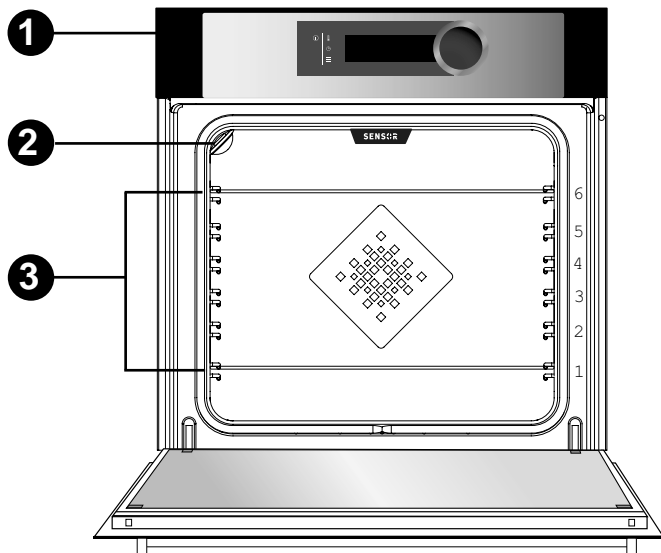


FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSGIDS
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

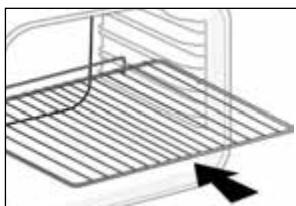
FOUR
OVEN
HORNO
OVEN
FORNO

De Dietrich 

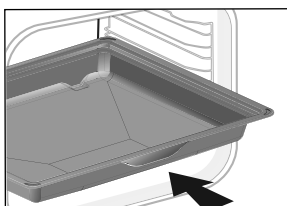


4

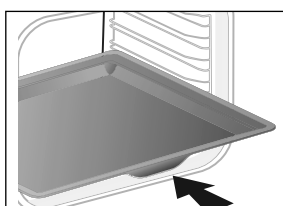
A



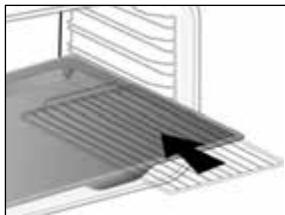
B



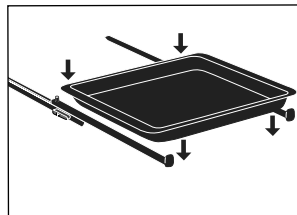
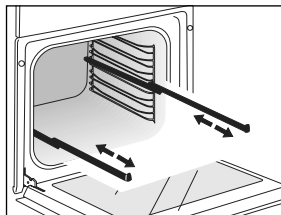
C



D

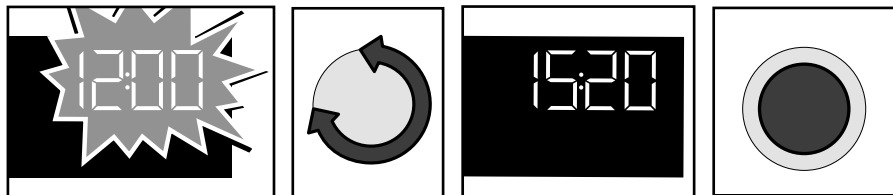


E

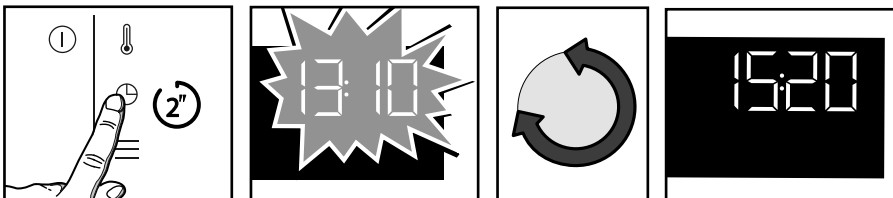




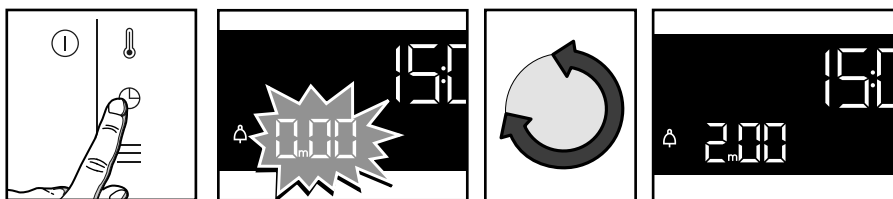
A



B



C



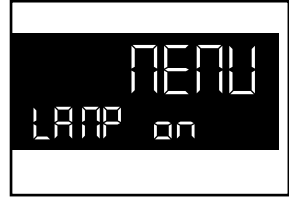
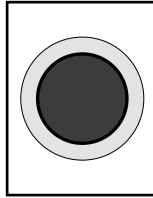
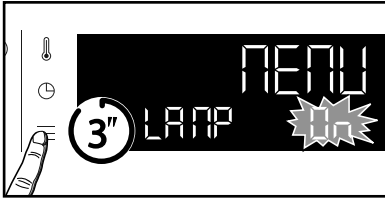
D



•2



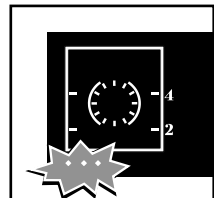
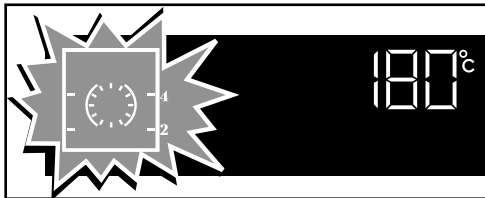
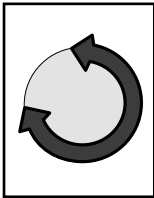
E



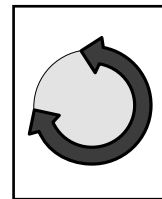
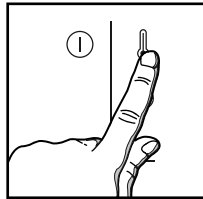
•3



A

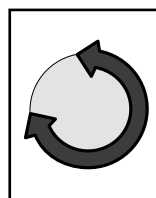
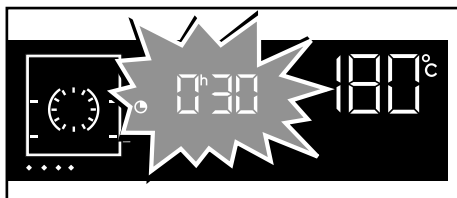
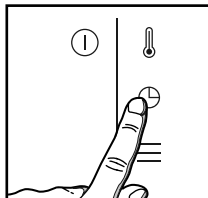


B

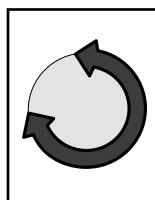
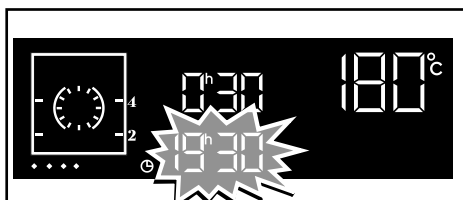




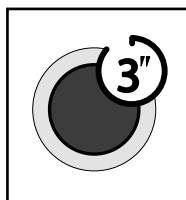
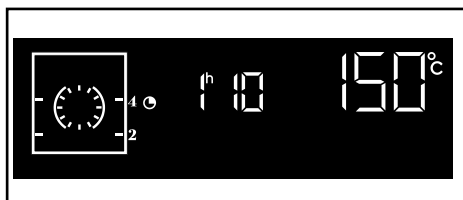
C



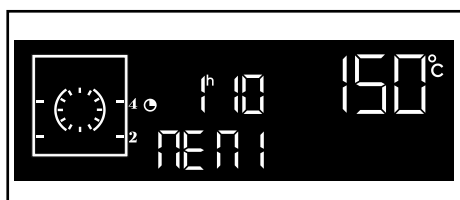
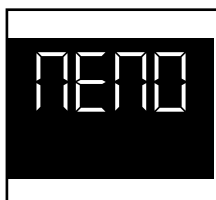
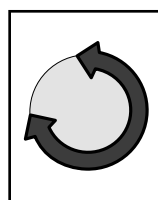
D



E

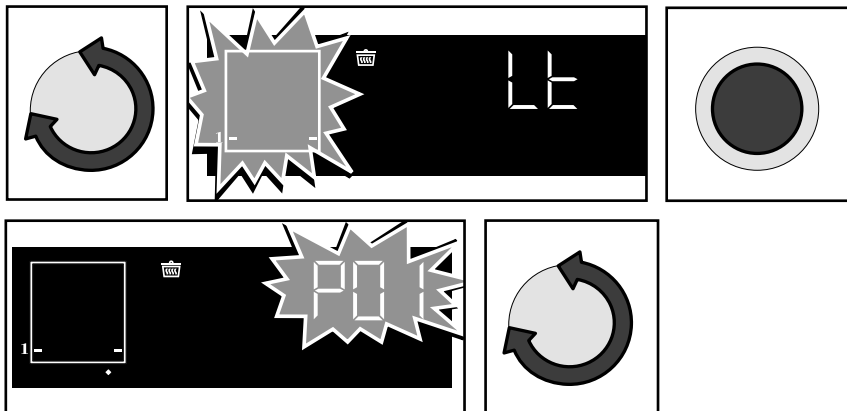


F

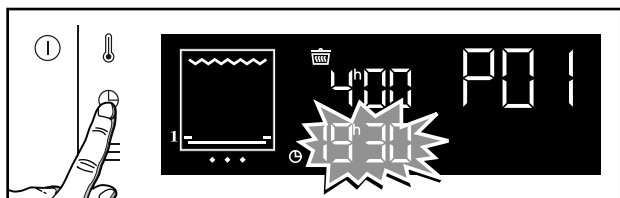




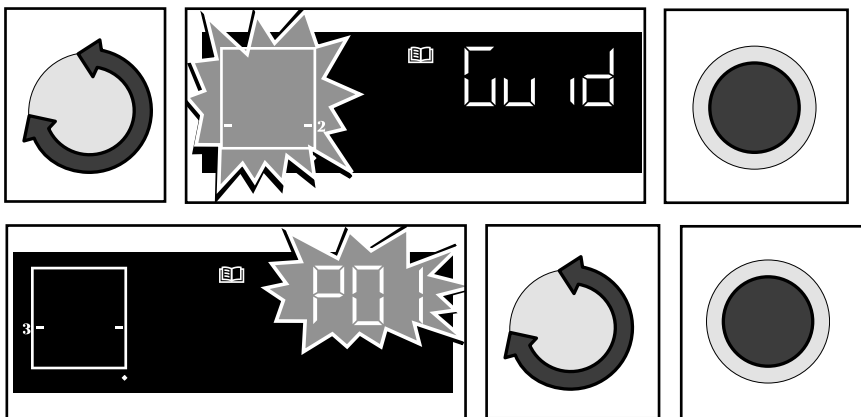
G

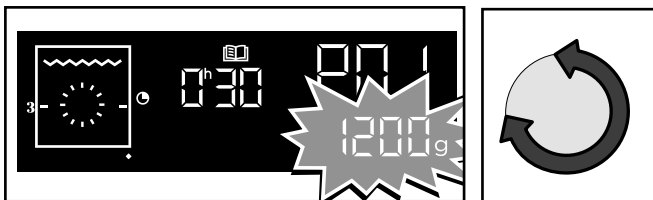


H

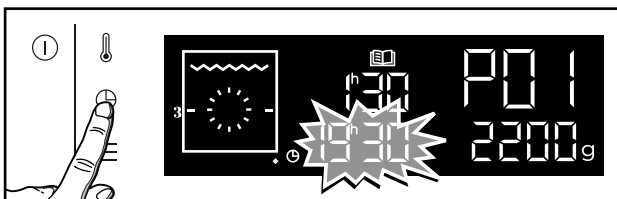


I

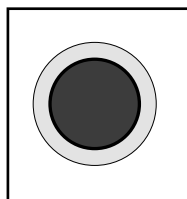
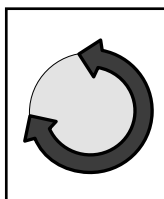
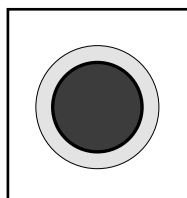
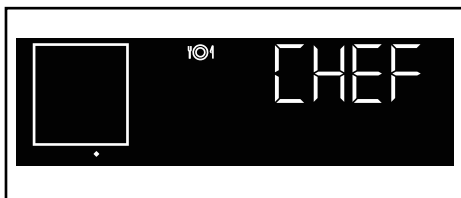
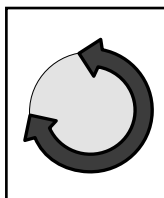




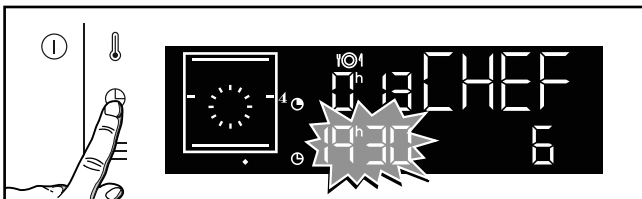
J



K

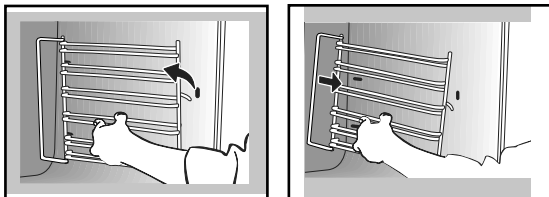


L

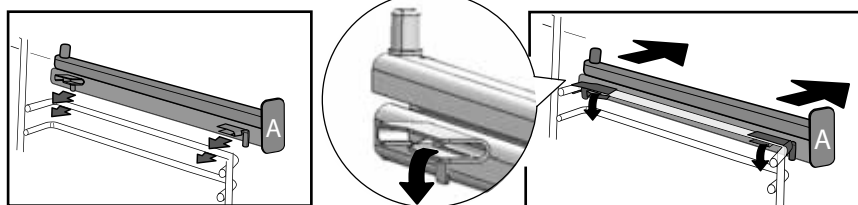




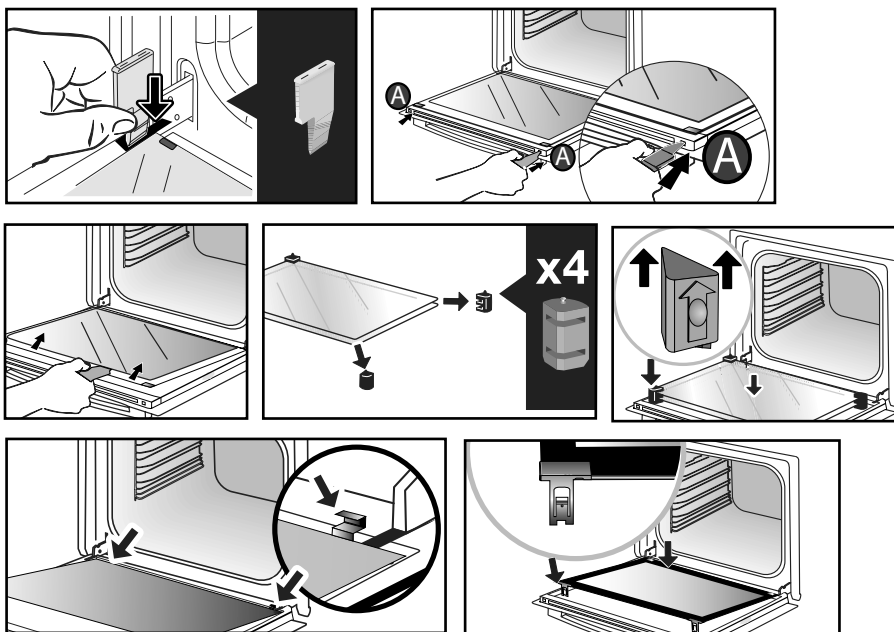
A



B

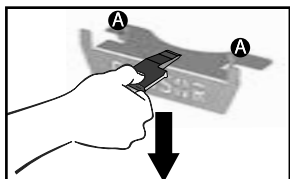


C

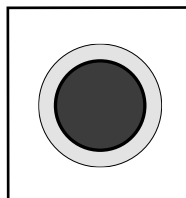
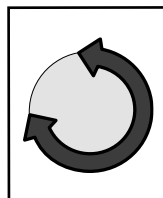
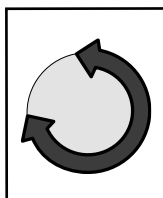




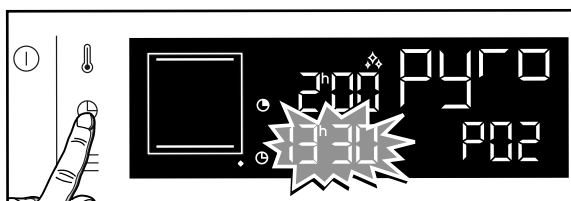
D



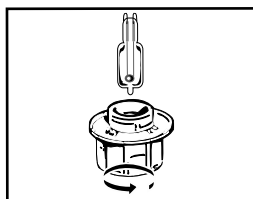
E



F



G



FR GUIDE D'UTILISATION

FOUR

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.



BVCert.6011825

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

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

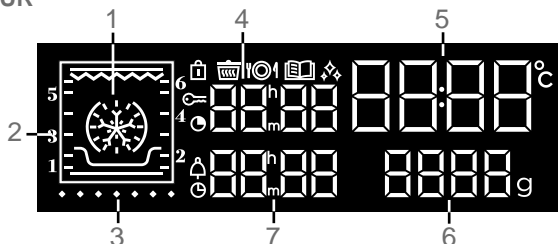
Présentation du four	3
Le bandeau de commande.....	3
Lampe - Gradins - Accessoires	4
Réglages	5
Mise à l'heure	5
Modification de l'heure.....	5
Minuterie.....	5
Verrouillage des commandes	5
Menu réglages.....	5
Réaliser une cuisson	6
Mode «EXPERT»	6
- Cuisson immédiate.....	6
- Programmer la température, la durée	6
- Cuisson départ différé	7
- Mémoriser une cuisson	7
- Fonctions de cuisson en mode «Expert»	8
Mode «BASSE TEMPERATURE»	11
Mode «RECETTES»	12
Mode «CHEF»	14
- Conseils et astuces	17
Entretien	18
Surface extérieure	18
Démontage des gradins	18
Installation et démontage des rails coulissants	18
Nettoyage des vitres de la porte.....	18
Démontage et remontage de la plaque «Sensor»	19
Autonettoyage par pyrolyse.....	19
Remplacement de la lampe.....	20
Anomalies et solutions	21
Service Après-Vente	22
Relations consommateurs France.....	22
Interventions France.....	22

• 1 PRESENTATION DU FOUR



1 BANDEAU DE COMMANDE

• L'AFFICHEUR



- 1 Affichage des modes de cuisson
- 2 Indicateur de gradins
- 3 Indicateur de montée en température
- 4 Affichage de la durée de cuisson
- 5 Affichage de l'horloge et de la température du four
- 6 Affichage du poids
- 7 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson

- Indicateur de verrouillage des commandes
- Indicateur de fonction «Basse température»
- Indicateur de fonction «Chef»
- Indicateur de fonction «Recettes»
- Indicateur d'autonettoyage (pyrolyse)
- Indicateur de verrouillage porte
- Indicateur de durée de cuisson
- Indicateur de minuterie
- Indicateur de fin de cuisson

• LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

• LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi:



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

1 PRESENTATION DU FOUR



2 LA LAMPE

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

3 LES GRADINS

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

4 LES ACCESSOIRES (selon modèle)

Grille sécurité anti basculement (fig. A).

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

Insérer la poignée anti basculement vers le fond du four.

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

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

Plat Pâtisserie, 20 mm (fig. C).

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

Grilles «savour» (fig. D)

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

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

Système de rails coulissants (fig.E)

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

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.



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



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



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

• 2 REGLAGES



MISE A L'HEURE (fig. A)

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

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Appuyez sur la touche quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

MINUTERIE (fig. C)

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

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA: seule la touche reste active.

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

MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

Paramètres installés par défaut	
	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Mise en veille de l'afficheur: Position ON, extinction de l'afficheur après 90s. Position OFF, réduction de la luminosité après 90s.

• 3 CUISSON



REALISER UNE CUISSON


Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

Sélectionnez le mode “**EXPERT**” pour effectuer une recette dont vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson.

Sélectionnez le mode “**BASSE TEMPERATURE**” pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

Sélectionnez le mode «**RECETTES**» pour une recette pour laquelle vous avez besoin d’une assistance du four. Choisissez simplement le type d’aliment proposé, son poids et le four s’occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

Sélectionnez le mode “**CHEF**” pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

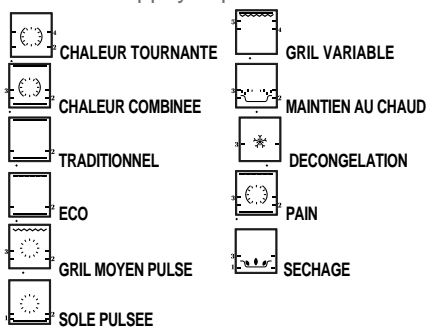
 **Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.**

MODE «EXPERT»

Le mode Expert vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Vous accédez à l’écran “Expert” en appuyant sur la manette ou en la tournant, ou en appuyant sur une des touches ① ou ≡.

- Sélectionnez ensuite le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant la manette et appuyez pour valider.



CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

Le programme ne doit afficher que l’heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette jusqu’à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une (ou deux) hauteur(s) de gradin et une température modifiable.

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

PROGRAMMER LA TEMPERATURE (fig. B)

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur ↓. Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

• 3 CUISSON



PROGRAMMER LA DURÉE (fig. C)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ☹, la durée de cuisson ☺ clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.












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

Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

CUISSON DEPART DIFFERE (fig. D)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. Appuyez pour valider.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINÉE	15 / 30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRIL PULSE	15 min
 SOLE PULSÉE	30 min
 GRIL VARIABLE	7 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DECONGELATION	60 min
 PAIN	40 min
 SECHAGE	5 heures

MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire (fig. E):

Dans le mode Expert, sélectionnez une cuisson, sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

NB: Si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées (fig. F):







Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre, vous pouvez alors différer votre départ de cuisson.

• 3 CUISSON








FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT» (selon modèle)

 Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril pulsé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole pulsée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

• 3 CUISSON



Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis 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.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.

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



Conseil économie d'énergie.

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



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



FONCTION SECHAGE

Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais.
Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments



Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles

• 3 CUISSON



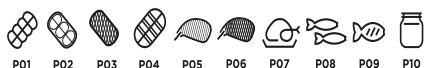
MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle)

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

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

La qualité de cuisson est optimale.

Le four propose un choix de 10 plats :



P01 - Rôti de veau (4h00)



P02 - Rôti de bœuf saignant (3h00)



P03 - Rôti de bœuf bien cuit (4h00)



P04 - Rôti de porc (5h00)



P05 - Agneau rosé (3h00)



P06 - Agneau bien cuit (4h00)



P07 - Poulet (6h00)



P08* - Petits poissons (1h20)



P09* - Grand poisson (2h10)



P10* - Yaourts (3h00)

CUISSON IMMEDIATE (fig. G)

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «basse température».

Le symbole  et «Lt» s'affichent à l'écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette.

- «P01» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

- Sélectionnez votre plat.


- Une fois le plat sélectionné, exemple: P01 (rôti de veau), posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (gradin 2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (gradin 1).

* **NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 10 minutes.

- Appuyez sur une touche pour arrêter les bips.

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

• 3 CUISSON




CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. H)

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

Appuyez pour valider.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

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

MODE "RECETTES"

La fonction « Recettes » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

CUISSON IMMEDIATE (fig. I)

Sélectionnez «Guide» à l'écran en tournant la manette puis validez.

Le symbole  s'affiche et «Guide» défile à l'écran.

35 recettes (ou 15 selon le modèle de votre four) sont préprogrammées. Consultez les 2 tableaux ci-après.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.


Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. J)

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche ☹ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

 **Pour les recettes nécessitant un préchauffage, n'effectuez pas de cuisson départ différé.**

• 3 CUISSON



Aliments	35 Recettes
Poulet	P01
Canard	P02
Magret de canard	* P03
Dinde	P04
Epaule d'agneau rosé	P05
Bœuf saignant	P06
Bœuf à point	P07
Bœuf bien cuit	P08
Roti de Porc	P09
Roti de veau	P10
Côte de veau	* P11
Saumon	P12
Truite	P13
Terrine de poisson	P14
Lasagnes	P15
Gratin de pommes de terre	P16
Tomates farcies	P17
Pommes de terre entières	P18
Pâte feuilletée	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pâte brisée	P22
Pâte levée	P23
Tarte aux fruits	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Gâteau au yaourt	P31
Gâteau chocolat	P32
Brioche	P33
Pain	P34
Baguette	P35


Aliments	15 Recettes
Poulet	P01
Magret de canard	* P02
Bœuf saignant	P03
Pizza	P04
Roti de Porc	P05
Gratin de pommes de terre	P06
Epaule d'agneau rosé	P07
Roti de veau	P08
Saumon	P09
Terrine de poisson	P10
Quiche	P11
Tomates farcies	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Effectuez un préchauffage avant d'enfourner les plats.*



LE MODE «CHEF»


Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.

CUISSON IMMEDIATE (fig. K)

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «Chef».

Le symbole  et «CHEF» s'affichent à l'écran. Validez en appuyant sur la manette. Chef «1» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

Le four propose un choix de 6 plats (voir la liste des plats ci-après).


- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

 **ATTENTION :**

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

1- Une première phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de

cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

 **IMPORTANT : ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données sinon la cuisson sera annulée.**

Cette phase de recherche est représentée par une animation .

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, l'animation disparaît.


La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. L)

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

- Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

• 3 CUISSON



LISTE DES PLATS «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

de 300 g à 1.2 kg

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).

Posez-la sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.



Poulet (CHEF 2)

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Poissons (CHEF 3)

de 400 g à 1 kg

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux) rôti de poisson.
Réservez cette fonction pour les poissons entiers.
Utilisez le plat multi usages.



Tarte salée (CHEF 4)

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Tarte sucrée (CHEF 5)

tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



Petits biscuits (CHEF 6)

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.



QUELQUES RECETTES MODE

"CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate
+ 100 g de courgettes coupées en dés
+ 50 g de poivrons coupés en dés + 50
g d'aubergines en rondelles + 2 petites
tomates en rondelles + 50 g de gruyère
râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate +
100 g de poitrine + 100 g de roquefort
en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère
râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé
sur la pâte + 4 saucisses en rondelles +
150 g de jambon en lanières + 5 olives
+ 50 g de gruyère râpé + origan + sel +
poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27
à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de
gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons
+ 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards
cuits égouttés.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet
d'estragon frais ou enduisez-le d'un
mélange fait de 6 gousses d'ail pilées
avec une pincée de gros sel, quelques
grains de poivre.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille,
piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec
une gousse de vanille.

2 œufs battus avec 30 g de sucre,
ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dés roulés dans
70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.



CONSEILS ET ASTUCES

• Boeuf, porc, agneau

- Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur.

- Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce; filtrez et servez très chaud en saucière.

• Poissons

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• Tartes, quiches

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuillère à soupe de fleur de maïs.

• Pizza

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.



SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS (fig. A)

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

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

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

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

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

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.

NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE (fig. C)



Mise en garde

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

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

Retirez la première vitre clippée :

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

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

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

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

• 4 ENTRETIEN



Retirez la cale plastique.
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR" (fig. D)

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la cale plastique fournie pour le démontage de la porte.

Démontage :

Glissez la cale entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.

Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

AUTO-NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

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

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

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage

automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

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

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés:



PyroExpress en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

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



Pyrolyse de 2h00

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

NETTOYAGE IMMEDIAT (fig. E)

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


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

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

• 4 *ENTRETIEN*




la validation (appui sur la manette).
Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.
En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

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

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE (fig. F)

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

REMPACEMENT DE LA LAMPE (fig. G)

 **Mise en garde**
Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

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

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



- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

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

- Code défaut commençant par un «F».

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

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

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

- La lampe du four ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

• 6 SERVICE APRES-VENTE



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

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



NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

EN USER GUIDE

OVEN

De Dietrich 

EN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

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

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BY Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

CONTENTS

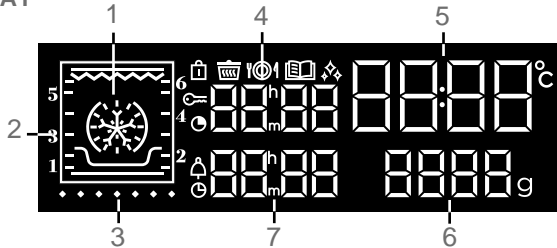
Description of the oven.....	3
The control panel.....	3
Light - Shelf runners - Accessories.....	4
Settings	5
Setting the clock	5
Changing the clock.....	5
Minute Minder.....	5
Locking the controls.....	5
Settings menu.....	5
Cooking	6
«EXPERT» mode	6
Immediate cooking	6
Programme the temperature, the time	6
Delayed start time	7
Memorise a cooking mode	7
Cooking functions in «Expert» mode.....	8
«LOW TEMPERATURE» mode	11
«RECIPES» mode.....	12
«CHEF» mode.....	14
Hints and Tips	17
Care.....	18
External surface.....	18
Removing the shelf runners.....	18
Installing and removing the sliding rails.....	18
Cleaning the inner glass.....	18
Disassembly and reassembly of the "Sensor" plate	19
Pyrolytic self-cleaning.....	19
Replacing the light bulb	20
Anomalies and solutions	21
After-sales service.....	22

DESCRIPTION OF THE OVEN



1 CONTROL PANEL

• THE DISPLAY



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Cooking modes display | Control locking indicator |
| 2 Shelf runner indicator | «Low temperature» function indicator |
| 3 Temperature rise indicator | «Chef» function indicator |
| 4 Cooking time display | «Recipes» function indicator |
| 5 Oven temperature and clock display | Cleaning indicator |
| 6 Weight display | Cooking time indicator |
| 7 Minute minder and cooking end time display | Minute minder indicator |
| | Cooking end time indicator |

• BUTTONS

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 1 On/Off |
| | 3 | 2 Adjusting the temperature |
| | 4 | 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder |
| | | 4 Access the settings MENU |

• CONTROL KNOB

This is a rotating knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

The drawings on the control knob are symbolised as follows:



TURN the knob.



PRESS the centre of the knob to confirm.

• 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



2 THE LIGHT

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

3 SHELF RUNNERS AND LINERS

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

Behind these shelf runners there are catalytic liners (depending on model) on each side which recover some of the grease from the cooked food. Refer to the «Care» chapter on how to replace them.

4 ACCESSORIES (depending on model)

Anti-tip safety rack (fig. A).

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

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

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

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

Pastry dish, 20 mm (fig. C).

Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The

tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.


«Flavour» grills (fig. D)

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven.

By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.


Sliding rail system (fig. E)

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

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

 **Advice**

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

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

• 2 SETTINGS



SETTING THE CLOCK (fig. A)

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

Adjust the hour by turning the knob, then press to confirm.

If there is a power cut, the clock flashes.

CHANGING THE CLOCK (fig. B)

Press the button for a few seconds until the clock flashes. Adjust the clock by turning the knob and then press to confirm.

MINUTE MINDER (fig. C)

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

Press .

00:00 flashes. Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

NB: You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.

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

CONTROL LOCKING Child safety (fig. D)

Press and at the same time until the symbol appears on the screen. Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

N.B.: only the button remains active.

To unlock the keypad, press and together until the symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU (fig. E)

You can adjust different settings on your oven:

light, contrast, sounds and demo mode.

To do this, press for a few seconds to access the settings menu.

See the table below:

To modify the different settings if necessary, turn the control knob and then press to confirm.

To come out of the settings menu at any time, press .

Default settings	Light:
	Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Contrast: The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
	DEMO mode: "DEMO" mode; demonstration mode used in exhibition. Turn it off to make your oven up and running.
	Display standby: ON position, display off after 90s. OFF position, reduction, brightness after 90s.

3 COOKING



COOKING

This oven gives you access to three different types of programming depending on the degree of knowledge you have about the recipe in question:

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself), select «**EXPERT**» mode.

- For a recipe managed entirely by the oven thanks to a specific electronic programme in order to obtain unrivalled tenderness of meat and exceptional flavours, select «**LOW TEMPERATURE**» mode.

- For a recipe where you need assistance from the oven (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking), select «**RECIPES**» mode.



Select «**CHEF**» mode for a recipe automatically managed by the oven. Choose from a list of the most common dishes you want to cook.



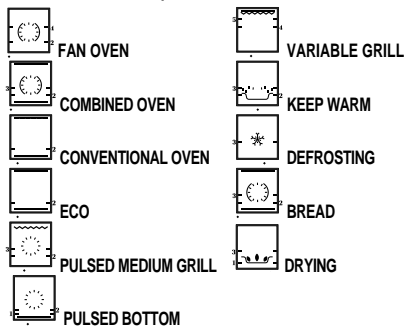
Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

«EXPERT» MODE

The Expert function lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

- Access the «Expert» screen by pressing or turning the knob or by pressing  or .

- Then select the type of cooking from the following list by turning the control knob and then press to confirm.



IMMEDIATE COOKING (fig. A)

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

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

The temperature starts to increase at once. Your oven recommends one (or two) shelf height(s) and a modifiable temperature.

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

CHANGING THE TEMPERATURE (fig. B)

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

Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.

• 3 COOKING



PROGRAMMING THE COOKING TIME (fig. C)

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time flashes and it is now possible to set it.

Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm.

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

The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

DELAYED START (fig. D)

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press . The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob.

Press to confirm.

The cooking end time display stops flashing.

COOKING MODE	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
FAN OVEN	30 min
COMBINED OVEN	30 min
CONVENTIONAL OVEN	30 min
ECO	30 min
PULSED GRILL	15 min
PULSED BOTTOM	30 min
VARIABLE GRILL	7 min
KEEP WARM	60 min
DEFROSTING	60 min
BREAD	40 min
DRYING	5 hours

MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice.

- Programme a memory (fig. E):

In Expert mode, select a cooking mode, the temperature and time and then press the knob until you get to «MEM 1». Choose one of the 3 memories by turning the control knob and confirm to memorise it. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Select one of the 3 memories already saved (fig. F):

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts, you can now delay your start time.

• 3 COOKING









COOKING FUNCTIONS IN «EXPERT» MODE

(depending on model)








Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Combined oven*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Combined oven	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Conventional oven	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Pulsed grill	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Pulsed bot- tom	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

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

• 3 COOKING



Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.



Advice on how to save energy

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



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



DRYING FUNCTION

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe. Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food



Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

• 3 COOKING



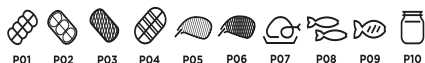
«LOW TEMPERATURE» MODE (depending on model)

Cooking "BASSE TEMPERATURE"
must definitely start cold oven.

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

Cooking quality is optimal.

The oven offers a choice of 10 dishes:



P01 Roast veal (4 hours)



P02 Roast beef rare (3 hours)



P03 Roast beef well done (4 hours)



P04 Roast pork (5 hours)



P05 Pink lamb (3 hours)



P06 Lamb well done (4 hours)



P07 Chicken (6 hours)



*P08 Small fish (1 hour 20)




*P09 Large fish (2 hours 10)



*P10 Yoghurt (3 hours)

IMMEDIATE COOKING (fig. G)

Turn the control knob to the «low
temperature» cooking function.

The symbol  and «Lt» are displayed
on the screen.

- Confirm the selection by pressing the
control knob.

«P01» flashes, you have to choose your
dish by turning the knob.

- Select your dish.

- Once the dish has been selected, for
example: P01 (roast veal), put your
meat on the grill pan in the upper level
(level 2) and slide the drip pan below
(level 1).

* **N.B:** Do not use the grill pan for
programmes P08-P09-P10. Put them
directly on the drip tray on the shelf
level shown on the screen.

- Confirm the selection by pressing the
control knob. Cooking starts.

When cooking is complete, the oven
switches off automatically and rings for
10 minutes.

- Press a button to stop the beeping.



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

• 3 COOKING



DELAYED START (fig. H)

You can choose a delayed «low temperature» start. After selecting your programme, press ⊖.

The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob. Press to confirm. The cooking end time display stops flashing.




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

«RECIPES» MODE

The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

IMMEDIATE COOKING (fig. I)

Select «Guide» on the screen by turning the knob and then confirm.

The symbol  is displayed and «Guide» shows on the screen.

There are 35 (or 15, depending on the model of your oven) pre-programmed recipes. See the 2 tables below.

Use the control knob to scroll through the food choices and press to confirm.

A suggested weight flashes on the screen. Enter the actual weight of your food by turning the knob, then confirm.

The oven automatically calculates the ideal cooking time and displays it. Cooking starts immediately.

DELAYED START (fig. J)

If you wish, you can change the cooking end time by pressing ⊖ and displaying the new cooking end time when the oven has started.

Confirm by pressing the knob.

The oven stops and will start later so that cooking ends at the desired time.



For recipes which require pre-heating, do not use the delayed start function.

• 3 COOKING



Food	35 Recipes
Chicken	P01
Duck	P02
Duck breast	*P03
Turkey	P04
Rosé shoulder of lamb	P05
Rare beef	P06
Beef medium done	P07
Well-cooked beef	P08
Roast pork	P09
Roast veal	P10
Veal chops	*P11
Salmon	P12
Trout	P13
Fish terrine	P14
Lasagne	P15
Potato gratin	P16
Stuffed tomatoes	P17
Baked potatoes	P18
Puff pastry	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Shortcrust pastry	P22
Leavened dough	P23
Fruit tart	P24
Crumble	P25
Sponge cake	P26
Cupcakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	*P29
Cake	P30
Yoghurt cake	P31
Chocolate cake	P32
Brioche	P33
Bread	P34
Baguette	P35

Food	15 Recipes
Chicken	P01
Duck breast	*P02
Rare beef	P03
Pizza	P04
Roast pork	P05
Potato gratin	P06
Rosé shoulder of lamb	P07
Roast veal	P08
Salmon	P09
Fish terrine	P10
Quiche	P11
Stuffed tomatoes	P12
Biscuits	*P13
Cake	P14
Brioche	P15


**Pre-heat before placing the dish in the oven.*

• 3 COOKING




«CHEF» MODE

This mode will make the task all the easier since the oven will automatically calculate all the cooking parameters according to the selected dish (temperature, cooking time, type of cooking) thanks to electronic sensors placed in the oven that continuously measure the humidity and temperature variation.

 **No preheating is required to use the "CHEF" mode. Cooking must IMPERATIVELY start cold oven.**

IMMEDIATE COOKING (fig. K)

- Turn the knob to the "Chef" cooking function.

The symbol  and "CHEF" are displayed on the screen. Validate by pressing the controller. Chef "1" flashes, you have to choose your dish by turning the controller..


The oven offers a choice of 6 dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish and then validate.
- Validate again on the controller to start cooking.

ATTENTION:

This method of cooking takes place in two phases:

1- A first phase of research during which the oven begins to heat up and will determine the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

 **IMPORTANT: Do not open the door during this phase so as not to disturb the calculation and recording of the data or the cooking will be cancelled.**

This research phase is represented by an animation .

2- A second phase of cooking: the oven has adjusted the necessary time, the animation disappears.


The remaining time taken into account the cooking time of the first phase.

It is now possible for you to open the door, to water or return your meats.

- The oven goes out when the cooking time is over and your screen tells you that the dish is ready.

DEFERRED DEPART COOKING (fig. L)

You can change the end time of cooking before putting your dish in the proposed bleacher.

- If you wish, you can change the end time by pressing the  button and displaying the new end-of-cooking time when the oven has started.

Validate by pressing the controller.

The oven stops and will start later so that the cooking finishes at the desired time.

• 3 COOKING



LIST OF «CHEF» DISHES



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300gr to 1.2kg

Store-bought pizza - fresh pasta
Ready-to-use pizza dough
Home-made pizza dough

Place it on the grill for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).

Place the pizza on the baking tray for a soft crust.



Chicken (CHEF 2)

Chickens (1,4 kg to 2.5 kg)

Duck, guinea fowl

Place the chicken on the grill using the grill + drip tray assembly. Pierce the skin of poultry to avoid splat-tering.



Fish (CHEF 3)

(400 gr to 1kg)

Whole fish (bream, hake, trout, mackerel) Roast fish

Use the multipurpose tray.



Savoury tart (CHEF 4)

Fresh quiches
Frozen quiches

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom. Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grill.



Sweet tarts (CHEF 5)

Fresh tarts
Frozen tarts

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispier on the bottom.



Small biscuits (CHEF 6)

Small individual cakes : cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.

Place the small individual cakes on a pastry tray, itself placed on the grill.



QUELQUES RECETTES MODE

"CHEF"

Pizza

Pizza Base: 1 pizza crust

*with vegetables : 6 tablespoons tomato sauce + 100 g diced courgettes + 50 g diced bell

peppers + 50 g sliced aubergines + 2 small sliced tomatoes + 50 g shredded gruyere + oregano + salt + pepper.

*with roquefort and smoked bacon : 6 tablespoons tomato sauce + 100 g smoked bacon + 100 g roquefort in small chunks + 50 g walnuts + 60 g grated gruyere.

*with sausage and cottage cheese : 200 g drained cottage cheese spread on the crust + 4 sausages, sliced + 150 g ham slivers + 5 olives + 50 g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

Quiches:

Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm

1 ready-to-use short crust pastry
3 beaten eggs + 50 cl heavy cream
salt, pepper, nutmeg.

Various garnishes :

200 g precooked larding bacon
or - 1 kg cooked endives + 200 g grated gouda

or - 200 g broccoli + 100 g larding bacon + 50 g blue cheese

or - 200 g salmon + 100 g spinach, cooked and drained.

Chicken

Stuff it with a good bouquet of fresh tarragon or rub it with a mixture of 6 crushed cloves of garlic with a pinch of coarse salt, and some peppercorns.

Flaky praline apple tart:

1 flaky pastry crust rolled and pricked with a fork.

200 ml cream brought to a boil with a vanilla bean.

2 beaten eggs with 30 g sugar, add the cooled cream.

2 apples cut into cubes rolled in 70 g crushed pralines.

Add cream and apples to crust. Place in the oven.



HINTS AND TIPS

• Beef, pork, lamb

- Always remove meat from the refrigerator well before cooking: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle.

Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Turn the meat over using spatulas; if you pierce it, the blood will run out. Always leave meat to rest for 5 to 10 minutes after cooking. Wrap it in foil and put it at the oven's entrance; the blood attracted outside during cooking will return inside and moisten the meat.

- Use earthenware roasting dishes; glass tends to get splattered in grease.

- Do not cook in the enamelled drip tray.

- Avoid sticking garlic cloves into a leg of lamb, this will cause it to lose its blood; rather slip the garlic between the meat and the bone or cook unpeeled cloves alongside the lamb and crush them when cooking is complete to season the sauce; strain it and serve it very hot in a gravy boat.

• Fish

- When you buy it, it should smell pleasant and not too "fishy".

- The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

• Tarts, quiches

- Avoid glass or porcelain dishes as they are too thick and extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy.

- With fruits, the bottom of the tart may become soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking.

- With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

• Pizza

- To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the shelf and the pizza.



EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS (fig. A)

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

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

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

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

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

To remove the rails, remove the shelf runners again.

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

CLEANING THE INNER GLASS (fig. C)

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

Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

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

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

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

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

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

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

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.



DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE "SENSOR" PLATE (FIG. D)

You can dismantle the "SENSOR" plate indicating the presence of a humidity sensor linked to the CHEF mode as it is not essential for operation. Use the plastic wedge supplied to dismantle the door glass.

Disassembly :

Slide the plastic wedge between the "SENSOR" plate and the top of the oven and make a downward movement to unclip it.

Reassembly :

Grasp the "SENSOR" plate and firmly insert the notches **A** into the corresponding slots upwards.


PYROLYTIC SELF-CLEANING

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

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

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

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

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

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Proposed cycles:



PyroExpress in 59 minutes.

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



Pyrolysis 2h00


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

IMMEDIATE CLEANING (fig. E)


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

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

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down as soon as it is set (press the knob).

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

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

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



DELAYED CLEANING (fig. F)

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

REPLACING THE LIGHT BULB (fig. G)



Warning

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

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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

• 5 ANOMALIES AND SOLUTIONS



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

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

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

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

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

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

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

Check that the oven is correctly connected.

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

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

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

- **Vibration noise.**

Check that the power cord is not coming in contact with the rear wall. This has no impact on the proper operation of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.

• 6 AFTER-SALES SERVICE



SERVICE CALLS



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



ORIGINAL PARTS

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



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

HORNO

De Dietrich 

ES

ESTIMADA CLIENTA, ESTIMADO CLIENTE

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

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

Gracias por su confianza.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

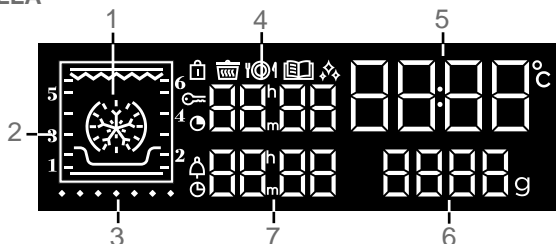
Presentación del horno.....	3
El panel de control.....	3
Lámpara - Niveles - Accesorios.....	4
Ajustes.....	5
Puesta en hora	5
Ajuste de la hora.....	5
Avisador.....	5
Bloqueo de los mandos	5
Menú de ajustes	5
Realizar una cocción.....	6
Modo "EXPERTO"	6
- Cocción inmediata.....	6
- Programar la temperatura y la duración.....	6
- Cocción con inicio diferido	7
- Memorizar una cocción	7
- Funciones de cocción en modo "Experto"	8
Modo "BAJA TEMPERATURA"	11
Modo "RECETAS"	12
Modo «CHEF».....	14
- Consejos y trucos.....	17
Mantenimiento	18
Superficie exterior.....	18
Desmontaje de los niveles.....	18
Instalación y desmontaje de las guías telescópicas.....	18
Limpieza de las ventanas de la puerta	18
Desmontaje y reensamblaje de la placa "Sensor".....	19
Autolimpieza por pirólisis.....	19
Sustitución de la bombilla.....	20
Anomalías y soluciones.....	21
Servicio técnico	22

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



1 PANEL DE MANDOS

• LA PANTALLA



- | | |
|--|---|
| 1 Visualización de los modos de cocción | Indicador de bloqueo de los mandos |
| 2 Indicador de altura | Indicador de función "Baja temperatura" |
| 3 Indicador de aumento de temperatura | Indicador de función «Chef» |
| 4 Visualización del tiempo de cocción | Indicador de función "Recetas" |
| 5 Visualización del reloj y de la temperatura del horno | Indicador de autolimpieza (pirólisis) |
| 6 Visualización del peso | Indicador de bloqueo de la puerta |
| 7 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción | Indicador de tiempo de cocción |
| | Indicador del avisador |
| | Indicador de fin de la cocción |

• LAS TECLAS



- 1 Encendido / Apagado
2 Ajuste de la temperatura
3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
4 Acceso al menú de ajustes

• LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

Los dibujos de la rueda se simbolizan así:



GIRE la rueda.



PULSE en el centro de la rueda para validar.

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



2 LA LÁMPARA

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

3 LOS NIVELES

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

4 LOS ACCESORIOS (según el modelo)

Parrilla de seguridad antivuelco (fig. A).

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

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

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

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

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

Parrillas “sabor” (fig. D).

Estas medias parrillas “sabor” se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.


Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.


Sistema de guías telescópicas (fig. E).

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

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

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

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

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

2 AJUSTES



PUESTA EN HORA (fig. A)

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

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

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

AJUSTE DE LA HORA (fig. B)

Pulse la tecla durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

AVISADOR (fig. C)

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.

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

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

Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: sólo permanece activa la tecla . Para desbloquear los mandos, pulse

simultáneamente las teclas y hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES (fig. E).

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

Parámetros establecidos por defecto	Lámpara: Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Contraste: El porcentaje de luminosidad de la pantalla puede ajustarse del 10% a 100%.
	Modo DEMO: Activa/desactiva el modo "DEMO"; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	Mostrar en espera: Posición ON, pantalla apagada después de los 90s. Posición OFF, reducción, brillo después de los 90s.

3 COCCIÓN



REALIZAR UNA COCCIÓN


Este horno le permite acceder a 3 tipos de programación diferentes según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta:

- Una receta de la que conoce todos los parámetros (usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción): seleccione el modo **"EXPERTO"**.

- Una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico especificado para obtener una cocción con una ternura inigualable de la carne y unos sabores excepcionales: seleccione el modo **"BAJA TEMPERATURA"**.



- Una receta para la que necesita la ayuda del horno (seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados: la temperatura, el tiempo de cocción y el tipo de cocción): seleccione el modo **"RECETAS"**.

Seleccione el modo **"CHEF"** para una receta gestionada automáticamente por el horno. Elige entre una lista de los platos más comunes que quieres cocinar.

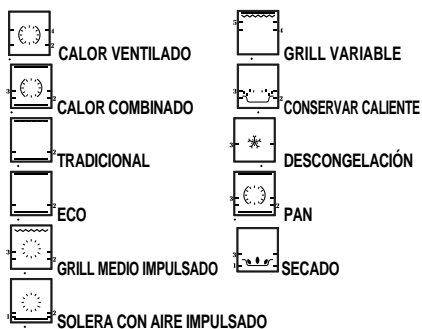
 **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

MODO "EXPERTO"

El modo Experto le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

- Puede acceder a la pantalla "Experto" pulsando o girando la rueda o pulsando una de las teclas  o .

- Seleccione el tipo de cocción de la siguiente lista girando la rueda y pulsándola para confirmar.



COCCIÓN INMEDIATA (fig. A)


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

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una (o dos) altura(s) de nivel y una temperatura modificable.

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

PROGRAMAR LA TEMPERATURA (fig. B)

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



Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

PROGRAMAR LA DURACIÓN (fig. C)

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

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

La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACION DE TIEMPO
CALOR VENTILADO	30 min
CALOR COMBINADO	15 / 30 min
TRADICIONAL	30 min
ECO	30 min
GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
GRILL VARIABLE	7 min
CONSERVAR CALIENTE	60 min
DESCONGELACIÓN	60 min
PAN	40 min
SECADO	5 horas

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. D)

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

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria (fig. E):

En el modo Experto, seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca “MEM 1”. Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: Si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas (fig. F):







Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. La cocción comenzará y entonces podrá aplazar el inicio de la cocción.

3 COCCIÓN








FUNCIONES DE COCCIÓN EN MODO “EXPERTO” (según el modelo)

 **Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.**

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill con aire impulsado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera con aire impulsado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

• 3 COCCIÓN



Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia 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 cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.

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



Consejo de ahorro de energía.

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



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



FUNCIÓN DE SECADO

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos.
Lávelos cuidadosamente, escúrralos y

séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos



Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas

• 3 COCCIÓN



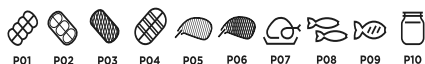
MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo)

La cocción a “BAJA TEMPERATURA” debe empezar obligatoriamente con el horno frío.

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

La calidad de cocción es óptima.

El horno le ofrece 10 platos para elegir:



P01 - Ternera asada (4:00 h)



P02 - Roast beef poco hecho (3:00 h)



P03 - Roast beef muy hecho (4:00 h)



P04 -Asado de cerdo (5:00 h)



P05 - Cordero poco hecho (3:00 h)



P06 - Cordero muy hecho (4:00 h)



P07 - Pollo (6:00 h)



P08* - Pescado piezas pequeñas (1:20 h)




P09* - Pescado piezas grandes (2:10 h)



P10* - Yogur (3:00 h)

COCCIÓN INMEDIATA (fig. G)

- Gire la rueda hasta la función de cocción “baja temperatura”.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Lt”.

- Confirme la selección pulsando la rueda.

- Parpadeará “P01” y deberá seleccionar su plato girando la rueda.- Seleccione su plato.

- Una vez seleccionado el plato, por ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne sobre la parrilla en el nivel superior indicado en la pantalla (nivel 2) y deslice la grasera en el nivel inferior (nivel 1).

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

- Confirme la selección pulsando la rueda. Se iniciará la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 10 minutos.

Pulse una tecla para detener los pitidos.

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




COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. H)

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

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla ☹. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

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

MODO “RECETAS”

La función “Recetas” selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

COCCIÓN INMEDIATA (fig. I)

Seleccione “Guía” en la pantalla girando la rueda y después confírmelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Guía”.

Hay pre-programadas 35 recetas (o 15, dependiendo el modelo del horno). Consulte las 2 tablas siguientes.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección.

En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.


El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. J)

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla ☹, visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valídela pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.

 **Para las recetas que necesiten un precalentamiento no efectuar la cocción con inicio diferido.**

• 3 COCCIÓN



Alimentos	35 Recetas
Pollo	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Pavo	P04
Paletilla de cordero poco hecha	P05
Buey poco hecho	P06
Buey al punto	P07
Buey muy hecho	P08
Asado de cerdo	P09
Asado de ternera	P10
Costilla de ternera	* P11
Salmón	P12
Trucha	P13
Terrina de pescado	P14
Lasaña	P15
Patatas gratinadas	P16
Tomates rellenos	P17
Patatas rellenas	P18
Masa de hojaldre	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Masa quebrada	P22
Masa crecida	P23
Tarta de frutas	P24
Crumble	P25
Bizcocho genovés	P26
Cupcakes	P27
Flanes	P28
Galletas	* P29
Pastel	P30
Pastel de yogur	P31
Pastel chocolate	P32
Brioche	P33
Pan	P34
Baguette	P35


Alimentos	15 Recetas
Pollo	P01
Magret de pato	* P02
Buey poco hecho	P03
Pizza	P04
Asado de cerdo	P05
Patatas gratinadas	P06
Paletilla de cordero poco hecha	P07
Asado de ternera	P08
Salmón	P09
Terrina de pescado	P10
Quiche	P11
Tomates rellenos	P12
Galletas	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Precaliente el horno antes de introducir las bandejas.*



EL MODO «CHEF»

Este modo le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

 **El modo «Chef» no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

COCCIÓN INMEDIATA (fig.K)

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «CHEF» con la rueda y valide.

El símbolo  y "CHEF" se muestran en la pantalla. Validar presionando el controlador. Chef "1" parpadea, tienes que elegir tu plato girando el controlador.

El horno ofrece una selección de 6 platos (ver la lista de platos a continuación).


- Seleccione su plato y luego valide.
- Validar de nuevo en el controlador para empezar a cocinar.

ATENCIÓN:

Este modo de cocción se efectúa en dos fases:

1- Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determina el tiempo de cocción ideal.

Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

 **IMPORTANTE: no abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos, ya que se anularía la cocción.**

Esta fase de búsqueda está representada con una animación .◇◇◇◆◇◇◇

2- Una segunda fase de cocción: el horno ha ajustado el tiempo requerido y la animación desaparece.


El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase.

Ahora ya se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar o dar la vuelta al asado.

- El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. L)

Puede cambiar la hora de finalización de la cocción antes de poner el plato en la grada propuesta.

- Si lo desea, puede cambiar la hora de finalización pulsando el botón  y mostrando el nuevo tiempo de finalización de la cocción cuando el horno ha comenzado.

Validar presionando el controlador.

El horno se detiene y comenzará más tarde para que la cocción termine a la hora deseada.



LISTA DE DISHES "CHEF"



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

de 400 g a 1,2 kg

pizzas preparadas - pasta fresca
masas de pizza listas para usar
masas de pizza «caseras»

Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso). Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.



Pollo (CHEF 2)

Pollos de 1.4 kg a 2,5 kg
Pato joven, pularda

Coloque el pollo en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.
Cocción: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.
Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.



Pescado (CHEF 3)

de 400 g a 1 kg

pescados enteros (dorada, merluza,
trucha, caballa) pescado asado

Reserve esta función para los pescados enteros.
Utiliza la bandeja multiusos.



Tartas saladas (CHEF 4)

Quiches frescas
Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.
Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.



Tarta dulce (CHEF 5)

Tartas frescas
Tartas congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.



Galletas (CHEF 6)

repostería individual: cookies, financiers, croissants, panecillos, caracolas, sándwiches de jamón y queso.

Coloque la repostería individual sobre la placa de repostería, encima de la parrilla.



ALGUNAS RECETAS DE MODA 'CHEF'

Pizza

Pizza Base: 1 masa para pizza
*con verduras : 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

*con roquefort, panceta ahumada : 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyere rallado.

*con salchichas, queso fresco : 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta

Quiches:

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa brisa lista para usar
3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa
sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios :

200 g de panceta troceada y precocinada,
o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado
o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul
o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas

Pollo

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

Tarta hojaldrada praliné con manzanas:

1 masa de hojaldrado extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.
200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.
2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir a la nata enfriada.
2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.
Disponga la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.



CONSEJOS Y TRUCOS

• Buey, cerdo, cordero

- Saque obligatoriamente cualquier carne del frigorífico con bastante antelación a la cocción: el contraste frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo obtendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro.

No sale antes de cocinar: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne ayudándose de espátulas: si la pincha, la sangre se escapará. Deje siempre reposar la carne de 5 a 10 minutos tras la cocción: envuélvala en papel de aluminio y déjela en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre atraída hacia el exterior durante la cocción refluye e irriga el asado.

- Utilice fuentes de barro para asar: el vidrio favorece las proyecciones de grasa.

- No cocine en la bandeja grasera esmaltada.

- Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; fíltrela y sírvala muy caliente en una salsera.

• Pescados

- Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar.

- El cuerpo debe estar firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

• Tartas, quiches

- Evite los platos de cristal o porcelana: al ser demasiado gruesos prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente.

- Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo de empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo.

- Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

• Pizza

- Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

• 4 MANTENIMIENTO



SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES (fig. A)

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de sus alojamientos. Retire de esta forma los 2 niveles.

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

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

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

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

Para desmontar las guías, retire de nuevo los paneles de varillas. Inclíne ligeramente hacia abajo las patas

fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

LIMPIEZA DE LAS VENTANAS DE LA PUERTA (fig. C)



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

Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

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

Extraiga el primer cristal enganchado:

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

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

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

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

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

Retire la cuña de plástico.



El aparato ya está nuevamente operativo.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PLACA "SENSOR" (FIG. D)

Puede desmontar la placa "SENSOR" que indica la presencia del sensor de humedad que esta vinculado al modo CHEF pero que no es esencial para el funcionamiento normal del horno. Use la cuña de plástico suministrada para desmontar el vidrio de la puert

Desmontaje:

Deslice la cuña de plástico entre la placa "SENSOR" y la parte superior del horno y haga un movimiento hacia abajo para soltarla.

Reensamblaje:

Sujete la placa "SENSOR" e inserte firmemente las muescas **A** en las ranuras correspondientes hacia arriba.

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

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

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

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

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

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Ciclos de pirólisis disponibles:



PyroExpress de 59 minutos

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

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



Pirólisis de 2:00 h

Para una limpieza más profunda de la cavidad del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA (fig. E)

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

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

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la validación (pulsación de la rueda).

Durante la pirólisis, verá en el programador el símbolo que indica que

• 4 MANTENIMIENTO



la puerta está bloqueada.
Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

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

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO (fig. F)

Siga las instrucciones descritas en el párrafo anterior y después ajuste la hora de fin de pirólisis que desee, pulsando la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin con las teclas + o -. Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada. Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA (fig. G)



Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando ésta deje de funcionar.

Desatornillar el plafón y después extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.



- La pantalla indica “AS” (parada automática)

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

- El código de fallo comienza por “F”. Su horno ha detectado una perturbación. Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

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

- La lámpara del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

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

- La limpieza por pirólisis no se realiza. Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa.

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

- Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.

• 6 *SERVICIO TECNICO*



INTERVENCIONES




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



PIEZAS ORIGINALES

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



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

- B: Referencia comercial
- C: Referencia de servicio
- H: Número de serie

NL GEBRUIKSGIDS

OVEN

De Dietrich 

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

Ontdek de De Dietrich producten en ervaar unieke emoties. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

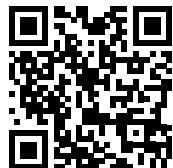
Het design van De Dietrich kiest voor robuuste en edele materialen: authenticiteit geniet de voorkeur. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe apparaat. Wij danken u voor uw vertrouwen.



BYCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHOUDSOPGAVE

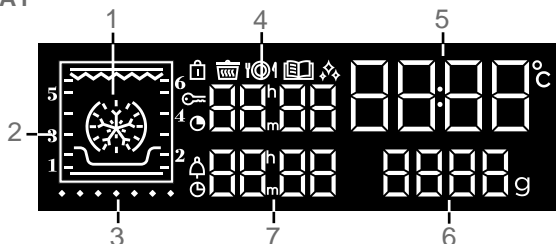
Voorstelling van de oven	3
Het bedieningspaneel.....	3
Lamp - Niveaus - Accessoires.....	4
Instellingen.....	5
Inschakeling van de tijd	5
Wijziging van de tijd.....	5
Timer	5
Bedieningsslot	5
Menu instellingen.....	5
Het bakken	6
“EXPERT” modus.....	6
- Onmiddellijk bakken	6
- De temperatuur, de duur programmeren	6
- Bakken met uitgestelde start	7
- Het bakken opslaan in het geheugen.....	7
- Bakfuncties in de “Expert” modus	8
“LAGE TEMPERATUUR” modus	11
“RECEPTEN” modus.....	12
“CHEF” Modus	14
- Tips en trucs.....	17
Onderhoud	18
Buitenoppervlak.....	18
Demontage van de niveauhouders.....	18
Installatie en demontage van de schuifrails.....	18
Het schoonmaken van de ramen van de deur.....	18
Demontage en hermontage van de "Sensor" plaat	19
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse.....	19
Vervanging van de lamp.....	20
Storingen en oplossingen	21
Service dienst	22

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



1 BEDIENINGSPANEEL

• HET DISPLAY



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Weergave van de bakwijzen | Bedieningsslotindicator |
| 2 Niveau-indicator | Indicator functie "Lage temperatuur" |
| 3 Temperatuurstijgingsindicator | Indicator functie «Chef» |
| 4 Weergave van de baktijd | Indicator functie "Recepten" |
| 5 Weergave van de klok en de temperatuur van de oven | Indicator zelfreiniging (pyrolyse) |
| 6 Weergave van het gewicht | Indicator deurvergrendeling |
| 7 Weergave timer en eindtijd van het bakken | Baktijdindicator |
| | Timerindicator |
| | Bakeinde-indicator |

• DE TOETSEN



- 1 Aan / Uit
- 2 Temperatuur instellen
- 3 Instelling van de tijd, de baktijd en de eindtijd van het bakken, de timer
- 4 Toegang tot het MENU instellingen

• DE BEDIENINGSKNOP

Het betreft een draaiknop met een drukzone in het midden, voor het kiezen van de programma's, het verhogen of verlagen van de waarden en het bevestigen.

De tekeningen van de knop hebben de volgende symbolen:



DRAAI aan de knop.



DRUK op het midden van de knop om te bevestigen.

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



2 DE LAMP

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

3 DE NIVEAUHOUDERS

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

4 DE ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

Rooster met kantelbeveiliging (fig. A)

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

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

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

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

Patisserieplaat, 20 mm (fig. C)

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

"Smaken" roosters (fig. D)

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de bak opgevangen bakvocht.


Systeem met schuifrails (fig.E)

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

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

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

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

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

• 2 *INSTELLINGEN*



INSCHAKELING VAN DE TIJD (fig. A)

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

WIJZIGING VAN DE TIJD (fig. B)

Houd de toets enkele seconden ingedrukt totdat de tijd knippert. Stel de juiste tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

TIMER (fig. C)

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

Druk op de toets .

0:00 knippert. Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de timer-programmering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00. Zonder bevestigen gaat het registreren automatisch na enkele seconden.

BEDIENINGSSLOT Kinderbeveiliging (fig. D)

Druk tegelijkertijd op de toetsen en totdat het symbool wordt weergegeven op het scherm. Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de toets blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd

op de toetsen en totdat het symbool van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN (fig. E)

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen:

lamp, contrast, geluidssignaal en demodus.

Houd daarvoor de toets enkele seconden ingedrukt voor toegang tot het menu instellingen.

Zie onderstaande tabel:

Om de verschillende parameters, indien nodig, te wijzigen, draait u aan de knop en drukt u hierop om te bevestigen.

Om op ieder willekeurig moment het menu instellingen te verlaten, drukt u op .

Standaard geïnstalleerde parameters 	Lamp: Stand ON, de lamp blijft branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.
	Geluidssignalen - pieptonen: Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
	CContrast: Het percentage lichtsterkte van het display kan ingesteld worden tussen 10 en 100%.
	DEMO-modus: Schakel de "DEMO"-modus in / uit; dit is modus die gebruikt wordt om het apparaat te demonstreren. Schakel deze uit om uw oven operationeel te maken.
	stand-by weergeven: AAN-positie, weergave uit na 90s. UIT-stand, reductie, helderheid na 90s.

• 3 BAKKEN



HET BAKKEN


Deze oven geeft u toegang tot 3 verschillende programmeringstypes volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept:

- Een recept waarvan u alle parameters kent (u kiest zelf het baktype, de temperatuur en de baktijd); selecteer de **“EXPERT”** modus.

- Een volledig door de oven gecontroleerd recept dankzij een speciaal elektronisch programma, voor perfect mals vlees en een heerlijke smaak; selecteer de **“LAGE TEMPERATUUR”** modus.

- Een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft (u kiest gewoonweg het voorgestelde voedseltype, zijn gewicht en de oven selecteert de best passende parameters: de temperatuur, de bakduur, het baktype; selecteer de **“RECEPTEN”** modus.


Selecteer de **“CHEF”** modus voor een automatisch door de oven te beheren recept. Kies uit een lijst van de meest voorkomende gerechten degene die u wilt bereiden.

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

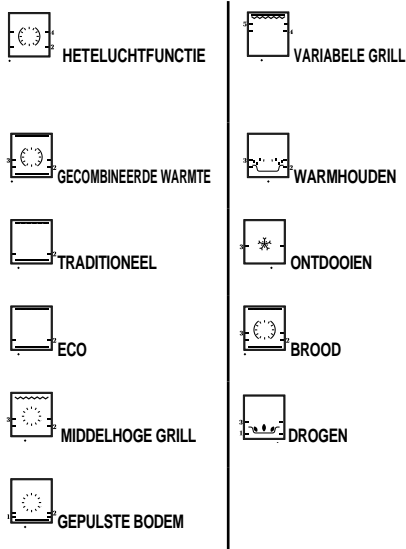
“EXPERT” modus

Met de Expert-functie stelt u zelf alle bakparameters in : temperatuur, baktype, bakduur.

- U heeft toegang tot het “Expert” scherm

door op de knop te drukken of hieraan te draaien of door op de toets  of  te drukken.

- Selecteer vervolgens de bakwijze uit de volgende lijst, door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te bevestigen.



ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. A)

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen. Draai de knop op de gewenste bakwijze en valideer.


De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt u een (of twee) niveaus aan, plus een temperatuur die u kunt wijzigen.

De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

• 3 BAKKEN



DE TEMPERATUUR ROGRAMMEREN (fig. B)

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












Pas de temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

DE BAKDUUR PROGRAMMEREN (fig. C)

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op , de baktijd  knippert, instellen is dan mogelijk.


Draai aan de knop om de baktijd in te stellen. Druk om te bevestigen.

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

BAK FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
 HETELUCHTFUNCTIE	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	15 / 30 min
 TRADITIONEEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULS	15 min
 GEPULSTE BODEM	30 min
 VARIABELE GRILL	7 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIEN	60 min
 BROOD	40 min
 DROGEN	5 uur

Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START (fig. D)

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets . De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.

HET BAKKEN OPSLAAN IN HET GEHEUGEN

U kunt 3 bakprogramma's van uw keuze in het geheugen opslaan en deze vervolgens gebruiken.

- Een geheugen programmeren (fig. E): Selecteer in de Expert modus een bakwijze, een temperatuur en een baktijd en druk vervolgens op de knop totdat "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en valideer voor het opslaan. Valideer opnieuw om het bakken te starten.

N.B.: Als de 3 geheugens zijn geregistreerd, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Selecteer een van de 3 reeds geregistreerde geheugens (fig. F):

Draai aan de knop, ga naar MEMO en valideer. Ga met de knop langs de geheugens en valideer degene van uw keuze. Het bakken start, u kunt dan het starten van het bakken uitstellen.







• 3 BAKKEN



BAKFUNCTIES IN DE "EXPERT"-MODUS (afhankelijk van het model)








Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hetelucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Grill pulse	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Gepulste bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

• 3 BAKKEN



Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalkje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.

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

Tip voor energiebesparing.

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

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

• 3 BAKKEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen



Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 3 BAKKEN



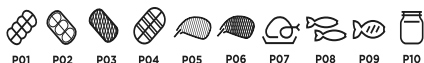
“LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model)

Het “LAGE TEMPERATUUR” bakken moet absoluut met een koude oven beginnen.


Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen.


Het bakresultaat is optimaal.

De oven stelt een keuze van 10 gerechten voor.



 P01 - Kalfsgebraad (4.00u)

 P02 - Weinig doorbakken rundvlees (3.00u)

 P03 - Goed doorbakken rundvlees (4.00u)

 P04 - Varkensgebraad (5.00u)


 P05 - Rozig lamsvlees (3.00u)

 P06 - Goed doorbakken lamsvlees (4.00u)

 P07 - Kip (6.00u)


 P08* - Kleine vissen (1.20u)

 P09* - Grote vissen (2.10u)

 P10* - Yoghurt (3.00u)

ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. G)

- Draai de knop tot aan de bakfunctie “lage temperatuur”.

Het symbool  en “Lt” worden op het scherm weergegeven.

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken.

- “P01” knippert, u moet uw gerecht kiezen door aan de knop te draaien.

- Selecteer uw gerecht.

Wanneer u het gerecht geselecteerd heeft, bijvoorbeeld: P01 (kalfsgebraad), legt u het vlees op het rooster op het bovenste niveau, weergegeven op het scherm (niveau 2) en schuift u de lekbak op het niveau daaronder (niveau 1).

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

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer het bakken voltooid is en geeft een geluidssignaal gedurende 10 minuten. Druk op een toets om het geluidssignaal te stoppen.

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



BAKKEN MET UITGESTELDE START (fig. H)

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

Druk na het selecteren van uw programma op de toets . De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.

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

“RECEPTEN” MODUS

De “Recepten”-functie kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. I)

Selecteer “Gids” op het scherm door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

Het symbool wordt weergegeven en “Gids” scrollt over het scherm.

Er zijn 35 voorgeprogrammeerde recepten (of 15, afhankelijk van het model van uw oven). Bekijk de 2 onderstaande tabellen.

Ga met de knop langs de geheugens en druk op uw keuze om deze te bevestigen. Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld. Voer het ware gewicht van uw voedingsmiddel in door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

De oven berekent automatisch de ideale bakduur en geeft deze weer, hij start onmiddellijk.

BAKKEN MET UITGESTELDE START (fig. J)

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

Voor de recepten die een voorverwarming vereisen gebruik de uitgestelde kookstart niet.

• 3 BAKKEN



Voedingsmiddelen	35 Recepten
Kip	P01
Eend	P02
Eendenborstfilet	* P03
Kalkoen	P04
Roze lamsschouder	P05
Rund weinig doorbakken	P06
Weinig gebakken rundvlees	P07
Goed doorbakken rundvlees	P08
Varkensgebraad	P09
Kalfsgebraad	P10
Kalfsrib	* P11
Zalm	P12
Forel	P13
Visterrine	P14
Lasagne	P15
Gegratineerde aardappelen	P16
Gevulde tomaten	P17
Hele aardappelen	P18
Bladerdeeg	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Kruimeldeeg	P22
Gerezen deeg	P23
Fruittaart	P24
Crumble	P25
Caketaart	P26
Cupcake	P27
Crème karamel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Yoghurттаart	P31
Chocolade cake	P32
Brioche	P33
Brood	P34
Stokbrood	P35

Voedingsmiddelen	15 Recepten
Kip	P01
Eendenborstfilet	* P02
Rund weinig doorbakken	P03
Pizza	P04
Varkensgebraad	P05
Gegratineerde aardappelen	P06
Rozige lamsschouder	P07
	P08
Zalm	P09
Visterrine	P10
Quiche	P11
Gevulde tomaten	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Verwarm de oven voor, alvorens het gerecht in de oven te zetten.*

• 3 BAKKEN



DE "CHEF" MODUS

Deze modus vereenvoudigt u de volledige taak aangezien de oven automatisch alle bakparameters berekent volgens het gekozen gerecht (temperatuur, baktijd, baktype) dankzij elektronische sensoren die in de oven zijn geplaatst en permanent de vochtigheidsgraad en de temperatuurverandering meten.

 **Er is geen enkele voorverwarming nodig om de "CHEF-KOK" modus te gebruiken. Het bakken moet ALTIJD met een koude oven beginnen.**

ONMIDDELIJK BAKKEN (fig. K)

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze «CHEF» met de knop en valideer.

Het symbool  en "CHEF" worden weergegeven op het scherm. Valideren door op de controller te drukken. Chef "1" knippert, je moet je gerecht kiezen door het draaien van de controller.


De oven biedt een keuze aan gerechten (zie onderstaande gerechtenlijst).

- Selecteer uw gerecht en valideer.
- Valideer opnieuw op de knop om met bakken te beginnen.

LET OP:

Deze bakwijze gebeurt in 2 fasen:

1- Een eerste zoekfase waarin de oven begint op te warmen en de ideale baktijd bepaalt. Deze fase duurt 5 tot 40 minuten volgens het gerecht.

 **BELANGRIJK: open de deur niet tijdens deze fase om de berekening en de opslag van de gegevens niet in de war te brengen, het bakken zal dan geannuleerd worden.**

Deze zoekfase wordt weergegeven door een bewegende afbeelding    .

2- Een tweede bakfase: de oven heeft de benodigde tijd aangepast, de bewegende afbeelding verdwijnt.


De aangegeven resterende duur houdt rekening met de baktijd van de eerste fase.

U mag de deur nu openen, bijvoorbeeld om het gebrad te begieten of uw vlees om te keren.

- De oven wordt uitgeschakeld wanneer de baktijd verstreken is en uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U de eindtijd van het koken voor het zetten van uw schotel in de voorgestelde tribune.

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets  en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken. De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

• 3 BAKKEN



GERECHTENLIJST



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

(300 gr tot 1,2 kg)

pizza traiteur - verse pasta
pizza gebruiksklaar deeg
pizza «huisgemaakt» deeg

Plaats deze op het rooster voor een krokante bodem (u kunt een blad bakpapier tussen het rooster en de pizza leggen om de oven te beschermen tegen uitlopende kaas)

Plaats hem op de patisserieplaat voor een zachte bodem.



Kip (CHEF 2)

kippen (1.4 kg tot 2,5kg)

jonge wijfjeseend, parelhoen

Plaats het kip op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.

Prik in de huid van gevogelte om spatten te vermijden.



Vis (CHEF 3)

(400 gr tot 1 kg)

hele vissen (goudbrasem, heek, forel, makreel) visrollade

Reserveer deze functie voor hele vissen.

Gebruik de multifunctionele schaal.



Hartige taart (CHEF 3)

quiches vers
quiches diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.

Haal de diepgevroren quiches uit de bakjes alvorens ze op het rooster te plaatsen.



Zoete taart (CHEF 5)

taarten vers
taarten diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.



Koekjes (CHEF 6)

eenpersoons bereidingen: cookies, eierkoeken, croissants, broodjes, koffiebroodjes, tosti's

Plaats de eenpersoons bereidingen op de patisserieplaat, die op zijn beurt op het rooster is geplaatst.



QUELQUES RECETTES MODE

"CHEF"

Pizza

Basis: 1 pizzadeeg

Groenten:

6 eetlepels tomatensaus - 100g in blokjes
gesneden courgette - 50g in blokjes
gesneden paprika's - 50g gesneden
aubergine - 2 kleine gesneden tomaten
- 50g geraspte gruyere - oregano - zout
- peper.

Roquefort, gerookte borst:

6 eetlepels tomatensaus - 100 g borst - 1
00 g roquefort in blokjes gesneden - 50 g
walnoten - 60 g geraspte gruyere.

Worstjes, witte kaas:

200 g uitgelekte witte kaas verspreid
over het deeg - 4 worstjes gesneden
- 150 g ham in reepjes - 5 olijven - 50
g geraspte gruyere - oregano - zout -
peper.

Quiches

Basis: 1 aluminiummal (diameter 27 tot
30 cm)

1 kant-en-klaar beslag

3 losgeklopte eieren - 50 cl dikke room

Zout, peper, nootmuskaat.

Diverse toppings:

200g voorgekookt spek,

of 1 kg gekookte andijvie - 200 geraspte
gouda,

of 200g broccoli - 100g spek - 50g blauw,

of 200g zalm - 100g uitgelekte gekookte
spinazie.

Kip

Vul het met een mooi boeket van verse
dragon of bestrijk het met een mengsel
gemaakt van 6 teentjes knoflook geplet
met een snufje grof zout, een paar
peperkorrels.

De praline bladerdeegpastei van de appel

1 bladerdeeg verspreid met zijn blad,
geprikt met een vork.

200 ml room aan de kook gebracht met
een vanilleboon.

2 eieren geslagen met 30 g suiker, voeg
de gekoelde room.

2 appels, in blokjes gesneden in 70 g
praline.

Plaats room en appels. Zet het in de
oven.

• 3 BAKKEN



TIPS EN TRUCS

• Rund, varken, lam

- Haal altijd het vlees geruime tijd voor het bakken uit de koelkast: de warmte-koude schok maakt het vlees hard en zo krijgt u goudbruin rondsgebraad van buiten, rood van binnen en warm in de kern.

Zout het niet vooraleer het te braden: zout absorbeert bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees om met spatels: als u erin prikt, komt er bloed uit. Laat het vlees altijd na het bakken 5 tot 10 minuten rusten: verpak het in aluminiumpapier en leg het aan de ingang van de warme oven : zo vloeit het bloed dat tijdens het braden naar buiten werd gezogen terug en voedt het het gebrad.

- Gebruik aarden bakplaten; glas zorgt voor vetspatten.

- Bak ook niet in een geëmailleerde lekbak.

- Steek liever geen teentjes look in de lamsbout niet met teentjes look, hij verliest zo zijn bloed; leg de look eerder tussen het vlees en het bot of bak de niet gepelde teentjes look mee naast de bout en plet deze aan het einde van de baktijd om de saus te parfumeren; filter en dien alles heel warm op in een sauspan.

• Vis

- Bij aankoop moet de geur aangenaam zijn en mag deze maar weinig naar vis ruiken.

- Vast en stijf lichaam, schubben die sterk aan het vel kleven, levendig en bol oog met glanzende en vochtige kieuwen.

• Taarten, quiches

- Vermijd schalen van glas, porselein: ze zijn te dik en verhogen de baktijd en de deegbodem is niet knapperig.

- Met fruit kan de taartbodem week worden: dan kunt u er enkele lepeltjes fijn griesmeel, geplette beschuiten in paneermeel, amandel- of tapiocapoeder op doen die al bakkend het sap absorberen.

- Met vochtige of diepgevroren groenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u deze met een eetlepel maïsbloem bestrooien.

• Pizza

- Om te vermijden dat de kaas of de tomatensaus in de oven loopt, kan u een blad perkamentpapier tussen het rooster en de pizza leggen.

• 4 ONDERHOUD



BUITENOPPERVLAK

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

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUS (fig. A)

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

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

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

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

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

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

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

HET SCHOONMAKEN VAN DE RAMEN VAN DE DEUR (fig. C)

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

Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen. Verwijder het eerste vastgeklikte glas:

Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen om het glas los te klikken **A**. Verwijder het glas.

De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber. Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

Dompel het glas niet in water onder. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.

Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met **“PYROLYTIC”** zichtbaar en naar u gericht.

Verwijder de plastic wig.

Uw toestel is opnieuw operationeel.

• 4 ONDERHOUD



Demontage en hermontage van de "Sensor" plaat (FIG. D)

U kunt de "SENSOR" -plaat demonteren die de aanwezigheid aangeeft van een vochtigheidssensor die is gekoppeld aan de CHEF-modus maar niet essentieel is voor gebruik. Gebruik de meegeleverde kunststof wig om het deurglas te demonteren.

Demontage:

Schuif de plastic wig tussen de "SENSOR" plaat en de bovenkant van de oven en maak een neerwaartse beweging om hem los te maken.

Hermontage:

Pak de "SENSOR" plaat vast en steek de inkepingen **A** stevig in de corresponderende sleuven naar boven

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

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

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

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

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

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

UITVOEREN

Voorgestelde pyrolysecycli:



PyroExpress in 59 minuten

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

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



Pyrolyse van 2 uur

voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGING (fig. E)

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

Draai de functieschakelaar op een van de zelfreinigingsfuncties.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging (druk op de knop).

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

Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.




Wanneer de oven is afgekoeld,

• 4 ONDERHOUD



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

REINIGING MET UITGESTELDE START (fig. F)

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

VERVANGING VAN DE LAMP (fig. G)



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

Eigenschappen van de gloeilamp:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer

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

• 5 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*



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

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

- Foutcode beginnend met een “F”.

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

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

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

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

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

- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

- Trillingsgeluid.

Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand. Dit heeft geen invloed op de goede werking van uw toestel, maar kan bij ventilatie toch een trillingsgeluid genereren. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Vervang je oven.

• 6 *SERVICEDIENST*



INGREPEN



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



OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

FORNO

De Dietrich 

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

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

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

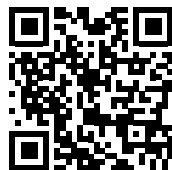
Agradecemos a sua confiança.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

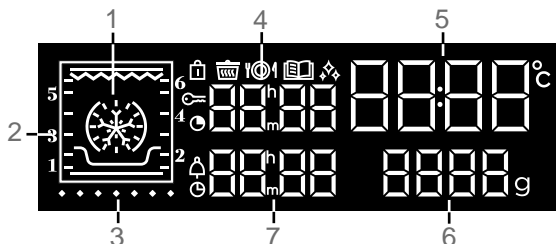
Apresentação do forno	3
Módulo de comandos	3
Lâmpada - Encaixes - Acessórios	4
Configurações	5
Acertar a hora	5
Ajuste da hora	5
Temporizador	5
Bloqueio dos comandos	5
Menu de configurações	5
Realização de uma cozedura	6
Modo «EXPERT»	6
- Cozedura imediata	6
- Programar a temperatura, a duração	6
- Cozedura com início diferido	7
- Memorizar uma cozedura	7
- Funções de cozedura em modo «Expert»	8
Modo «TEMPERATURA BAIXA»	11
Modo «RECEITAS»	12
Modo «CHEF»	14
- Conselhos e dicas	17
Manutenção	18
Superfície exterior	18
Desmontagem dos encaixes	18
Instalação e desmontagem das guias deslizantes	18
Limpeza dos vidros	18
Desmontagem e montagem da placa "Sensor"	19
Autolimpeza pirolítica	19
Substituição da lâmpada	20
Resolução de avarias	21
Serviço pós-venda	22

1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 | Mostrador dos modos de cozedura | | Indicador de bloqueio dos comandos |
| 2 | Indicador de encaixes | | Indicador da função de «temperatura baixa» |
| 3 | Indicador de aumento da temperatura | | Indicador de função «Chef» |
| 4 | Visualização do tempo de cozedura | | Indicador da função de «receitas» |
| 5 | Visualização do relógio e da temperatura do forno | | Indicador de autolimpeza (pirólise) |
| 6 | Visualização do peso | | Indicador de bloqueio da porta |
| 7 | Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura | | Indicador das durações de cozedura |
| | | | Indicador do temporizador |
| | | | Indicador de fim de cozedura |

• BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de configurações

• MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



2 LÂMPADA

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

3 NÍVEIS

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

4 ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

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

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

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

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

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

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

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

Grelhas de «sabor» (fig. D)


Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno.


Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.


Sistema de guias deslizantes (fig.E)

Graças ao novo sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois os pratos podem ser retirados suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. Os pratos podem ser retirados por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

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

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

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

• 2 AJUSTES



ACERTO DA HORA (fig. A)

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

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

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

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR (fig. C)

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

Prima o botão .

00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

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

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, prima

simultaneamente os botões e até o símbolo desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir .

Parâmetros instalados por defeito	Lâmpada: Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.
	Exibição em espera: Posição ON, o visor apaga-se após 90s. Posição OFF, redução, brilho depois dos 90s.

3 COZEDURA



REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA


Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura); seleccione o modo **«EXPERT»**.

- Uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico para obter uma cozedura incomparavelmente tenra na carne e sabores excepcionais; seleccione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»**.



- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura): seleccione a função **«RECEITAS»**.

Selecione o modo **«CHEF»** para obter uma receita gerada automaticamente pelo forno. Escolha entre uma lista de pratos mais correntes o prato que deseja cozinhar.

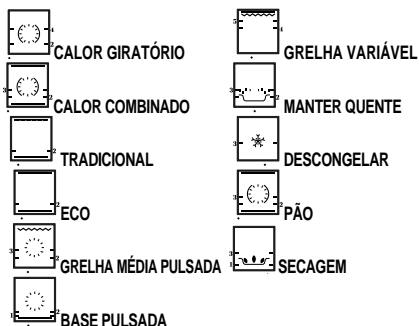
 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

Modo «EXPERT»

O modo Expert permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou premindo um dos botões  ou .

- Em seguida, seleccione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



COZEDURA IMEDIATA (fig. A)

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

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

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

PROGRAMAR A TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

• 3 COZEDURA














PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima \ominus , para ver piscar a duração da cozedura \odot , podendo assim realizar o ajuste.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

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

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

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	15/30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min
 SECAGEM	5 horas

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão \ominus . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete. Prima para validade. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória (fig. E):

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. F):







Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se e depois, pode adiar o início da cozedura.

• 3 COZEDURA








FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT» (consoante o modelo)

 Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Base pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

• 3 COZEDURA



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.

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



Conselho de poupança de energia.

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



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

• 3 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque. Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme. Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3). Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.



Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 3 COZEDURA



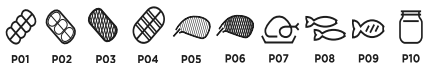
MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo)

A cozedura «TEMPERATURA BAIXA» deve começar IMPERATIVAMENTE com o forno frio.

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

A qualidade de cozedura é ideal.

O forno propõe uma seleção de 10 pratos:



P01 - Assado de vitela (4h00)



P02 - Assado de vaca em sangue (3h00)



P03 - Assado de vaca bem passada (4h00)



P04 - Assado de porco (5h00)



P05 - Cordeiro rosado (3h00)



P06 - Cordeiro bem passado (4h00)



P07 - Frango (6h00)



P08* - Peixes pequenos (1h20)




P09* - Peixes grandes (2h10)



P10* - Iogurte (3h00)

COZEDURA IMEDIATA (fig. G)

- Gire a manete até chegar à função de cozedura (temperatura baixa).

O símbolo  e «Lt» aparecem no ecrã.

- Confirme a seleção premindo a manete.

- «P01» pisca; deve escolher o prato girando a manete.

- Selecione o seu prato.

- Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (assado de vitela), coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

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

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 10 minutos.

- Prima OK para parar os bips.

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

• 3 COZEDURA




INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. H)

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

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão ☹. O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

Prima para validade.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.


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

MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA (fig. I)

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».

Há 35 receitas (ou 15, consoante o modelo do forno) programadas previamente. Consulte as 2 tabelas abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.


O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. J)

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão ☹ e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

 **Para receitas que requeiram um preaquecimento, não efetuar uma cozedura com início retardado.**

3 COZEDURA



	35 receitas
Frango	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Peru	P04
Costeleta de cordeiro rosado	P05
Carne de vaca em sangue	P06
Carne de vaca média	P07
Carne de vaca bem passada	P08
Assado de porco	P09
Assado de vitela	P10
Costeleta de vitela	* P11
Salmão	P12
Truta	P13
Terrina de peixe	P14
Lasanha	P15
Batatas gratinadas	P16
Tomates recheados	P17
Batatas inteiras	P18
Massa folhada	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Massa quebrada	P22
Massa levedada	P23
Tarte de frutos	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Queques	P27
Pudim flã	P28
Bolachas	* P29
Bolo inglês	P30
Bolo de iogurte	P31
Bolo de chocolate	P32
Brioche	P33
Pão	P34
Baguete	P35

Alimentos	15 receitas
Frango	P01
Magret de pato	* P02
Carne de vaca em sangue	P03
Pizza	P04
Assado de porco	P05
Batatas gratinadas	P06
Costeleta de cordeiro rosado	P07
Assado de vitela	P08
Salmão	P09
Terrina de peixe	P10
Quiche	P11
Tomates recheados	P12
Bolachas	* P13
Bolo inglês	P14
Brioche	P15


** Efetue um preaquecimetno antes de colocar os pratos no forno.*

• 3 COZEDURA



MODO «CHEF»


Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

 **Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo «CHEF».**

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.

COZEDURA IMEDIATA (fig. L)

- Vire o controlador para a função de cozinha "Chef".

O símbolo  e "CHEF" são exibidos no ecrã. Validar pressionando o controlador. Chef "1" pisca, você tem que escolher o seu prato girando o controlador.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).


- Selecione o prato e confirme.
- Confirme novamente com o manípulo para iniciar a cozedura.


 **ATENÇÃO:**

Este modo de cozedura é realizado em duas fases:

1- Uma primeira fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer

e determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos consoante o prato.

 **IMPORTANTE: não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados, caso contrário, a cozedura é anulada.**

Esta fase de pesquisa é representada por uma animação .

2- Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário, a animação desaparece.


A duração indicada restante considera a duração da cozedura da primeira fase.

Assim, é possível abrir a porta, por exemplo, para mexer ou irrigar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. L)

Pode alterar o tempo final da cozedura antes de colocar o prato na bancada proposta.

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura. Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

• 3 COZEDURA



LISTA DE PRATOS «CHEF»



Pizza (CHEF 1)

de 300 g a 1,2 kg

pizza fresca - massas frescas
massa de pizza pronta a usar
massa de pizza feita em casa

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo). Coloque sobre a forma para obter uma massa macia.



Frango (CHEF 2)

frangos de 1.4 kg a 2,5 kg
frango sobre uma lata, galinha pintada

Coloque o frango na grelha do conjunto grelha + pingadeira.
Pique a pele das aves para evitar salpicos.



Peixes (CHEF 3)

de 400 g a 1 kg

peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus) peixe assado

Reserve esta função para peixes.
Utilize a bandeja multiusos.



Tarte salgada (CHEF 4)

quiches frescas
quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.



Tarte açucarada (CHEF 5)

Tartes frescas
Tartes congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por baixo.



Pequenas bolachas (CHEF 6)

pequenos bolos individuais: cookies, bolo inglês pequeno, croissant, pequenos pães, pães com passas de uva, croque-monsieur

Coloque os bolos individuais sobre a placa de pastelaria, colocada sobre a grelha.



ALGUMAS RECEITAS MODO "CHEF"

Pizza

Pizza Base: 1 massa para pizza.

*com legumes:

6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de beringelas às rodelas + 2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão:

200 g de requeijão escorrido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre em tiras + 5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta

Quiches:

Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm.

1 massa pronta a ser cozida.

3 ovos batidos + 50 cl de natas.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido em cubos.
ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado.

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos + 50 g de queijo azul.

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos.

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de

6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Tarte folhada caramelizada com maçãs

1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.

2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar).

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno

• 3 COZEDURA



CONSELHOS E DICAS

• Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.

- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmaque-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

• Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

• Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoa ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

• Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.



SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES (fig. A)

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

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

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

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

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

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

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

LIMPEZA DOS VIDROS (fig. C)



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

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

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

Retire o primeiro vidro:

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

A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

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

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

• 4 MANUTENÇÃO



O seu aparelho está novamente operacional.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PLACA "SENSOR" (FIG. D)

Pode desmontar a placa "SENSOR" que indica a presença de um sensor de humidade vinculado ao modo CHEF, mas que não é essencial para o seu funcionamento. Use a cunha plástica fornecida para desmontar o vidro da porta.

Desmontagem:

Deslize a cunha plástica entre a placa "SENSOR" e a parte superior do forno e faça um movimento para baixo para soltá-la.

Remontagem:

Segure a placa "SENSOR" e insira firmemente os entalhes **A** nas ranhuras correspondentes para cima.


AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

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

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

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

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

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

EFEITUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



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

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



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

LIMPEZA IMEDIATA (fig. E)

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

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

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (prima a manete).


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

• 4 MANUTENÇÃO



está trancada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.


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

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

LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO (fig. F)

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

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. G)

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

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda



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

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

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

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

- A lâmpada do forno não funciona.

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

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

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

- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

- Ruído de vibração.

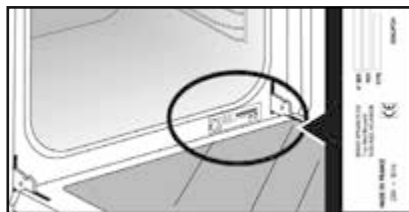
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira. Isso não afeta o bom funcionamento do seu dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o seu dispositivo e mova o fio. Reponha o seu forno.

• 6 SERVIÇO PÓS-VENDA



INTERVENÇÕES



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



PEÇAS DE ORIGEM

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



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

B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN
L'AUMÔNE. SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ573857_00