

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four De Dietrich
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Ofen

De Dietrich 



Chère Cliente, cher Client,

*Découvrir les produits **De Dietrich**, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

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

*Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design **De Dietrich** capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

*En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, **De Dietrich** s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur www.de-dietrich.com pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur www.de-dietrich.com

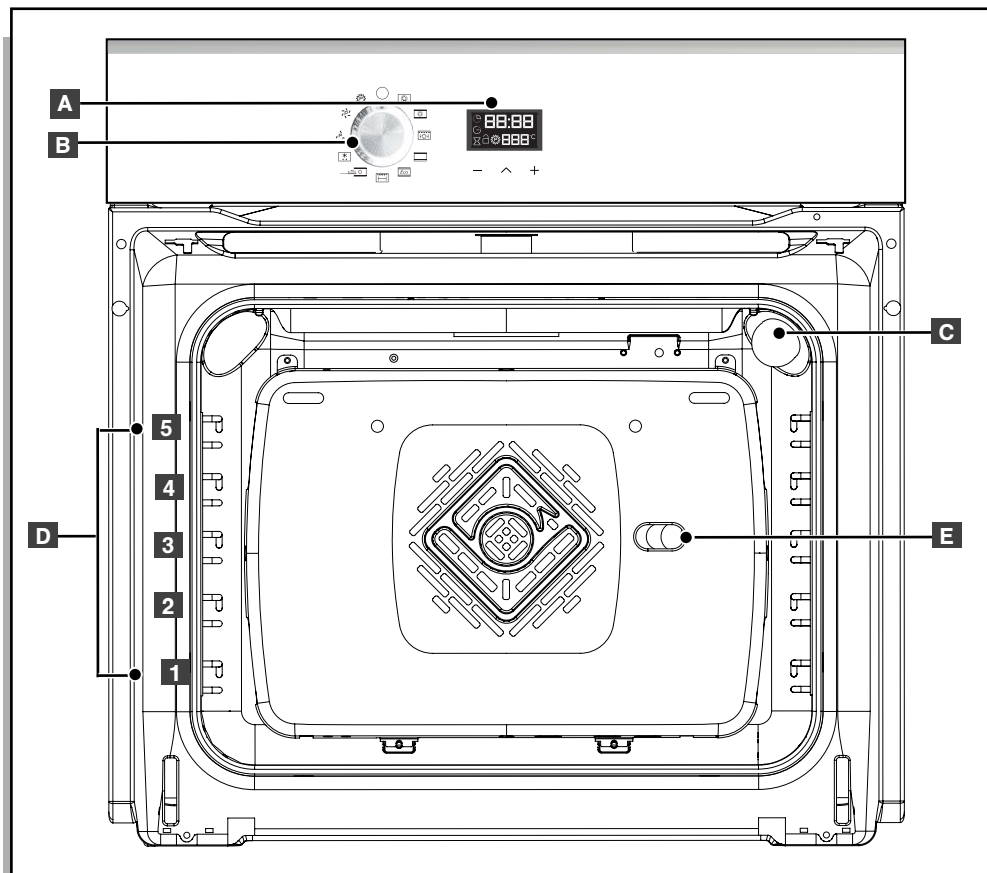
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs : 0892 02 88 04

| | |
|---|----|
| 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Présentation de votre four _____ | 4 |
| • Présentation du programmateur _____ | 5 |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Utilisation du programmateur | |
| ◦ Comment régler l'heure _____ | 6 |
| ◦ Cuisson immédiate _____ | 7 |
| • Cuisson programmée | |
| ◦ Départ immédiat _____ | 8 |
| ◦ Départ différé _____ | 9 |
| • Utilisation de la fonction minuterie _____ | 10 |
| • Réglage de la luminosité de l'afficheur _____ | 11 |
| • La fonction Mode Veille _____ | 12 |
| 3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____ | 13 |
| 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____ | 15 |
| • Faire une pyrolyse _____ | 15 |
| • Faire une pyrolyse différé _____ | 16 |

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



A Programmeur

C Lampe

B Sélecteur de fonctions

D Gradins fil

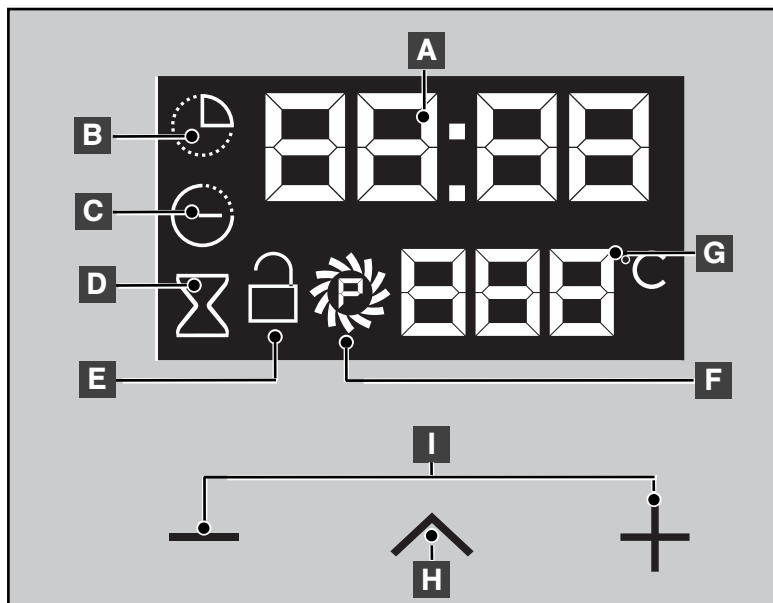
E Trou pour tournebroche



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- | | |
|---|--|
| A Affichage de l'heure et des durées | E Indicateur de verrouillage (selon modele) |
| B Indicateur de durée de cuisson | F Indicateur de nettoyage (selon modele) |
| C Indicateur de fin de cuisson | G Affichage de la température |
| D Indicateur du minuterie | H Touche de sélection (durées et heures) |
| | I Touches de réglage du temps |



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

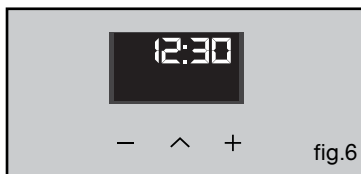
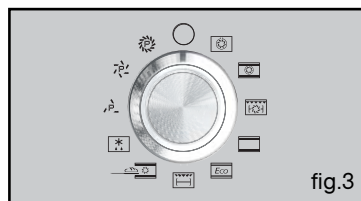
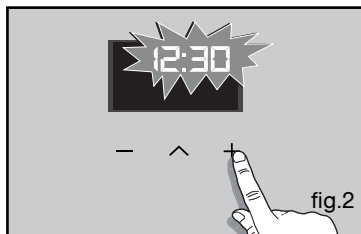
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.4).

Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.4), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.5).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.6).



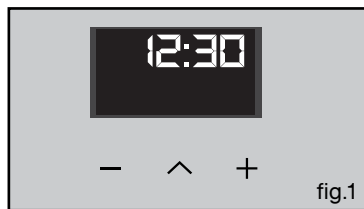
Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche " ^ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.


• Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

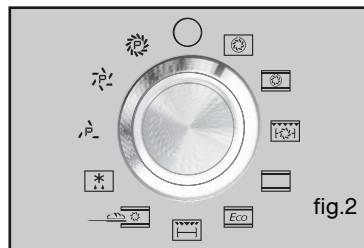


Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position  (fig.2).

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

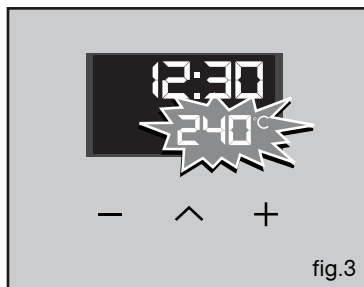
Il vous est cependant possible d'ajuster la température à l'aide des touches de sélection + ou - (fig.4).



Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



Pour arrêter la cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

⚠ Attention
90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint.
Un simple appuie sur une touche rallume la lampe.



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



⚠ Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

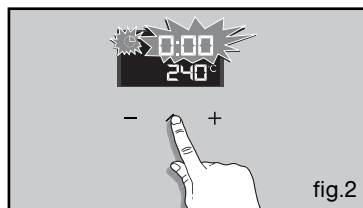
• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).



- Appuyez sur la touche “” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson “”.



L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

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

L’affichage de la durée ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.



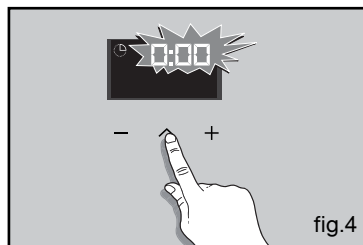
Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

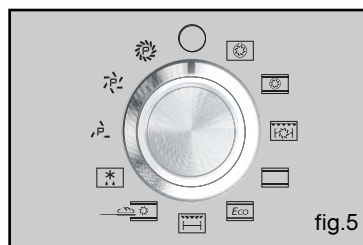
- le four s’arrête,

- l’indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4),



- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).



• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson " ☼ ".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).

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

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4).

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson.

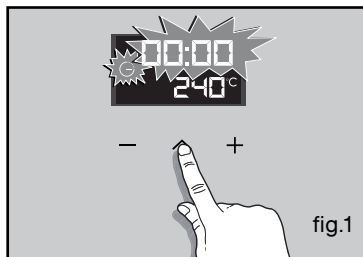


fig.1

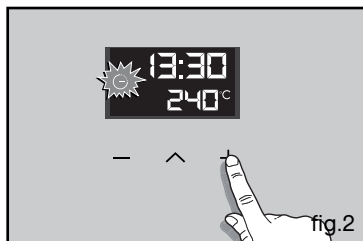


fig.2



fig.3

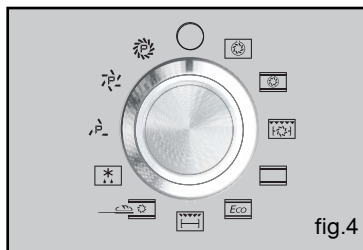



fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE


- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

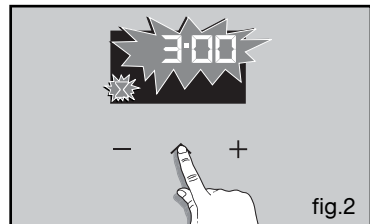
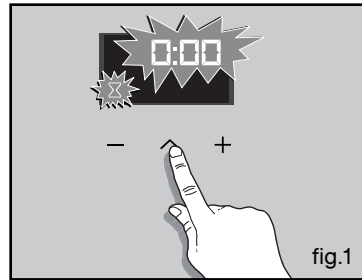
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche “” (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.

 -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche “” pour valider ou attendre quelques secondes.



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

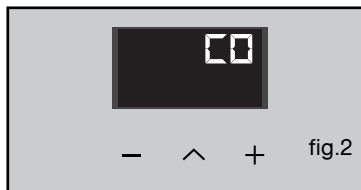
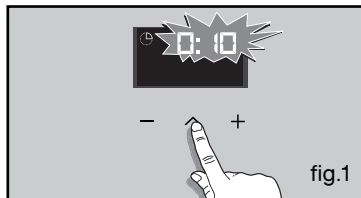
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches + et - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendre quelques secondes, puis remettez votre programmeur à l'heure du jour (fig.3).



• LA FONCTION “MODE VEILLE”

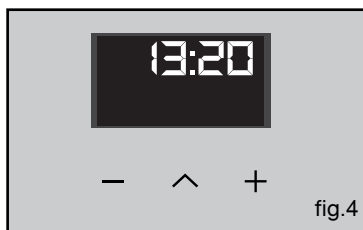
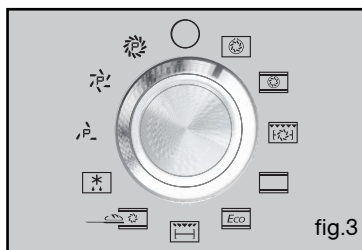
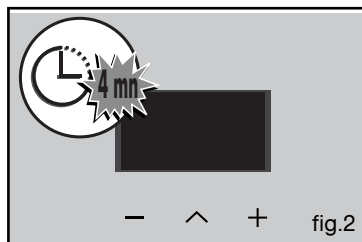
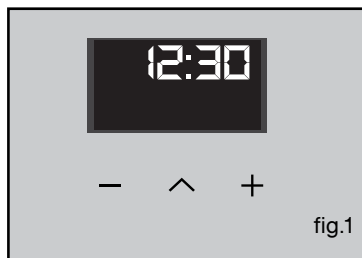
- **Votre four est équipé d'une fonction stand by (mise en veille prolongé)**

- L'affichage indique l'heure (fig.1).
- Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille (fig.2).

Aucune touche situé sous l'afficheur ne peut être activés.

Pour réactiver l'affichage, utiliser le selecteur de fonctions (fig.3),

- De nouveau l'affichage du four est opérationnel il est alors possible de faire une cuisson (fig.4).



*

**CHALEUR TOURNANTE**(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

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

**CHALEUR COMBINÉE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

**TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE**(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

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

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

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

*



CHALEUR ECO

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.



GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées **4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 220°C)

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



DECONGELATION

(température préconisée **35°C** mini 35°C maxi 75°C)

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

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse immédiate



Attention

Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

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

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :



durée de pyrolyse de 1 heure 30.



durée de pyrolyse de 1 heure 45.



durée de pyrolyse de 2 heures.

• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson

sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position

sur la position  "Pyrolyse ECO" (fig.2).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



fig.1

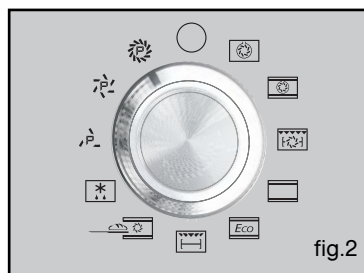


fig.2

• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

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.

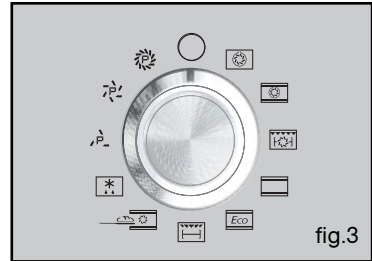



fig.3


4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• Pyrolyse différée

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate" puis:

- Tounez le sélecteur de fonctions sur la position de pyrolyse désirée.

- Appuyez sur la touche .

Le symbole fin de cuisson clignote  pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

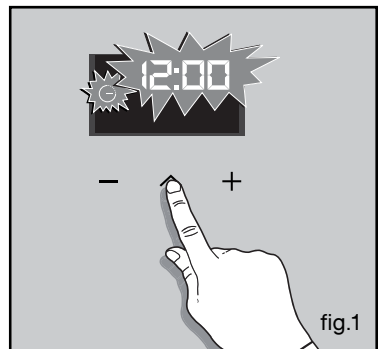


fig.1

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de nettoyage à 18 heures.

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures. Lorsque votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur arrêt.

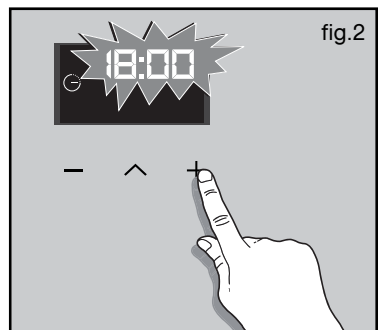


fig.2

De Dietrich Oven

EN USER GUIDE



Dear valued customer,

*To discover a **De Dietrich** product is to experience the range of unique emotions which only high-value items can produce.*

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each appliance an elegant and refined little masterpiece in its own right, each in perfect harmony with the others.

*Next, comes the irresistible urge to touch it. **De Dietrich's** design makes extensive use of robust and prestigious materials. The accent is placed firmly upon authenticity.*

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

We hope that you enjoy using this new appliance and we would love to receive your suggestions and to answer any questions you may have. Please feel free to contact our customer service department via our website.

*To benefit from the many advantages offered by the brand, we recommend that you register your product at: **www.de-dietrich.com**.*

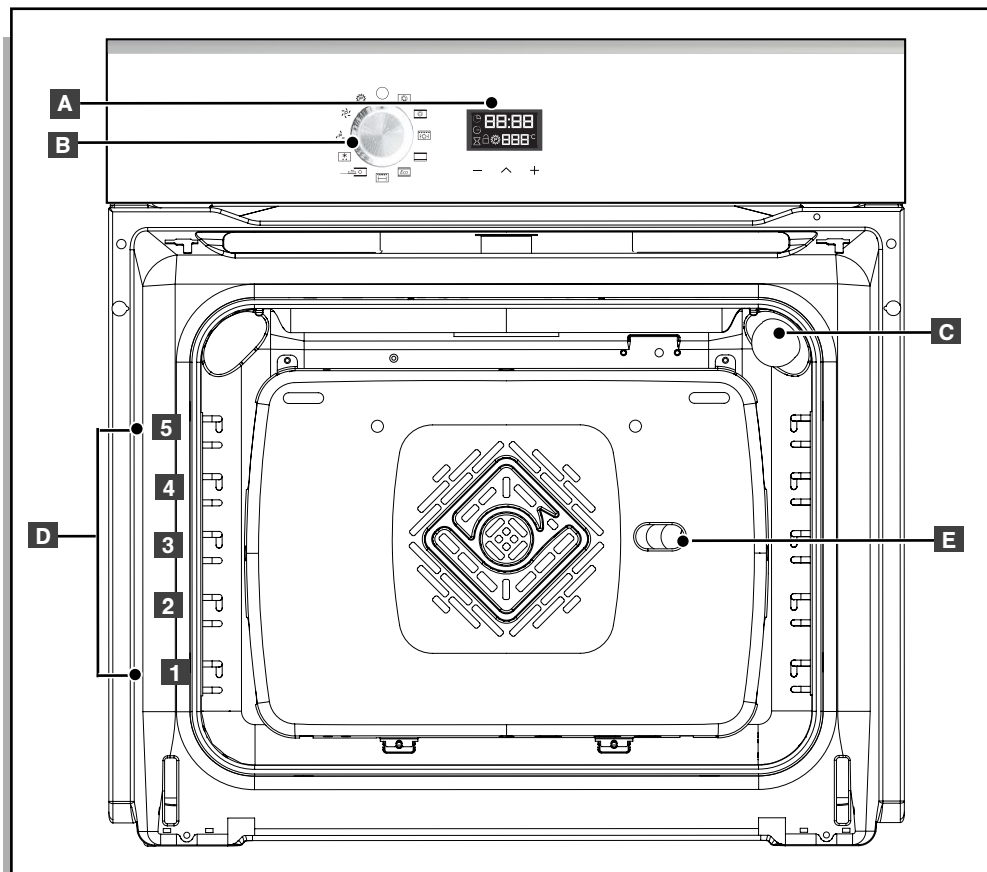
*Thank you for choosing a **De Dietrich** product.*

De Dietrich

*You can find a full range of information about the brand at www.de-dietrich.com
Visit the De Dietrich Gallery, 6 rue de la Pépinière (Paris eighth district)
Open from Tuesday to Saturday from 10 am to 7 pm
Customer service department: 0892 02 88 04*

| | |
|--|----|
| 1/ DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE | |
| • Presentation of the oven _____ | 4 |
| • Introduction to the programmer _____ | 5 |
| 2/ USING YOUR APPLIANCE | |
| • Using the programmer | |
| ◦ How to set the time _____ | 6 |
| ◦ Immediate cooking _____ | 7 |
| • Programmed cooking | |
| ◦ Immediate cooking _____ | 8 |
| ◦ Delayed start cooking _____ | 9 |
| • Using the timer function _____ | 10 |
| • Adjusting the brightness of the display _____ | 11 |
| • The standby mode function _____ | 12 |
| 3 / OVEN COOKING MODES _____ | |
| 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN _____ | |
| • Pyrolysis _____ | 15 |
| • Delayed pyrolysis _____ | 16 |

• **INTRODUCTION TO YOUR OVEN**



A Programmer

B function Selector

C Lamp

D Wire shelf supports

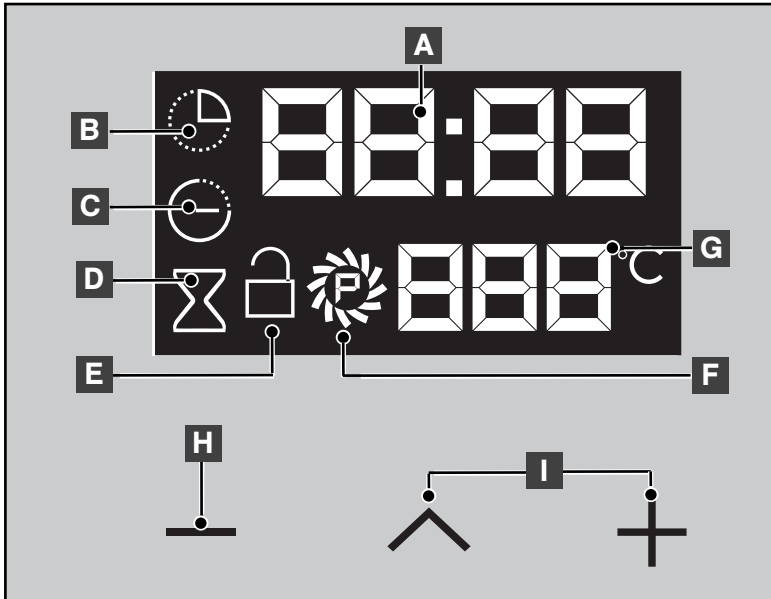
E Hole for rotisserie



Note

This installation and use guide applies to several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance and the description provided.

• **INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER**



- | | | | |
|----------|-------------------------------|----------|--|
| A | Time and cooking time display | E | Lock indicator (depending on model) |
| B | Cooking time indicator | F | Cleaning indicator (depending on model) |
| C | Cooking end time indicator | G | Temperature display |
| D | Timer indicator | H | Selection button (cooking time and time) |
| | | I | Time setting buttons |



Note

This installation and use guide applies to several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance and the description provided.

• USING THE PROGRAMMER


• How to set the time

- When switching on

The display flashes, showing 12:00 (fig.1).


Set the time by pressing the + or - touch controls (holding your finger on the button allows you to scroll through the numbers more quickly) (fig.2).

Example: 12:30 pm

Press “” to confirm.
The display stops flashing.
plus.

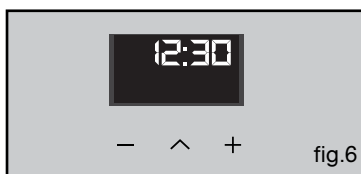
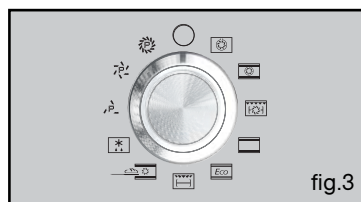
- To reset the time on the clock


The function selector switch must be in the 0 position (fig.4).

Press the button “” for a few seconds until the display flashes (fig.4) and then release it. Beeps sound to indicate that the setting may now be changed.

Adjust the clock setting with the + and - buttons (fig.5).

Press the “” button to confirm (fig.6).




! Note
If “” is not pressed to confirm, the setting is saved automatically after a few seconds.

• Immediate cooking

– The programmer should be displaying only the time.

It should not be flashing (fig. 1).

Turn the function selector to any position.

Example: position "  " (fig.2).

Your oven suggests the ideal temperature for the chosen cooking mode (fig. 3).

It is, however, possible to adjust the temperature using the + or - buttons (fig.4).


Place your dish in the oven, following the recommendations in the cooking guide.

The oven will then heat up and the temperature flashes.

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

The display stops flashing.

To stop cooking, return the function selector to 0.

 Warning
90 seconds after closing the door or start a cooking lamp turns off the oven cavity.
A simple press a button lights the lamp.


 Note
After a cooking cycle, the cooling fan continues to run for a time, to ensure optimum oven reliability.



fig.1

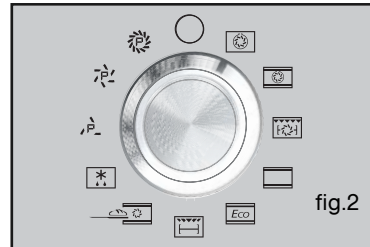


fig.2

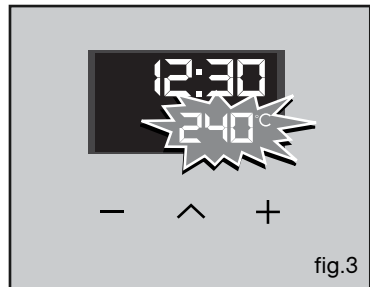


fig.3



fig.4

 Note
All types of cooking are done with the door closed.

• PROGRAMMED COOKING

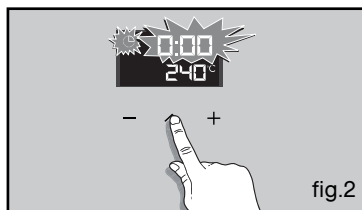
- *Cooking with immediate start and programmed cooking time*

- Choose the desired cooking mode and set the temperature (fig. 1).



- Press the “  ” button until the cooking time indicator starts to flash “  ” (fig. 1).

The display flashes 0h00, to indicate that the time may now be entered.



- Press the + or - buttons to set the desired time.

Example: 30 minutes cooking time (fig. 3).
The cooking time is saved automatically after a few seconds.

The cooking time display stops flashing.
The cooking time starts to count down immediately it is set.

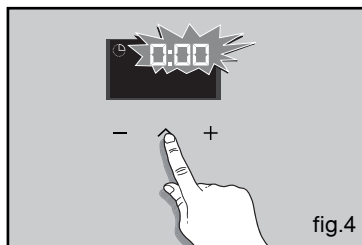


When these three steps have been completed, the oven heats up:

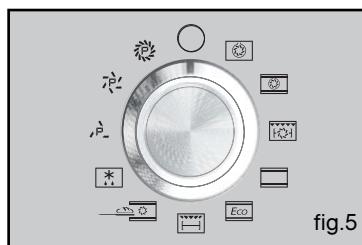
A series of beeps sounds, when the oven has reached the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven switches off,
- the cooking time indicator and 0:00 flash (fig. 4),
- a series of beeps sounds for several minutes. The beeps may be stopped by pressing any button.





The display goes back to showing the time when the function selector switch is returned to 0 (fig. 5).



• PROGRAMMED COOKING

- Cooking with delayed start and chosen cooking end time

Proceed as for programmed cooking.

- After setting the cooking time, press the “” button until the end of cooking indicator flashes “”.

The display flashes to indicate that you may now enter a setting (fig. 1).

- Press the + or - button to set the desired cooking end time.

Example: end of cooking at 13h30 (fig. 2).

The end of cooking time is automatically saved after a few seconds.

The cooking end time display stops flashing.

When these 3 steps have been completed, the oven heating start time is delayed so that cooking ends at 13:30.

At the end of cooking (end of programmed time),

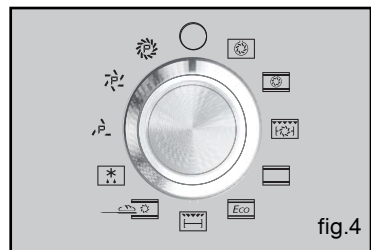
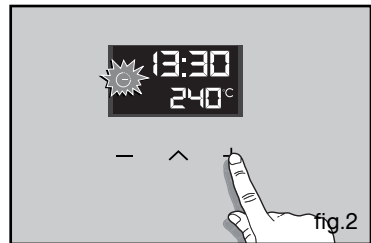
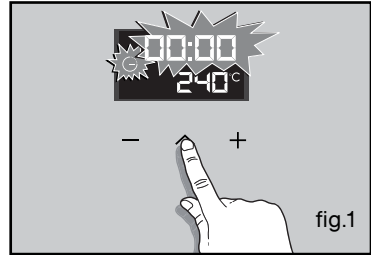
- the oven switches off,

- the cooking time indicator and 0:00 flash (fig. 3),

- a series of beeps sounds for several minutes. The beeps may be stopped by pressing any button.

The display goes back to showing the time when the function selector switch is returned to 0 (fig. 4).

The oven cavity is lit, once cooking starts.



• USING THE TIMER FUNCTION

- The oven's programmer may be used as an independent timer for counting down the time, **without the oven being in use.**

In that case, the timer display takes priority over the clock display.

- Press the "**^**" button (fig. 1) until the timer symbol starts to flash.

∑ > 0.00 and a small hourglass both flash.

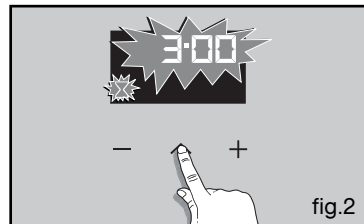
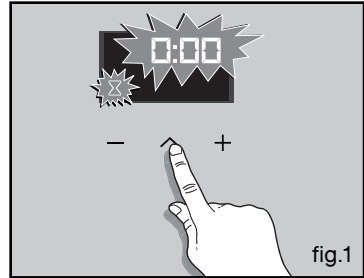
- Enter the desired time by pressing the + or - buttons (fig.2).

- Press the "**^**" button to confirm or wait a few seconds.

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts to run, counting down the time in seconds.

Once the time has elapsed, the timer emits a series of beeps to let you know.

The beeps may be stopped by pressing any touch control.



Note

It is possible to alter or cancel the timer at any moment during the countdown.

• **SETTING THE DISPLAY BRIGHTNESS**

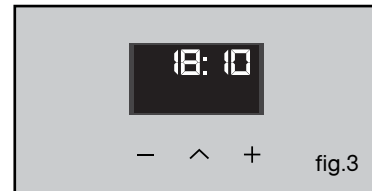
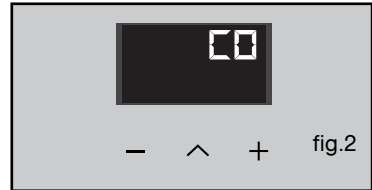
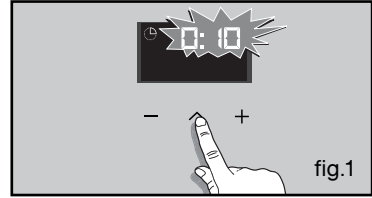
You can adjust the brightness of your display. To do this:

- Set and confirm the time on your programmer at 0:10 (Fig. 1).

- Press the + and - buttons together for around 10 seconds until "CO" is displayed and you enter adjustment mode (Fig. 2).

- Press the + or- buttons, to set the desired brightness.

Once you have adjusted the brightness to your liking, wait a few seconds and return your programmer to the current time of day (fig.3).



• THE “STAND BY FUNCTION”

- Your oven has a standby function.

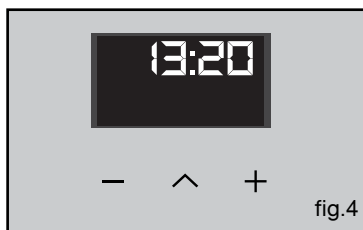
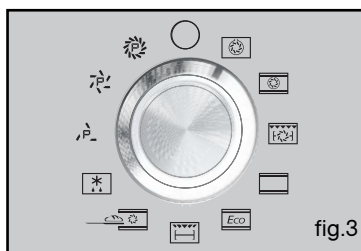
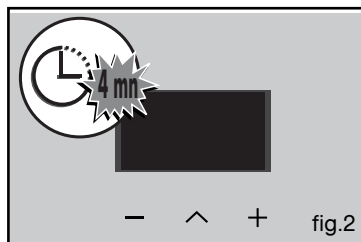
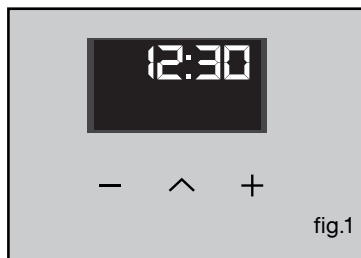
-The display indicates the time (fig. 1).

- After 4 minutes with no action by the user, the oven display returns to standby (fig. 2).

None of the buttons below the display can be used.

To reactivate the display, the function selector (fig. 3),

- The oven display is active once again and cooking is now possible.



• COOKING MODES FOR A PYROLYSIS OVEN



Note

The cooking modes may be different, depending on the model.

*



CIRCULATING HEAT

(recommended temperature 190°C, min 35°C max 250°C)

- Cooking controlled by the heating element in the bottom of the oven and by the air circulation fan.
- Quick temperature rise. Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.

For cooking multiple items on up to three levels.



COMBINED HEAT

(recommended temperature **180°C** min 35°C max 230°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fans.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.
- Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed preferable on an earthenware dish.



TURBO GRILL + ROTISSERIE

(recommended temperature 190°C, min 100°C max 250°C)

- Cooking heat is provided, alternately, by the upper element and by the air circulation fan.
- Preheating is not necessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
- The rotisserie continues to run until the door is opened.
- Slide the drip tray on to the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and cooking a leg of lamb or rib of beef well-done. To retain the moist texture of fish steaks.



TRADITIONAL

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

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Quick temperature rise. Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.

* Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC

*

**ECO**

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

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- This position allows energy savings while maintaining the quality of the cooking.
- The ECO position is used for energy label performance.
- All types of cooking are done **without preheating**.

**HIGH GRILL + ROTISSERIE**

(recommended positions 4 - min 1 - max 4)

- Cooking is done by the upper element.
- Preheating is not necessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
- The rotisserie continues to run until the door is opened.
- Slide the drip tray on to the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasts, for sealing and cooking a leg of lamb or a rib of beef well-done. To retain the moist texture of fish steaks.

**BREAD**

(recommended temperature **205°C** min. 35°C max. 220°C)

- Recommended cooking sequence for bread making.
- After preheating, place the ball of dough on the pasty dish - 2nd shelf.
- Don't forget to place a ramekin of water on the base to obtain a golden crispy crust.

**DEFROSTING**

(recommended temperature 35°C, min 35°C max 75°C)

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

• PYROLYSIS

• Immediate pyrolysis



Note

Remove cookware from the oven and clean up any major spills.

- Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing.

You can choose between 3 pyrolysis cycle times:



pyrolysis time 1 hour 30 minutes.



pyrolysis time 1 hour 45 minutes.



pyrolysis time 2 hours.



• STARTING THE CLEANING CYCLE

In order to make the most of the heat already stored in the oven and so save energy:

Start a pyrolysis cycle immediately after cooking.

Remove any accessories from the oven and clean up any major spills.

Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing. (fig.1).

Simply set the cooking selector to the "Pyrolysis"  or "Pyrolysis ECO"  position (fig.2).

In "Pyrolysis" the oven will be unavailable for two and a half hours (2 hours of pyro + 30 minutes cooling down), and in "Pyrolysis ECO" for two hours (1:30 hrs of pyro + 30 minutes cooling down). (These times cannot be changed.)

These times include the cooling period until the door can be unlocked.

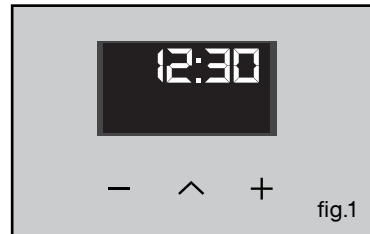


fig.1

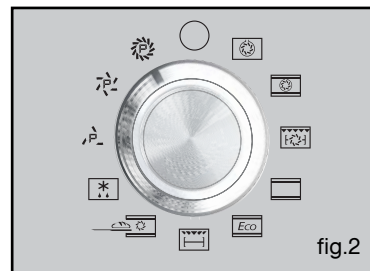


fig.2

• END OF CLEANING CYCLE

The pyrolysis operation stops automatically, at which time it is possible to open the door. At the end of the pyrolysis cycle the display indicates 0:00.

Return the function selector to position 0 (fig.3).

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

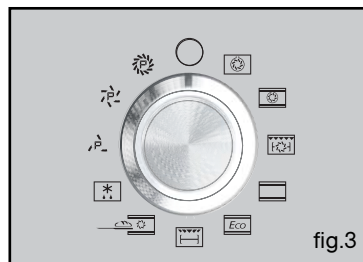



fig.3

4 / MAINTAINING AND CLEANING YOUR OVEN

• DELAYED PYROLYSIS:

- Follow the instructions described in the section "Immediate pyrolysis", then:
- Turn the function selector to the desired pyrolysis position.
- Press the  button.

The end of cooking time symbol "⌚" flashes to indicate that it may now be set (fig.1).

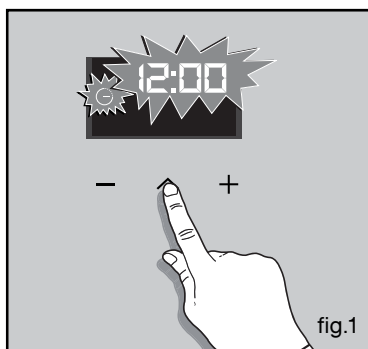


fig.1

- Press the + or - button to set the desired end time (fig. 2).

Example: end of cooking at 18:00.

- After these steps, pyrolysis start is delayed so that it finishes at 6 o'clock.
- When the pyrolysis cycle has finished, return the function selector to stop.

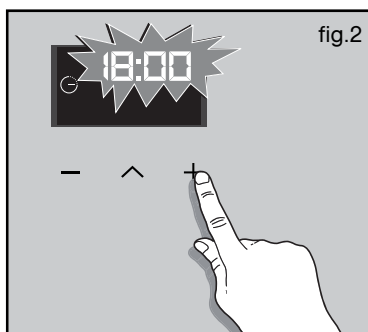


fig.2

Horno De Dietrich

ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

De Dietrich 



Estimado cliente, estimada clienta:

*Descubrir los productos **De Dietrich**, es sentir las emociones únicas que sólo nos aportan algunos objetos de valor.*

La atracción es inmediata nada más verlos. La calidad del diseño se refleja en la estética intemporal y en el cuidado en los acabados que los convierten en objetos elegantes y refinados, en perfecta armonía entre sí.

*Inmediatamente, sentimos un irresistible deseo de tocarlos; porque el diseño **De Dietrich** se apoya en materiales robustos y prestigiosos; se da prioridad a lo auténtico.*

*Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, **De Dietrich** se asegura la fabricación de productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.*

Le deseamos mucha satisfacción en la utilización de este nuevo aparato y estaremos encantados de recibir sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a que nos las haga llegar a través de nuestro servicio de atención al cliente o de nuestra página web.

Le animamos a que inscriba su producto en www.de-dietrich.com para disfrutar de las ventajas de la marca.

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

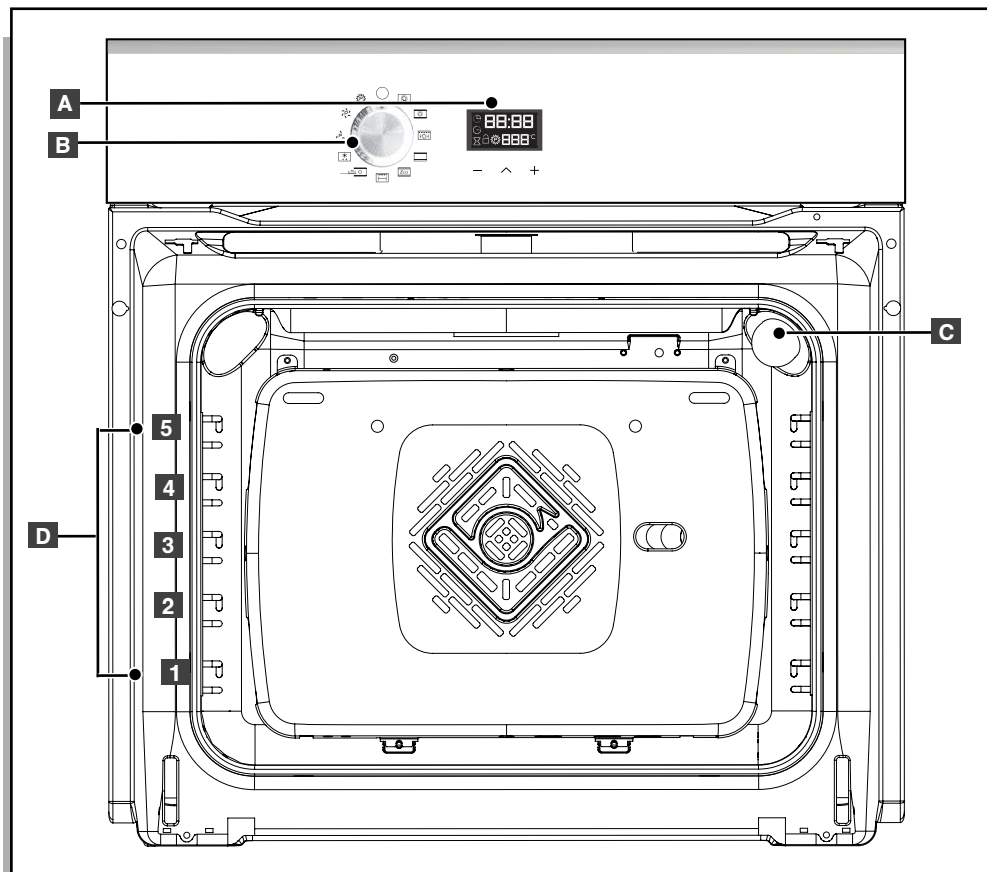
Conozca todas las noticias de la marca en www.de-dietrich.com

Visite La Galería De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, en París VIII

Abierto de martes a sábado de las 10:00 a las 19:00.

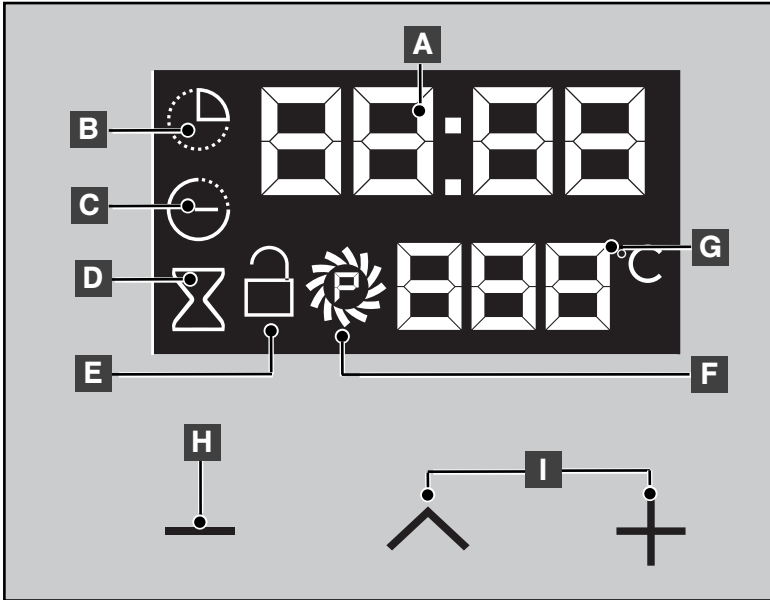
Servicio de atención al cliente: +33(0)892 02 88 04

| | |
|--|----|
| 1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO | |
| • Presentación del horno _____ | 4 |
| • Descripción del programador _____ | 5 |
| 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO | |
| • Utilización del programador | |
| ◦ Cómo ajustar la hora _____ | 6 |
| ◦ Cocción inmediata _____ | 7 |
| • Cocción programada | |
| ◦ Cocción inmediata _____ | 8 |
| ◦ Cocción diferida _____ | 9 |
| • Utilización de la función minuterero _____ | 10 |
| • Ajuste del brillo de la pantalla _____ | 11 |
| • El función "MODO DE REPOSO " _____ | 12 |
| 3 / LOS MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO _____ | 13 |
| 4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO _____ | 15 |
| • Pirolisis inmediata _____ | 15 |
| • Pirólisis diferida _____ | 16 |

• DESCRIPCIÓN DEL APARATO**A** Programador**C** Lámpara**B** Selector de funciones**D** Niveles de altura cable**Consejo**

Esta guía de instalación y el usuario es válido para varios modelos. Las pequeñas diferencias en los detalles y el equipo se puede producir entre el dispositivo y las descripciones.

• **PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR**



A Visualización del reloj o del minuterero

B Indicador de duración de cocción

C Indicador de final de cocción

D Indicador de minutería

E Bloqueo pirólisis (segun modelo)

F Indicador de limpieza (segun modelo)

G Visualización de la temperatura del horno

H Mandos de control

I Mandos de controles



Consejo

Esta guía de instalación y el usuario es válido para varios modelos. Las pequeñas diferencias en los detalles y el equipo se puede producir entre el dispositivo y las descripciones.

• UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

• Ajuste de la hora

- Al ponerlo en tensión

La pantalla parpadea en las 12:00 (fig. 1)

Regule la hora pulsando los mandos + y - (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente) (fig.2).

Ejemplo: 12:30

Pulse el mando “ \wedge ” para validar.
La pantalla deja de parpadear.

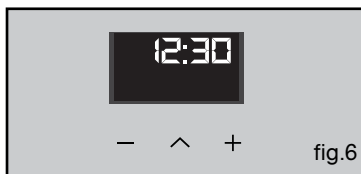
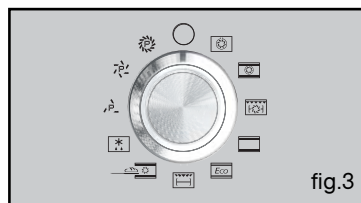
- Para volver a poner el reloj en hora

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0 (fig.3).

Pulse el mando durante unos segundos hasta que parpadee el visor (fig.4) y luego suéltelo. Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

Regule la hora con los mandos + y - (fig.5).

Pulse el mando “ \wedge ” para validar (fig. 6).



Atención


Si no se valida con el mando “ \wedge ” queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos..

• **Cocción inmediata**

– El programador sólo debe indicar la hora.

Ésta no debe parpadear (fig.1).

Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

Ejemplo: posición  (fig.2).

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción (fig. 3).

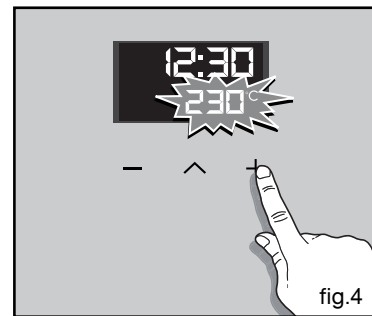
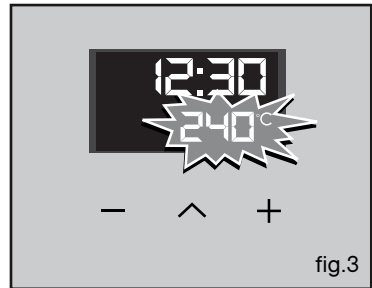
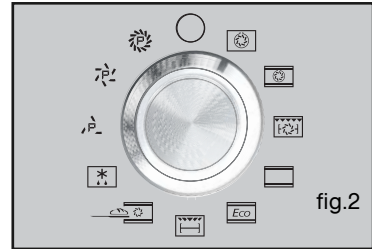
Sin embargo, es posible ajustar la temperatura accionando la manecilla de selección de temperatura hacia + o – (fig. 4).

Coloque la bandeja en el horno según las recomendaciones indicadas en la guía de cocción.

Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura parpadea.

Se emite una serie de bips sonoros cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada. Esta deja de parpadear.

La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo al colocar el selector de funciones en 0



⚠ Atención
90 segundos después de la puerta o el comienzo de la cocción, la lámpara de la cavidad del horno se apagará. Con apretar simplemente uno de los botones la lámpara se volverá a encender. Con apretar simplemente la manija la lámpara se volverá a encender

⚠ Atención
Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.

⚠ Atención
Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

• COCCIÓN PROGRAMADA

- *Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada*

- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (fig. 1).

- Pulse el mando " ^ " hasta que comience a parpadear el indicador de duración de la cocción " ⌚ ".

La visualización parpadea a 0,00 h para indicar que es posible realizar el ajuste (fig. 2).

- Pulse los mandos + o - para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 30 min de cocción (fig. 3).

El tiempo de cocción queda grabado automáticamente al cabo de unos segundos.

La presentación de la duración deja de parpadear y vuelve al modo temperatura (fig. 3). La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

Después de estas 3 acciones, el horno calienta:

Se emite una serie de bips sonoros cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

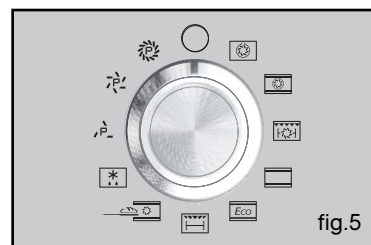
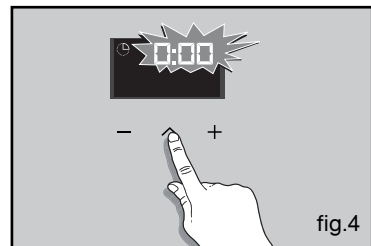
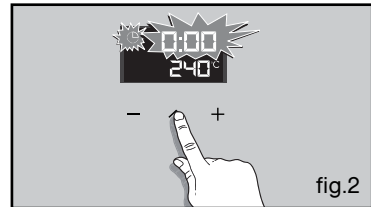
Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,

- presenta 0:00 (fig. 4),

- se emite una serie de bips sonoros durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando " ^ ".

La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo al colocar el selector de funciones en 0 (fig. 5).



• COCCIÓN PROGRAMADA

-Cocción con puesta en marcha diferida y hora de final programada

Proceda como para una cocción programada.

- Una vez regulada la duración de la cocción, pulse el mando “ \wedge ” hasta que parpadee el indicador de fin de cocción “ \odot ”

La pantalla con la hora parpadea para indicarle que se puede realizar el ajuste (fig. 1).

- Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción que desea (fig.2).

Ejemplo: Fin de cocción a las 13:30 (fig. 3).

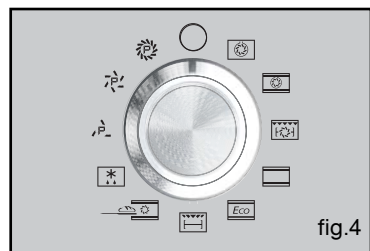
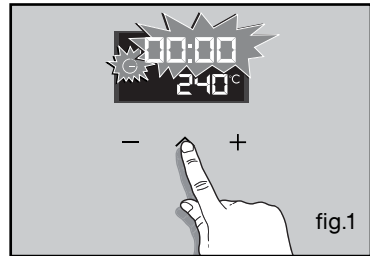
El final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

Una vez efectuadas estas 3 operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 13:30.

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

- el horno se para,
- la pantalla presenta 0:00
- se emite una serie de bips sonoros durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando “ \wedge ”.

La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo al colocar el selector de funciones en 0 (fig.4).



• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERO

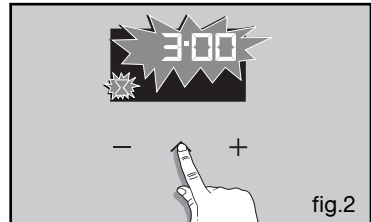
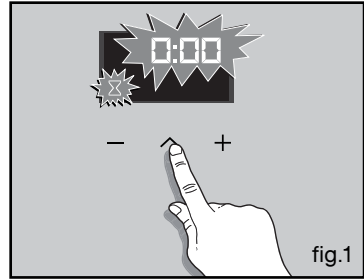
-El programador del horno se puede utilizar como minuterio independiente que permite realizar una cuenta atrás sin que esté funcionando el horno.

En ese caso, la visualización del minuterio predomina sobre la visualización de la hora.

- Pulse el mando “ \wedge ” (fig.1) hasta que parpadee el símbolo del minuterio Σ -> 0.00

- Ajuste el tiempo que desee con los mandos de ajuste + o - (fig.2).

- Pulse el mando “ \wedge ” para validar o espere unos segundos.



El visualizador deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterio se pone en marcha y descuenta el tiempo segundo a segundo.

Una vez transcurrido el tiempo, el minuterio emite una serie de bips sonoros para advertirle.

La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando



Atención

Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterio.

• AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA

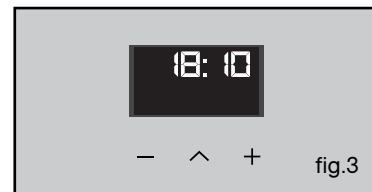
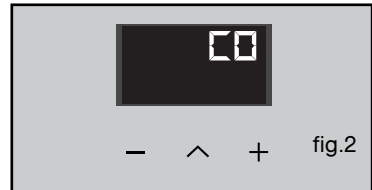
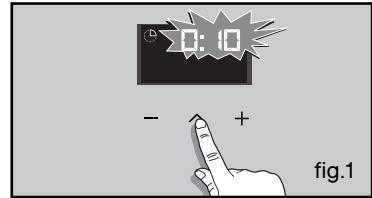
Puede variar el brillo de la pantalla, entonces:

- Establecer y confirmar la hora de su programación a doce y diez (Fig. 1).

- Presione simultáneamente las teclas + y - durante unos diez segundos hasta que la pantalla de "CO" para entrar en el modo de ajuste (Fig. 2).

- Presione las teclas + y - para lograr el brillo deseado.

Después de ajustar el brillo de su elección, espere unos segundos, luego gire el controlador a la hora del día (Fig. 3).



• EL FUNCIÓN “MODO DE REPOSO ”

- El horno está equipado con una función de espera (prolongada del sueño)

-La pantalla muestra la hora (Fig. 1).

- Después de 4 minutos sin ninguna acción por el usuario que ve el horno entra en modo de reposo (Fig. 2).

No hay botón situado debajo de la pantalla se puede activar.

Para reactivar la pantalla, utilice el selector de funciones (Fig. 3),

- Una vez más, mostrando el horno está en funcionamiento es posible entonces a la cocina (Fig. 4).

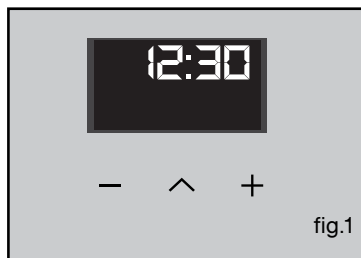


fig.1

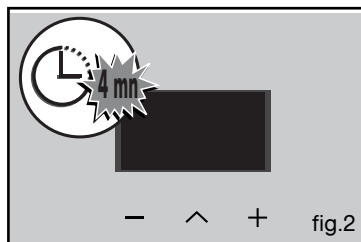


fig.2

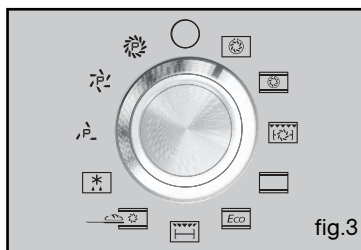


fig.3

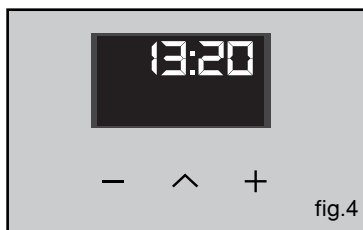


fig.4

*

**CALOR GIRATORIO**(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 250°C)

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

**CALOR COMBINADO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 230°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.
- Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de grill para dorar.
- Recomendado para quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.

**GRILL PULSADO + ASADOR**(temperatura recomendada **190°C** mín. 100°C máx. 250°C)

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero y chuletas de buey. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.

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

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

* *Secuencia o secuencias utilizadas para el anuncio escrito en la etiqueta energética de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.*

*

**ECO**

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

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y superior.
- Esta posición permite una ganancia de energía conservando las cualidades de cocción.
- La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Todas las cocciones se realizan **sin precalentamiento**.

**GRILLS V FUERTE + ASADOR ROTATIVO**

(posiciones recomendadas **4** - mín. 1 - máx. 4)

- La cocción se efectúa con la resistencia superior.
- El grill fuerte cubre toda la superficie de la rejilla. El grill medio ofrece la misma eficacia que el grill fuerte, para cantidades más pequeñas.
- Recomendados para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.

**PAN**

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

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

**DESCONGELACIÓN**

(temperatura recomendada **35°C** mín. 35°C máx. 75°C)

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

• HACER UNA PIRÓLISIS

• Pirólisis inmediata



Atención

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

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

Tiene la posibilidad de elegir 3 duraciones de ciclo de pirólisis:



duración de pirólisis de 1 hora 30.



duración de pirólisis de 1 hora 45.





duración de pirólisis de 2 horas.

Para aprovechar el calor que ya está almacenada en el horno y ahorrar energía:

Iniciar una pirólisis después de la cocción.

Quite los accesorios del horno y retirar los derrames de gran tamaño que podrían ocurrir.

Compruebe que el controlador muestra la hora del día y que no parpadea. (Fig. 1).

Sólo tiene que colocar el selector de posición de cocción  "pirólisis" o la posición  "pirólisis ECO" (Fig. 2).

El tiempo de parada del horno es 2:30 (2 horas de piro + 30 minutos de tiempo de enfriamiento) en "pirólisis" o 2 horas (1:30 piro + 30 minutos de tiempo de enfriamiento) en "La pirólisis ECO" (este término no es editable).

Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento para abrir la puerta.

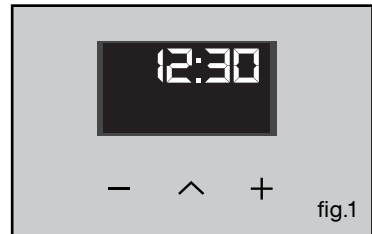


fig.1

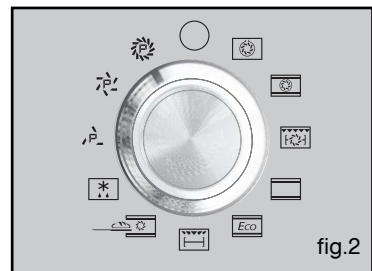


fig.2

• DESPUÉS DE LIMPIEZA

La pirólisis se detiene automáticamente, entonces es posible abrir la puerta.

Al final de la pantalla muestra el ciclo de pirólisis 0:00.

Vuelva a colocar el selector de función en la posición 0. (Fig. 3).

Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para quitar la ceniza blanca. El horno se limpia y se utiliza de nuevo para la cocina de su elección.

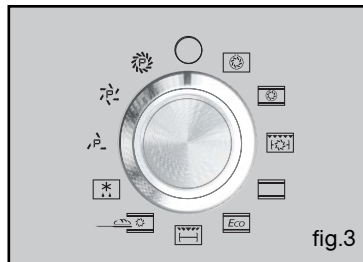



fig.3

4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO

• Pirólisis diferida

- Siga las instrucciones descritas en el párrafo "Pirólisis inmediata"

A continuación, valide el ciclo de pirólisis con la tecla OK:

- Pulse el mando .

El símbolo de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación (fig.1).

- Pulse el mando + o - para regular la hora de cocción que desea (fig.2).

Ejemplo: fin de cocción a las 18 horas.

- Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a las 18:00.

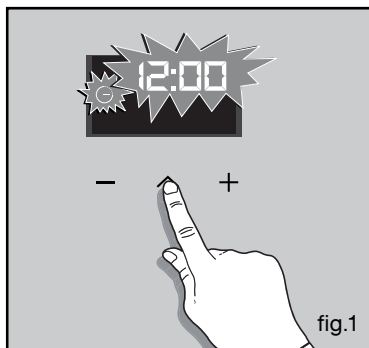


fig.1

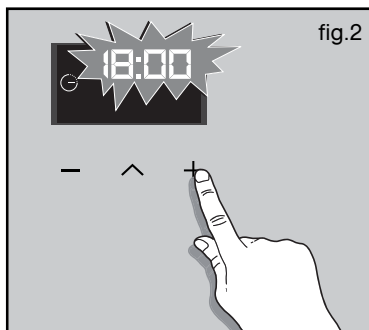


fig.2

Forno De Dietrich

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

De Dietrich 



Estimado(a) Cliente,

*Descobrir os produtos **De Dietrich** é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.*

A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

*A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design **De Dietrich** assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.*

*Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a **De Dietrich** assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.*

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em www.de-dietrich.com para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

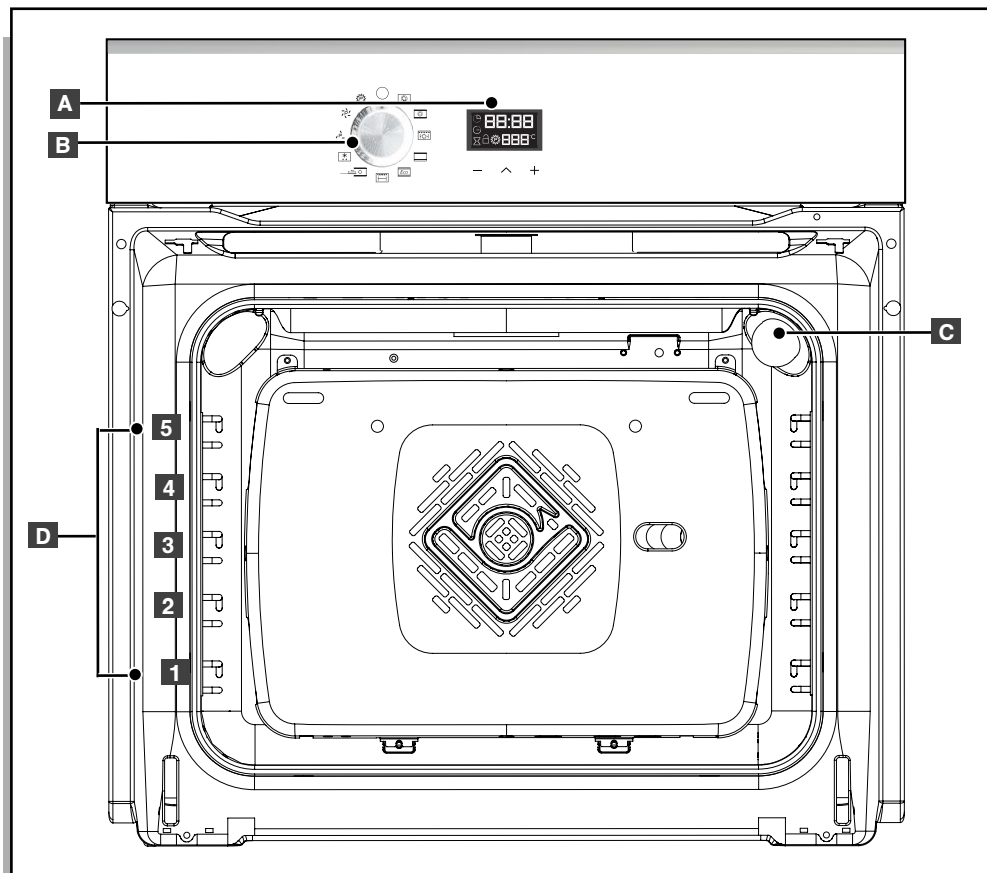
Encontre todas as informações acerca da marca em www.de-dietrich.com

Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII

Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.

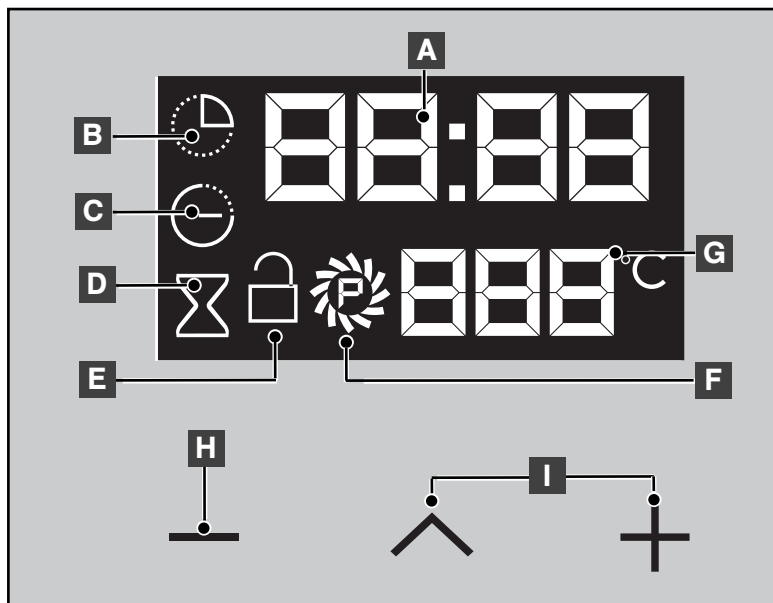
Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04

| | |
|--|----|
| 1/ DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Apresentação do seu forno _____ | 4 |
| • Apresentação do programador _____ | 5 |
| 2/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Utilização do programador | |
| ◦ Como acertar a hora _____ | 6 |
| ◦ Cozedura imediata _____ | 7 |
| • Cozedura programada | |
| ◦ Início imediato _____ | 8 |
| ◦ Início diferido _____ | 9 |
| • Utilização da função do temporizador _____ | 10 |
| • Regulação da luminosidade do visor _____ | 11 |
| • A função Modo de Espera _____ | 12 |
| 3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____ | 13 |
| 4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO _____ | 15 |
| • Fazer uma pirólise _____ | 15 |
| • Fazer uma pirólise diferida _____ | 16 |

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO**A** Programador**C** Lâmpada**B** Selector de funções**D** Encaixes do filamento**Conselho**

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- | | |
|---|---|
| A Indicação da hora e das durações | E Indicador de bloqueio (de acordo com o modelo) |
| B Indicador de duração de cozedura | F Indicador de limpeza (de acordo com o modelo) |
| C Indicador de fim de cozedura | G Visualização da temperatura |
| D Indicador do temporizador | H Botão de selecção (durações e horas) |
| | I Botões de regulação do tempo |



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR


• Como acertar a hora

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca em 12:00 (imagem 1).


Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, mantenha premido o botão) (imagem 2).

Exemplo: 12H30


Prima o botão “” para validar.
O visor fica fixo.



- Para acertar o relógio

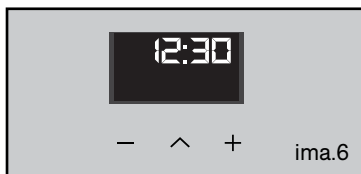
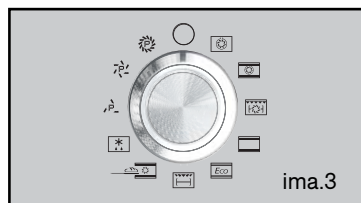
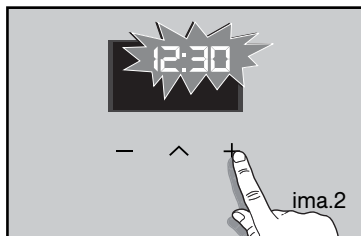
O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (imagem 4).

Prima o botão “” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (imagem 4), depois deixe de o premir. Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.

Acerte a hora com os botões + e - (imagem 5).

Prima o botão “” para validar (imagem 6).

 **Atenção!**
Se não houver validação através do botão “”, o registo será automático passados uns segundos.




• Cozedura imediata

- O programador deve apresentar apenas a hora.

Esta não deve estar a piscar (imagem 1).

Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: Posição “” (imagem 2).

O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para este tipo de cozedura (imagem 3).

No entanto, pode ajustar a temperatura com os botões de selecção + ou - (imagem 4).

Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

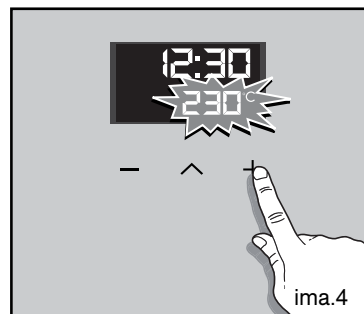
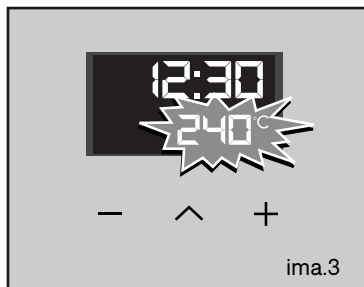
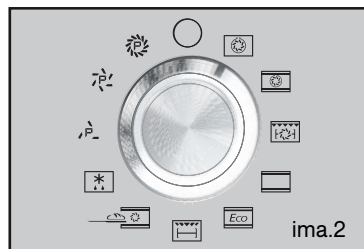
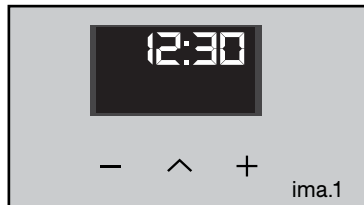
Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons. Este deixa de piscar.

Para parar a cozedura, coloque novamente o selector de funções em 0.

Atenção!
90 segundos depois de fechar a porta ou iniciar uma lâmpada de cozinhar desliga o forno.

Um simples toque em um botão voltar a lâmpada.

Atenção!
Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma fiabilidade correcta do forno. Todas as cozeduras são efectuadas com a porta fechada.



• COZEDURA PROGRAMADA

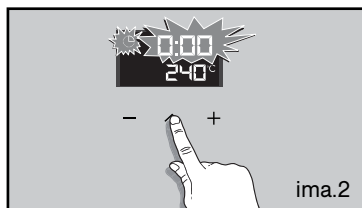
- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura desejado e ajuste a temperatura (imagem 1).



- Prima o botão “ ^ ” até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar “ 0:00 ”.

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (imagem 2).



- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 30 min de cozedura (imagem 3).

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

O visor da duração deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.



Após esses 3 passos, o forno aquece:

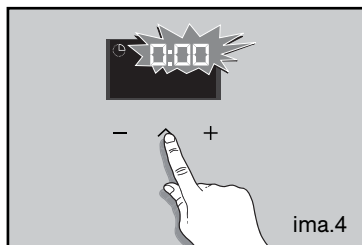
Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado)

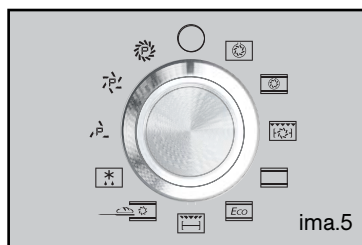
- O forno pára,

- O indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam (imagem 4).

- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.





O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 5).

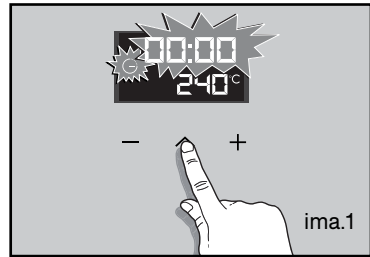


• COZEDURA PROGRAMADA

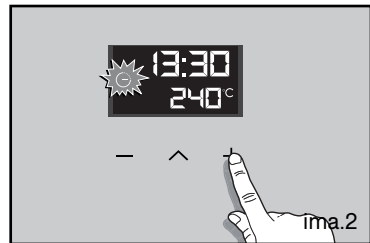
- Cozedura com início diferido e hora de fim seleccionada

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima o botão “” até que o indicador de fim de cozedura fique a piscar “”. O visor pisca para indicar que a regulação é então possível (imagem 1).



- Prima o botão + ou - para acertar a hora de final de cozedura desejada.
Exemplo: Fim de cozedura às 13h30 (imagem 2).



O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

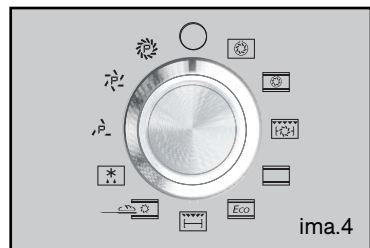
Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado)

- O forno pára,
- O indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam (imagem 3).
- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.



O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 4).




A cavidade é iluminada a partir do início da cozedura.

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão “” (imagem 1) até o símbolo do temporizador começar a piscar. $\Sigma > 0.00$ e uma pequena ampulheta piscam.

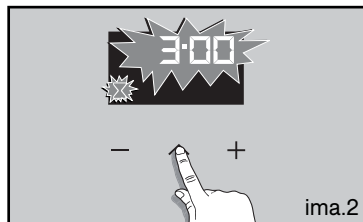
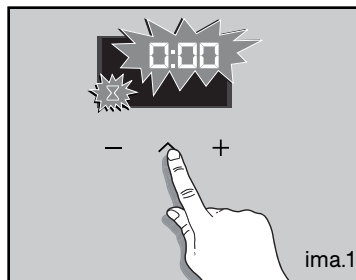
- Ajuste o tempo escolhido, premindo os botões + ou - (imagem 2).

- Prima o botão “” para validar, ou aguarde alguns segundos.

O visor fica fixo passados uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.

A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.



Atenção!

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR

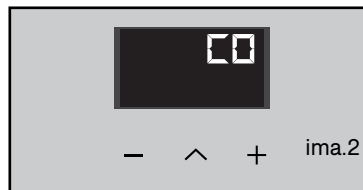
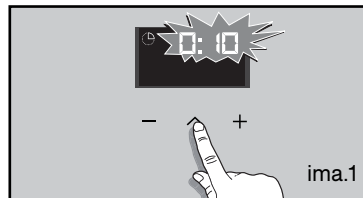
Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:

- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (imagem 1).

- Prima em simultâneo os botões + e - durante alguns segundos, até o visor apresentar "CO" para entrar no modo de regulação (imagem 2).

- Prima os botões + ou - para obter a luminosidade desejada.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e volte a colocar o temporizador na hora do dia (imagem 3).



• A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”

- O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada).

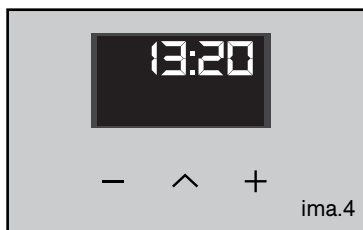
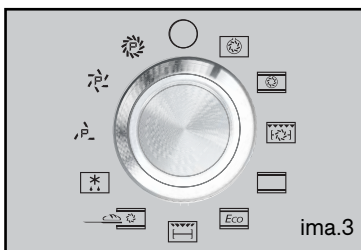
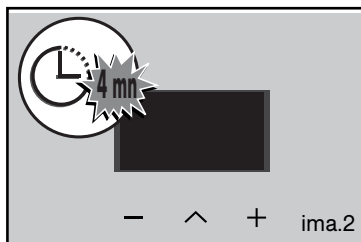
- O visor indica a hora (imagem 1).

- Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera (imagem 2).

Nenhum botão por baixo do visor pode ser activado.

Para reactivar o visor, utilize o selector de funções (imagem 3).

- O visor do forno fica novamente operacional e poderá voltar a cozinhar.



*

**CALOR ROTATIVO**

(temperatura recomendada 190 °C, mín. 35 °C, máx. 250°C)

- 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.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.

Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

**CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada 180°C mín. 35°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

TURBO GRILL + ESPETO ROTATIVO

(temperatura recomendada 190 °C, mín. 100 °C, máx. 250 °C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.



- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

TRADICIONAL

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

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para carnes, peixes e legumes, colocados de preferência num tabuleiro de barro.



*

**CALOR ECO**

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

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.

**GRILL FORTE + ESPETO ROTATIVO**

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

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados na grelha.

**PÃO**

(temperatura recomendada 205 °C, mín. 35 °C, máx. 220 °C)

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

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada 35 °C mín. 35 °C máx. 75 °C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos, etc... é efectuada a 50 °C (carnes pousadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).


• EFECTUAR UMA PIRÓLISE


• Pirólise imediata


Atenção!
Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

- Certifique-se de que o programador indica a hora do dia sem piscar.

Pode escolher entre 3 durações de ciclo de pirólise:



 Duração de pirólise de 1 hora 30.

 Duração de pirólise de 1 hora 45.

 Duração de pirólise de 2 horas.

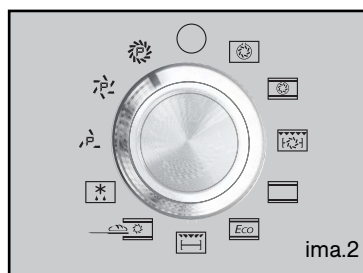
• INÍCIO DA LIMPEZA

Para beneficiar da quantidade de calor já armazenado no forno e poupar energia: Inicie uma pirólise após uma cozedura. Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes. Certifique-se de que o programador está a indicar a hora do dia e que esta não está intermitente. (imagem 1)

Basta colocar o seu selector de cozedura na posição “Pirólise”  ou “Pirólise ECO”  (imagem 2).

O tempo de indisponibilidade do forno é de 2h30 (2 horas de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise” ou 2h (1h30 de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise ECO”(este tempo não pode ser alterado).

Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

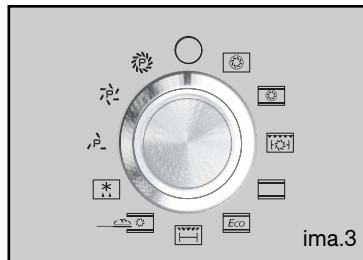


• FIM DA LIMPEZA

A pirólise pára automaticamente, pode então abrir a porta.

No fim do ciclo de pirólise, o visor indica 0:00. Coloque novamente o selector de funções na posição 0 (imagem 3).

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca. O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.



ima.3

4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

• PIRÓLISE DIFERIDA

- Siga as instruções descrita no parágrafo "Pirólise imediata", depois:
- Rode o selector de funções para a posição de pirólise pretendida.
- Prima o botão "▲".

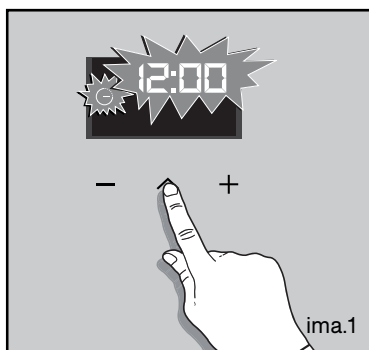
O símbolo de fim de cozedura pisca "⊖" para indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

- Prima o botão + ou - para acertar a hora final desejada (imagem 2).

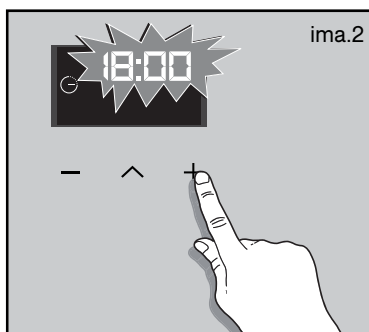
Exemplo: Fim de limpeza às 18 horas.

- Após estas operações, o início da pirólise é diferido de modo a esta terminar às 18 horas.

Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de funções em paragem.



ima.1



ima.2

De Dietrich Ofen

DE BETRIEBSANLEITUNG

De Dietrich 



Liebe Kundin, lieber Kunde,

*wenn sie Produkte aus dem Hause **De Dietrich** entdecken, dann ist das mit einzigartigen Emotionen verbunden, die nur von Wertobjekten hervorgerufen werden können.*

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

*Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf. Das Design von **De Dietrich** zeigt sich in widerstandsfähigem und hochwertigen Materialien. Hier wird der Authentizität der Vorzug gegeben.*

*Durch die Symbiose von Spitzentechnologie mit edlen Materialien schafft **De Dietrich** hochwertige Produkte für die kulinarische Lebensart, eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.*

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Ihre Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen. Sie können uns über den Verbraucherservice oder auch über unsere Internetpräsenz erreichen.

Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt auf www.de-dietrich.com.

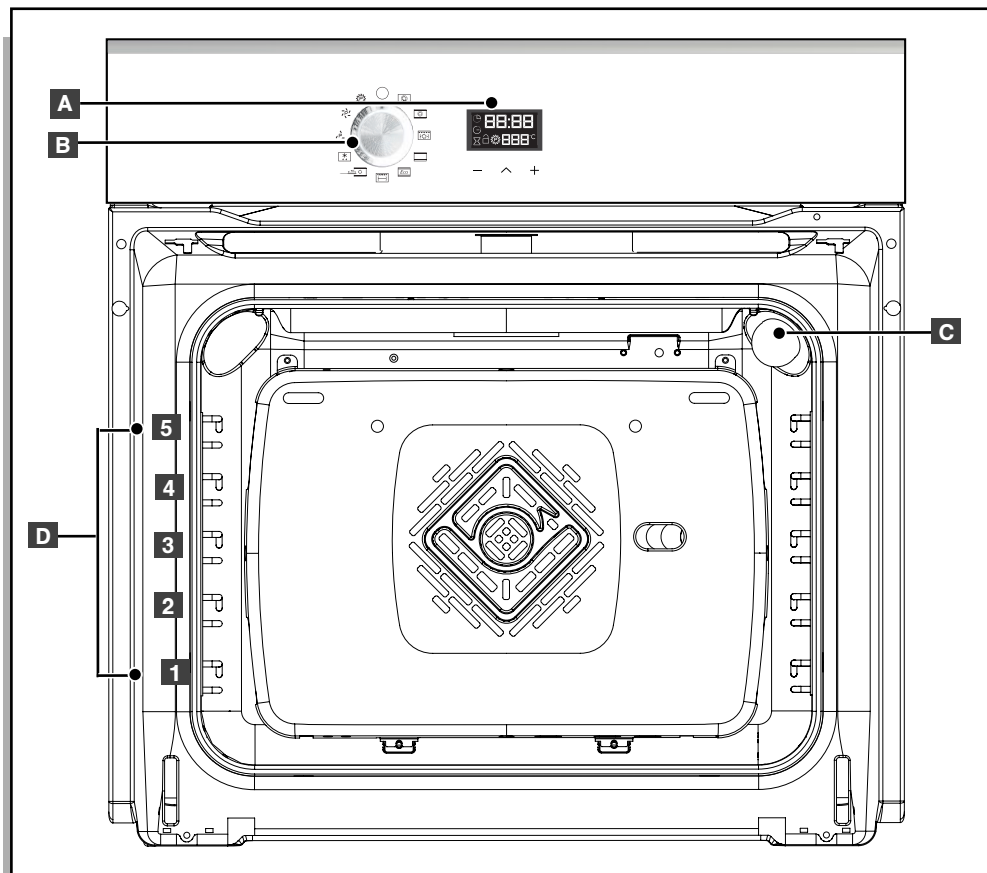
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich

*Alle Informationen über die Marke auf www.de-dietrich.com
Besuchen Sie La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris im VIII.
Arrondissement
Geöffnet von dienstags bis samstags von 10:00 bis 19:00 Uhr
Verbraucher-Service: 0892 02 88 04*

| | |
|--|----|
| 1 / GERÄTEBESCHREIBUNG | |
| • Übersicht über den Ofen _____ | 4 |
| • Programmiervorrichtung _____ | 5 |
| 2 / BEDIENUNG DES GERÄTS | |
| • Nutzung der Programmiervorrichtung _____ | |
| ◦ Einstellung der Uhr _____ | 6 |
| ◦ Sofortiges Garen _____ | 7 |
| • Programmirtes Garen | |
| ◦ Sofortiger Start _____ | 8 |
| ◦ Zeitverzögerter Start _____ | 9 |
| • Nutzung der Zeitschaltuhr _____ | 10 |
| • Einstellung der Anzeigehelligkeit _____ | 11 |
| • Stand-by-Modus _____ | 12 |
| 3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN _____ | 13 |
| 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS _____ | |
| • Pyrolyse _____ | 15 |
| • Zeitverzögerte Pyrolyse _____ | 16 |

• ÜBERSICHT ÜBER DEN BACKOFEN



A Programmiervorrichtung

C Lampe

B Funktionswahlschalter

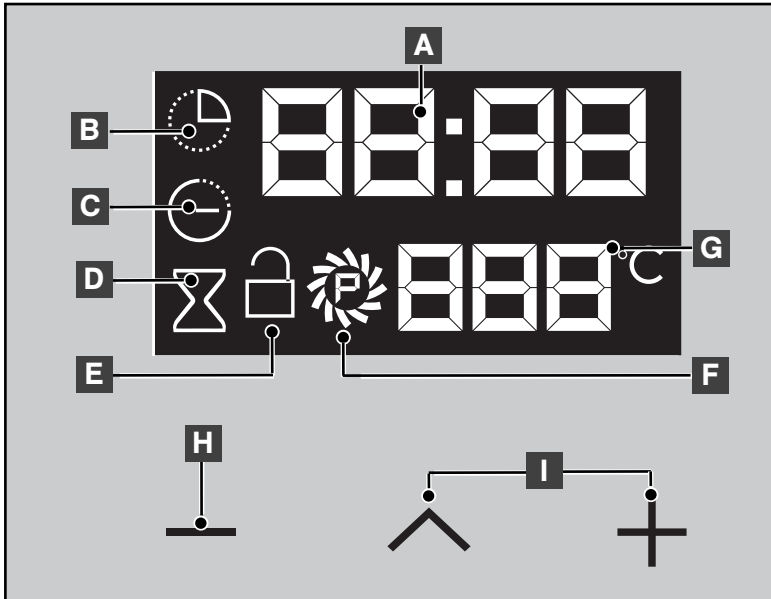
D Einschubleisten



Empfehlung

Diese Montage- und Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann etwas von den Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• **BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG**



A Anzeige der Uhrzeit und der Dauer

B Anzeige der Gardauer

C Anzeige des Garzeitendes

D Anzeige der Zeitschaltuhr

E Verriegelungsanzeige (modellabhängig)

F Reinigungsanzeige (modellabhängig)

G Temperaturanzeige

H Auswahl taste (Dauer und Zeit)

I Zeiteinstell tasten



Empfehlung

Diese Montage- und Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann etwas von den Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• **NUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG**


• **Einstellung der Uhrzeit**

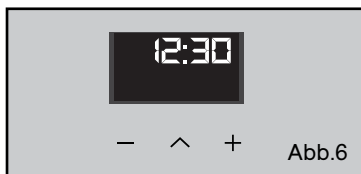
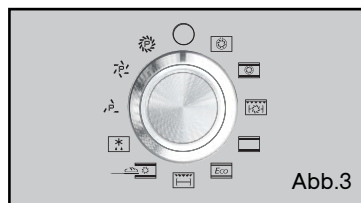
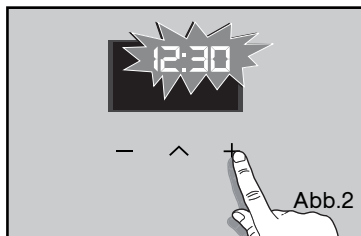
- Bei Spannungszuschaltung

Die Anzeige blinkt 12:00 (Abb. 1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).


Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste  drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.





- Einstellung der richtigen Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 befinden (Abb. 4).

Die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 4), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 5).

Zur Bestätigung Taste  drücken (Abb. 6).

Achtung
Wenn nicht mit der Taste , bestätigt wird, erfolgt die Speicherung einigen Sekunden automatisch.

• Sofortiges Garen

- Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen.

Diese darf nicht blinken (Abb. 1).

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb. 2).

Der Backofen schlägt die für die gewählte Gartart optimale Temperatur vor (Abb. 3).

Die Temperatur kann jedoch auch mit den Wahl-tasten + oder - eingestellt werden (Abb.4).

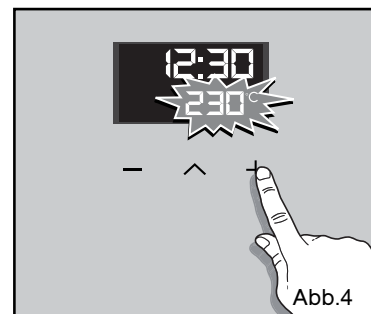
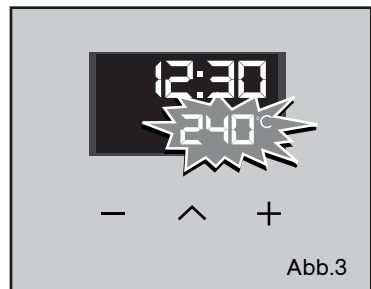
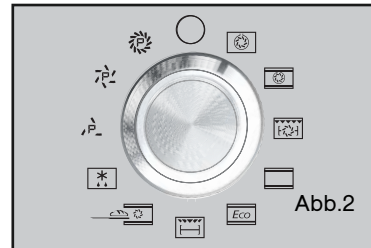
Das Gericht entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

Danach heizt der Ofen und die Temperatur-anzeige blinkt.

Bei Erreichen der gewählten Backofentempe-ratur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

Die Anzeige hört auf zu blinken.

Zum Stoppen des Garvorgangs den Funk-tionswahlschalter auf 0 stellen.



Achtung
Die Garraumbeleuchtung
erlischt 90 sec nach Schliessen
der Türe oder Beginn eines
Garvorganges.

Die Garraumbeleuchtung kann
durch einfachen Druck auf eine
beliebige Taste eingeschaltet
werden

Die Garraumbeleuchtung kann
durch einfachen Druck auf den
Bedienknebel eingeschaltet
werden.

Achtung
Zur Gewährleistung der
Gerätezuverlässigkeit läuft das
Kühlgebläse nach einem Garzyklus
noch einige Zeit.

Achtung
Garvorgänge erfolgen immer bei
geschlossener Ofentür.

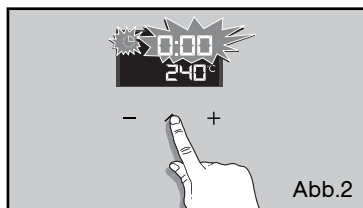
• **PROGRAMMIERTER GARVORGANG**

- Unmittelbar anlaufender Garvorgang und programmierte Gardauer

- Den gewünschten Garmodus wählen und Temperatur anpassen (Abb.1).



- Die Taste " ^ " drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Gardauer blinkt " 0:00 ". Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.2).



- Über die Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.



Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

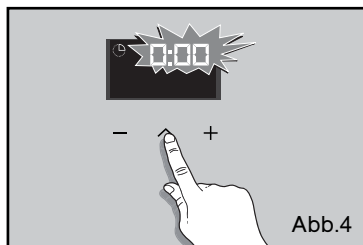
Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch gespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Sofort nach der Einstellung läuft die Zeit rückwärts.

Nach diesen 3 Arbeitsschritten beginnt das Aufheizen:

Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

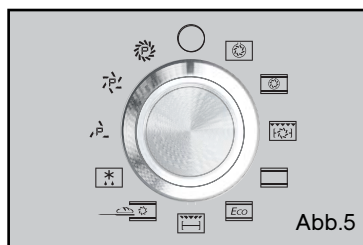


Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 blinken (Abb.4),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Garzeit Taste "∧" drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit " " blinkt.

Die Anzeige blinkt und zeigt an, dass die Einstellung jetzt vorgenommen werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Garzeit um 13:30 Uhr (Abb.2).

Das gewünschte Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.30 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 blinken (Abb.3),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.4), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

Der Backofenraum ist ab Beginn des Garvorgangs beleuchtet.

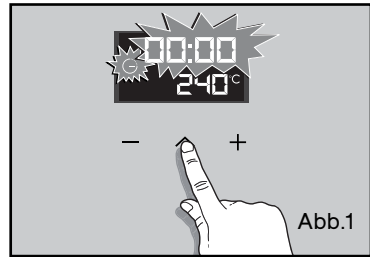


Abb.1



Abb.2



Abb.3

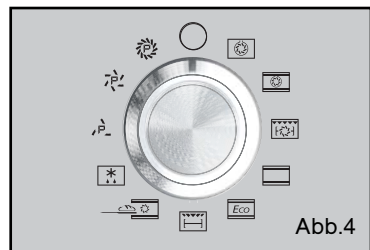



Abb.4

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER


- Die Programmiervorrichtung des Backofens kann als unabhängige Zeitschaltuhr eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.

In diesem Fall hat die Anzeige der Zeitschaltuhr Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste “” (Abb. 1), bis das Symbol der Zeitschaltuhr blinkt.

 ->0.00 und eine kleine Sanduhr blinken.

- Die gewünschte Zeit über die Tasten + oder - einstellen (Abb. 2).

- Über die Taste “” speichern oder einige Sekunden warten.

Die Anzeige blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, die Zeitschaltuhr startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Reihe von Signaltönen.

Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Achtung

Die Programmierung der Zeitschaltuhr kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

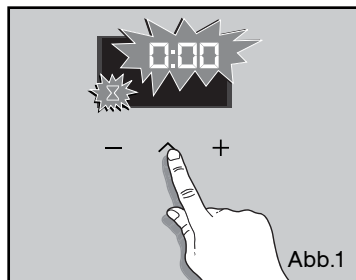


Abb.1

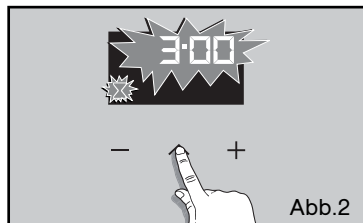


Abb.2

• **EINSTELLUNG DER HELLIGKEIT DER ANZEIGE**

Die Helligkeit der Anzeige kann verstellt werden, hierfür:

- Die Zeit der Programmiervorrichtung auf 0:10 Uhr einstellen und bestätigen (Abb. 1).

- Etwa zehn Sekunden lang die Tasten + und - gleichzeitig drücken, bis "CO" angezeigt wird und man in den Einstellungsmodus gelangt (Abb. 2).

- Tasten + und - drücken, bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

Nach Einstellung der gewünschten Helligkeit einige Sekunden warten und die Programmierung wieder auf die Tageszeit einstellen (Abb. 3).

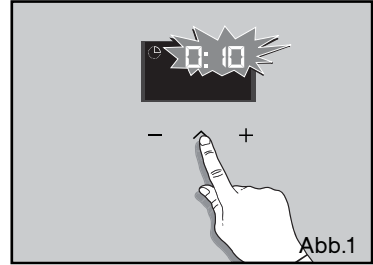


Abb.1

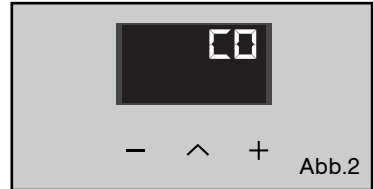


Abb.2

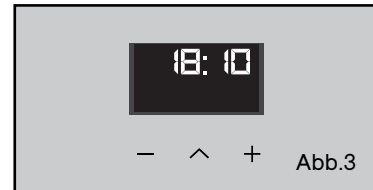


Abb.3

• **FUNKTION “STAND-BY”**

- Das Gerät verfügt über einen Stand-by-Modus (verlängerter Stand-by)

- In der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt (Abb.1).

- Wenn vom Benutzer innerhalb von 4 Min. keine Eingaben vorgenommen wurden, geht der Ofen in den Stand-by-Modus über (Abb.2).

Keine der Tasten unter der Anzeige kann aktiviert werden.

Zur Reaktivierung der Anzeige den Funktionswahlschalter verwenden (Abb.3),

- Die Anzeige des Ofens ist wieder betriebsbereit und das Gerät kann verwendet werden



Abb.1

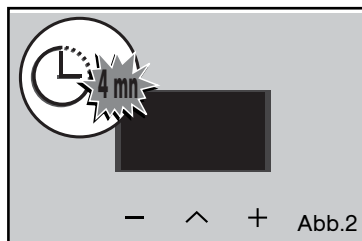


Abb.2

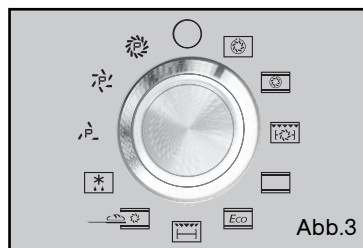


Abb.3

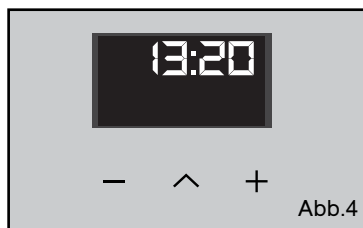


Abb.4

*  **UMLUFT**

(Temperaturvorgabe 190 °C, mindestens 35 °C, höchstens 250 °C)

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

**KOMBI-WÄRME**

(empfohlene Temperatur **180°C** mindestens 35°C, maximal 230°C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie Luftumwälzung.
- Kombination dreier Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umlufthitze und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
- Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen vorzugsweise in Tongefäßen empfohlen.

**TURBO GRILL+ SPIESS**

(Temperaturvorgabe 190 °C, mindestens 100 °C, höchstens 250 °C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und durch Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

*

**TRADITIONELL**

(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild** ... Zum Anbraten von **dunklen Braten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

* Abfolge(n) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.

*

**ECO WÄRME**

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

- Garen mit Ober- und Unterhitze.
- Mit dieser Position kann bei gleichem Ergebnis Energie gespart werden.
- Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.

**STARKER GRILL + SPIESS**

(empfohlene Position 4 mindestens 1, maximal 4)

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen.
- Zum Gratинieren von Gemüsegerichten, Nudeln, Obst auf dem Rost.

**BROT**

(Temperaturvorgabe 205 °C, mindestens 35 °C, höchstens 220 °C)

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

**AUFTAUEN**

(Temperaturvorgabe 35 °C, mindestens 35 °C, höchstens 75 °C)

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

• PYROLYSE (MODELLABHÄNGIG)

• Sofortige Pyrolyse



Achtung

Die Kochgeschirre aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark überlaufene Reste entfernen.

- Sicherstellen, dass die Programmiervorrichtung die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt.

Es besteht die Auswahl zwischen 3 Pyrolyseprogrammen:



Pyrolysedauer 1 1/2 Stunden.



Pyrolysedauer 1 3/4 Stunden.





Pyrolysedauer 2 Stunden.

• REINIGUNG STARTEN

Nutzung der bereits im Ofen vorhandene Wärme und Energieeinsparung: Durchführung der Pyrolyse nach einem Garvorgang.

Das Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene, stark überlaufene Reste entfernen.

Prüfen, dass die Programmiervorrichtung die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt. (Abb. 1).

Den Wahlschalter auf  "Pyrolyse" oder  "Pyrolyse ECO" stellen (Abb. 2).

Bei "Pyrolyse" steht der Ofen 2 1/2 Stunden lang (2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlen), bei "Pyrolyse ECO" 2 Stunden (1 1/2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlen) nicht zur Verfügung (die Dauer kann nicht geändert werden).

Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.

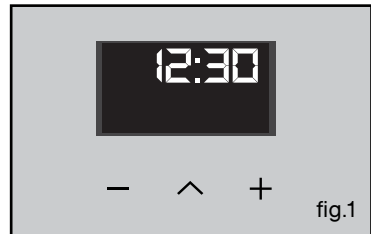


fig.1

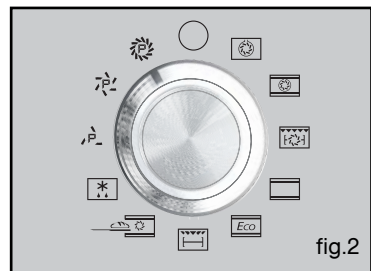


fig.2

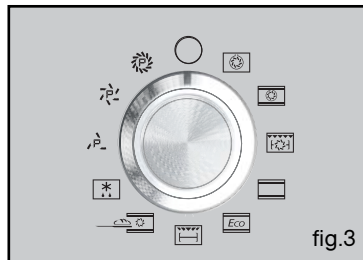
• ENDE DER REINIGUNG

Die Pyrolyse endet automatisch, anschließend kann die Tür geöffnet werden.

Nach dem Pyrolysezyklus zeigt die Anzeige 0:00 an.

Den Funktionswahlschalter auf die Position 0 stellen (Abb. 3).

Nachdem sich der Backofen abgekühlt hat, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist sauber und kann erneut genutzt werden.



4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS


• Zeitversetzte Pyrolyse

- Die Anweisungen aus dem Abschnitt "Sofortige Pyrolyse" befolgen, anschließend:

- Den Funktionswähler auf die Position der gewünschten Pyrolyse stellen.

- Taste  drücken.

Das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt «

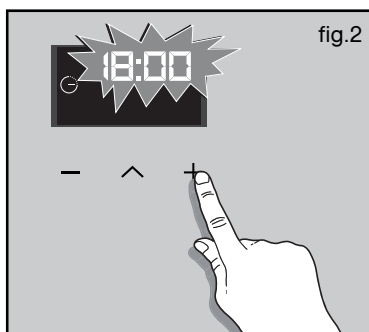
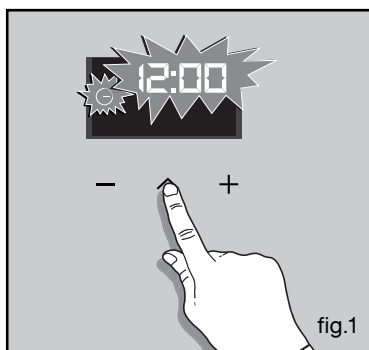
 » und gibt an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann (Abb. 1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen (Abb. 2).

Beispiel: Ende der Garzeit um 18 Uhr.

- Nach diesen Vorgängen wird der Beginn der Pyrolyse so verschoben, dass sie um 18.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Pyrolyse den Funktionswahlschalter auf "Aus" stellen.



CZ5700954-01 09/11