenbord.
- Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
- De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem .
- De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.
- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
- Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van afwezige, defecte of foute aarding.

Installatie van uw oven

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven



De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die perfecte bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. U dient met de volgende punten rekening te houden :

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt worden (of ermee gekleed zijn).
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten (zie schema).

Werkwijze :

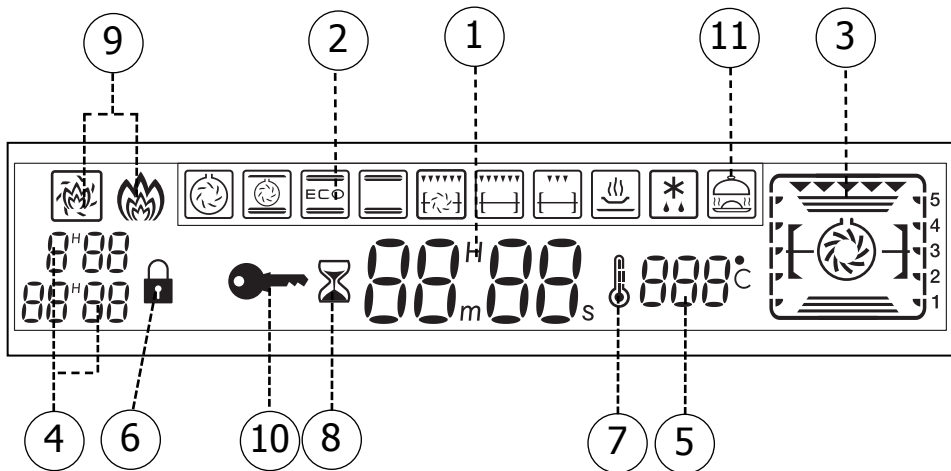
- 1)** Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
 - 2)** Maak een opening van \varnothing 3 mm in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst.
 - 3)** Bevestig de oven met de 2 schroeven.
 - 4)** Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).
- (*)** bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

Gebruik van uw oven

1. De programmaschakelaar



- ① Weergave van de klok of van de schakelklok
- ② Weergave van de bakwijzen
- ③ Weergave nummer richel en gekozen bakwijze
- ④ Weergave verschillende tijdprogramma's (bakduur en eindtijd)
- ⑤ Weergave van de temperatuur van de oven
- ⑥ Indicator deurvergrendeling (bij de pyrolyse)
- ⑦ Indicator van de temperatuurstijging
- ⑧ Indicator schakelklok
- ⑨ Indicators pyrolyse
- ⑩ Indicator vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging)
- ⑪ Indicator "Lage temperatuur bakken".

Gebruik van de oven

2. Instellen van de tijd van de oven

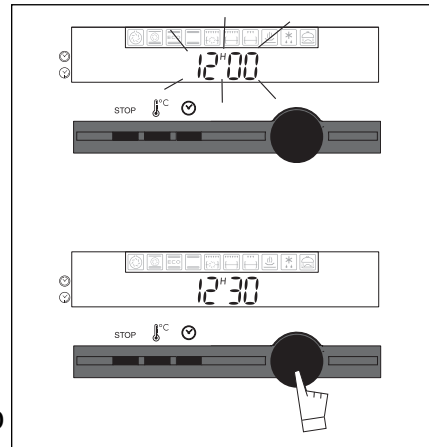
a) **A** aansluiten van de oven

- Het display knippert op 12u00.
- Stel de tijd in door de instelknop te draaien in de richting + of - (de draaisnelheid heeft invloed op de instelsnelheid)

Voorbeeld : 12h30.

Bevestig door op de instelknop te drukken.

-> de weergave knippert niet meer



NL

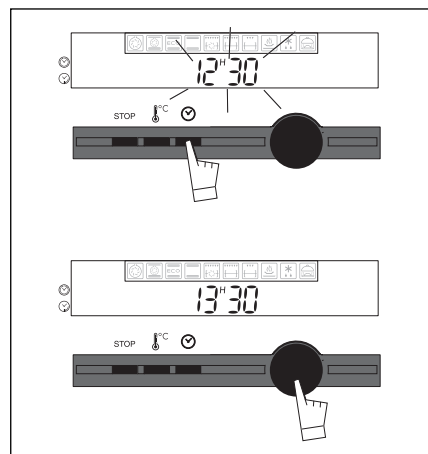
b) **W**ijzigen van de ingestelde tijd op de klok

Houd de knop  enkele seconden ingedrukt.

Als de weergave van de tijd knippert, betekent dit dat u dan kunt instellen.

Om in te stellen draait u de knop in de richting + of - om de aangegeven tijd eerder of later te zetten.

Na het instellen van de tijd, moet u **bevestigen** door te drukken op de knop -> de weergave van de tijd knippert niet meer.



Instellen van de tijd is niet mogelijk bij uitgestelde programmering.

In geval van een stroomstoring van minder dan 36 uur, zal na de storing een bewegend beeld aangeven dat uw oven automatisch de tijd opnieuw zal instellen.

Gebruik van de oven

3. Onmiddellijk bakken

De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven ; deze moet niet knippen.


- Druk op de knop en draai naar rechts om de gekozen bakwijze te selecteren.

De gekozen functie knippert.

- **Bevestig** door op de knop te drukken.

De bakindicator blijft staan terwijl de aangegeven temperatuur knippert. Verschijnt tegelijkertijd met de voorgeprogrammeerde temperatuur, de richelindicator en de verwarmingselementen die in werking zijn. De oven gaat aan.


Plaats uw ovenschotel in de oven zoals aangegeven op het display en volgens de aanbevelingen in de bakgids.

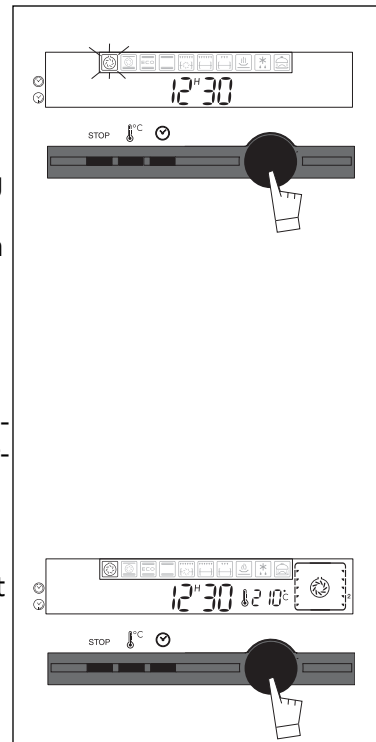
Voorbeeld : "  "-> advies : richel 2 of 3.


Zolang het symbool °C knippert, kunt u veranderingen aanbrengen met behulp van de temperatuurknop.

Bevestig door op de knop te drukken


Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor het gekozen gerecht. U kunt echter op ieder moment

de temperatuur wijzigen door op de knop "  °C " onder het display te drukken.



Voorbeeld : bakstand "  " met een temperatuur van 210°.

De oven begint nu op te warmen :

- Deze standen van de indicator voor temperatuurstijging  geven de temperatuurtoename aan in de oven.
- een reeks pieptonen geeft aan dat de gekozen temperatuur is bereikt.

Om het bakken te stoppen, drukt u enkele seconden op de toets **STOP**.


Na een bakcyclus blijft de ventilator een tijdje doorwerken om de oven af te laten koelen.

Gebruik van de oven

4. Hoe programmeer ik een bakcyclus ?

a) Onmiddellijk starten

Volg de aanwijzingen in paragraaf "Onmiddellijk bakken".


Druk op de knop .

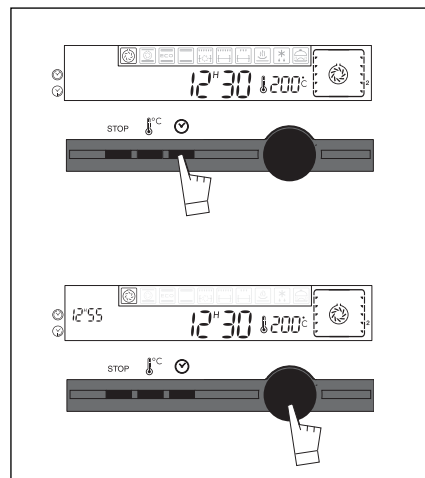
De bakduur knippert op 0u00 om aan te geven dat u nu kunt instellen. Draai aan de knop om de gewenste tijd in te stellen.

Voorbeeld : 25 min bakken.

Bevestig door een maal op de knop te drukken.

Het aftellen van de bakduur begint onmiddellijk na bevestiging. U kunt op ieder moment de functie annuleren door de weergegeven


waarde op 0 te zetten (eerst op de knop  drukken).



NL

b) Met uitgestelde start (eindtijd kiezen)

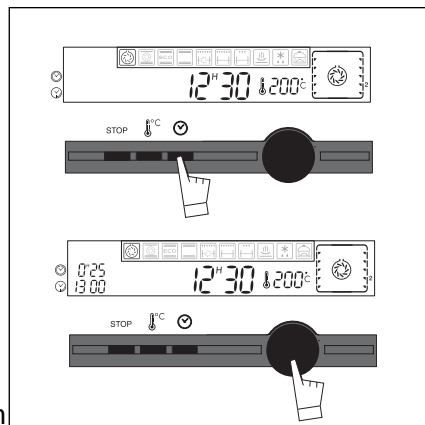
Volg de aanwijzingen bij bakcyclus instellen.

Na het instellen van de bakduur drukt u 2 maal op  om het einde van de baktijd te laten knippen.

Draai de knop in de richting + of - om de gewenste eindtijd van het bakken in te stellen. **Bevestig** door nogmaals op de knop te drukken.

Na deze instelling is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u.

Als het bakken klaar is hoort u een paar minuten lang 3 piepjes. Die piepjes stoppen vanzelf.



Gebruik van de oven

5. Gebruik van de schakelklok

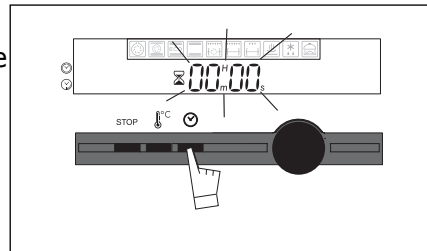
Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde bakduur kunt instellen.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op het display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

Druk 3 maal op toets . Het zandloperkje verschijnt en 00:00s knippert.

Draai aan de knop tot de gewenste tijd (maximaal 59 minuten 59 seconden)

Bevestig door nogmaals op de knop te drukken.



Na enkele seconden stopt het display met knipperen en begint de schakelklok de bakduur in seconden af te tellen. Na afloop van de bakduur hoort u een reeks pieptonen om u te laten weten dat de bakduur is afgelopen en de zandloper knippert.




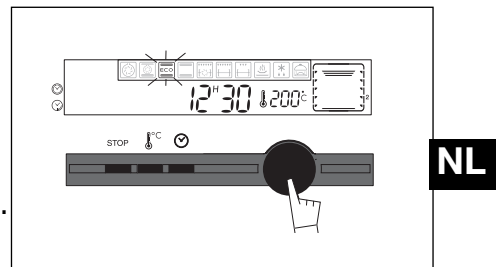
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen door deze op 0 te zetten en te bevestigen.

Gebruik van de oven

6. Eco bakken *

De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven; deze moet niet knippen.

Draai de knop tot aan baktype .



Bevestig door nogmaals op de knop te drukken.

- Plaats uw ovenschotel in de oven zoals aangegeven op het display.
- Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor de gekozen bakwijze 200°C. U kunt deze echter aanpassen door de knop onder het display te gebruiken.

Voorbeeld : stand "ECO (energiebesparend) bakken" aangepast op 190°C.

De oven begint nu op te warmen:

- De indicator voor temperatuurstijging gaat bewegen en geeft de temperatuurtoename aan in de oven.

3 piepjes geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Voor het meest energiezuinig bakken de oven niet voorverwarmen en de deur niet openen tijdens het bakken.

***In deze stand kunt u tot 20% energie besparen en toch dezelfde bakresultaten bereiken.**


De stand ECO wordt gebruikt voor het energie-label.



Na een bakcyclus blijft de ventilator een tijdje doorwerken om de verwarmingselementen goed af te laten koelen.

Gebruik van de oven

7. Bakken op "Lage temperatuur"

1. Druk op de selectieknop. U ziet het pictogram  "verschijnen

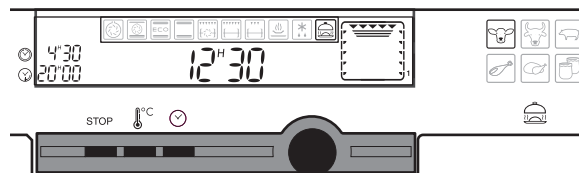
2. Druk nogmaals om het baktype in de volgende lijst te selecteren, draai daarvoor aan de knop (voor de keuze zie de bijgevoegde bakgids):

- **Kalfsbraadstuk**
- **Runderbraadstuk**
- **Varkensbraadstuk**
- **Lamsbout**
- **Gevogelte**
- **Yoghurt**

Bevestig uw keuze door op de knop te drukken. Dan verschijnt :

- aanbeveling richel
- bakduur (kan niet gewijzigd worden)

Kalfsvlees	-> 4u30
Rundvlees	-> 3u
Varkensvlees	-> 4u30
Lamsbout	-> 3u
Gevogelte	-> 6u
Yoghurt	-> 3u



- einde baktijd knippert (**zo dicht mogelijk bij de etenstijd**)
- U kunt deze wijzigen door aan de knop te draaien tot het gewenste tijdstip.

Bevestig door op de knop te drukken.

Als het bakken klaar is, knippert 0.00.

Voor vlees, warmhoudfase (duur 1 uur)

Voor yoghurt, fase "snelle afkoeling" (duur 1 uur). Tijdens deze fase stoppen de lamp en de bewegende beelden.

Voor nadere informatie over de bakwijzen, **zie het bijgeleverde receptenboek**

Gebruik van de oven

8. Persoonlijke instelling van de aanbevolen temperatuur

Selecteer de bakfunctie :

Als u de aanbevolen temperatuur zelf wilt instellen :

- Druk op de toets " °C " totdat de temperatuur gaat knipperen.
- Draai de knop naar + of - tot de gewenste temperatuur.
- Druk om te bevestigen.

NL

9. Helderheid instellen

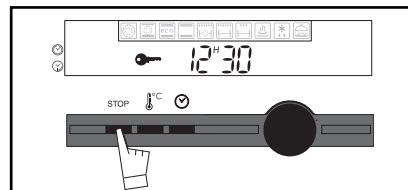
U kunt de helderheid van uw display veranderen, op de volgende wijze :

- Stel de tijd van uw programmaschakelaar in op 12u 10min.
- Houd de knop " °C " ingedrukt en draai gelijktijdig (+ of -) totdat u de gewenste helderheid bereikt.
- Nadat u de helderheid van uw keuze heeft ingesteld, zet u de programmakiezer weer op de juiste tijd.

10. Vergrendeling van de bediening (kinderbeveiliging)

U kunt de toegang tot de bediening van de oven verbieden door als volgt te werk te gaan :

Als de oven uit staat, druk op de toets **STOP** gedurende enkele seconden, er verschijnt dan een "sleutel" in het scherm -> de toegang tot de bediening van uw oven is geblokkeerd.



Om deze te deblokken drukt u een paar seconden lang op de toets **STOP**.


U heeft weer toegang tot de bediening van uw oven.



U kunt de oven niet vergrendelen wanneer u een bakcyclus heeft geprogrammeerd.

6. Bakwijzen van de oven

Symbool Naam van de functie Beschrijving van de functie

*  **Hete lucht**
Het bakken gebeurt met een verwarmingselement dat zich achter in de oven bevindt en door de luchtvermengingsschroef.

▶ Snelle temperatuurstijging. Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.



Gecombineerd bakken
Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement, een verwarmingselement achter in de oven en door de luchtvermengingsschroef.

▶ Drie gezamenlijke warmtebronnen: veel warmte onder, een beetje hete lucht en een lage grillstand.



* **Traditioneel ECObakken**
Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de luchtvermengingsschroef.

▶ In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.



Traditioneel
Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de luchtvermengingsschroef.

▶ Verwarm de oven voor.



Turbo grill
Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.

▶ Deze bakwijze combineert de werking van de turbine en van de grill; de grill straalt infrarood op het voedsel en de luchtcirculatie van de turbine verzacht het effect ervan.



Dubbele grill
Het bakken gebeurt door het bovenste verwarmingselement

▶ De dubbele grill bedekt het gehele oppervlakte van het rooster.



Enkele grill
Het bakken gebeurt door het bovenste verwarmingselement.

▶ De enkelvoudige grill is net zo efficiënt voor kleinere hoeveelheden.



Warm houden
Het verwarmingselement achter in de oven wordt gedoseerd gebruikt samen met de luchtvermenging.

▶ Warm houden



Ontdooien



Lage temperatuur

▶ Dankzij een speciaal programma bakt het vlees gedurende langere tijd zachtjes en gelijkmatig. U kunt ook volle, halfvolle of magere yoghurt maken op grootmoeders wijze.

Bakwijzen van de oven

Aanbevelingen		Aanbevolen T°		
▶	Aanbevolen om blank vlees, vis, groenten, zacht te houden Om tot 3 gerechten samen te bereiden.	minimum 35	aanbevolen 180	maximum 235
▶	Aanbevolen voor quiches, taarten in korstdeeg zoals Engelse pie, taarten met saphoudende vruchten.	minimum 35	aanbevolen 205	maximum 275
▶	Opmerking : alle bereidingen gebeuren zonder voorverwarming.	minimum 35	aanbevolen 200	maximum 275 NL
▶	Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen : zachte wildgerechten... Rood vlees dichtschroeien Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (coq-au-vin, wildragout...)	minimum 35	aanbevolen 240	maximum 275
▶	Aanbevolen voor het dichtschroeien en doorbakken van rood en blank vlees. Om gevogelte tot 2 kg langzaam te bakken.	minimum 180	aanbevolen 200	maximum 230
▶	Aanbevolen voor het roosteren van karbonade, worstjes, sneetjes brood, gamba's rechtstreeks op het rooster.	minimum 1	aanbevolen 4	maximum 4
▶	Aanbevolen om brooddeeg, broodjes en tulband te laten rijzen... waarbij de temperatuur niet boven de 40°C komt (opwarmen van borden, ontdooien).	minimum 35	aanbevolen 80	maximum 100
▶	Gebruik voor het bakken van braadstuk of lamsbout het daarvoor bestemde rooster ; gebruik voor gevogelte het braadspit ; zet voor yoghurt de potjes rechtstreeks op de geëmailleerde plaat.	minimum 30	aanbevolen 30	maximum 50

Reiniging van de binnenzijde van de oven

1. Wat is een pyrolyse ?

- Bij een pyrolyse reiniging wordt de binnenzijde van de oven bij zeer hoge temperatuur gereinigd waardoor alle spat- of overkookresten worden verwijderd. De bij de pyrolyse vrijkomende rook en geuren worden via een katalysator vernietigd.
- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolyse reiniging uit te voeren, maar alleen als de oven te vuil is.
- Om veiligheidsredenen wordt de ovendeur vóór het begin van de pyrolyse reiniging geblokkeerd. Zodra de temperatuur in de oven boven de baktemperatuur uitstijgt, kunt u de ovendeur niet meer openen, ook niet door de "keuzeknop" in stand 0 te zetten.

2. Wanneer is een pyrolyse reiniging nodig?

Uw oven vertoont rookvorming bij het voorverwarmen of ontwikkelt overmatig veel rook tijdens een bakcyclus. Uw oven verspreidt, als hij koud is na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerechten...), een onaangename geur.

GERECHTEN DIE DE OVEN NIET ERG VUIL MAKEN	Koekjes, groenten, gebak quiches, soufflés	Bakken zonder spatten, geen pyrolyse nodig
GERECHTEN DIE DE OVEN MATIG VUIL MAKEN	vlees, vis, (in een ovenschotel) gevulde groenten	pyrolyse kan om de ongeveer 3 bakcycli nodig zijn
GERECHTEN DIE DE OVEN ERG VUIL MAKEN	grote stukken vlees aan het spit	Voer de pyrolyse meteen na 1 keer bakken uit indien er veel spatten op de ovenwanden zitten.



Wacht niet tot de oven te vuil is geworden alvorens een pyrolyse-reiniging uit te voeren.

3. Hoe voer ik een pyrolyse uit?

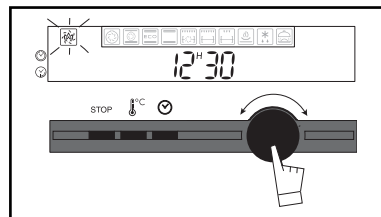
Een onmiddellijke pyrolyse doen

a) Verwijder alle oventoebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.


b) Op de programmaschakelaar moet het uur vermeld staan, dit mag niet knippen.



c) Druk op de knop en draai dan naar

links op stand .

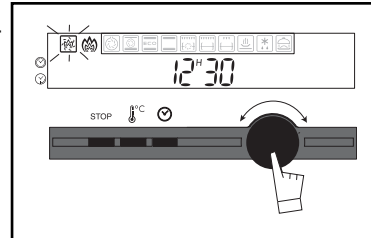


Reiniging van de binnenzijde van de oven

Uw oven geeft de 3 symbolen voor pyrolyse weer  die overeenkomen met 1 pyro van 2 u (kan niet gewijzigd worden)

Door aan de knop te draaien kunt u nog 2 andere keuzes doen voor de duur van de pyrolyse ( 1u45,  1u30) de duur hiervan kan niet gewijzigd worden.



De oven is 2u of 2u15 of 2u30 niet beschikbaar om in te bakken. Hierbij is rekening gehouden met de afkoelings-tijd tot ontgrendeling van de deur.



d) Bevestig door op de instellingsknop te drukken.

NL

De deur vergrendelt tijdens de pyrolyse (na ongeveer 2 min).

U kunt zien hoe laat de pyrolyse klaar is door op de toets  te drukken. Na de pyrolyse blijft het symbool  branden tot de deur ontgrendeld is.

e) Stop de oven door op de instellingsknop te drukken.


f) Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op.

De oven is nu weer schoon en klaar om voor een nieuwe bakcyclus.

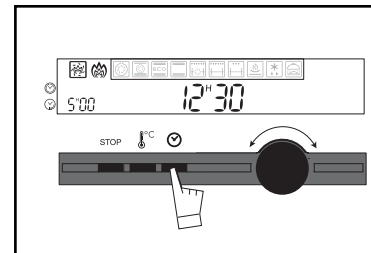
Opmerking : De reinigingstemperatuur kan niet gewijzigd worden. Tijdens de pyrolyse is de ovenverlichting uit. Indien uw oven niet schoon is na een pyrolyse heeft u er te lang mee gewacht. Begin opnieuw.

2) Een pyrolyse later uitvoeren

Volg de aanwijzingen zoals beschreven bij " Een onmiddellijke pyrolyse doen " en,

a) druk op de knop  ,

de eindtijd van de pyrolyse knippert dan om aan te geven dat instellen mogelijk is.



b) Stel de eindtijd voor de pyrolyse in door aan de instelknop te draaien.

Voorbeeld : einde pyrolyse om 5u00.

Druk als de pyrolyse klaar is op de instelknop.

Vervanging van de ovenlamp ?

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

⚠ Trek altijd de stekker van de oven eruit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.

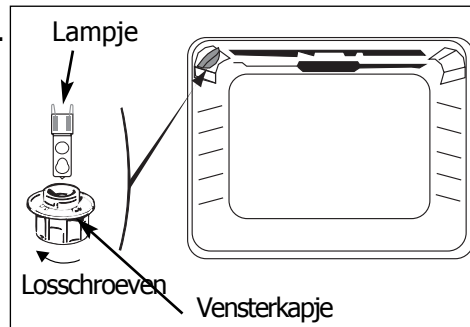
a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van het lampje :


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

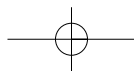
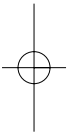
c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.



Problemen en oplossingen

U twijfelt over de goede werking van uw oven, dit betekent niet automatisch dat er een defect is. *Controleer in elk geval eerst de volgende punten:*

Probleem...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De geselecteerde baktemperatuur is te laag. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). - Verhoog de geselecteerde baktemperatuur.
De T°C indicator knippert.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergrendelingsfout van de deur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de Afdeling aftersales.
De ovenlamp doet het niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> • De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolysereiniging werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De deur is niet goed gesloten. • Het vergrendelingssysteem is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de deur goed sluit. - Neem contact op met de Afdeling aftersales.
Uw oven piept.	<ul style="list-style-type: none"> • Tijdens het bakken. • Bij het einde van het bakken. 	<ul style="list-style-type: none"> - De temperatuur die u heeft gekozen is bereikt. - De bakcyclus die u heeft ingesteld is beëindigd.
verschijnt op uw oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Bij het drukken op de toetsen. • Vergrendeling van de bediening voor kinderbeveiliging. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normale werking. - Druk om dit op te heffen lang op Stop totdat het symbool verdwijnt.



Indholdsfortegnelse

Brev fra Brandt	P.91
Oversigt over ovnen	
Beskrivelse af apparatets	s.92
Tilbehør	s.93-94
Sikkerhedsråd	s.94
Sådan installeres ovnen	
Elektrisk forbindelse	s.95
Udskiftning af forsyningskabel	s.96
Nyttige størrelser til indbygning af ovnen	s.97
Sådan anvendes ovnen	
Detaljeret oversigt over programvælgeren	s.98
Sådan indstilles ovnens ur	P.99
Sådan tændes ovnen	P.100
Sådan programmeres en bagning eller stegning	P.101
Sådan bruges minuturet	P.102
Sådan udføres en økonomisk bagning eller stegning	P.103
Sådan bages eller steges ved "Lav temperatur"	P.104
Sådan brugerdefineres bage- eller stegetemperaturen	P.105
Sådan sættes displayet på standby	P.105
Sådan fastlåses ovnens kommandoer (børnesikring)	P.105
Fremgangsmåde for bagning og stegning i ovn	s.106-107
Sådan renses ovnen	
Hvad er pyrolyse ?	P.108
Hvornå skal der udføres pyrolyse ?	P.108
Hvordan udføres en pyrolyse ?	P.108-109
Sådan udskiftes pæren	s.110
Hvad skal jeg gøre i tilfælde af driftsfejl ?	s.110

angiver de sikkerhedsråd,



du altid får med på vejen,

gode råd og fif

Brev fra Brandt

Kære kunde

Tak, fordi du har købt en DE DIETRICH ovn.

Vores forskningsteam har udvikling en ny generation apparater, som i kvalitet, design og teknologisk fremskridt udgør fremragende produkter fremstillet på grundlag af et enestående knowhow.

Med de moderne og smarte linjer bliver din nye ovn fra DE DIETRICH integreret på harmonisk vis i køkkenet samtidig med, at du sikres den nyeste teknologi, den bedste stegeeffekt og en luksuriøs æstetik.

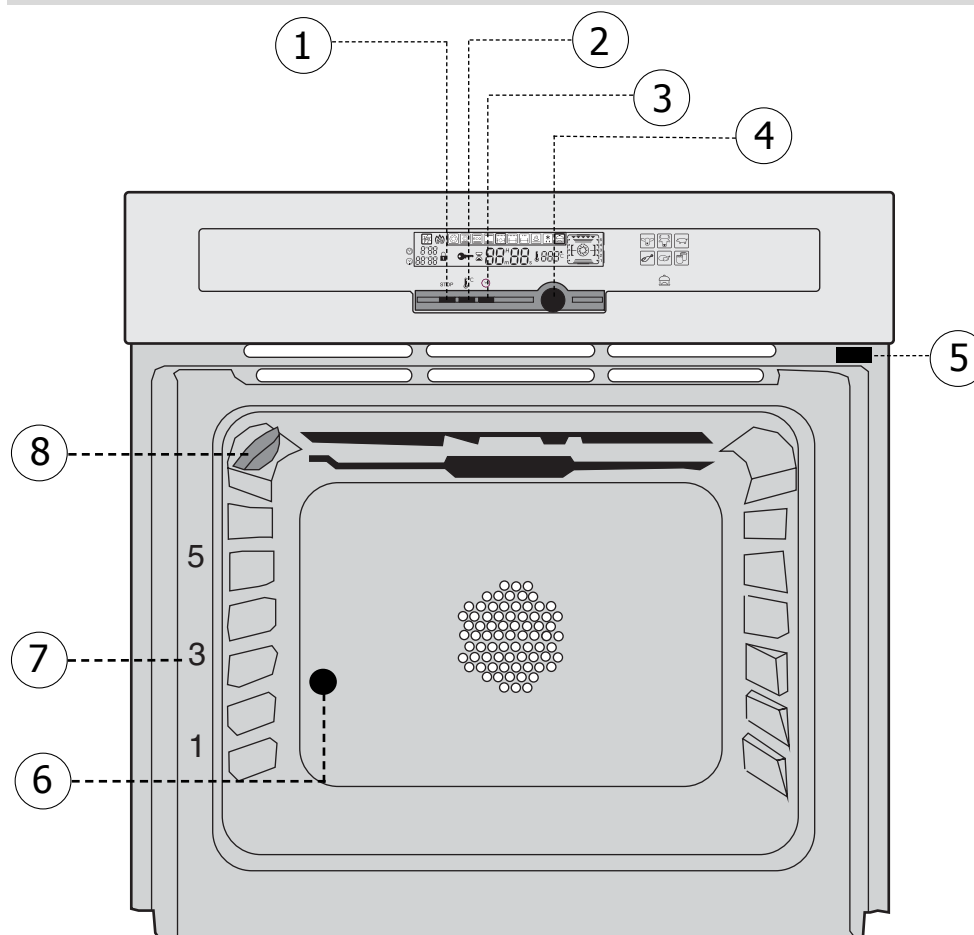
DK

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

Takket være disse nye "værdigenstande", som vi har brug for i vores fortravlede hverdag, er DE DIETRICH, som er en henvisning til fortræffelighed, en invitation til en ny livsstil.

Mærket DE DIETRICH.

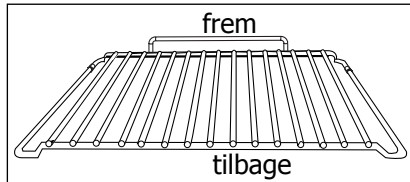
Oversigt over ovnen



BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Stop/Annuler | 5 Kontakt til angivelse af åben låge |
| 2 Regulering af temperatur | 6 Hul til stegespidvender |
| 3 Regulering af varighed/sluttidspunkt og indstilling af uret | 7 Trin- eller rilleindikator |
| 4 Funktionsvælger | 8 Lampe |

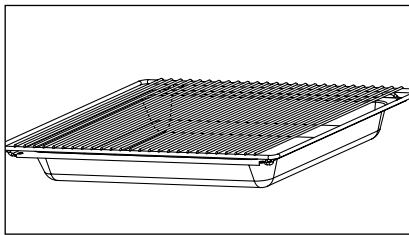
Tilbehør



Grill med sikkerhedsforanstaltning mod vipning

foring

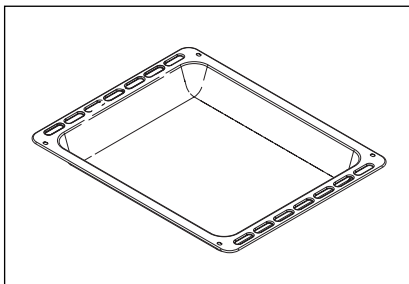
Formen er specielt designet, så du også kan anbringe retten mellem to riller.



Fad + grill (bradepande)

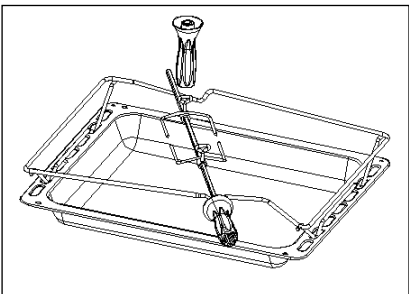
Indsæt den under grillen, så den kan opsamle stegefedt fra grillader. Den kan også anvendes til kogning i vandbad, hvis den fyldes halvt med vand. Undgå at sætte stege eller kød direkte på pladen, da der vil komme sprøjt på ovnens vægge.

DK



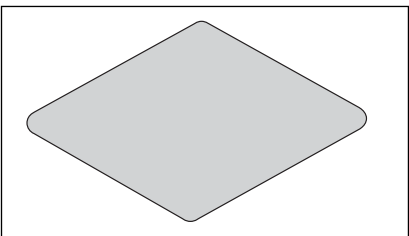
Plade til mange funktioner (bradepande)

Anvendes til at opsamle stegefedt fra stegegrill eller varmluftsgrill. Kan anvendes som stegefad ved at tilpasse det stykke kød, der skal steges (som f.eks. fjerkræ med grøntsager omkring ved modereret temperatur). Indsæt den i opsatsen under grillen, så den opsamler stegefedt fra grillader. Den kan også anvendes til kogning i vandbad, hvis den fyldes halvt med vand.



Stegespidvender

- Anbring spiddets holder i bradepandens riller (se tegning).
- Sæt det hele i anden rille i ovnen (nedefra). Når du har sat det kødstykke, der skal steges, på spiddet, sættes spiddet i holderen, og enheden anbringes i ovnen, således at spiddets spidse ende er indsat i motoren i bunden af ovnen. Træk håndtaget ud ved at dreje det rundt. Tag enheden ud af ovnen igen, efter at stegningen er færdig. Et aftryk for enden af håndtaget angiver, hvordan du skruer gafferne af.



Kageplade med slip-let belægning

(sætte på grillen)

Hvis den sættes på grillen, kan den anvendes til bagning af kager, tærter og pizzaer.

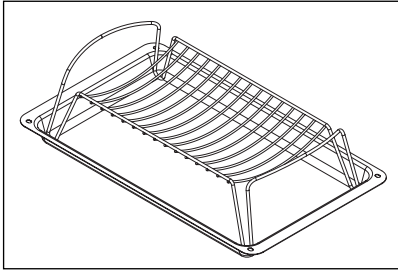
Da den har en slipbelægning, sætter madvarer sig ikke fast.

Husk at tage ovnhandsker på, når du tager ting ud af ovnen. Lad ovnen køle af før rensning med et

rengøringsmiddel. Undgå at bruge slibesvampe.

BEMÆRK! Brug ikke en kniv eller pizzaskærer direkte på pladen. Brug køkkenredskaber af plastic eller silikoneplast.

Brug ikke pladen i en ovn på mere end 250° C eller i funktionen PYROLYSE.



Køkkentøj til bagning eller stegning ved lav temperatur.

Anbring kødet (dog ikke fjerkræ) på grillen med emaljepladen nedenunder.
Anbring yoghurtbægrene direkte i fadet.

Sikkerhedsråd

Tak, fordi du har læst disse råd, før du tager ovnen i brug. Denne ovn er fremstillet til brug i private boliger. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnens indeholder ikke asbestholdige bestanddele.

FØR FØRSTE ANVENDELSE :

Før du tager ovnen i brug første gang, skal den tændes og sættes i stillingen Maxi og opvarmes med lågen lukket i 15 minutter for at "indkøre" apparatet. Mineralulden, som fører ovnen, kan i starten udsende en særlig lugt, der skyldes sin sammensætning. Der kan også være lidt røg. Alt dette er normalt.

ANVENDELSESOMRÅDER :

- Sørg for, at lågen er lukket tæt, således at pakningen kan udføre sin korrekte funktion.

- Man må ikke sidde eller hænge på den åbne ovnlåge.

- **Hvis du bruger grill og ovnlågen er halvt åben, skal du være opmærksom på, at tilgængelige dele eller overflader kan blive meget varme. Hold børn på afstand af ovnen.**

- **Under brug bliver ovnen varm - Pas på ikke at røre varmeelementerne inden i ovnen.**

- Efter bagning eller stegning skal du bruge en ovnhandske eller lignende for at tage stegeudstyret ud af ovnen (grill, stegespidvender, bradepande, holder til stegespidvender osv.).

- Brug ikke damp- eller højtryksapparater til rensning af ovnen.

- Brug ikke aluminiumsfolie til at fore ovnen. Ellers kan varmen ophobe sig, og det kan have en indflydelse på resultatet af bagningen eller stegningen og beskadige emaljen.

- **Ovnen skal være slukket ved al rengøring.**

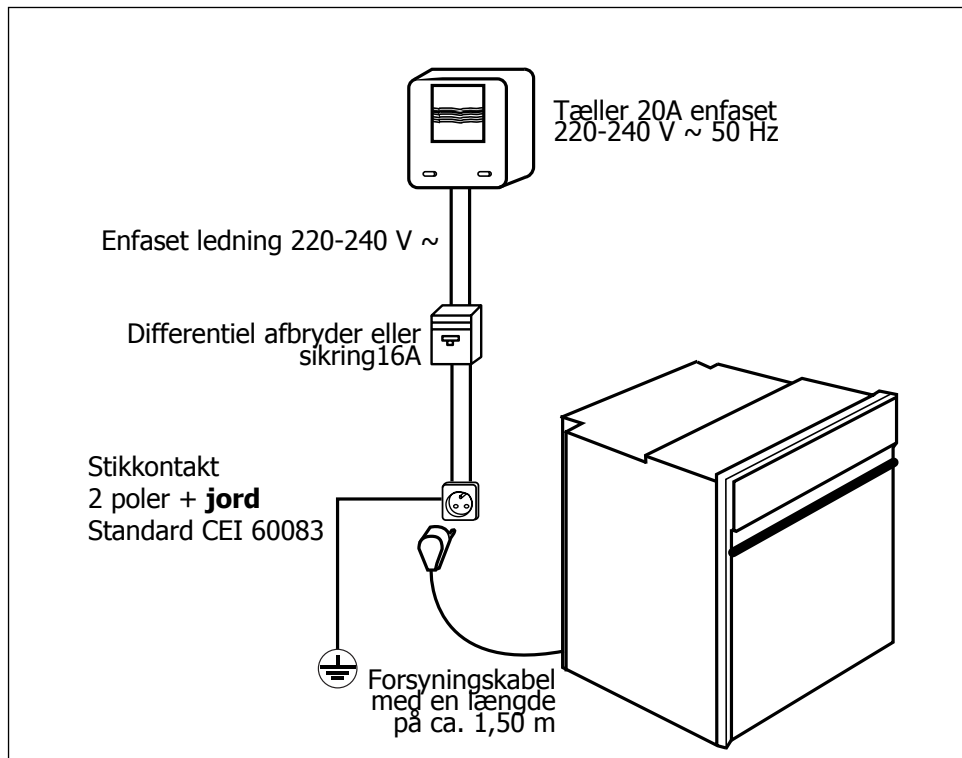
- **Under pyrolyse bliver de tilgængelige dele varmere end under normal brug. Hold børn på afstand af ovnen.**

- **Tag bageplader, rist og bradepande ud af ovnen inden pyrolyse.**

- **Hvis apparatet er forsynet med stikkontakt, skal denne være tilgængelig efter apparatets indbygning.**

Sådan installeres ovnen


Elektrisk forbindelse



Inden tilslutning skal du sikre, at ledningerne til den elektriske installation er af en passende længde for en normal forsyning af apparatet.

Installationens sikring skal være 16 A.

Den elektriske forbindelse skal udføres inden apparatet sættes på plads i møblet.


- Ovnens skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med 3 strømførende ledninger på 1,5 mm² (1 fase +1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240 V ~ enfaset ved hjælp af en stikkontakt 1 fase +1 N +jord i henhold til standard CEI 60083 eller i overensstemmelse med installationsreglerne. Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemkrue  og installationen skal have jordforbindelse.
- Hvis der er forbindelse til stikkontakt, skal denne være tilgængelig efter apparatets installation.
- Ovnens nulledning (den blå ledning) skal være forbundet til nettets nulpunkt.

Sådan installeres ovnen

Udskiftning af forsyningskabel

- Forsyningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være så langt, at det kan forbindes med den indbyggede ovn, der er anbragt på gulvet foran møblet.

Apparatet skal være frakoblet netværket :

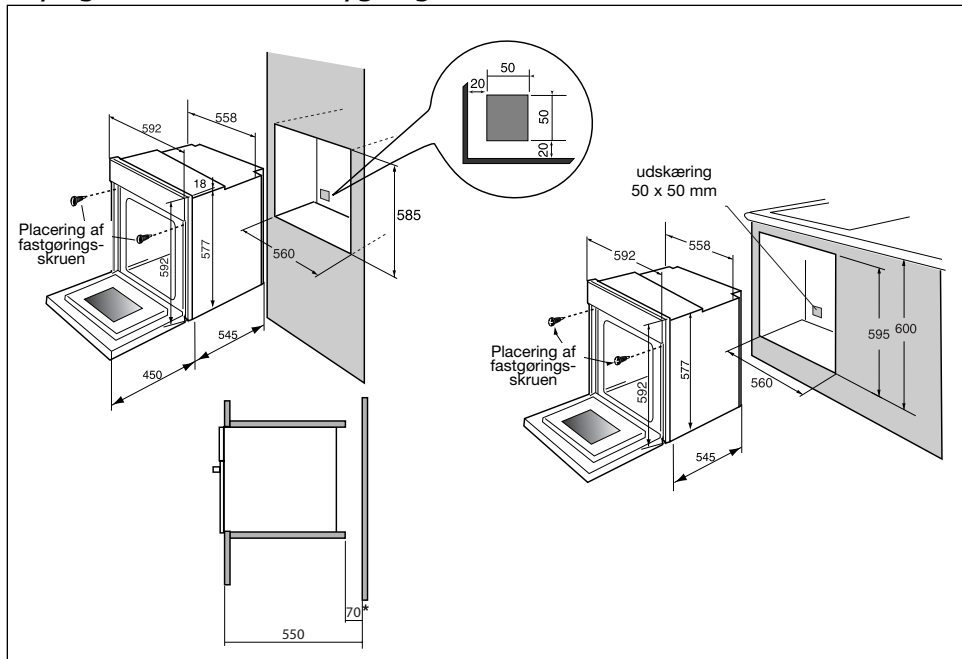
- Åbn skydelemmen, der er anbragt nederst til højre for den bageste skærmpåse, ved at løsne de to skruer, og drej skydelemmen.
- Fjern isolationen fra et eventuelt nyt forsyningskabel på 12 mm.
- Sno trådene forsigtigt.
- Løsn skruerne fra klemmerækken, og træk den forsyningsledning, som skal udskiftes, ud.
- Indsæt forsyningskablet i kappens side i kabelklemmen, som er anbragt til højre for klemmerækken.
- Forbind kablet i overensstemmelse med det eller de mærker, der er skrevet på klemmerækken.
- Alle forsyningsledningens tråde skal være fastgjort under skruerne.
- Faseledningen til klemme L.
- Jordledningen (grøn-gul) skal forbindes til klemmen .
- Nulleledningen (blå) til klemme N.
- Fastskru klemmerækkens skruer og kontroller forbindelsen ved at trække i hver ledning.
- Fastgør kablet ved hjælp af den kabelklemme, der er anbragt til højre for klemmerækken.
- Luk lemmen igen ved brug af de to skruer.



Vi er ikke ansvarlige for ulykker, som omfatter en manglende, defekt eller ukorrekt jordforbindelse.

Sådan installeres ovnen

Nyttige størrelser til indbygning af ovnen



Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning (se diagrammet overfor).

Vores ovne er udstyret med en optimal luftcirkulation, som giver de bedste resultater ved stegning og rengøring, hvis du overholder følgende retningslinjer :

- Centrér ovnen i møblet, således at der er en mindstafstand på 5 mm til det tilstødende møbel.
- Materialet på møblet til indbygningsovnen skal være modstandsdygtigt over for varme (eller være beklædt med et sådant materiale).
- For at garantere bedst mulig stabilitet skal du fastgøre ovnen i møblet med to skruer i de relevante huller i begge sider (jf. diagram).

Du skal gøre følgende :

- 1) Fjern skruedækslet af gummi for at få adgang til fastgøringshullerne.
- 2) Udfør et hul på \varnothing 3 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.
- 3) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.
- 4) Sæt skruedækslet af gummi fast igen (tjener også til dæmpning af ovnens låge).

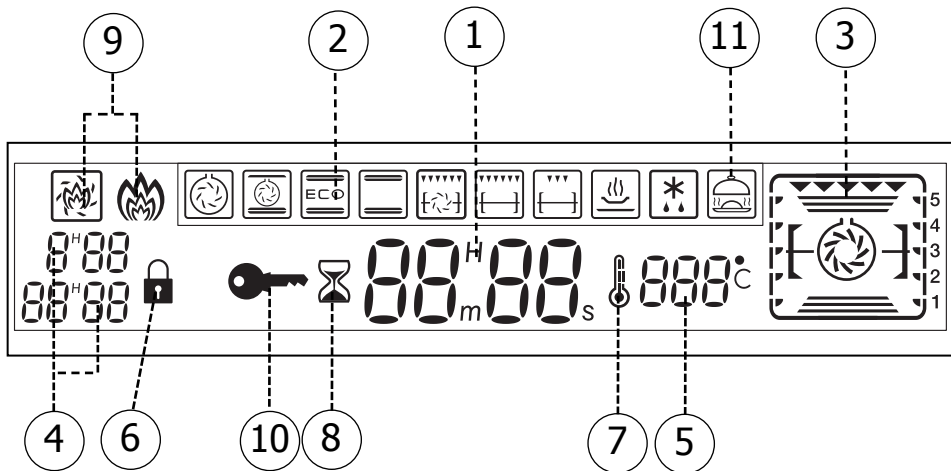
(*) Hvis møblet er åbent, skal den åbning være maks. 70 mm.



For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.

Sådan bruges ovnen

1. Detaljeret oversigt over programvælgeren



- 1 Display af ur eller minutur
- 2 Display af fremgangsmåder for bagning og stegning
- 3 Trin- eller rilleindikator og indikator for den valgte fremgangsmåde for bagning eller stegning.
- 4 Display for de forskellige programmer for tidsregulering (varighed og sluttidspunkt)
- 5 Display af ovnens temperatur
- 6 Indikator for låst ovnlåge (ved pyrolyse)
- 7 Indikator for temperaturstigning
- 8 Indikator for minutur
- 9 Indikator for pyrolyse
- 10 Indikator for låsning af tastatur (børnesikring)
- 11 Indikator for "Bagning og stegning ved lav temperatur".

Sådan anvendes ovnen

2. Sådan indstilles ovnens ur

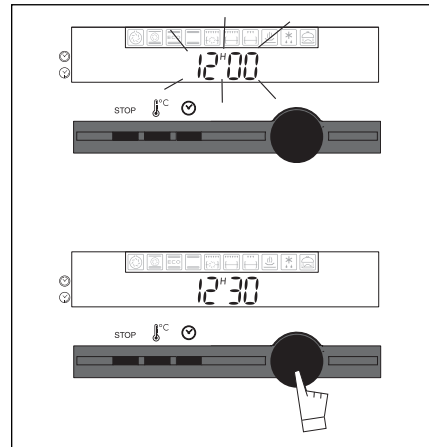
a) Ved spændingsføring

- Displayet blinker ved 12h00.
- Regulér klokkeslættet ved at dreje på reguleringsknappen i retningen + eller - (knappens rotationshastighed varierer hastigheden på tidsreguleringen)

Eksempel : 12h30.

Bekræft dit valg ved at trykke på reguleringsknappen.

-> displayet blinker ikke længere



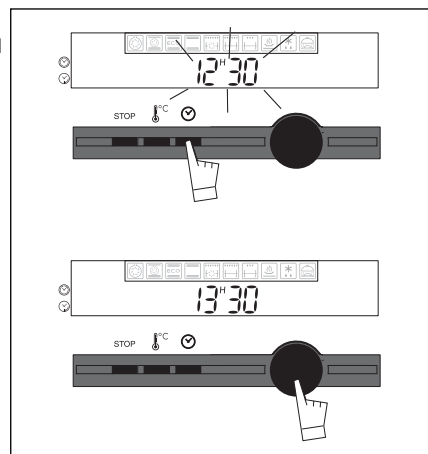
b) Ny indstilling af uret

Hold knappen  nede i nogle sekunder.

Timedisplayet blinker for at angive, at du nu kan foretage reguleringen.

For at regulere skal du dreje knappen i retningen + eller - for at øge eller formindske det viste klokkeslæt.

Når du har reguleret det valgte klokkeslæt, **skal du bekræfte** ved at trykke på knappen -> tidsdisplayet blinker ikke længere.



Tidsreguleringen er ikke mulig ved udskudt programmering.

Ved en strømsvigt på mindre end 36 timer viser en animation ved genetablering af strømmen, at ovnen automatisk sætter i gang på det korrekte tidspunkt.

Sådan anvendes ovnen


3. Sådan foretages omgående stegning

Programvælgeren viser kun klokkeslæt; den skal ikke blinke.

- Tryk på knappen og drej den mod højre for at vælge den ønskede bagning eller stegning. Den valgte funktion blinker


- **Bekræft** dit valg ved at trykke på knappen.

Bage- eller stegeindikatoren fastfryser, når den anbefalede temperatur blinker. Både den forudindstillede tidsregulering, trin- og rilleindikatoren samt elementerne i drift vises samtidigt. Ovnens starter. Sæt retten i ovnen i henhold til anbefalingen i displayet. et les recommandations fournies par le guide fra cuisson.

Eksempel : "  -> trin 2 eller 3 anbefales.


Når symbolet °C blinker, kan du foretage ændringer ved at trykke på temperaturknappen.

Bekræft dit valg ved at trykke på knappen.

Ovnen foreslår den optimale temperatur til den valgte ret. Men du kan til enhver tid ændre temperaturen ved at trykke på knappen "  °C " anbragt under displayet.

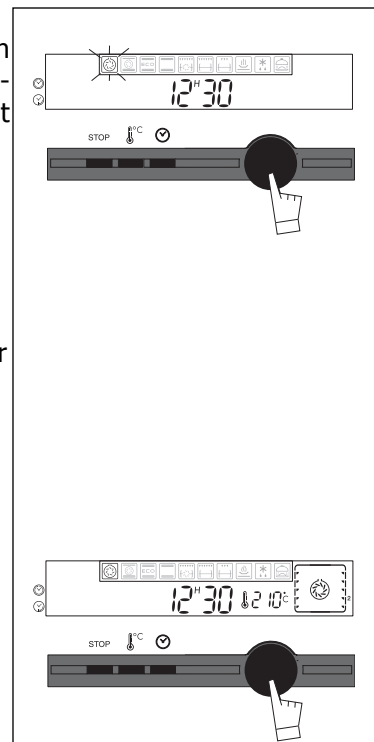
Eksempel "  " juster indtil 210° C 210°.

Når disse handlinger er udført, tændes ovnen :

- Temperaturindikatoren  angiver forløbet af temperaturstigning inde i ovnen.
- En række bilyde angiver, at den valgte temperatur er nået.

For at stoppe bagningen eller stegningen skal du trykke i nogle sekunder på knappen **STOP**.

Efter en bage- eller stegecyklus fortsætter ovnens ventilator med at køre i en periode for at sikre ovnens nedkøling.



Sådan anvendes ovnen

4. Sådan programmeres en bagning eller stegning


a) Ved omgående start

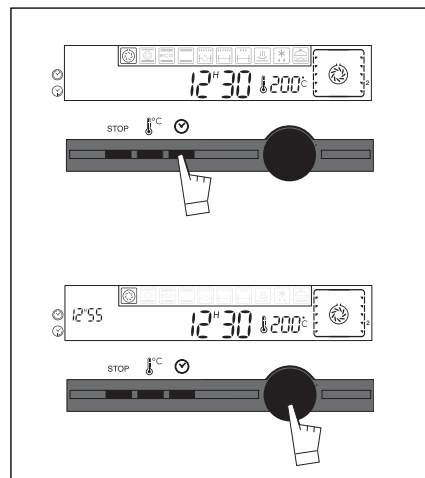
Gå frem efter samme fremgangsmåde som under afsnittet "Omgående bagning eller stegning".

Tryk på knappen .

LStegetiden blinker på 0h00 for at angive, at du nu kan foretage en regulering.
Drej knappen for at regulere den ønskede tid.
Eksempel : 25 min. Kogetid.


Bekræft dit valg ved at trykke på knappen.

Nedtælling af varigheden starter omgående efter denne validering. Du kan til enhver tid annullere funktionen ved at sætte den viste værdi til 0 (efter at du har trykket på knappen ).



b) Med udskudt start (valgt sluttid)

Fortsæt som for en programmeret bagning eller stegning.

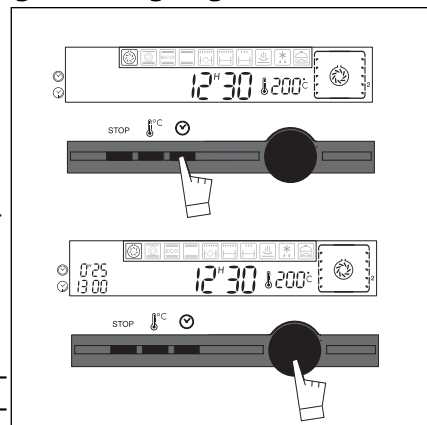
Når du har reguleret bage- eller stegetiden, skal du trykke to gange på  så displayet blinker, når bage- eller stegetiden er afsluttet.

Drej knappen i retningen + eller - for at regulere sluttidspunktet for den ønskede bage- eller stegetid.

Bekræft dit valg ved at trykke på knappen.

Når disse handlinger er fuldført, differentieres starten på opvarmningen, således at bagning eller stegning er færdig kl. 13.00.

Når bagningen eller stegningen er afsluttet, udsendes der 3 biplyde, som varer i et par minutter. Biplydene stopper automatisk




Sådan anvendes ovnen

5. Sådan bruges minuturet

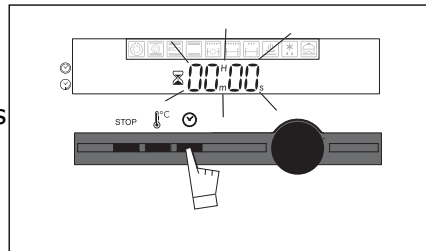
Ovnen er udstyret med et elektronisk minuturet, som er uafhængigt af ovnens drift, og som gør en vis tidstælling muligt.

I dette tilfælde har minuturets display fortrinsret over tidsdisplayet.

Tryk 3 gange på knappen  . Et timeglas vises og 00^M00^S blinker.

Drej knappen, indtil den ønskede varighed vises (maks. 59 minutter og 59 sekunder)

Bekræft ved at trykke på knappen igen.



Displayet stopper med at blinke, minuturet starter, og tidsnedtællingen pr. sekund påbyggyndes. Når tiden er udløbet, udsender minuturet nogle blyde for at meddele, at tiden er gået, og timeglasset blinker.




Du kan ændre eller annullere minuturets programmering på et hvilket som helst tidspunkt ved at indstille uret på 0 og bekræfte dit valg.

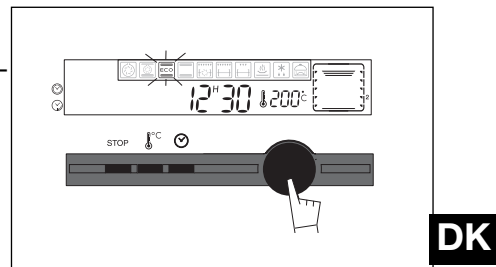
Sådan anvendes ovnen

6. Sådan udføres en økonomisk bagning eller stegning

Programvælgeren viser kun klokkeslæt; den skal ikke blinke.

Drej knappen, indtil bagnings- eller stegnings-
typen vises .


Bekræft dit valg ved at trykke på knappen.



- Sæt retten i ovnen i henhold til anbefalingen i displayet.
- Ovnen foreslår den optimale temperatur til den valgte stegetid til at være 200° C.
Men du kan også justere den ved at trykke på knappen under displayet.

Eksempel : positionen "ØKO" justeres til 190° C.

Når disse handlinger er udført, tændes ovnen :

-  Indikatoren for temperaturstigning tændes og angiver forløbet af temperaturstigningen inden i ovnen.
- 3 blyde angiver, at den ønskede temperatur er nået.

For at optimere stegningen ECO skal ovnen ikke forvarmes, og lågen må ikke åbnes. pendant la cuisson.

***Denne stilling gør det muligt at spare op til 20% energi, idet de samme stegeresultater opnås.
Stillingen ECO bruges til energimærkning.**



Efter en kogecyklus fortsætter ovnens ventilator at køre i en periode for at sikre en god nedkøling af elementerne.

Sådan anvendes ovnen

7. Sådan bages eller steges ved "Lav temperatur"



1. Tryk på vælgerknappen. Piktogrammet "vises"



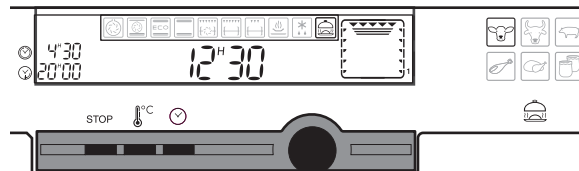
2. Tryk igen for at vælge bage- eller stegetype på følgende liste ved at dreje på knappen (se vedlagte bage- og stegeguide for at se valgmulighederne):

- Kalvesteg
- Oksesteg
- Flæskesteg
- Lammekølle
- Fjerkræ
- Yoghurt

Bekræft dit valg ved at trykke på knappen. Følgende skærbillede vises :

- anbefaling af rilleafstand
- stegetid (kan ikke ændres)

- Kalvekød** -> 4½ t
- Oksekød** -> 3 t
- Svindekød** -> 4½ t
- Kølle** -> 3 t
- Fjerkræ** -> 6 t
- Yoghurt** -> 3 t



- Sluttidspunktet for stegningen blinker (**det tidspunkt, der er nærmest spisetid**)
Du kan ændre tiden ved at dreje på knappen, indtil den ønskede tid er nået.

- **Bekræft** dit valg ved at trykke på knappen.

Ved endt bagning eller stegning blinker 0.00.

For kød, retten holdes varm (varighed 1 time)

For yoghurt, fasen "lynkøling" (varighed 1 time). Lampe og animation slukker under denne fase.

For at få flere oplysninger om fremgangsmåder til bagning og stegning henvises der til den vedlagte opskriftsbog

Sådan anvendes ovnen

8. Brugedefinering af den anbefalede temperatur

Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning :

Hvis du ønsker at brugerdefinere den anbefalede temperatur :

- Tryk på knappen " °C " indtil temperaturen blinker.
- Drej knappen + eller - , indtil den ønskede temperatur er nået.
- Tryk for at bekræfte dit valg.

DK

9. Regulering af lysstyrken

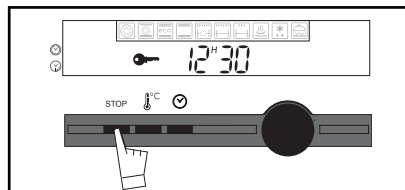
Du kan ændre lysstyrken af displayet som følger :

- Regulér programvælgerens ur til 12.10.
- Hold knappen " °C " ned og drej (i retningen + eller -) for at opnå den ønskede lysstyrke.
- Når du har reguleret lysstyrken til det ønskede, skal du igen sætte programvælgeren til det aktuelle klokkeslæt.

10. Fastlåsning af kommandoer (børnesikring)

Du kan forhindre adgang til ovnens kommandoer ved at følge nedenstående trin:

Ovnen er ved at stoppe. Tryk på knappen **STOP** i nogle sekunder. En "nøgle" vises på displayet -> og adgang til ovnens kommandoer er spærret.













For at fjerne spærringen skal du trykke på knappen **STOP** i nogle sekunder. Ovnens kommandoer er tilgængelige igen.



Du kan ikke låse ovnlågen, hvis du har programmeret en bagning eller stegning.

6. Fremgangsmåde for bagning og stegning i ovn

Symbol	Funktionsnavn	Funktionsbeskrivelse
* 	Cirkulerende varme Bagning og stegning udføres ved hjælp af det nedre element i ovnen og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Hurtig temperaturstigning. Nogle retter skal sættes i en kold ovn.
	Kombineret bagning eller stegning Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer samt bundelementerne og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Tre relaterede varmekilder: Meget varme nederst, lidt varme fra den cirkulerende varme og en smule grill
* 	Traditionnel ECO Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.	Denne stilling gør det muligt at spare energi, alt imens bage- og stege kvaliteten bibeholdes. Positionen ØKO anvendes til energimærkning.
	Traditionnel Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.	Forvarmning af ovnen er nødvendig, før retten sættes i ovnen.
	Turbogrill Bagning og stegning udføres alternativt ved hjælp af de øvre element og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Denne fremgangsmåde kombinerer effekten fra turbinen og fra grillen. Grillen bruger infrarøde stråler på retten, og luftbevægelsen, som skabes af turbinen, reducerer effekten.
	Dobbeltgrill Stegningen udføres ved hjælp af det øvre element	Den dobbelte grill dækker hele grillens overflade.
	Enkeltgrill stegningen udføres ved hjælp af det øvre element.	Den almindelige grill udviser samme effektivitet ved meget små mængder.
	Holder retten varm Dosering af det øvre element forbundet med luftopvarmning.	► Holder retten varm.
	Optøning	
	Lav temperatur	► Takket være et særligt program, langtidssteger kødet lifligt og giver en ensartet stegning. Du kan også lave din egen yoghurt efter gammeldags opskrift.

106 * Indholdet af teksten på energietiketten er i overensstemmelse med den europæiske

Fremgangsmåde for bagning og stegning i ovn

Anbefaling

Anb. T°

▶ Anbefales for at holde på kødsaften til hvidt kød, fisk og grøntsager Til bagning eller stegning i indtil tre niveauer.	mini 35	Anb. 180	maxi 235
▶ Anbefales til quiche, madtærter og des-serttærter	mini 35	Anb. 205	maxi 275
▶ bemærk : Al bagning og stegning udføres uden forvarmning.	mini 35	Anb. 200	maxi 275
▶ Anbefales til langtidsbagning og -stegning : Marvholdigt vildt osv. For at stege røde stege For at simre retter i kokotter med låg og retter, som er tilberedt på kogeplade (coq au vin, ragout osv.)	mini 35	Anb. 240	maxi 275
▶ Anbefales til stegning og gennemstegning af rødt og hvidt kød. Til langtidstegning af fjerkræ på indtil 2 kg	mini 180	Anb. 200	maxi 230
▶ Anbefales til stegning af koteletter, ristning af pølser og brødskiver, grillning af kæmper-ejer anbragt på grillen.	mini 1	Anb. 4	maxi 4
▶ Anbefales til hævning af brøddej, wienerbrødsdej, rosinkager osv. og må ikke sættes på mere end 40° C (tallerkenopvarmning, optøning).	mini 35	Anb. 80	maxi 100
▶ Til stegning af stege og køller skal du bruge grillen; til fjerkræ skal du bruge stegespidvenderen; til yoghurt skal du krukkerne direkte på emaljepladen.	mini 30	Anb. 30	maxi 50

DK

Sådan renses ovnen

1. Hvad er pyrolyse ?

- Pyrolyse er en varmecyklus, der igangsættes i ovnen ved meget høj temperatur, som fjerner snavs fra sprøjt eller spild. Udsendt røg og lugte elimineres ved passage gennem en katalysator.
- Pyrolyse er ikke nødvendig efter hver anvendelse af ovnen, men kun når ovnen er meget snavset.
- Som sikkerhedsforanstaltning udføres rengøringen kun efter en automatisk spærring af lågen. Når ovntemperaturen overstiger bage- eller stegetemperaturen, kan lågen kun åbnes ved at stille «funktionsvælgeren» på 0.

2. Hvornår skal der udføres pyrolyse ?

Ovnen udsender røg ved forvarmning eller udsender meget røg under bagning eller stegning.

Ovnen lugter ubehageligt, når den er nedkølet efter stegning af f.eks. (lam, fisk, grillader osv.).

BAGNING EFTERLADER KUN LIDT SNAVS	biskuitter, grøntsager, bagværk, tærter, souffler	Stegning uden sprøjt pyrolyse er ikke nødvendig
STEGNING EFTERLADER SNAVS	kød, fisk (i et fad), farserede grøntsager	pyrolyse kan være nødvendig for alle tre stegetyper
STEGNING EFTERLADER MEGET SNAVS	store stykker kød på spid	pyrolyse kan udføres efter den første stegning af denne type, hvis der er meget sprøjt




Du skal aldrig vente på, at ovnen er fuldt af fedt for at udføre en ovenrensning.

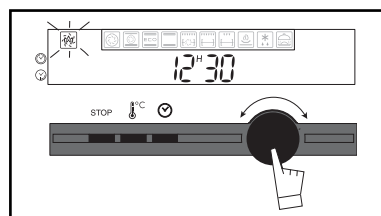
3. Sådan foretages pyrolyse ?

Udførelse af omgående pyrolyse

a) Tag plader, rist og bradepande ud af ovnen og fjern evt. overskydende snavs.

b) Kontroller, at programvælgerens viser det korrekte klokkeslæt, og at displayet ikke blinker.

c) Tryk på knappen, og drej den derefter mod venstre til positionen .



Sådan renses ovnen

Ovnen viser de 3 pyrolysesymboler (🔥) som svarer til 1 pyrolyse på 2 timer (kan ikke ændres)

Du kan vælge 2 andre pyrolysetyper (🔥) 1 ¾ t og, (🔥) 1½ t) som ikke kan ændres, ved at dreje på reguleringsknappen.

Ovnen kan ikke bruges i enten 2 timer, 2 ¼ t eller 2½ timer. Denne tid omfatter nedkøling af ovnen, og indtil lågen kan låses op igen.

d) Bekræft dit valg ved at trykke på reguleringsknappen.

Du kan se, hvad tid pyrolysen er færdig, ved at trykke på knappen (🕒). Når pyrolysen er færdig, tændes symbolet (🔥) og det forbliver tændt, indtil ovnlågen åbnes

e) Du kan stoppe ovnen ved at trykke på reguleringsknappen.

f) Når ovnen er kold, skal du tørre den af med en fugtig klud for at fjerne den hvide aske.

Ovnen er ren igen, og du kan nu bage eller stege i den.

Bemærk! Rengøringstemperaturen kan ikke ændres. Under en pyrolysecyklus er ovnlyset tændt. Hvis ovnen ikke er helt ren efter en pyrolyse, har du ventet for længe med at rense den. Gentag operationen.

2) Udfør en differentieret pyrolyse

Følg anvisningerne i afsnittet "Udfør en omgående pyrolyse", og ,

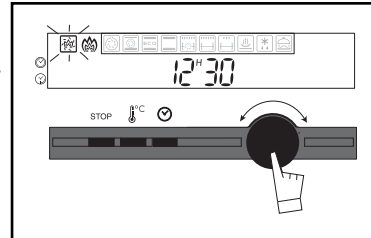
a) Tryk på knappen (🕒) ,

og pyrolysens sluttidspunkt blinker for at angive, at du nu kan foretage en regulering.

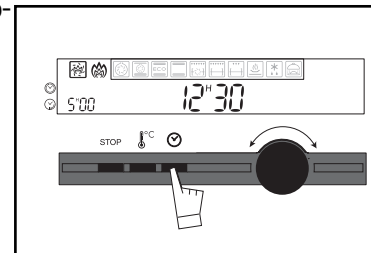
b) Regulér pyrolysens sluttidspunkt ved at dreje reguleringsknappen.

Eksempel : pyrolysen slutter kl. 5.00.

Når pyrolysen er afsluttet, skal du trykke på reguleringsknappen.



DK



Sådan udskiftes pæren

- Pæren er anbragt i loftet inden i ovnen.

⚠ Afbryd altid ovnen, inden der røres ved pæren, for at undgå elektrisk stød, og lad evt. apparatet køle af.

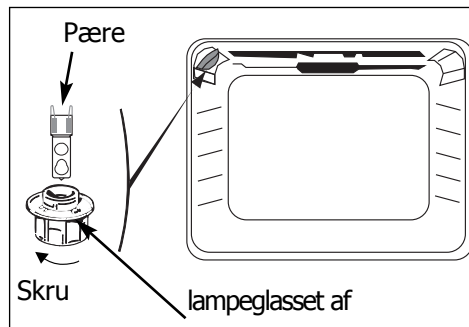
a) Skru lampeglasset af (se overfor).

b) Fjern pæren.

Pærens egenskaber :


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

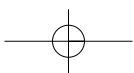
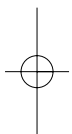
c) Udskift pæren, og tilslut ovnen igen.



Hvad skal jeg gøre i tilfælde af driftsfejl?

Du har et problem med ovnen, men det betyder ikke nødvendigvis, at ovnen er i stykker. *Kontroller altid følgende punkter:*

Hvis du bemærker, at	Mulige årsager	Hvad skal jeg gøre?
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovnen er ikke tilsluttet. • Installationens sikring er ude af drift. • Den valgte temperatur er for lav. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tilslut ovnen. - Skift installationens sikring, og kontroller dens værdi (16 A). - Øg den valgte temperatur.
Indikatoren T°C blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Fejl ved lukning af låge. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ring til eftersalgsservice.
Ovnens pære fungerer ikke længere.	<ul style="list-style-type: none"> • Pæren er ude af drift. • Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er ude af drift. 	<ul style="list-style-type: none"> - Udskift pæren. - Tilslut ovnen, eller skift sikringen.
Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> • Lågen er ikke lukket korrekt. • Lukkesystemet er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller, at lågen er lukket korrekt. - Ring til eftersalgsservice.
Ovnen udsender nogle biplyde.	<ul style="list-style-type: none"> • Bagning eller stegning er igang. • Efter bagning eller stegning. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den valgte temperatur er nået. - Den programmerede bagning eller stegning er afsluttet.
Ovnen viser 	<ul style="list-style-type: none"> • Du har trykket på en knap. • Fastlåsningsfunktion af kommandoer (børnesikring). 	<ul style="list-style-type: none"> - Normal drift. - For at undertrykke denne funktion skal du trykke længe på knappen STOP, indtil symbolet forsvinder.



Sumario

Editorial	P.113
¿Cómo se presenta el horno?	
Descripción del aparato	P.114
Accesorios	P.115-116
Consejos de seguridad	P.116
¿Cómo instalar el horno?	
Conexión eléctrica Pág	P.117
Cambio del cable de alimentación	P.118
Dimensiones útiles para empotrar el horno	P.119
¿Cómo se utiliza el horno?	
Detalle del programador	P.120
¿Cómo se pone en hora el reloj del horno?	P.121
¿Cómo se hace una cocción inmediata?	P.122
¿Cómo se programa una cocción?	P.123
¿Cómo se utiliza la minutería?	P.124
¿Cómo se hace una cocción Económica?	P.125
¿Cómo hacer una cocción "Baja temperatura"?	P.126
¿Cómo se personaliza la temperatura de cocción?	P.127
¿Cómo se pone en espera el visualizador?	P.127
¿Cómo se bloquean los mandos (seguridad niños)?	P.127
Modos de cocción del horno	P.128-129
¿Cómo se limpia la cavidad del horno?	
¿Qué es una pirólisis?	P.130
¿En qué casos hay que realizar una pirólisis ?	P.130
¿Cómo se hace una pirólisis ?	P.130-131
Cómo cambiar la bombilla	P.132
Qué hacer en caso de anomalías de funcionamiento	P.132

A lo largo de estas instrucciones,



le señala las consignas de seguridad,



le indica los consejos y los trucos

Editorial

Estimada Cliente, Estimado Cliente:

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

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted una nueva generación de aparatos que, por su calidad, su diseño y sus evoluciones tecnológicas, los convierten en productos excepcionales y revelan un saber hacer único.

Su nuevo horno DE DIETRICH, de líneas modernas y refinadas, se integra con armonía en su cocina y combina perfectamente el dominio tecnológico, las prestaciones de cocción y el lujo estético.

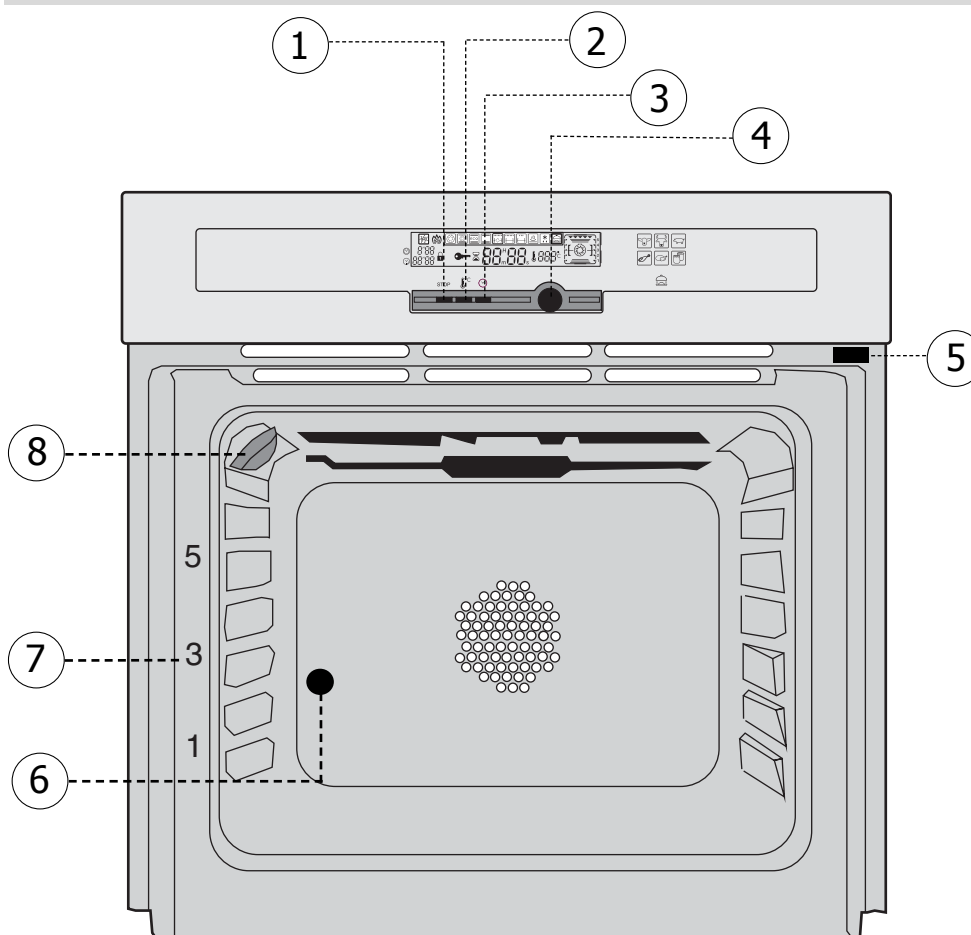
ES

En la gama de productos DE DIETRICH, también encontrará un amplio surtido de encimeras de cocción, campanas extractoras, lavavajillas, hornos microondas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nuevo horno DE DIETRICH.

Gracias a estos "nuevos objetos de valor", que nos sirven de punto de referencia en nuestras vidas diarias, DE DIETRICH, referencia de excelencia, es una auténtica invitación a un nuevo arte de vivir.

La Marca DE DIETRICH.

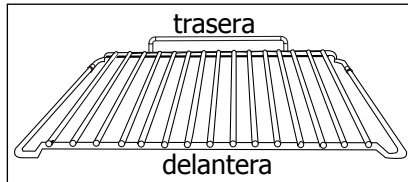
¿Cómo se presenta el horno?



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

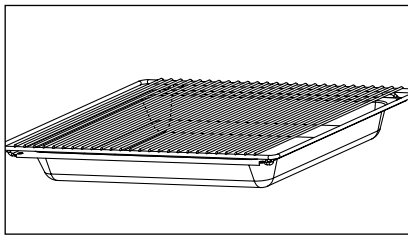
- | | |
|---|---|
| 1 Stop/anulación | 5 Contacto de detección de apertura de puerta |
| 2 Ajuste de la temperatura | 6 Orificio para rustepollos |
| 3 Ajuste de los tiempos/final de cocción y puesta en hora | 7 Indicador de niveles |
| 4 Selector de funciones | 8 Lámpara |

Accesorios



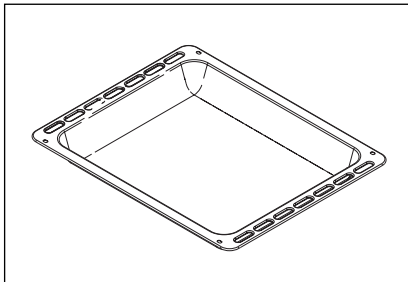
Rejilla seguridad antibasculamiento curvada

Su forma ha sido estudiada para poder colocar la bandeja entre 2 niveles de altura.



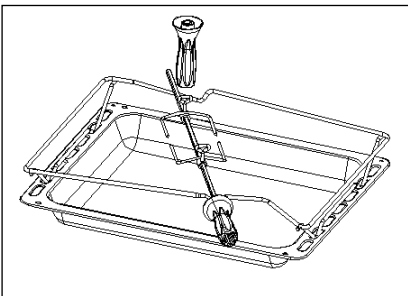
Bandeja + rejilla (grasera)

Insertada bajo la rejilla, recoge los jugos y grasas de las parrilladas. También se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría. Evite colocar directamente en esta bandeja asados o carnes, ya que se producirían automáticamente grandes salpicaduras a las paredes del horno.



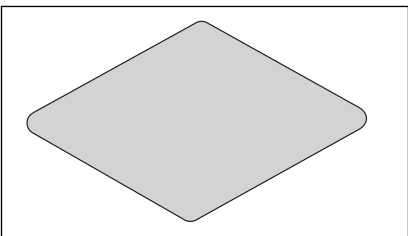
Bandeja multiusos (grasera)

Sirve para recoger el jugo y las grasas de las cocciones realizadas con el grill fuerte o pulsado. Se puede utilizar como bandeja de cocción adecuando el tamaño del trozo que se va a cocinar (por ejemplo: un ave con verduras alrededor, a temperatura moderada). Insertada en los niveles bajo la rejilla, recoge los jugos y las grasas de las parrilladas. También se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

ES


Rustepollos

- Ponga el soporte del rustepollos en las ranuras de la bandeja grasera (véase el dibujo).
- Introduzca el conjunto en el segundo nivel (partiendo desde abajo). Después de haber ensartado la pieza que se va a asar, coloque el espetón sobre el soporte, deslice el conjunto hasta que la punta del espetón esté en el motor situado al fondo del horno. Retire el mango desenroscándolo. Después de la cocción, sáquelo. Una muesca en el extremo del mango le permite desenroscar los tenedores.



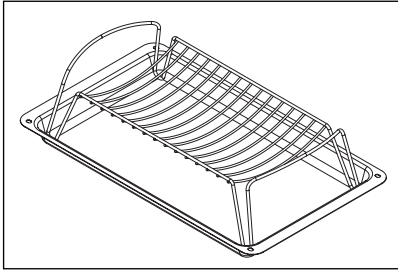
Placa repostería antiadherente

(para colocar en la rejilla)

Colocada en la rejilla soporte de bandeja, se utiliza para la cocción de repostería, tartas y pizzas. Está recubierta con un revestimiento antiadherente, por lo que los alimentos no se pegan. Utilice guantes aislantes para manipularlo a la salida del horno. Déjela enfriar antes de limpiarla manual-

mente en el fregadero con un producto para vajillas. No utilice estropajos.
ATENCIÓN: No corte encima con un cuchillo o una ruleta metálica para pizza, utilice sobre todo utensilios de plástico o de silicona.

No utilizar la placa a más de 250°C, así como en función PIRÓLISIS.



Batería de cocina reservada para la cocción a baja temperatura.

Coloque las carnes (salvo las aves) en la rejilla, con la bandeja esmaltada debajo.

Coloque los tarros de yogur directamente en sobre la bandeja.

Consejos de seguridad

Le rogamos que lea estos consejos antes de instalar y utilizar el horno. Este horno ha sido diseñado para que lo utilicen los particulares en su vivienda. Sirve exclusivamente para la cocción de productos alimentarios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

PRIMERA UTILIZACIÓN :

Antes de utilizar el horno por primera vez, calentarlo en vacío, con la puerta cerrada, durante unos 15 minutos, en la posición máxima para hacer el "rodaje" del aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede desprender, al principio, un olor especial debido a su composición. Asimismo, quizás observe que se desprende humo. Todo esto es normal.

UTILIZACIONES SIGUIENTES :

- Compruebe que la puerta del horno está cerrada para que la junta de estanqueidad pueda desempeñar correctamente su función.

- No deje que nadie se apoye o se siente en la puerta del horno abierta.

- **Cuando se utiliza el grill con la puerta entreabierta, las partes accesibles o las superficies pueden calentarse. Aleje a los niños pequeños.**

- **Durante su utilización, el aparato se calienta. No tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.**

- Después de una cocción, no toque con la mano desprotegida los instrumentos de cocción (rejilla, rustepollos, grasera, soporte de rustepollos, etc.), utilice una manopla o un tejido aislante.

- No emplee limpiadores a vapor o de alta presión.

- No forre el horno con papel de aluminio. De lo contrario, se produciría una acumulación de calor que influiría negativamente en el resultado de la cocción y del asado, y deterioraría el esmalte.

- **Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.**

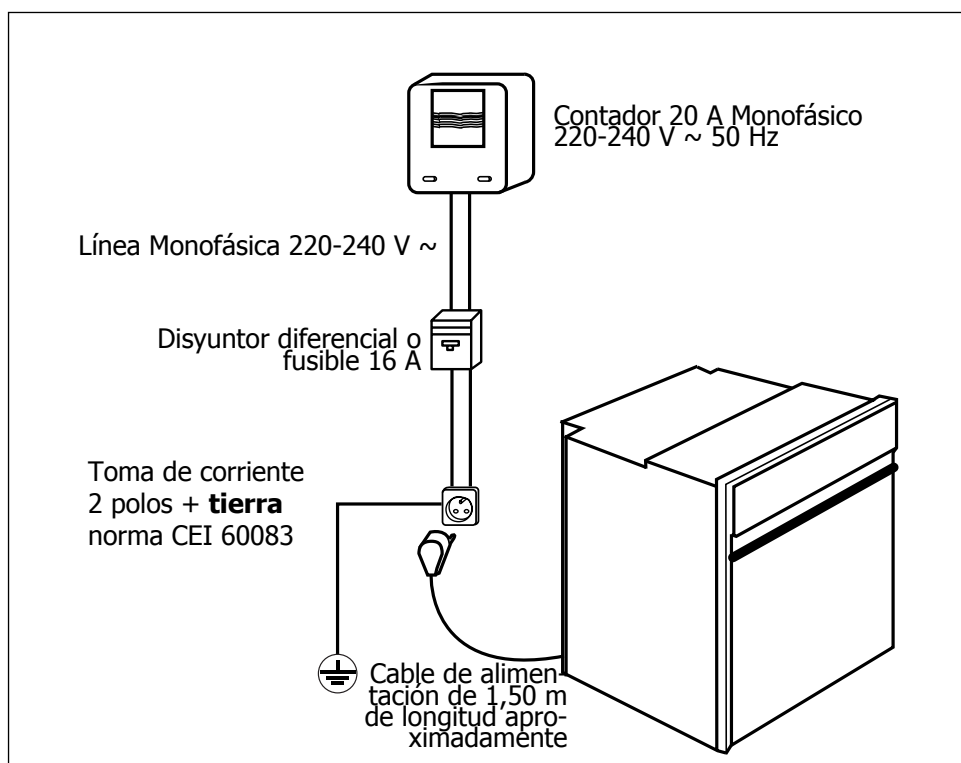
- **Durante una pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que en uso normal. Hay que alejar a los niños pequeños.**

- **Antes de la pirólisis, retire toda la batería de cocina.**

- **Si el aparato está provisto de una toma de corriente, esta debe ser accesible después de su empotramiento.**

¿Cómo se instala el horno?

Conexión eléctrica




ES



Antes de efectuar la conexión, comprobar que los hilos de la instalación eléctrica tienen sección suficiente para alimentar normalmente el aparato.

El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

La conexión eléctrica debe realizarse antes de instalar el aparato en el mueble.


- El horno debe estar conectado con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1,5 mm² (1 F +1 N + tierra) que deben estar conectados a la red 220-240 V ~ monofásica por medio de una toma de corriente 1 F +1 N + tierra normalizada CEI 60083 o de conformidad con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.
- En el caso de una conexión con toma de corriente, ésta debe ser accesible después de instalar el aparato.
- El neutro del horno (hilo azul) debe conectarse al neutro de la red.

¿Cómo instalar el horno ?

Cambio del cable de alimentación

• El cable de alimentación (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 VV-F) debe tener la longitud suficiente para conectarlo al horno que se va a empotrar colocado en el suelo delante del mueble.

Para realizar esta operación, el aparato debe estar desconectado de la red:

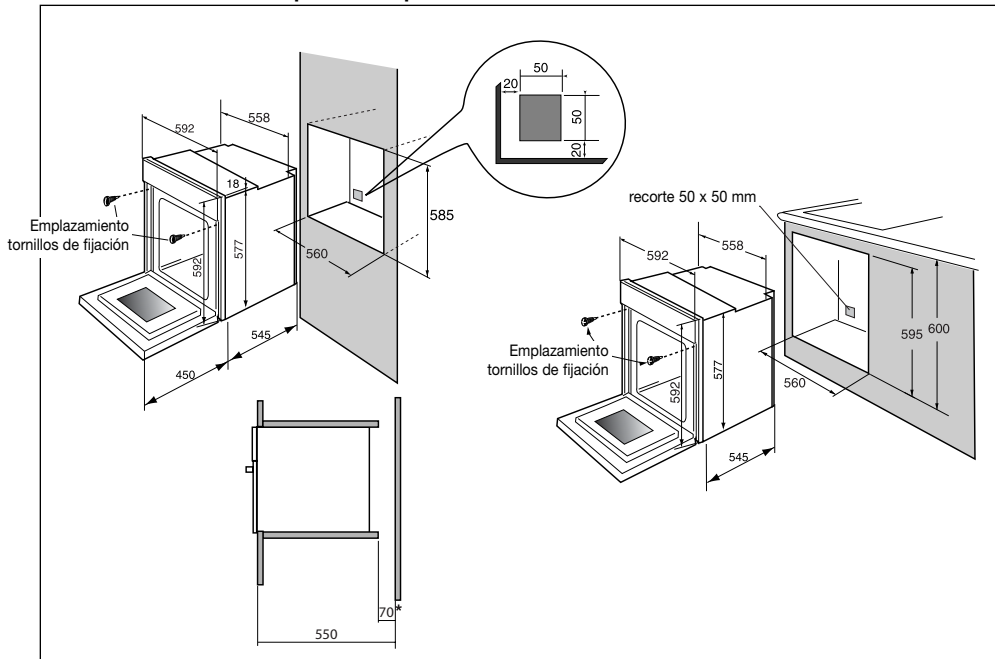
- Abra la trampilla situada en la parte inferior derecha de la tapa trasera retirando los 2 tornillos y gírela.
- Pele 12 mm en de cada hilo del nuevo cable de alimentación.
- Trencé cuidadosamente los filamentos.
- Afloje los tornillos de la placa de bornes y retire el cable de alimentación que se va a cambiar.
- Introduzca el cable de alimentación por el lado de la tapa, en el sujetacables situado a la derecha de la placa de bornes.
- Conecte los hilos del cable de acuerdo a la o las indicaciones que figuran en la placa de bornes.
- Todos los filamentos de los hilos de alimentación deben quedar aprisionados bajo los tornillos.
- El hilo de la fase en el borne L.
- El hilo de tierra color verde-amarillo debe conectarse al borne .
- El hilo del neutro (azul) en el borne N.
- Enrosque a fondo los tornillos de la placa de bornes y compruebe la conexión tirando de cada hilo.
- Fije el cable con el sujetacables situado a la derecha de la placa de bornes.
- Cierre la trampilla con los 2 tornillos.



Nuestra sociedad no se responsabiliza en caso de accidente debido a una conexión a la tierra inexistente, defectuosa o incorrecta.

¿Cómo instalar el horno?

Dimensiones útiles para empotrar el horno



El horno se puede instalar indistintamente bajo una superficie de trabajo o en un mueble en columna (abierto* o cerrado) que tenga las dimensiones de empotramiento adaptadas (véase el esquema adjunto).

Su horno tiene una circulación de aire optimizada que permite obtener unos resultados de cocción y de limpieza excepcionales respetando los siguientes elementos:

- Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo.
- El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar revestido con un material que lo sea).
- Para más estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos con este objeto en los montantes laterales (véase el esquema).

Para ello:

- 1)** Retire los cubretornillos de caucho, para acceder a los orificios de fijación.
- 2)** Realice un orificio de 3 mm de diámetro en la pared del mueble, para evitar que estalle la madera.
- 3)** Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4)** Coloque los cubretornillos de caucho (también sirven para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

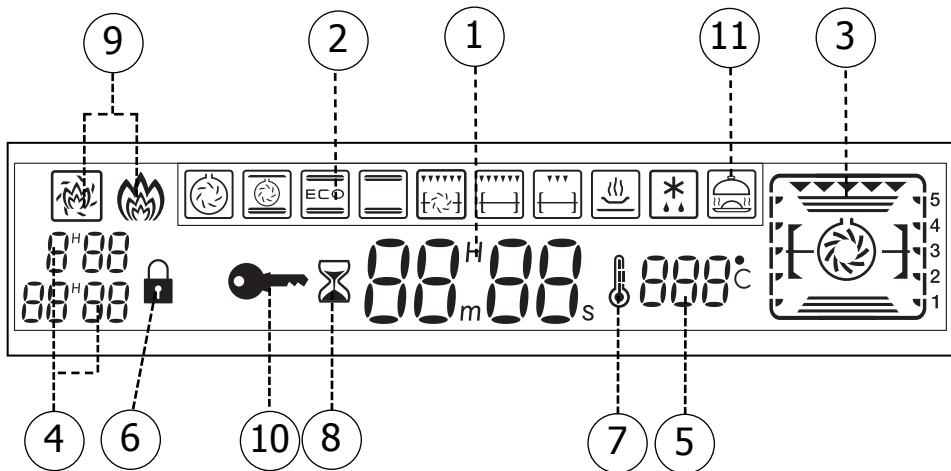
(* si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm (como máximo).



Para tener la seguridad de que la instalación es conforme, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

¿Cómo se utiliza el horno?

1. Detalle del programador



- 1 Visualización del reloj o del minutero
- 2 Visualización de los modos de cocción
- 3 Indicador de niveles de altura y del modo de cocción seleccionado
- 4 Visualización de los distintos programas de ajuste del tiempo (duración y final de cocción)
- 5 Visualización de la temperatura del horno
- 6 Indicador de puerta bloqueada (durante la pirólisis)
- 7 Indicador del aumento de temperatura
- 8 Indicador de minutería
- 9 Indicadores de pirólisis
- 10 Indicador de bloqueo del teclado (seguridad niños)
- 11 Indicador de "Cocciones Baja temperatura".

¿Cómo se utiliza el horno?

2. ¿Cómo se pone en hora el reloj del horno?

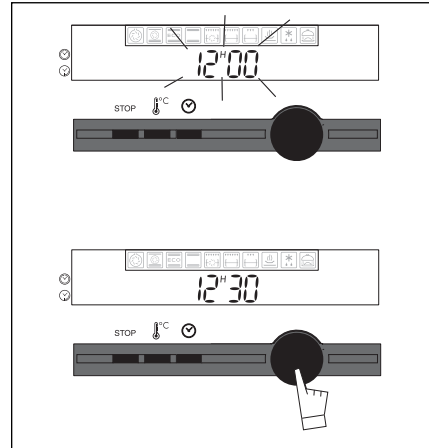
a) **En** la puesta en tensión

- El visualizador parpadea a las 12,00 h
- Ajuste la hora girando el botón de ajustes en el sentido + o - (la velocidad de rotación del botón hace variar la velocidad de ajuste de la hora)

Ejemplo: 12,30 h.

Valide pulsando el botón de ajustes.

-> la visualización deja de parpadear

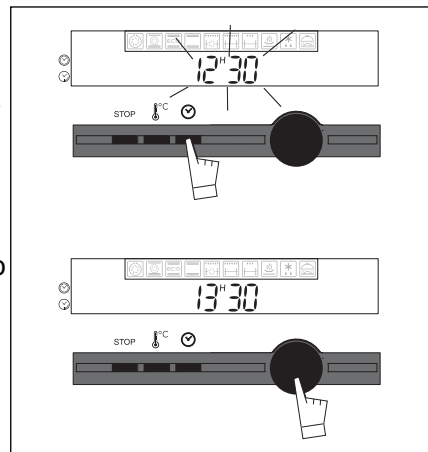


b) **Puesta** en hora del reloj

Mantener pulsado el botón  durante unos segundos.

La visualización de la hora parpadea para indicarle que es posible el ajuste. Para el ajuste, gire el botón en el sentido + o - para aumentar o disminuir la hora visualizada.

Después de ajustar la hora, **valide** pulsando el botón -> la visualización de la hora deja de parpadear.



El ajuste de la hora no es posible en programación aplazada.

En caso de un corte de corriente inferior a 36 horas, cuando se restablezca la alimentación eléctrica una animación indica que el horno se pondrá automáticamente en hora.

¿Cómo se utiliza el horno?

3. ¿Cómo se hace una cocción inmediata?


El programador sólo debe indicar la hora, la cual no debe parpadear.

- Pulse y gire el botón hacia la derecha para seleccionar la cocción.

La función seleccionada parpadea.


- **Valide** pulsando el botón.

El indicador de cocción se queda fijo, mientras que la temperatura recomendada parpadea. Al mismo tiempo que la temperatura preseleccionada, aparece el indicador de nivel de altura y los elementos en funcionamiento. El horno se pone en marcha. Coloque la bandeja en el horno según la indicación presentada en el visualizador y las recomendaciones que figuran en la guía de cocción.

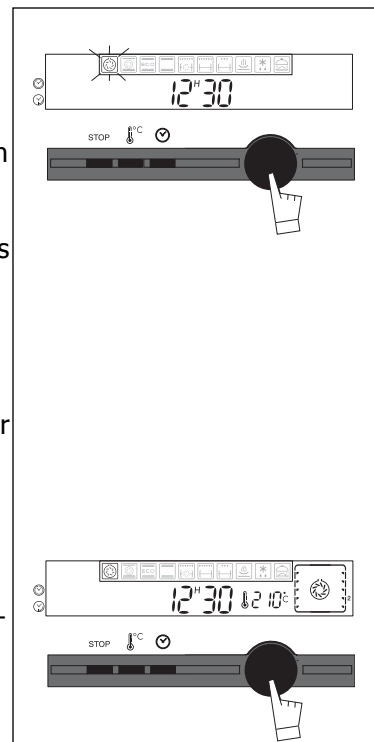
Ejemplo : "  "-> niveles de altura 2 ó 3 recomendados.

Mientras parpadee el símbolo °C, puede modificar con el botón de temperatura.


Valide pulsando el botón.

El horno le propone la temperatura óptima para el plato seleccionado. Sin embargo, es posible modificar en cualquier momento esta temperatura pulsando la tecla "  °C " situada bajo el visualizador.

Ejemplo : "  " ajustada 210°.



Después de estas acciones el horno empieza a calentar :

- Estos estados del indicador de aumento de temperatura  señalan el incremento de temperatura en el interior del horno.
- Una serie de bips le indicará que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Para parar la cocción, pulse unos segundos la tecla **STOP**.


Después de un ciclo de cocción, la turbina de ventilación sigue funcionando durante cierto tiempo, para enfriar el horno.

¿Cómo se utiliza el horno?

4. ¿Cómo se programa una cocción?

a) Con puesta en marcha inmediata


Proceda como en el apartado "Cocción inmediata".

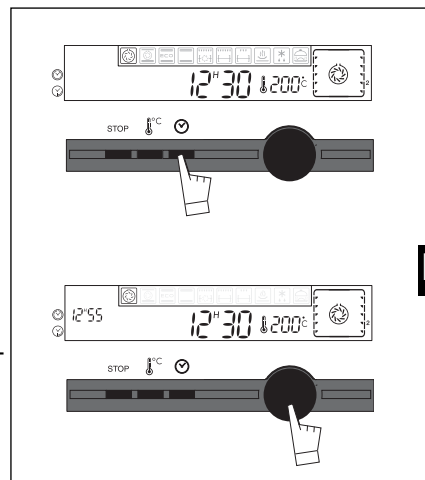
Pulse el botón .

La duración de cocción parpadea a 0,00 h para indicar que puede realizar el ajuste. Gire el botón para ajustar el tiempo deseado.

Ejemplo : 25 min. de cocción.


Valide pulsando el botón.

La cuenta atrás del período de tiempo comienza inmediatamente después de esta validación. En cualquier momento, puede anular la función poniendo a 0 el valor visualizado (después de haber pulsado la tecla .



b) Con puesta en marcha aplazada (hora de fin seleccionada)

Proceda como para una cocción programada.

Después de haber ajustado la duración de cocción, pulse 2 veces  para hacer parpadear el final de cocción.

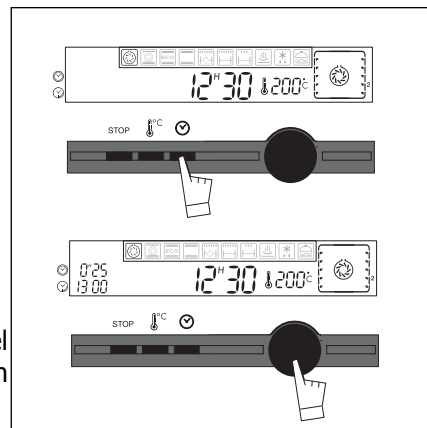
Gire el botón en el sentido + o - para ajustar la hora de final de cocción deseada.

Valide pulsando el botón.

Después de estas acciones, el comienzo del calentamiento es aplazado para que la cocción termine a las 13 h.

Una vez terminada la cocción suenan 3 bips durante unos minutos.

De lo contrario, los bips se pararán automáticamente.




ES

¿Cómo se utiliza el horno?

5. ¿Cómo se utiliza la minutería?

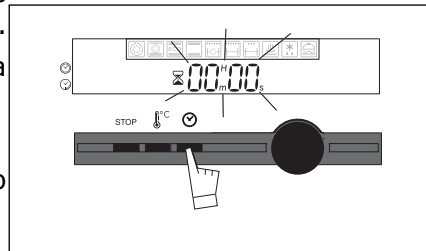
Su horno está equipado con un minuterio electrónico independiente del funcionamiento del horno que permite realizar la cuenta atrás de un tiempo.

En este caso, la visualización del minuterio es prioritaria sobre la visualización de la hora del día.

Pulse 3 veces la tecla . El reloj de arena aparece y 00^M00^S parpadea.

Gire el botón hasta obtener el tiempo deseado (máximo 59 minutos 59 segundos)

Valide pulsando el botón.



El visualizador deja de parpadear, el minuterio se pone en marcha y descuenta el tiempo de segundo en segundo. Una vez transcurrido el tiempo, el minuterio emite bips para advertirle y el reloj de arena parpadea.




Es posible modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterio ajustándolo en 0 y validando.

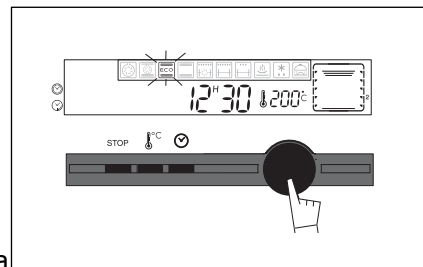
¿Cómo se utiliza el horno?

6. ¿Cómo hace una cocción económica?*

El programador sólo debe indicar la hora, la cual no debe parpadear.

Gire el botón hasta el tipo de cocción .

Valide pulsando el botón.



• Coloque la bandeja en el horno según la recomendación indicada en el visualizador.


• El horno le propone la temperatura óptima para el modo de cocción seleccionado 200°C.

Sin embargo, puede ajustarla utilizando el botón situado bajo el visualizador.

ES

Ejemplo : posición "Cocción ECO" ajustada a 190°C.

Después de estas acciones el horno empieza a calentar :

 El indicador de aumento de temperatura se anima y señala la progresión de la temperatura en el interior del horno.

3 bips le indicarán que se ha alcanzado la temperatura de ajuste.

Para optimizar la cocción ECO, no realizar un precalentamiento y no abrir la puerta durante la cocción.

***Esta posición permite una ganancia de energía de hasta un 20% conservando unos resultados de cocción idénticos.**

La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.



Después de un ciclo de cocción, el ventilador del horno sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar un buen enfriamiento de los elementos.

¿Cómo se utiliza el horno?

7. ¿Cómo hacer una cocción "Baja temperatura"?



1. Pulse el botón de selección. Entonces accede al pictograma "  "

2. Pulse de nuevo para seleccionar el tipo de cocción en la lista siguiente girando el botón (para esta selección remítase a la guía de cocción adjunta):

- **Asado de ternera**
- **Asado de buey**
- **Asado de cerdo**
- **Pierna de cordero**
- **Aves**
- **Yogur**

Valide la selección pulsando el botón. Entonces, aparece:

- recomendación del nivel de altura
- duración de cocción (no modificable)

Ternera -> 4,30 h

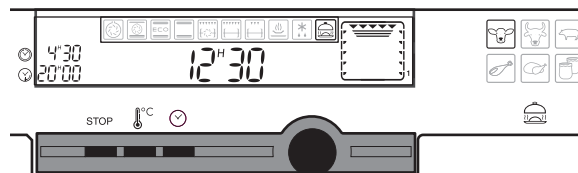
Buey -> 3 h

Cerdo -> 4,30 h

Pierna de cordero -> 3 h

Aves -> 6 h

Yogur -> 3 h



- la hora de final de cocción parpadea (**la más cercana a la hora de una comida**)

Puede modificarlas girando el botón hasta la hora deseada.

- **Valide** pulsando el botón.

Al final de la cocción 0.00 parpadea.

Para las carnes, fase de mantenimiento en caliente (duración 1 hora)

Para los yogures, fase de "enfriamiento rápido" (duración 1 hora). Parada de la lámpara y de la animación durante esta fase.

Para informaciones complementarias sobre este modo de cocción, **remítase al libro de recetas adjunto**

¿Cómo se utiliza el horno?

8. Personalización de la temperatura recomendada

Seleccione la función de cocción:

Si desea personalizar la temperatura recomendada:

- Pulse la tecla "°C" hasta que la temperatura empiece a parpadear.
- Gire el botón + o - hasta la temperatura deseada.
- Pulse para validar.

9. Ajuste de la luminosidad

ES

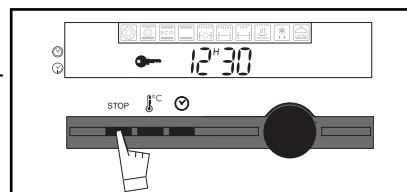
Si lo desea puede hacer variar la luminosidad del visualizador, para ello:

- Ajuste la hora de su programador a 12 h, 10 min.
- Mantenga pulsado el botón de "°C" girando (+ o -) para obtener la luminosidad deseada.
- Después de haber ajustado la luminosidad, ponga el programador en la hora del día.

10. Bloqueo de los mandos (seguridad niños)

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

con el horno parado, pulse la tecla **STOP** durante unos segundos, entonces en la pantalla aparece una "llave"-> el acceso a los mandos del horno ha quedado bloqueado.



Para desbloquearlo, pulse durante unos segundos la tecla **STOP**.
Los mandos del horno son accesibles de nuevo.



No puede bloquear el horno si ha programado una cocción.

6. Modos de cocción del horno

Símbolo Nombre de la función Descripción de la función

*



Calor giratorio

La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice de removido del aire.



Aumento rápido de temperatura. Algunos platos se pueden hornear con el horno previamente frío.



Cocción combinada

La cocción se efectúa por los elementos inferior, superior en el fondo del horno y por la hélice de removido de aire.



Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de grill.

*



Tradicional ECO

La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin removido del aire.



Esta posición permite una ganancia de energía conservando las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.



Tradicional

La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin removido del aire.



Requiere un precalentamiento antes de introducir el plato en el horno.



Turbo grill

La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice de removido del aire.



Este modo combina el efecto de la turbina y del grill; el grill hace radiar el infrarrojo sobre el alimento y el movimiento de aire creado por la turbina atenúa su efecto.



Grill doble

La cocción se realiza con el elemento superior



El grill doble cubre toda la superficie de la rejilla.



Grill simple

La cocción se realiza con el elemento superior.

El grill simple, mostrará la misma eficacia, pero con cantidades más pequeñas.



Mantenimiento en caliente

Dosificación del elemento situado al fondo del horno asociado al removido del aire.



Mantenimiento en caliente.



Descongelación



Baja temperatura



Gracias a un programa específico, la carne se asa despacio, de forma homogénea durante un largo período de tiempo.

Puede realizar yogures tradicionales y naturales, como se hacían antes.

128 * Secuencia o secuencias utilizadas para el anuncio escrito en la etiqueta energética, de

Modos de cocción del horno

Recomendaciones	Recom. T°		
	mín.	recom.	máx.
<p>▶ Recomendado para mantener tiernas las car- nes blancas, los pescados y las verduras Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.</p>	35	180	235
<p>▶ Recomendado para las quiches, empa- nadas, tartas de frutas con mucho zumo.</p>	35	205	275
<p>▶ nota : todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.</p>	35	200	275
<p>Recomendado para las cocciones lentas y delica- das : platos de caza tiernos, etc.</p> <p>▶ Soasar las carnes rojas Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la encimera de cocción (gallo al vino, liebre encebollada, etc.)</p>	35	240	275
<p>▶ Recomendado para soasar y cocinar hasta el centro las carnes rojas y blancas. Para cocinar lentamente aves de hasta 2 kg</p>	180	200	230
<p>▶ Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos colocados sobre la rejilla.</p>	1	4	4
<p>▶ Recomendado para que crezcan las masas de pan, de brioche, de kouglof etc. sin sobrepasar 40°C (calientaplatos, descongelación).</p>	35	80	100
	30	30	50
<p>▶ Para la cocción de asados, patas de corde- ro, utilice la rejilla prevista; para las aves, utilice el rustepollos; para los yogures, coloque los recipientes directamente en la bandeja esmaltada.</p>			

conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva Europea 2002/40/CE. 129

¿Cómo se limpia la cavidad del horno?

1. ¿Qué es una 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. Los humos y olores desprendidos se destruyen por al pasar por un catalizador.

- La pirólisis no es necesaria después de cada cocción, sólo si el grado de suciedad lo justifica.

Por medidas de seguridad, la operación de limpieza sólo debe realizarse después de que se bloquee automáticamente la puerta. Cuando la temperatura del interior del horno sobrepasa las temperaturas de cocción, es imposible desbloquear la puerta incluso poniendo la manecilla "selector de funciones" en 0.

2. ¿En qué casos hay que efectuar una pirólisis?

El horno humea durante un precalentamiento o lo hace mucho durante una cocción. El horno desprende un olor en frío desagradable después de distintas cocciones (cordero, pescado, parrilladas, etc.)

COCCIONES QUE ENSUCIAN POCO	Galletas, verduras, repostería quiches, suflés	Cocciones sin salpicaduras que no justifican una pirólisis
COCCIONES QUE ENSUCIAN	carnes, pescados (en una bandeja), verduras rellenas	la pirólisis puede justificarse cada 3 cocciones
COCCIONES QUE ENSUCIAN MUCHO	piezas grandes de carne en el espetón	la pirólisis puede hacerse después de 1 cocción de este tipo y si las salpicaduras son importantes




No hay que esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar esta limpieza.

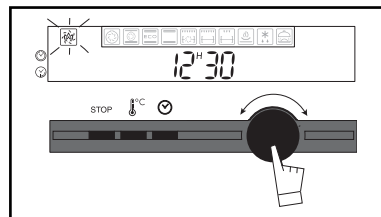
3. ¿Cómo hace una pirólisis?

Hacer una pirólisis inmediata

a) Retire la batería de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

b) Verifique que el programador indica la hora del día y que ésta no parpadea.

c) Pulse el botón y, después, gire hacia la izquierda hasta la posición. 

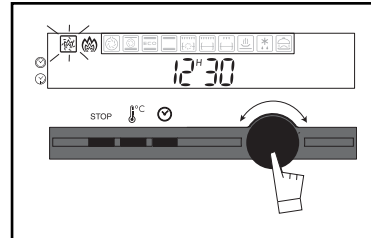


¿Cómo se limpia la cavidad del horno?

El horno indica los 3 símbolos pirólisis (🔥) correspondientes a 1 pirólisis de 2 h (no modificable)

Puede seleccionar otros 2 períodos de pirólisis (🔥) 1,45 h, (🔥) 1,30 h) no modificables, girando el botón de ajustes.

El horno no estará disponible durante 2 h, 2,15 h o 2,30 h. Este tiempo tiene en cuenta la duración de enfriamiento hasta el bloqueo de la puerta.



d) Valide pulsado el botón de ajustes.

La puerta se bloquea durante la pirólisis (al cabo de 2 min. aproximadamente).

Puede consultar la hora a la que desea terminar la pirólisis pulsando la tecla (🕒).

Al final de la pirólisis, el símbolo (🔥) permanece encendido hasta el desbloqueo de la puerta

ES

e) Apague el horno pulsando el botón de ajustes.

f) Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca.

El horno está limpio y puede ser utilizado de nuevo para efectuar la cocción que desee.

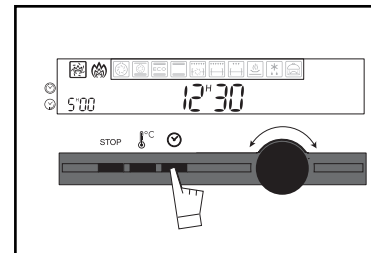
Observaciones: La temperatura de limpieza no puede modificarse. Durante el ciclo de pirólisis, la luz está apagada. Si el horno no está limpio después de una pirólisis, es que ha esperado demasiado tiempo. Repita la operación.

2) Hacer una pirólisis aplazada

Seguir las instrucciones descritas en el apartado "Hacer una pirólisis inmediata" y, después,

a) pulsar la tecla (🕒),

la hora de fin de pirólisis parpadea para indicar que el ajuste es posible.



b) Ajuste la hora de fin de pirólisis girando el botón de ajustes.

Ejemplo : fin de pirólisis a 5,00 h

Una vez terminada la pirólisis, pulse el botón de ajustes.

¿Cómo se cambia la bombilla?

- La bombilla está situada en el techo de la cavidad del horno.

⚠ Desenchufe el horno antes de cualquier intervención en la bombilla para evitar los riesgos de descarga eléctrica y, si fuera necesario, deje que se enfríe el aparato.

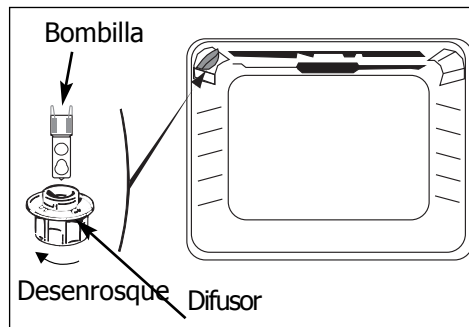
a) Desenrosque el difusor (véase a la derecha).

b) Tire de la bombilla.

Características de la bombilla:


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

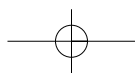
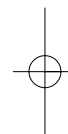
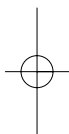
c) Cambie la bombilla y, después, coloque el difusor y conecte de nuevo el horno..



¿Qué hacer en caso de anomalías de funcionamiento?

Aunque tenga una duda sobre el correcto funcionamiento del horno, esto no significa forzosamente que se hay producido una avería. *En todos los casos, compruebe los siguientes puntos:*

Si observa que...	Causas posibles	¿Qué hay que hacer?
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no está conectado. • El fusible de la instalación está fuera de servicio. • La temperatura seleccionada es muy baja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conectar el horno. - Cambiar el fusible de la instalación y comprobar su valor (16 A). - Aumentar la temperatura seleccionada.
El indicador de temperatura parpadea.	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo de bloqueo de la puerta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Llamar al Servicio posventa.
La lámpara del horno ya no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La lámpara está fuera de servicio. • El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambiar la lámpara. - Conectar el horno o cambiar el fusible.
La limpieza por pirólisis no se realiza.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta está mal cerrada. • El sistema de bloqueo es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobar el cierre de la puerta. - Llamar al Servicio posventa.
El horno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> • En curso de cocción. • al final de la cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha alcanzado la temperatura de consigna que ha programado. - La cocción programada ha terminado.
El horno indica 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se pulsan las teclas. • Bloqueo de los mandos para seguridad de los niños. 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcionamiento normal. - Para suprimirlo realice una pulsación larga sobre Stop hasta que desaparezca el símbolo.



Sumário

Editorial	P.135
Como se apresenta o seu forno ?	
Descrição do aparelho	P.136
Acessórios	P.137-138
Conselhos de segurança	P.138
Como instalar o seu forno ?	
Ligação eléctrica	P.139
Substituição do cabo de alimentação	P.140
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.141
Como utilizar o seu forno?	
O seu programador em detalhe	P.142
Como acertar a hora do relógio do forno?	P.143
Como efectuar uma cozedura imediata?	P.144
Como programar uma cozedura?	P.145
Como utilizar o temporizador?	P.146
Como efectuar uma cozedura Económica?	P.147
Como efectuar uma cozedura "Baixa temperatura"	P.148
Como personalizar a temperatura de cozedura ?	P.149
Como colocar em stand-by o seu visor?	P.149
Como bloquear os comandos (segurança para as crianças)?	P.149
Modos de cozedura do forno	P.150-151
Como limpar a cavidade do forno?	
O que é uma pirólise?	P.152
Em que casos deverá efectuar uma pirólise?	P.152
Como efectuar uma pirólise?	P.152-153
Como substituir a lâmpada	P.154
O que fazer em caso de anomalias no funcionamento	P.154

Ao longo destas instruções,



assinala-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as dicas

Editorial

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um forno DE DIETRICH, e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós.

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos, que, devido à sua qualidade, design e evoluções tecnológicas, fazem destes produtos uns produtos de excepção e revelam um know-how único.

Com umas linhas modernas e refinadas, o seu novo forno DE DIETRICH integra-se harmoniosamente na sua cozinha, aliando perfeitamente controlo tecnológico, desempenho de cozedura, e luxo estético.

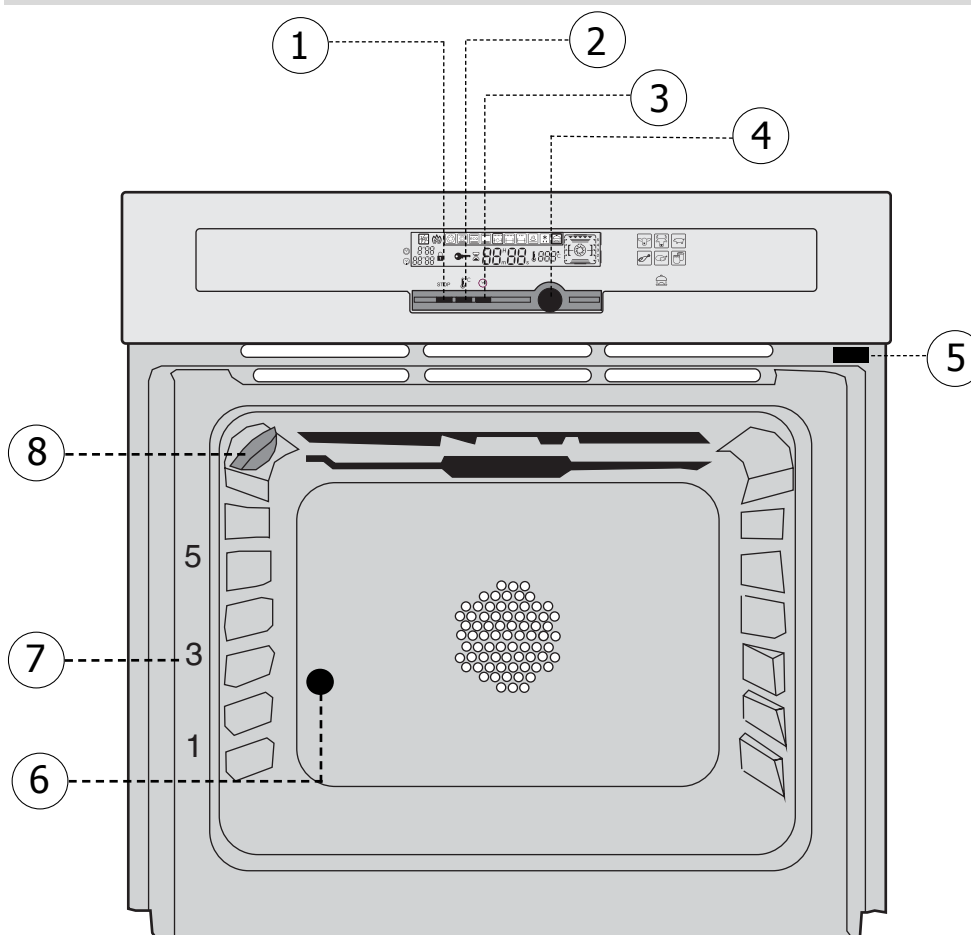
Encontrará também na gama dos produtos DE DIETRICH, uma vasta escolha de placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, fornos microondas e frigoríficos integráveis, que poderão combinar perfeitamente com o seu novo forno DE DIETRICH.

PT

Graças a esses "novos objectos de valor" que constituem referências no nosso dia-a-dia, a DE DIETRICH, referência em matéria de excelência, é um verdadeiro convite a uma nova arte de viver.

A Marca DE DIETRICH

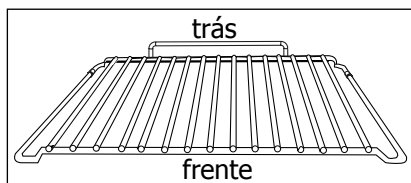
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

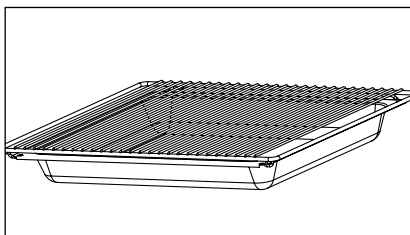
- | | |
|---|---|
| 1 Stop/cancelar | 5 Contacto de detecção de abertura de porta |
| 2 Regulação da temperatura | 6 Orifício para espeto rotativo |
| 3 Regulação dos tempos/fim de cozedura e acerto da hora | 7 Indicador de encaixes |
| 4 Selector de funções | 8 Lâmpada |

Accesorios



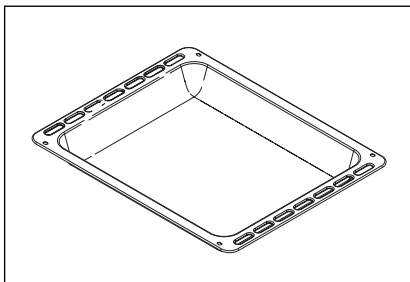
Grelha de segurança anti-basculante arqueada

O seu formato foi estudado para possibilitar um posicionamento do tabuleiro entre 2 níveis de encaixe.



Tabuleiro + grelha (pingadeira)

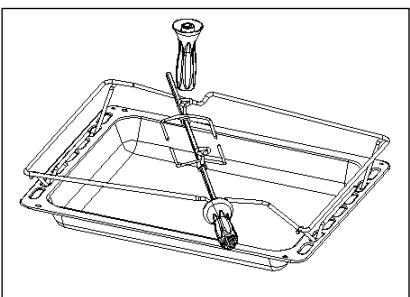
Inserido por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



Tabuleiro multiusos (pingadeira)

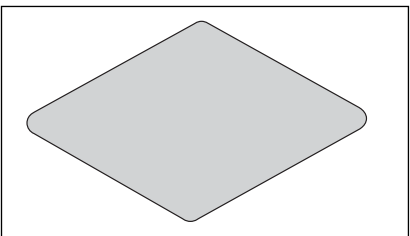
Este serve a recolher os molhos e gorduras das cozeduras realizadas no grelhador forte ou no grelhador com ar quente circulante. Pode ser utilizado como tabuleiro de cozedura, adaptando o tamanho da peça para assar (ex.: uma ave com legumes à volta, a temperatura moderada). Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade.

PT



Espeto rotativo

- Posicione o suporte do espeto nos entalhes da pingadeira (ver desenho).
- Enfome o conjunto no segundo encaixe (a contar de baixo). Após ter espetado a peça de carne para assar, coloque o espeto no suporte, e faça deslizar o conjunto até a ponta do espeto ficar no motor situado no fundo do forno. Retire o punho, desparafusando-o. Após a cozedura, retire o conjunto. Na extremidade do punho, uma marca indica-lhe onde desapertar os garfos.



Tabuleiro para pastelaria anti-aderente

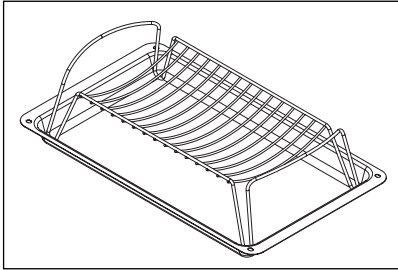
(a colocar em cima da grelha)

Colocado em cima da grelha de suporte, este é utilizado para a pastelaria, tartes, pizzas. Recoberto de um revestimento anti-aderente, os alimentos não ficam agarrados.

Utilize luvas isolantes para o manejar na saída do forno. Deixe-o arrefecer antes de o limpar manual-

mente no lava-louça com detergente para a louça. Evite a utilização de esponjas agressivas. **ATENÇÃO:** Não utilize facas nem cortadores de pizzas metálicos, mas sim utensílios de plástico ou de silicone.

Não utilizar o tabuleiro para além de 250°C nem na função PIRÓLISE.



Acessórios do forno reservados às cozeduras a baixa temperatura.

Coloque as carnes (excepto as aves) em cima da grelha, com o tabuleiro esmaltado por baixo.

Coloque os boiões de iogurte directamente em cima do tabuleiro.

Conselhos de segurança

Agradecemos que leia estes conselhos antes de instalar e de utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares, no seu local de habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO :

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o em vazio, com a porta fechada, durante aproximadamente 15 minutos na posição máx, de modo a "rodar" o aparelho. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode libertar, no início, um odor particular devido à sua composição. Também poderá constatar uma libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE :

- Certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.

- Nunca deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se na porta do forno aberta.

- Quando da utilização do grelhador com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou superfícies podem ficar quentes. Afaste as crianças.

- Quando da sua utilização, o aparelho fica quente. Cuidado em não tocar os elementos que aquecem situados no interior do forno.

- Após uma cozedura, não agarre os acessórios (grelha, espeto rotativo, pingadeira, berço de espeto rotativo...), com as mãos desprotegidas, utilize luvas ou um pano feito com um material isolante.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou a alta pressão.

- Não revista o seu forno com folhas de papel de alumínio. Pois isto ocasionaria uma acumulação de calor que iria prejudicar o resultado da cozedura e da assadura e que danificaria o esmalte.

- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

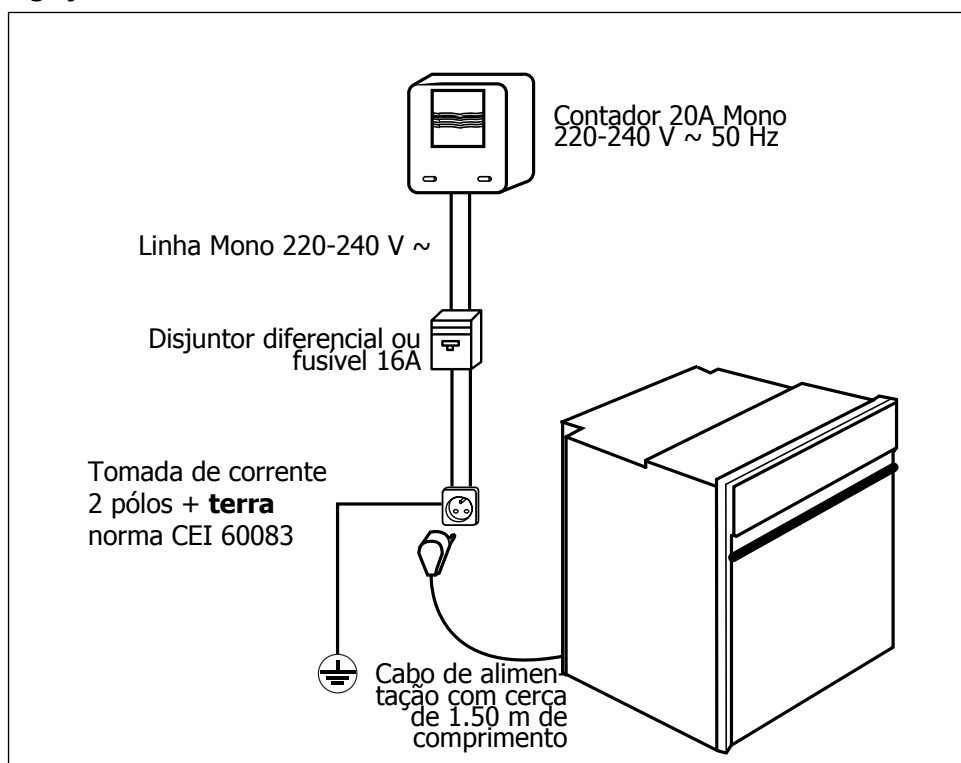
- Durante uma pirólise, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.

- Antes de proceder à pirólise, retire todos os acessórios do forno.

- Caso o aparelho esteja provido de uma tomada de corrente, esta deverá manter-se acessível após o encastramento.

Como instalar o seu forno ?

Ligação eléctrica



PT



Antes de efectuar a ligação, certificar-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica possui o tamanho suficiente para alimentar normalmente o aparelho.

O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes da colocação do aparelho no móvel.


- O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1.5 mm² (1F +1 N + terra) que devem ser ligados à rede 220-240 V ~ monofásica através de uma tomada de corrente 1 F +1 N + terra normalizada CEI 60083 ou de conformidade com as regras de instalação. O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal --- do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.
- Em caso de ligação com uma tomada de corrente, esta deverá manter-se acessível após a instalação do aparelho.
- O neutro do forno (fio azul) deve ser ligado ao neutro da rede.

Como instalar o seu forno?

Substituição do cabo de alimentação

- O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel.

Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:

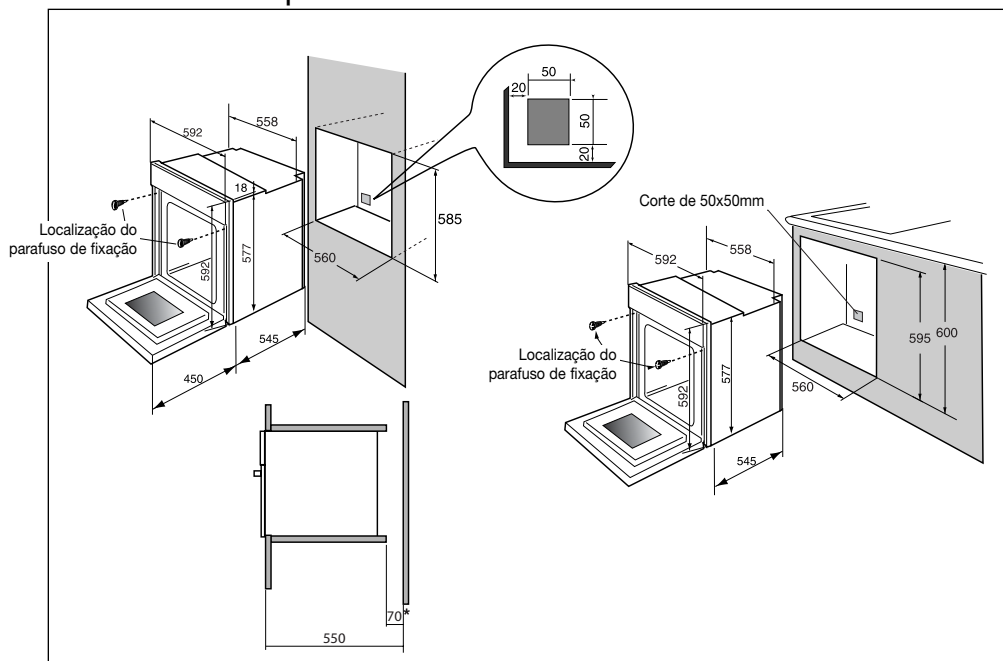
- Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, remova-a.
- Descarne 12mm de cada fio do novo cabo de alimentação.
- Entrance cuidadosamente os filamentos.
- Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.
- Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo de conformidade com a(s) referência(s) inscrita(s) no bloco terminal.
- Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.
- O fio da fase no terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal .
- O fio do neutro (azul) no terminal N.
- Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.
- Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.
- Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.



Não nos responsabilizaremos em caso de acidente resultante de uma colocação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Como instalar o seu forno ?

Dimensões úteis para encastrar o seu forno



PT

O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, seguindo os elementos seguintes:

- Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido de um material resistente ao calor).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno ao móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para esse efeito nos montantes laterais (cf. esquema).
Para tal:

- 1) Retire os tapa-parafusos de borracha para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Fure um orifício de \varnothing 3 mm na parede do móvel, de modo a evitar que a madeira estale.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

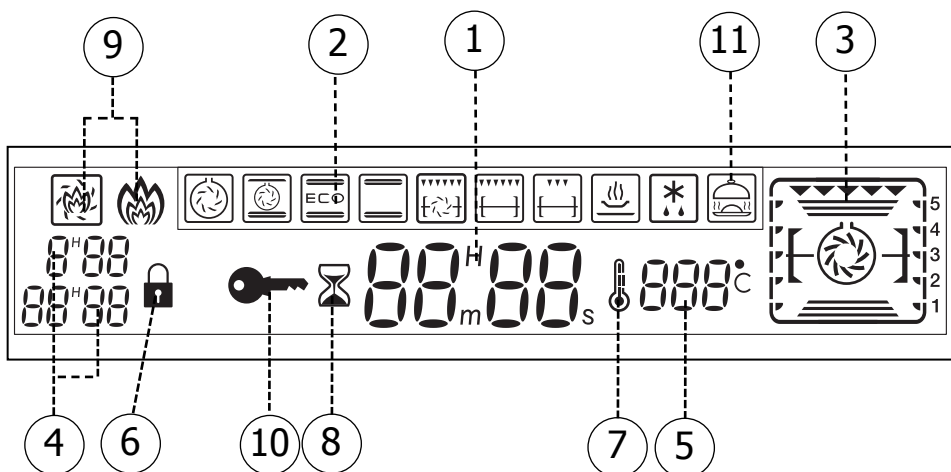
(* se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser de 70 mm (máx).



De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

1. O seu programador em detalhe



- 1 **Visualização do relógio ou do temporizador**
- 2 **Visualização dos modos de cozedura**
- 3 **Indicador de encaixes e do modo de cozedura escolhido**
- 4 **Visualização dos diferentes programas de regulação do tempo (duração e fim de cozedura)**
- 5 **Visualização da temperatura do forno**
- 6 **Indicador de porta bloqueada (aquando da pirólise)**
- 7 **Indicador de subida da temperatura**
- 8 **Indicador de temporizador**
- 9 **Indicadores de pirólise**
- 10 **Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças)**
- 11 **Indicador de "Cozeduras de Baixa temperatura".**

Como utilizar o seu forno?

2. Como acertar a hora do relógio do forno?

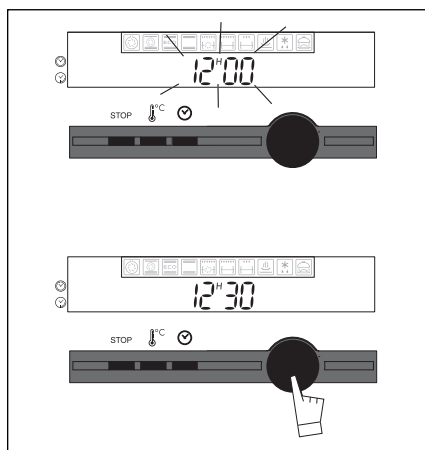
a) **Na** colocação sob tensão

- O visor está intermitente em 12h00.
- Proceda ao acerto da hora, rodando o botão das regulações no sentido + ou - (a velocidade de rotação do botão faz variar a velocidade de acerto da hora)

Exemplo: 12h30.

Valide premindo o botão de regulações.

-> o visor fica fixo



PT

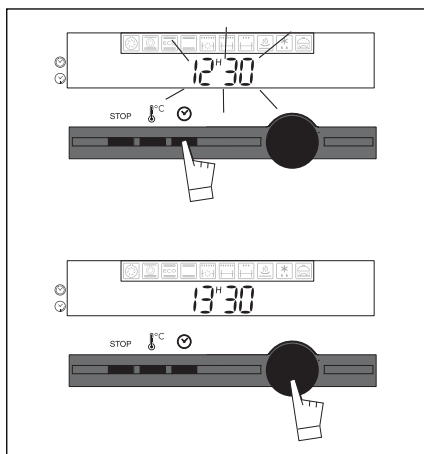
b) **Novo** acerto da hora do relógio

Manter o botão premido durante uns segundos.

A hora fica intermitente para lhe indicar que o acerto do relógio é então possível. Para proceder ao acerto, rode o botão para o sentido + ou - de modo a aumentar ou diminuir a hora visualizada.

Após ter procedido ao acerto da hora, **valide** premindo o botão -> a hora fica fixa.

O acerto da hora não é possível em programação diferida.



Em caso de corte de corrente inferior a 36 horas no mínimo, uma animação indica-lhe, aquando do restabelecimento da electricidade que o forno vai proceder automaticamente ao acerto da hora..

Como utilizar o seu forno?

3. Como efectuar uma cozedura imediata?


O programador deve apenas visualizar a hora; esta não deve estar intermitente.

- Prima e rode o botão para a direita de modo a seleccionar a cozedura escolhida.

A função escolhida está intermitente.

- **Valide** premindo o botão.


O indicador de cozedura fica fixo enquanto a temperatura aconselhada está intermitente. Aparece ao mesmo tempo que a temperatura pré-seleccionada, o indicador de encaixes e os elementos em funcionamento. O forno coloca-se em funcionamento. Coloque o seu tabuleiro no forno, consoante o aconselhamento indicado no visor e as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.


Exemplo : "  " -> encaixes 2 ou 3 aconselhados.

Enquanto o símbolo °C estiver intermitente, pode proceder a alterações com o auxílio do botão de temperatura.

Valide premindo o botão.

O forno propõe-lhe a melhor temperatura para o prato escolhido. É no entanto possível ajustar em qualquer altura a temperatura, premindo a tecla

"  " situada por baixo do visor.

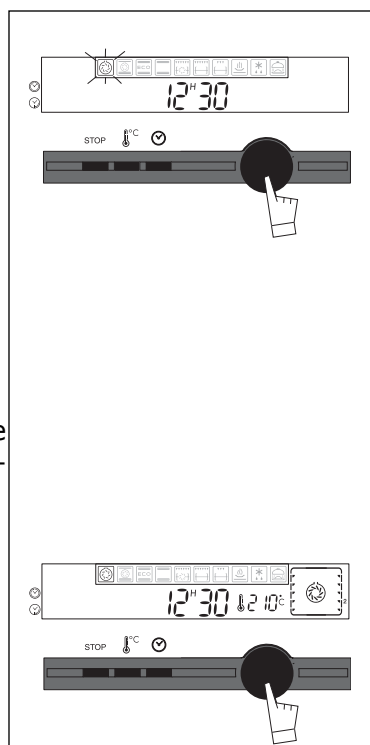
Exemplo : "  " ajustada para 210°.

Após esses passos, o forno aquece :

- Estes estados do indicador de subida de temperatura --- assinalam a progressão da temperatura no interior do forno.
- Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Para parar a cozedura, prima uns segundos a tecla **STOP**.

Após um ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.




Como utilizar o seu forno?

4. Como programar uma cozedura?

a) Com início imediato

Proceda como no parágrafo "Cozedura imediata".

Prima o botão .

O tempo de cozedura está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível.

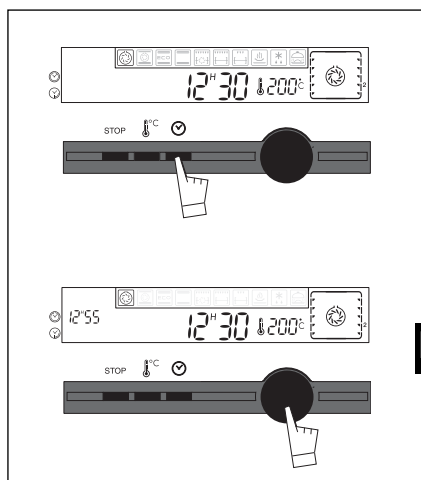
Rode o botão para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 25 min de cozedura.

Valide premindo o botão.


A contagem decrescente do tempo de cozedura é iniciada imediatamente após esta validação. Pode em qualquer altura, cancelar a função, colocando em 0 o valor visualizado

(após ter premido a tecla ).



b) Com início diferido (hora de fim escolhida)

Proceda como para uma cozedura programada.

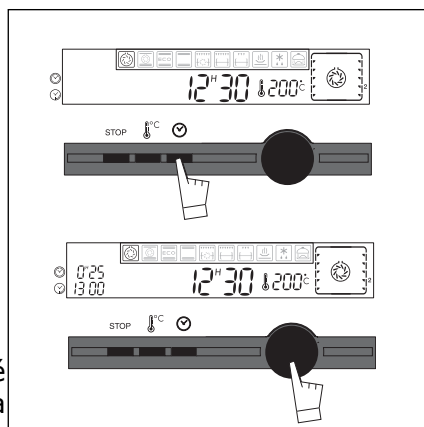
Após ter definido o tempo de cozedura, prima 2 vezes  para o fim de cozedura ficar intermitente.

Rode o botão para o sentido + ou - para proceder ao acerto da hora de fim da cozedura pretendida.

Valide, premindo novamente o botão.

Após estes passos, o início do aquecimento é diferido para que a cozedura esteja concluída às 13h.

Quando a cozedura é concluída, 3 bips tocam durante uns minutos. Caso contrário, os bips param automaticamente.



PT

Como utilizar o seu forno?

5. Como utilizar o temporizador?

O forno está equipado de um temporizador electrónico independente do funcionamento do forno, que permite efectuar a contagem decrescente de um tempo definido.

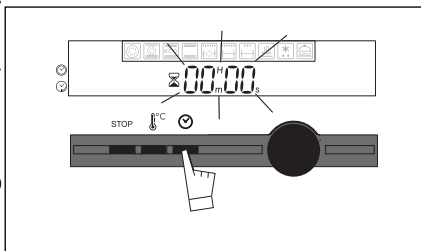
Nesse caso, a visualização do temporizador é prioritária relativamente à hora do dia.

Prima 3 vezes a tecla . A ampulheta aparece e 00^M00^S fica intermitente.

Rode o botão até obter o tempo pretendido (máx 59 minutos 59 segundos)

Valide premindo novamente o botão.

O visor fica fixo, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada. Uma vez o tempo decorrido, o temporizador emite uma série de bips sonoros que o avisam e a ampulheta fica intermitente.




É possível alterar ou cancelar em qualquer altura a programação do temporizador, colocando-o em 0 e validando.

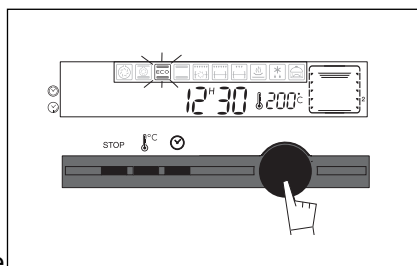
Como utilizar o seu forno?

6. Como efectuar uma cozedura económica?*

O programador deve apenas visualizar a hora; esta não deve estar intermitente.

Rode o botão até ao tipo de cozedura .

Valide, premindo novamente o botão.



• Coloque o seu tabuleiro no forno, consoante o aconselhamento indicado no visor.

• O forno propõe-lhe a melhor temperatura para o modo de cozedura escolhido, 200°C. É-lhe no entanto possível ajustar a temperatura, utilizando o botão situado por baixo do visor.

PT

Exemplo : posição "Cozedura ECO" ajustada para 190°C.

Após esses passos, o forno aquece :

- O indicador de subida de temperatura fica animado e assinala-lhe a progressão da temperatura no interior do forno.
- 3 bips sonoros indicam-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Para otimizar a cozedura ECO, não efectuar pré-aquecimento e não abrir a porta durante a cozedura.


***Esta posição permite uma economia de energia até 20%, conservando resultados de cozedura idênticos.
A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.**



Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir um bom arrefecimento dos elementos.

Como utilizar o seu forno?

7. Como efectuar uma cozedura "Baixa temperatura"?

1. Prima o botão de selecção. Acede ao pictograma "  "

2. Prime novamente para seleccionar o tipo de cozedura entre a seguinte lista, rodando o botão (para esta escolha, refira-se ao guia de cozedura incluso):

- **Lombo de vitela assado**
- **Lombo de boi assado**
- **Lombo de porco assado**
- **Perna de vitela assada**
- **Ave**
- **Iogurte**

Valide a sua escolha, premindo o botão. Aparece então:

- aconselhamento do nível de encaixe
- tempo de cozedura (não modificável)

Vitela -> 4h30

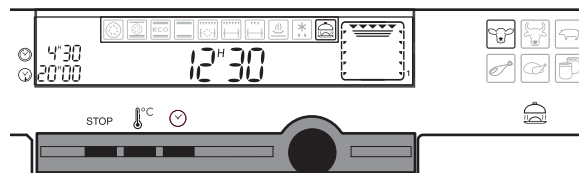
Boi -> 3h

Porco -> 4h30

Perna de carneiro ou borrego -> 3h

Ave -> 6h

Iogurte -> 3H



- hora de fim de cozedura intermitente (**a mais próxima da hora de uma refeição**)

Pode modificá-la, rodando o botão até à hora pretendida.

- **Valide** premindo o botão.

Em fim de cozedura 0.00 fica intermitente.

Para as carnes, fase manter aquecido (duração 1 hora)

Para os iogurtes, fase "arrefecimento rápido" (duração 1 hora). Paragem da lâmpada e da animação durante esta fase.

Para informações adicionais relativas a este modo de cozedura, **refira-se ao folheto de receitas incluso**

Como utilizar o seu forno?

8. Personalização da temperatura aconselhada

Seleccione a função de cozedura:

Se quiser personalizar a temperatura aconselhada:

- Prima a tecla "°C" até a temperatura ficar intermitente.
- Rode o botão + ou - até obter a temperatura pretendida.
- Prima para validar.

9. A regulação da luminosidade

Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:

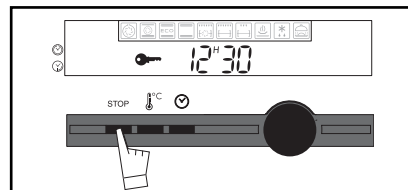
- Coloque a hora do programador em 12h10min.
- Mantenha premido o botão "°C", rodando ao mesmo tempo (+ ou -) até obter a luminosidade pretendida.
- Após ter regulado a luminosidade, acerte novamente a hora do programador.

PT

10. Bloqueio dos comandos (dispositivo de segurança para as crianças)

Tem a possibilidade de impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

com o forno parado, prima a tecla **STOP** durante uns segundos, uma "chave" é então visualizada no ecrã -> o acesso aos comandos do forno está bloqueado



Para desbloquear, prima durante uns segundos a tecla **STOP**.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

6. Modos de cozedura do forno

Símbolo Nome da função

*



Calor ventilado

A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.



subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.



Cozedura combinada

A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores e no fundo do forno através da ventoinha de circulação de ar.



Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador.

*



Tradicional ECO

A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.



Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.



Tradicional

A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.



Pré-aquecimento necessário antes de se enforar o prato.



Grelhador Turbo

A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.



Este modo combina o efeito da turbina e do grelhador; o grelhador emite o infravermelho para cima do alimento e o movimento do ar criado pela turbina atenua esse efeito.



Grelhador duplo

A cozedura efectua-se através do elemento superior



O grelhador duplo cobre toda a superfície da grelha.



Grelhador simples

A cozedura efectua-se através do elemento superior.

Quanto ao grelhador simples, este mostra-se igualmente eficaz para quantidades menores.



Manter aquecido

Dosagem do elemento situado no fundo do forno associado ao sistema de circulação de ar



Mantém aquecido.



Descongelação



Baixa temperatura



Graças a um programa específico, a carne assa suavemente, de modo homogéneo durante um tempo bastante longo. Pode realizar iogurtes tradicionais e naturais, tal como se faziam antigamente.

150 * Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade

Modos de cozedura do forno

Recomendações	T° Aconselh°		
	mín	aconselh.	máx
<p>Recomendado para manter tenros carne brancas, peixes, legumes Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.</p>	35	180	235
<p>Recomendado para as quiches, empadas, tartes de frutos sumarentos.</p>	35	205	275
<p>Nota: todas as cozeduras são realizadas sem pré-aquecimento.</p>	35	200	275
<p>Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas : carnes de caça tenras... Para a carne vermelha ficar tostada por fora e em sangue por dentro. Para deixar apurar em caçarolas fechadas pratos previamente iniciados na placa de cozinha (coq au vin, guisados de coelho...).</p>	35	240	275
<p>Recomendado para deixar tostadas por fora e em sangue por dentro as carne vermelhas e brancas. Para assar lenta- mente as aves até 2 kg</p>	180	200	230
<p>Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.</p>	1	4	4
<p>Recomendado para fazer levedar as massas de pão, bola, folar... sem ultrapassar os 40°C (aquecedor de pratos, descongelção).</p>	35	80	100
<p>Para os assados de lombos e pernas, utilize a grelha prevista; para as aves, utilize o espeto rotativo; para os iogurtes, coloque os boiões directamente em cima do tabuleiro esmaltado.</p>	30	30	50

PT

Como limpar a cavidade do forno?

1. O que é uma 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. Os fumos e odores libertados são destruídos após passagem num catalisador.
- A pirólise não é necessária após cada cozedura mas unicamente se o grau de sujidade o justificar.
- Por medida de segurança, a operação de limpeza é efectuada unicamente após o bloqueio automático da porta. Logo que a temperatura do interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, torna-se impossível desbloquear a porta mesmo posicionando o manípulo "selector de funções" em 0.

2. Em que caso é preciso efectuar uma pirólise?

O forno liberta fumo aquando de um pré-aquecimento ou liberta imensos fumos aquando de uma cozedura. O forno liberta a frio um cheiro desagradável na sequência de diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

COZEDURAS CAUSANDO POUCA SUJIDADE	Bolos secos, legumes, pastelarias quiches, soufflés	Para cozeduras sem salpicos uma pirólise não se justifica
COZEDURAS CAUSANDO SUJIDADE	carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados	a pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras
COZEDURAS CAUSANDO MUITA SUJIDADE	grandes peças de carne no espeto	a pirólise pode efectuar-se após 1 cozedura deste tipo se as projecções forem importantes




Não se deve esperar que o forno fique carregado de gorduras para efectuar esta limpeza.

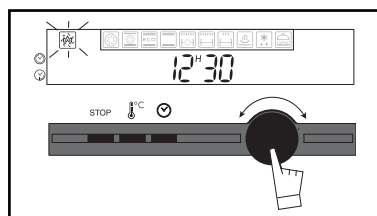
3. Como efectuar uma pirólise?

Efectuar uma pirólise imediata

a) Retire todos os acessórios do forno e remova os eventuais derrames principais.



b) Certifique-se de que o programador esteja a visualizar a hora do dia e que esta não esteja intermitente.

c) Prima o botão, e em seguida rode para a esquerda para a posição .



Como limpar a cavidade do forno?



O forno visualiza os 3 símbolos pirólise  correspondente a 1 pirólise de 2 h (não modificável)

Pode seleccionar 2 outras durações de pirólise ( 1h45,  1h30) não modificável, rodando o botão de regulações.

O forno fica indisponível durante 2h ou 2h15 ou 2h30. Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

d) Valide, premindo o botão de regulações.

A porta bloqueia-se durante a pirólise (aproximadamente após 2 min)

Pode consultar a hora à qual está prevista a pirólise ficar concluída, premindo a tecla . No fim da pirólise, o símbolo  mantém-se aceso até ao desbloqueio da porta

e) Pare o forno, premindo o botão de regulações.


f) Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca.

PT

O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas. Observações: A temperatura de limpeza não é modificável. Durante o ciclo de pirólise, a luz desliga-se. Se o seu forno não estiver limpo após uma pirólise é porque terá esperado demasiado tempo. Repita a operação.

2) Efectuar uma pirólise diferida

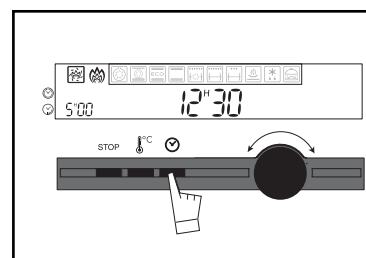
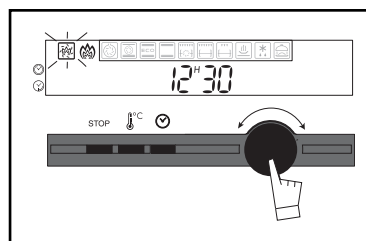
Seguir as instruções descritas no parágrafo "Efectuar uma pirólise imediata" e em seguida,

a) prima a tecla ,

a hora de fim da pirólise está intermitente para indicar que a regulação é então possível.

b) Proceda ao acerto da hora de fim da pirólise, rodando o botão de regulações.

Exemplo : fim de pirólise às 5h00.



Como substituir a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

⚠ Desligue o forno antes de qualquer intervenção na lâmpada, de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico e, caso necessário, deixar arrefecer o aparelho.

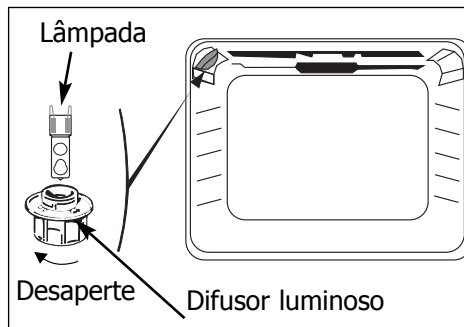
a) Desaperte o difusor luminoso (ver ao lado).

b) Retire a lâmpada.

Características da lâmpada:


- 25 W
- 220-240 V
- 300°C
- G9

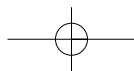
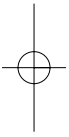
c) Substituir a lâmpada, montar novamente o difusor luminoso e em seguida ligar o forno.

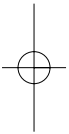


O que fazer em caso de anomalias no funcionamento?

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. *Em todo caso, verifique os pontos seguintes:*

Constata que...	As causas possíveis	O que fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> • O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação está fora de serviço • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada.
O indicador de T°C está intermitente	<ul style="list-style-type: none"> • Defeito de bloqueio da porta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contactar o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está fora de serviço. • O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> - Substituir a lâmpada. - Ligar o forno ou substituir o fusível.
A limpeza por pirólise não se faz.	<ul style="list-style-type: none"> • A porta está mal fechada. • O sistema de bloqueio está defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certificar-se de que a porta está devidamente fechada. - Contactar o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> • Cozedura em curso • EM FIM DE COZEDURA. 	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura definida foi alcançada. - A cozedura programada terminou.
O seu forno visualiza 	<ul style="list-style-type: none"> • Aquando da pressão nas teclas • Bloqueio dos comandos para a segurança das crianças. 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcionamento normal. - Para o remover, prima continuamente Stop até o símbolo desaparecer.





99633803 06/05

