

FR

Le guide d'utilisation de votre four

GB

Using your oven

DE

Bedienungsanleitung Ihres Backofens

NL

Gebruiksaanwijzing van uw oven

DK

Betjeningsvejledning til ovnen

ES

Instrucciones de uso de su horno

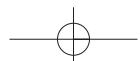
PT

O guia de utilização do seu forno



DOP370*

De Dietrich



Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5-6
Conseils de sécurité	
	P.7
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.8
Changement du câble d'alimentation	P.9
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.10
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.11
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.12
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.13
Comment programmer une cuisson ?	P.14-15
Comment utiliser la minuterie ?	P.16
Comment faire une cuisson Economique ?	P.17
Comment personnaliser la température de cuisson ?	P.18
Comment utiliser la sécurité enfant ?	P.18
Comment utiliser la fonction "Eolyse" ?	P.19
Modes de cuisson du four	
	P.20-21
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.22
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.22
Comment faire une pyrolyse ?	P.22-24
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement	
Comment changer l'ampoule ?	P.25
	P.26
Qui contacter ?	
	P.28

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

FR

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

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

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

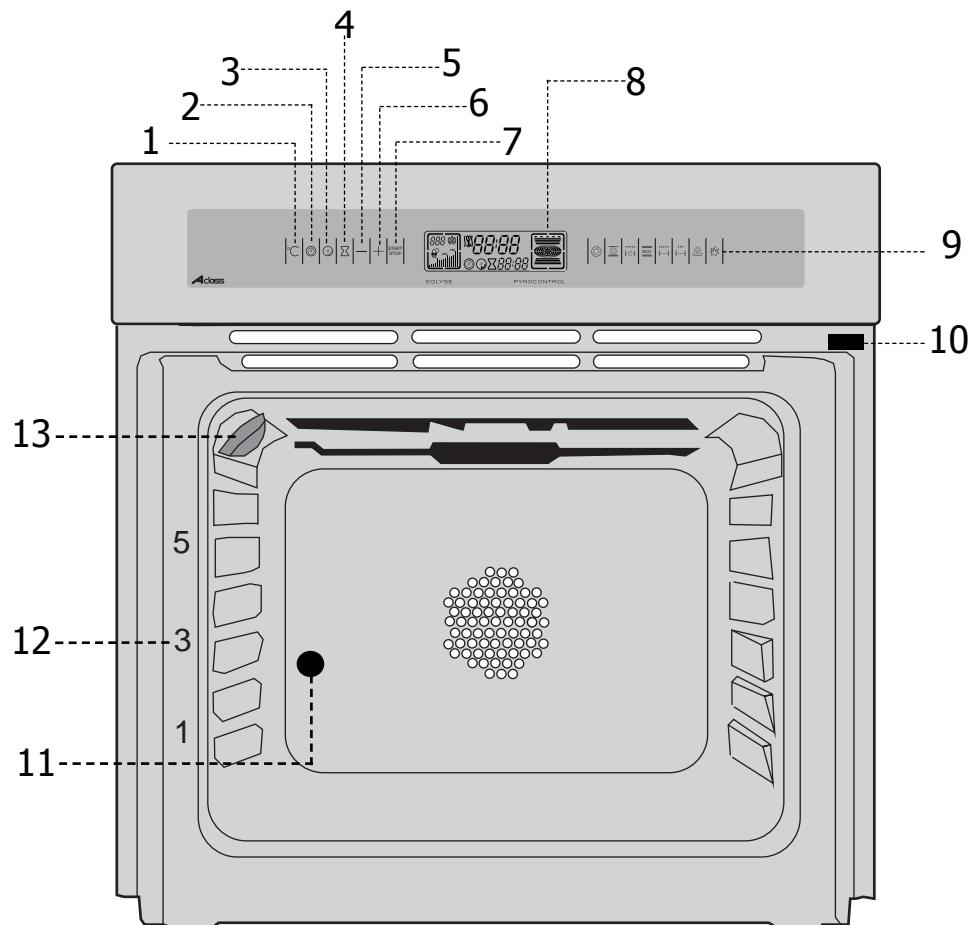
Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de fours micro-ondes et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four DE DIETRICH.

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

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

La Marque DE DIETRICH.

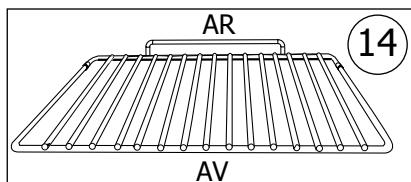
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

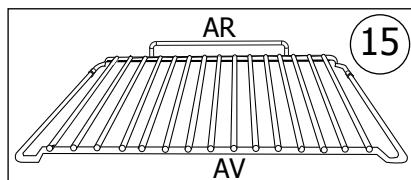
- | | |
|--|--|
| 1 Réglage des températures | 8 Programmateur |
| 2 Durée de cuisson | 9 Sélecteur de fonctions |
| 3 Fin de cuisson | 10 Contact de détection d'ouverture de porte |
| 4 minuteur indépendant | 11 Trou pour tourne broche |
| 5-6 Réglages des temps et des températures | 12 Indicateur de gradins |
| 7 Bouton : Marche/Arrêt | 12 Lampe |

Accessoires (selon modèle)



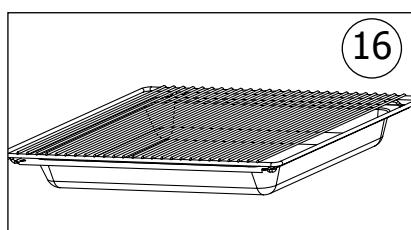
Grille sécurité anti basculement FR

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.



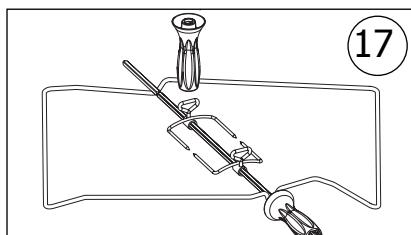
Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.



Plat creux + grille (lèchefrite)

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

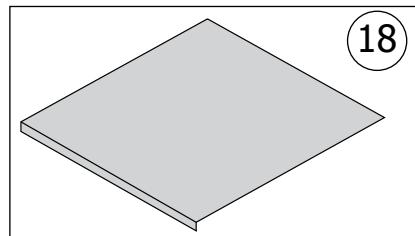


Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat creux posé sur la grille au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
 - enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
 - placez la broche sur son berceau.
 - poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le trou situé au fond du four.
 - retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.
- A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

Accessoires (selon modèle)



Plaque pâtisserie

(à poser sur grille)

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

Conseils de sécurité

FR

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

PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATIONS SUIVANTES :

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

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

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

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

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

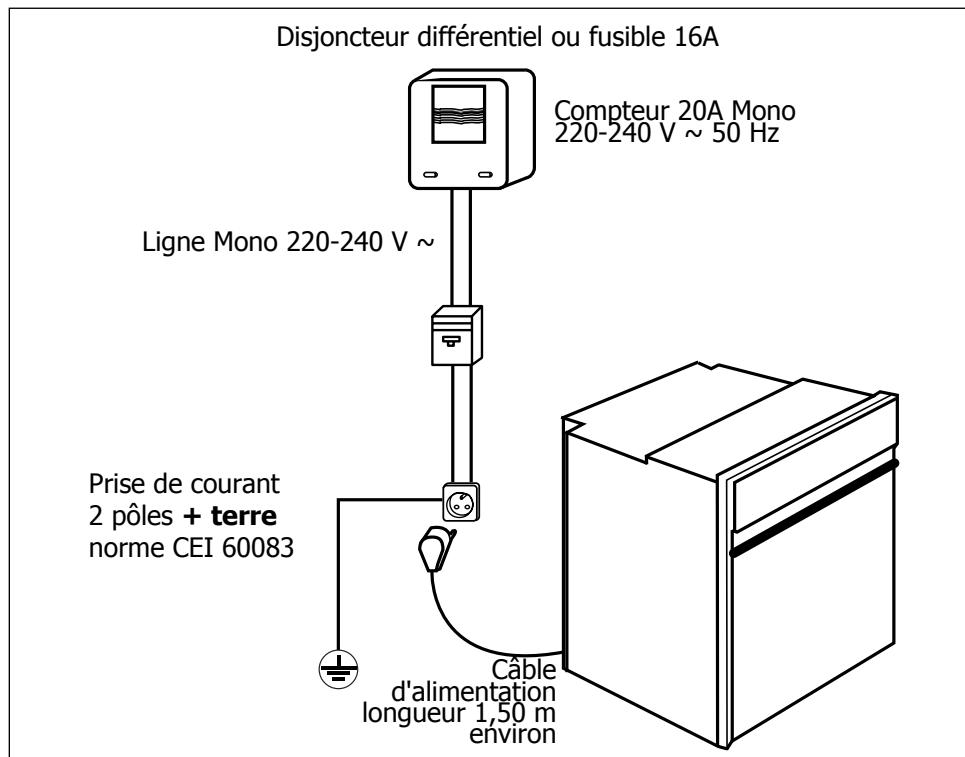
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

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

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

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



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

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

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

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

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

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

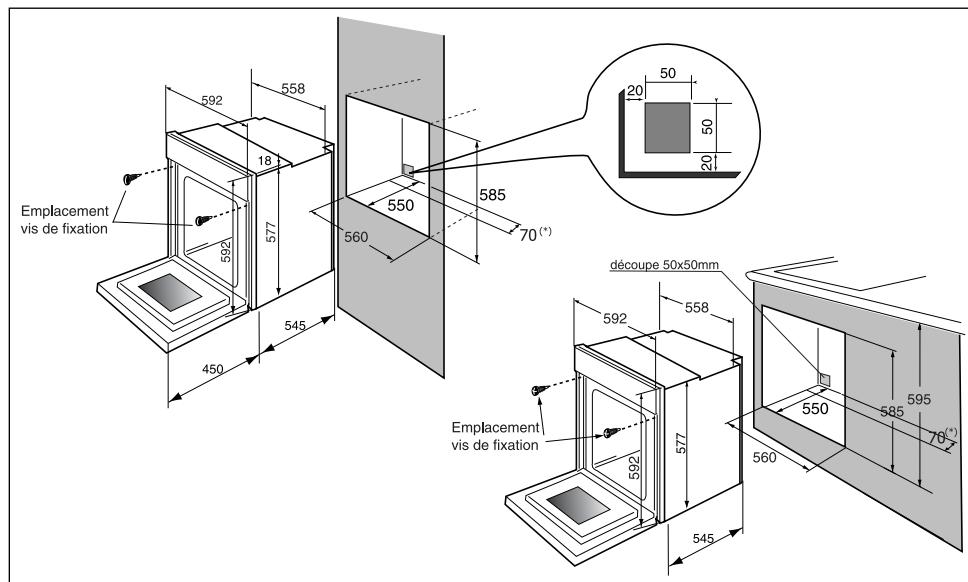
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

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

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

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



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

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

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

Pour ce faire :

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

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

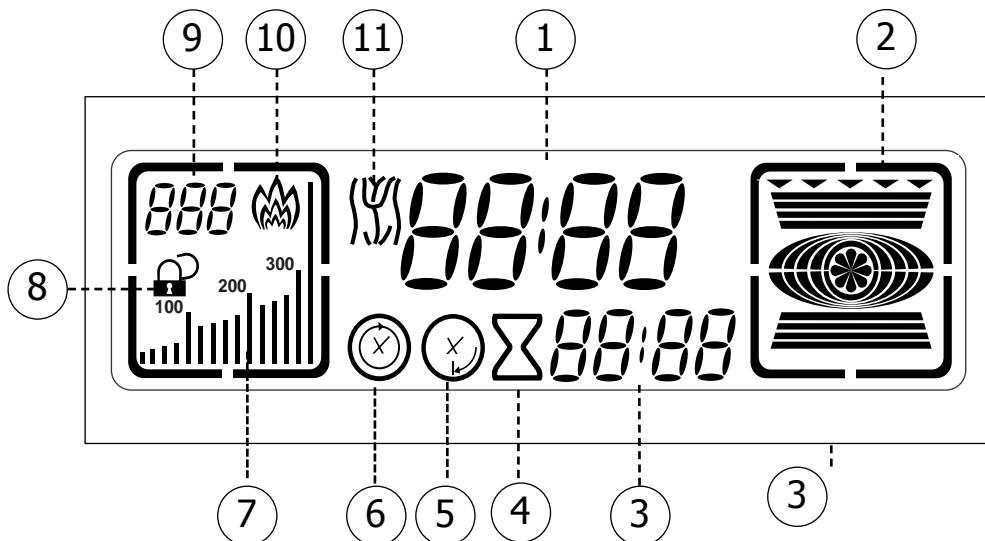


Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur

FR



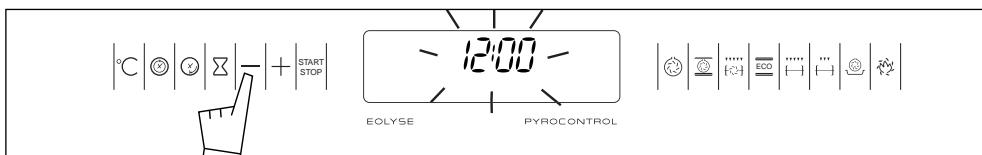
- 1 Afficheur de l'horloge
- 2 Afficheur du mode de cuisson
- 3 Afficheur des temps
- 4 Symbole du minuteur
- 5 Indicateur de fin de cuisson
- 6 Indicateur de durée de cuisson
- 7 Indicateur de montée en température
- 8 Indicateur de verrouillage pyrolyse
- 9 Indicateur de température
- 10 Indicateur de pyrolyse
- 11 Indicateur "EOLYSE"

Comment utiliser votre four ?

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

a) A la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)



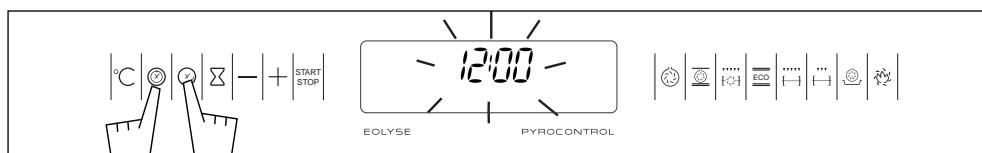
Exemple: 12h30.



- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour valider.

b) Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches \textcircled{x} et \textcircled{y} pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.



- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.
- Appuyez sur la touche \textcircled{x} pour valider.



S'il n'y a pas de validation par la touche \textcircled{x} , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

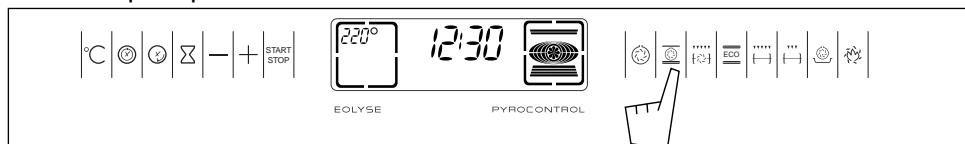
3. Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Choisissez le mode de cuisson :
Selectionnez la fonction de votre choix.

FR

Exemple : position "  ".



La température proposée s'affiche

Exemple : 220°

Le mode de cuisson s'affiche.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer votre cuisson.

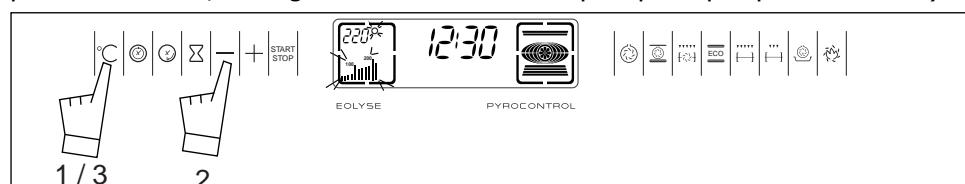


L'afficheur de mode de cuisson s'anime et l'indicateur de montée en température s'affiche (T°C de consigne + T°C du four).

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température :

- Appuyez sur la touche **°C**. L'indicateur de montée en température clignote.
- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.
- Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche **°C** (s'il n'y a pas de validation par la touche **°C**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes).



Lorsque la température de votre choix est atteinte, votre four émet un bip sonore spécifique et l'indicateur de montée en température devient fixe.

Cas particulier : **Gril à puissance variable** : 

- Puissance proposée : -4- = 100%
- Réglage de -1- = 50% à - 4 - = 100%

NOTA : La porte ne doit être entrouverte que lorsque le gril () est utilisé en puissance maximale (-4-). Pour les autres puissances du gril, la porte doit rester fermée.

- Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

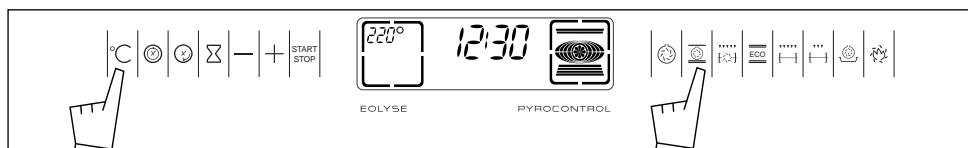
Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec un départ immédiat :

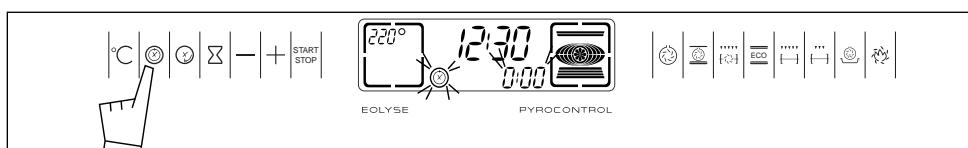
- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

Exemple : position convection naturelle  température 220°

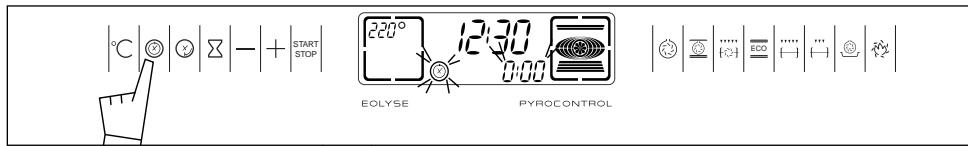


- Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" 

La durée de cuisson clignote à **0:00** ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.



- Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 25 min de cuisson



L'enregistrement de la durée ajustée est automatique au bout de quelques secondes ou peut être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche .

A ce moment là, le symbole  devient fixe.

Après ces actions, le four chauffe.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes et le symbole  clignote.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche .

Pour annuler votre programmation, appuyez sur la touche **START/STOP**.

FR

Comment utiliser votre four ?

b) Avec un départ différé : (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson,

- Appuyez sur la touche "fin de cuisson" , l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

Exemple : il est 12h30.

Vous avez programmé une durée de cuisson de 30 min.

L'heure de fin de cuisson affichée est 13h.



- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.

Exemple : Fin de cuisson 14h00.



Une fois l'heure de fin de cuisson différée et programmée, le symbole de fin de cuisson devient fixe.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.



Il est possible de :

- modifier à tout moment la fin de cuisson.
- consulter à tout moment la fin de cuisson en appuyant sur la touche .
- d'annuler à tout moment la programmation en appuyant sur la touche START/STOP.

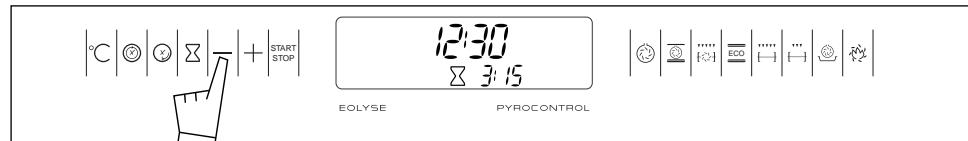
5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'une minuterie électronique **indépendante du fonctionnement du four** permettant de décompter un temps. Dans ce cas, l'affichage est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche sablier  . L'afficheur clignote et le symbole du sablier apparaît et clignote.



- Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes).



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir et le symbole  clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche  ou **START/STOP**.

 **Il est possible de :**

- modifier le temps restant en appuyant sur la touche  et en réglant par les touches + ou -.
- annuler à tout moment la programmation en ramenant le temps sur 0.00 et en appuyant sur la touche **START/STOP**.

6. Comment faire une cuisson économique ?

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

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.
position "  " -> gradin 2 conseillé.

FR

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

position "  " ajustée à 190°C.

Après ces actions le four chauffe :

L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.

3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

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

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

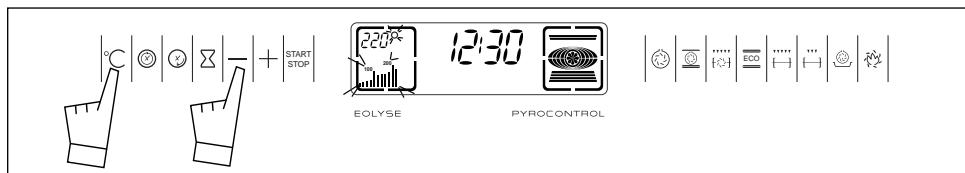


Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

7. Comment personnaliser la température de cuisson ?

Lors de la sélection du mode de cuisson ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre température :

- Appuyez sur la touche °C jusqu'à ce que les chiffres de température clignotent.
- Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer.
- Validez par un appui sur la touche °C.



Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

8. Comment utiliser la sécurité enfant ?

Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore court puis un bip sonore long.

Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé dans l'afficheur.



- Pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération. Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la disparition de la clé

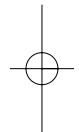
12 dans l'afficheur.

Seule la fonction "minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

9. La fonction "Eolyse"

Votre four est équipé d'un système de traitement des odeurs et des fumées en cours de cuisson qui vous garantit un air purifié à la sortie de votre four. Cette fonction est activée sur tous les modes de cuisson excepté la position "décongélation" et se déconnecte dès que vous ouvrez la porte.

FR



6. Modes de cuisson du four

Symbolic Name of the function Description of the function

	Chaleur tournante La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés froid.
	Cuisson combinée La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur, et au fond du four, et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.
	Turbo gril La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet
*	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
	Gril double La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	▶ Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.
	Gril simple La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.	▶ Maintien au chaud.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conforme

Modes de cuisson du four

Recommandations

Préco T°

FR

	mini	préco	maxi
► Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.	40°	180°	250°

	mini	préco	maxi
► Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux.	40°	200°	250°

	mini	préco	maxi
► Recommandé pour saisir et cuire à cœur viandes rouges et blanches. Pour cuire doucement les volailles jusqu'à 2 kg	40°	195°	250°

	mini	préco	maxi
Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage.	35°	200°	275

► Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	1 à 4
--	-------

	mini	préco	maxi
► Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	35°	80°	100°

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

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette « sélecteur de fonctions » sur 0.

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

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

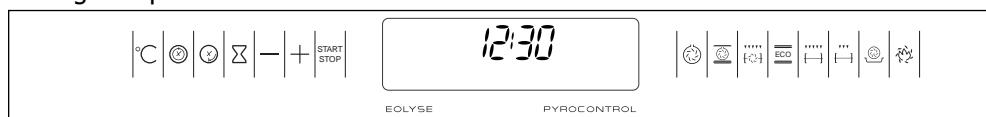
CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, patisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de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

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

3. Comment faire une pyrolyse ?

1) Faire une pyrolyse immédiate

- Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire
- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.



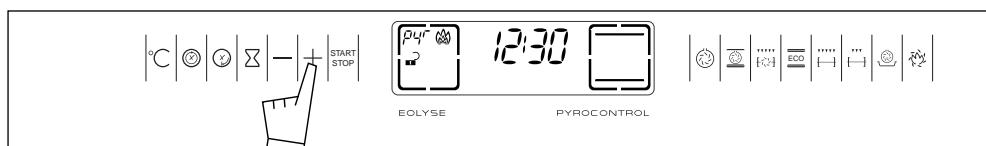
- Appuyez sur la touche de sélection des fonctions jusqu'à la fonction "Pyrolyse".

Votre four affiche le symbole pyrolyse  et affiche CtL correspondant à la "Pyro Control".



Vous pouvez sélectionner 1 autre durée de pyrolyse ( 2h) non modifiable, en appuyant sur la touche + .

Votre four affiche le symbole pyrolyse  et affiche Pyr correspondant à la Pyro 2h.



Pour cette durée le four est indisponible pendant 2h30. Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

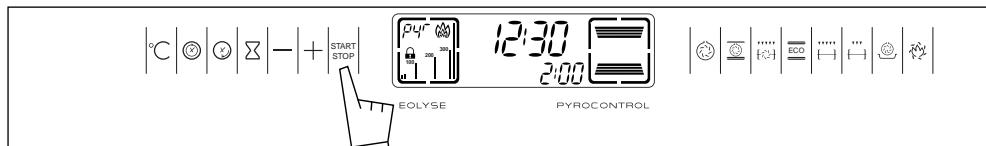
d) Appuyez sur la touche START/STOP

Pour la Pyro Control le symbole  s'anime.

Pour la Pyro 2h le symbole  reste fixe

La porte se verrouille en cours de pyrolyse (au bout de quelques minutes environ).

Vous pouvez consulter l'heure à laquelle doit se terminer votre pyrolyse en appuyant sur la touche  (uniquement pour la pyro 2h).



En fin de pyrolyse, le symbole  reste allumé jusqu'au déverrouillage de la porte

e) Arrêtez votre four en appuyant sur la touche START/STOP.

f) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Remarques : La température de nettoyage n'est pas modifiable. Durant le cycle de pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Si votre four n'est pas propre après une pyrolyse, vous avez attendu trop long-temps. Renouvez l'opération.

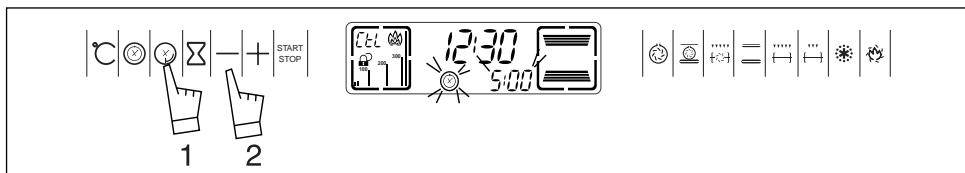
3. Comment faire une pyrolyse ?

2) Faire une pyrolyse différée

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

1) Pour la "Pyro Control" :

- a) appuyez sur la touche  , l'heure de début de pyrolyse clignote et le symbole  clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.



- b) Réglez l'heure de début de pyrolyse en appuyant sur les touches + ou -.

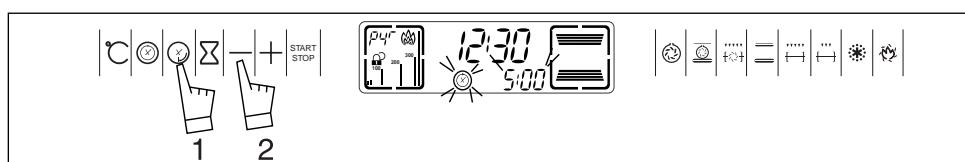
Exemple : début de pyrolyse à 5h00.

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur la touche **START/STOP**.

NOTA : Le calcul de la durée optimale de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four se faisant en cours de pyrolyse, vous ne pouvez régler que l'heure de début de pyrolyse.

2) Pour la Pyro 2 heures :

- a) appuyez sur la touche  , l'heure de fin de pyrolyse clignote et le symbole  clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.



- b) Réglez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur les touches + ou -.

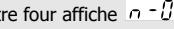
Exemple : fin de pyrolyse à 5h00.

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur la touche **START/STOP**.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

FR

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

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

Comment changer l'ampoule ?

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

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

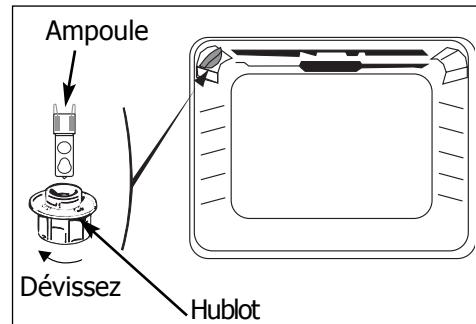
a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Tirez l'ampoule .

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

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



Qui contacter ?

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

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

Service après-vente

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

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

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



Relations consommateurs



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

De Dietrich c'est aussi le minitel...

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

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

... pour communiquer :

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

Vous pouvez aussi nous écrire :

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

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

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

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

Contents

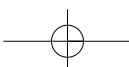
Introduction	P.29
Your oven	
How it works	P.30
Accessories	P.31-32
Safety recommendations	P.33
How to install your oven	
Electrical connections	P.34
Changing cables	P.35
Dimensions for installation use	P.36
How to use your oven	
The oven programmer	P.37
How to set the clock	P.38
How to cook straightaway	P.39
How to programme the cooking	P.40-41
How to use the timer	P.42
How to cook Economically	P.43
Entering your own choice of cooking temperature.	P.44
Using the child safety.	P.44
Using the "Eolyse" function	P.45
Cooking methods	P.46-47
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.48
When to clean by pyrolysis	P.48
How to use the pyrolysis program	P.48-50
Troubleshooting	P.51
Changing a bulb	P.52

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,

indicates advice to help you make the best use of your oven



Introduction

Dear Customer,

Thank you for buying a DE DIETRICH oven.

GB

Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.

You will find that the clean lines and modern look of your DE DIETRICH oven blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.

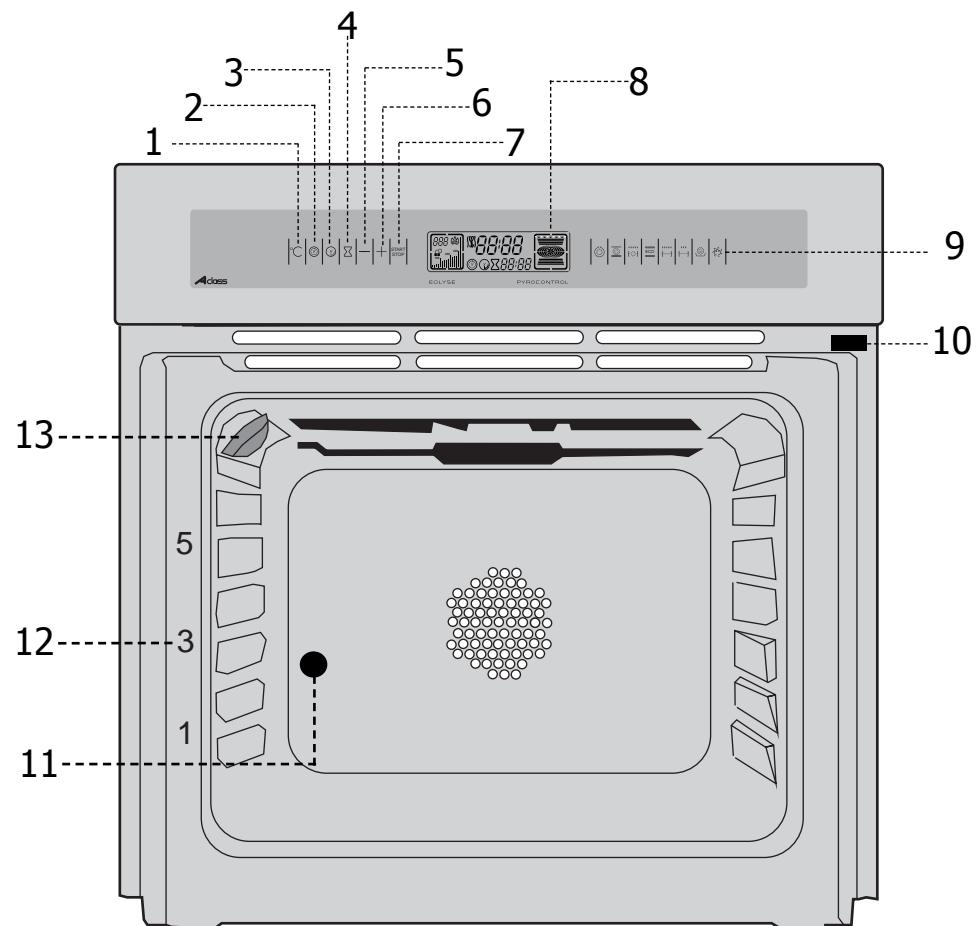
DE DIETRICH also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers, microwave ovens and refrigerators. There are models to complement your new DE DIETRICH oven.

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

De Dietrich is certain that by setting new standards of excellence by which comparisons can be made, customers will find that De Dietrich appliances offer a better and more exciting way of living.

The DE DIETRICH name.

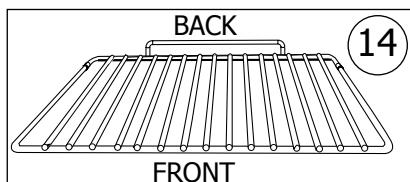
Your oven



OVEN FEATURES

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Temperature adjustment | 8 Automatic control |
| 2 Cooking time | 9 Function selector |
| 3 Cooking finished | 10 "Door open" detector |
| 4 Independent timer | 11 Hole for the spit |
| 5-6 Time and temperature adjustment | 12 Oven shelf level indicator |
| 7 ON/OFF button | 13 Lamp |

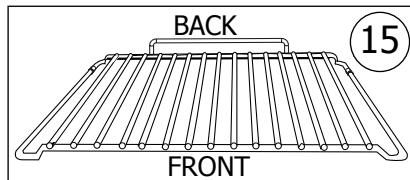
Accessories (Depending on model)



Anti-tip safety shelf

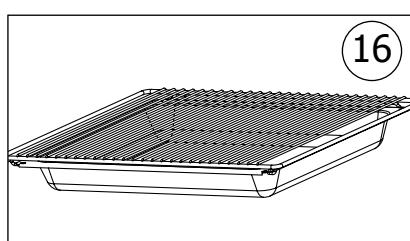
Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning.

GB



The arched anti-drop safety shelf

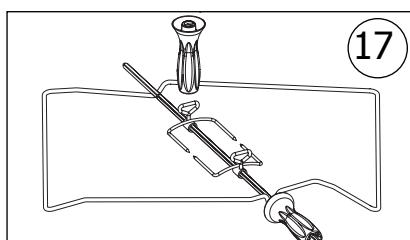
This is used in the same way as the flat shelf. Its shape has been carefully designed to enable you to position your dish between two runner levels.



Hollow dish + shelf

(dripping pan)

Inserted under the shelf, this pan catches cooking juices and fat from grilled food. It can also be used half filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Rotisserie

To use it:

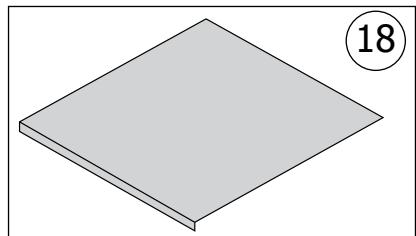
- Place the multi-purpose baking tray at level no. 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;

slide on the second fork; centre and tighten the two forks.

- Place the spit on its cradle.
- Push gently to locate the tip of the spit in the turning mechanism situated at the back of the oven.
- Remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back onto the spit to take it out without burning yourself.

At the end of the handgrip, a depression enables you to unscrew the forks.

Accessories (Depending on model)



Pastry tray

(to be placed on the shelf)

The pastry tray should be placed on the plate support shelf. This is useful for cooking pastries, tarts, pizzas, etc.

⚠ Safety recommendations

Please read these instructions before installing and using your oven.
The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

GB

USING FOR THE FIRST TIME:

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE:

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.

- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.

- The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.

- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.

- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.

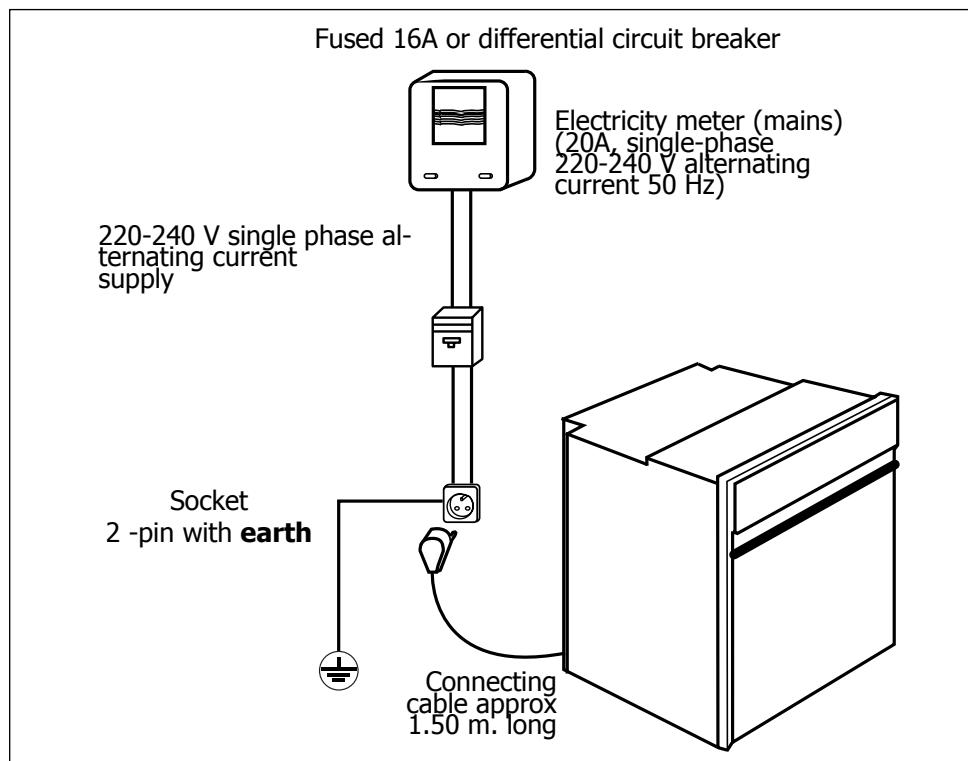
- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.

Always check that the oven is off before you clean the inside.

- During the cleaning cycle accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.

How to install your oven

Electrical connections



**Before connecting your oven, make sure you are using the correct size cable.
Use a 16-amp fuse.**

The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol  on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

How to install your oven

Changing cables

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

GB

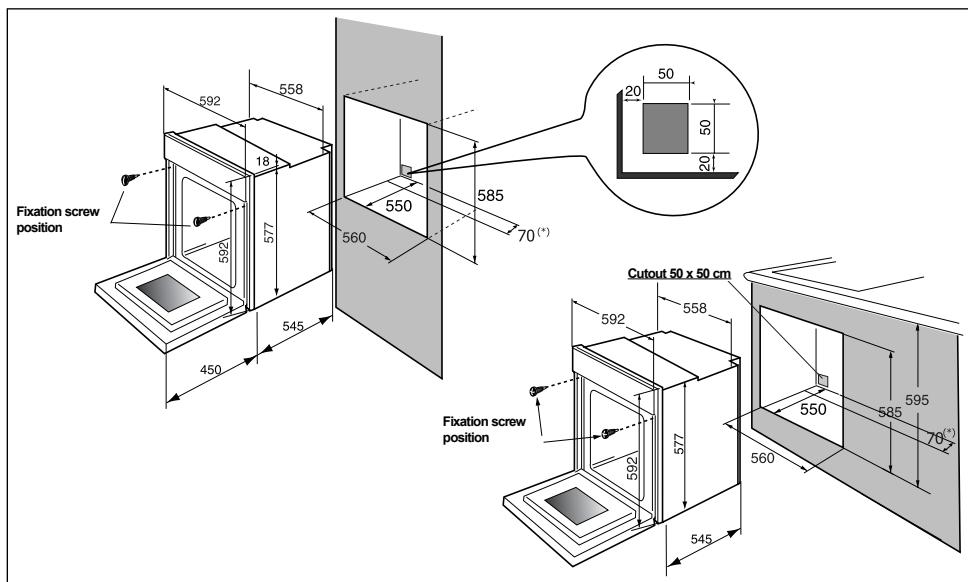
With the oven sitting on the floor and disconnected:

- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.
- The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.

 **We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.**

How to install your oven

Dimensions for installation use



The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open* or closed with a suitable opening.

Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.
- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

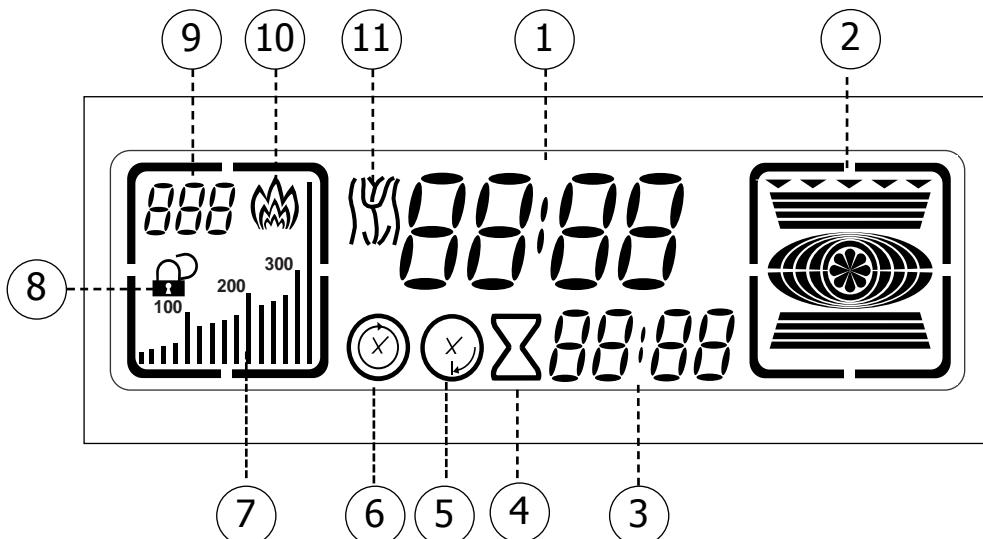
- 1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
 - 2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
 - 3) Attach the oven using the two screws.
 - 4) Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).
- (*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.**



If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.

How to use your oven

1. The oven programmer



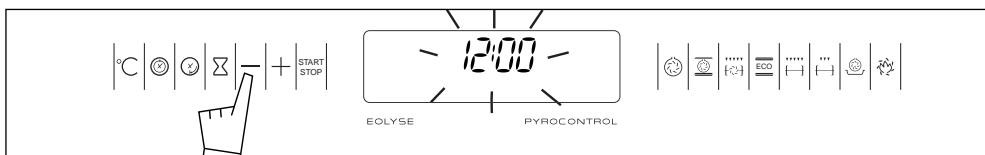
- 1 Clock display
- 2 Cooking mode display
- 3 Time display
- 4 Timer symbol
- 5 "Cooking finished" indicator
- 6 Cooking time indicator
- 7 Temperature increase indicator
- 8 Pyrolysis lock indicator
- 9 Temperature indicator
- 10 Pyrolysis indicator
- 11 "EOLYSE" indicator

How to use your oven

2. How to set the clock

a) When the oven is first switched on at the mains

- The display blinks.
- Press on the + and - buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker).



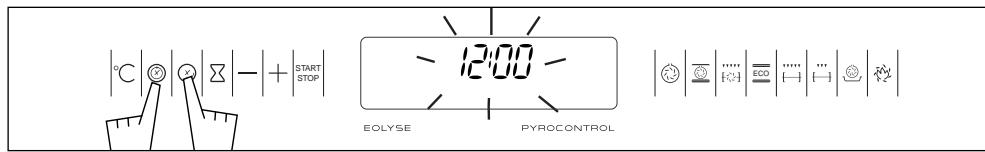
The example shows: 12.30.



- Press the **START/STOP** button to confirm.

b) Altering the clock

- Press on both **(X)** and **(S)** buttons together for a few seconds until the display blinks.



- Adjust the time using the + or - buttons.
- Confirm the time by pressing **(S)**.



If you forget to confirm the time by pressing button **(S)**, the oven will do it automatically after a few seconds.

How to use your oven

3. How to cook straightaway

The automatic controller should only be displaying the time and this should not be flashing.

- Choose the cooking mode :

Select the program of your choice.

Example :"  " position.



GB

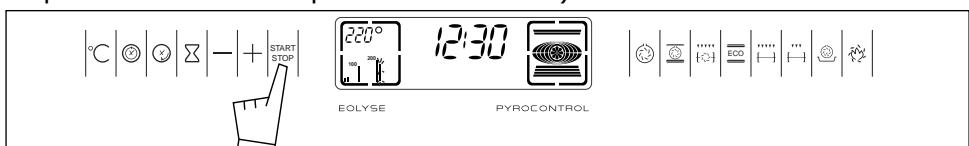
The proposed temperature is displayed

Example: 220°

The cooking mode selected is displayed.

- Press on the **START/STOP** button to start the cooking cycle.

The cooking mode indicator and the heating indicator both light up (temperature required + real oven temperature - both in °C).

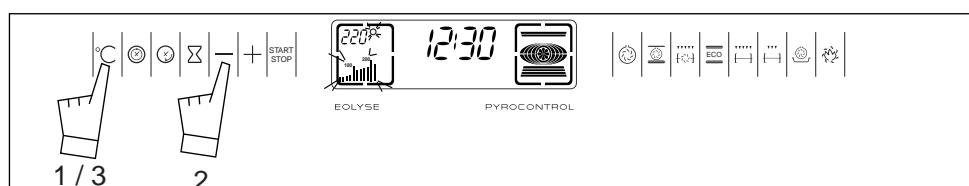


Your oven proposes the temperature most often used.

However, you can adjust the temperature if you wish:

- Press the **°C** touch control. The heating indicator flashes.
- Adjust by pressing on the **+** or **-** buttons.
- Record your choice by pressing on the **°C** button (if confirmation using button **°C** is not possible, the recording will take place automatically after a few seconds).

When the oven reaches the temperature you have selected, a special bleep sounds and the heating indicator stops flashing.



Exception : **Variable power grill:** 

- Power level proposed: -4- = 100%

- Can be adjusted from -1- = 50% to -4- = 100%

NOTE : The door should only be left open when the grill () is used at maximum power (-4-). When other settings are being used, the door should remain closed.

- Stop cooking by pressing the **START/STOP** touch control for 1 second.

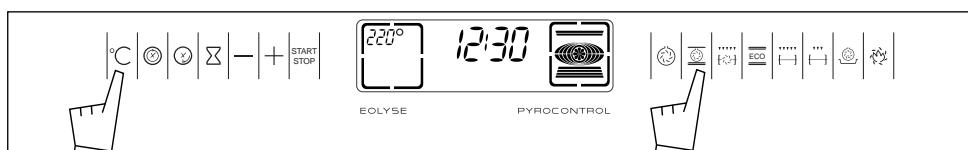
How to use your oven

4. How to programme the cooking

a) Cook straightaway:

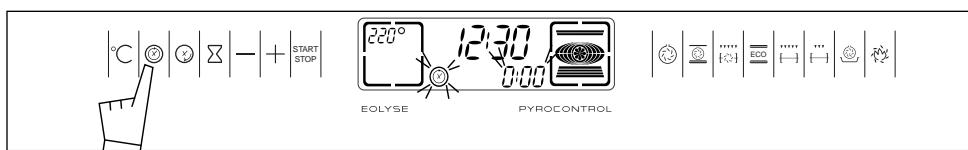
- Choose the method of cooking and adjust the temperature if necessary.

The example conventional cooking setting  temperature 220°

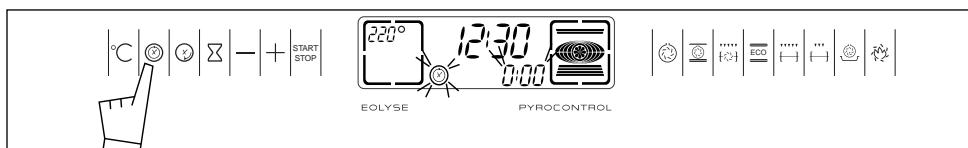


- Press the "cooking time" 

The cooking time will start flashing at **0:00** as well as the  symbol to indicate that adjustment is now possible.



- Press + or - to set the time chosen.
E.g. 25 minutes cooking time



The recording of the modified cooking time is automatic after a few seconds, or can be confirmed by pressing once again on the  button.

When this is done, the time reappears on the display and the  symbol starts flashing.

After these actions, the oven starts heating.

At the end of the cooking cycle, a series of beeps are emitted lasting several minutes and the  symbol starts flashing.

You can stop the oven from beeping by pressing on the **START/STOP** button for 1 second.

You can consult or modify the cooking end time whenever you wish by pressing the  button.

To cancel your programme, press on the **START/STOP** button.

How to use your oven

b) With delayed start: (with the cooking end time of your choice)

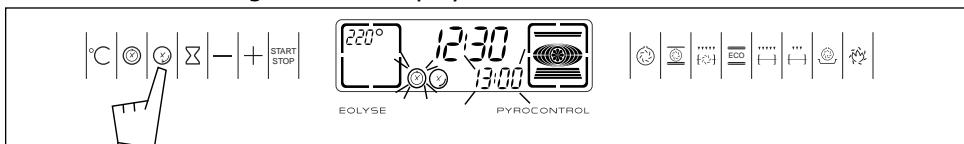
Proceed as you would for a programmed cooking cycle and then, after the cooking time.

- press on the "Cooking end" button  The cooking end time is displayed and  flashes as well as the  symbol to show that adjustment is now possible. **GB**

Example: it is 12:30.

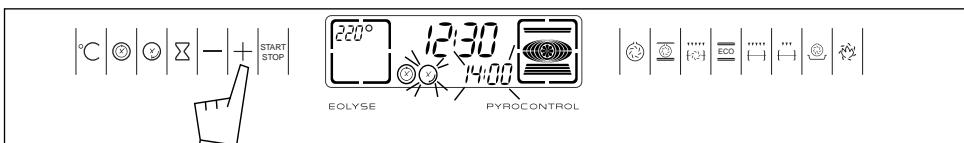
You have set a cooking time of 30 minutes.

The cooking end time displayed is 13:00.



- Adjust the cooking end time by pressing the + or - buttons.

Example: cooking end: 14:00.



Once the deferred cooking end time has been entered, the time reappears on the display.

After these steps, the cooker will only starts heating later, so that the cooking cycle finishes at 14:00 instead.

It is possible to:

- You may change the remaining time at any point by pressing the  touch control and using the + or - touch controls. To cancel the timer program, set the time at 0.00 and press the START/STOP touch control.

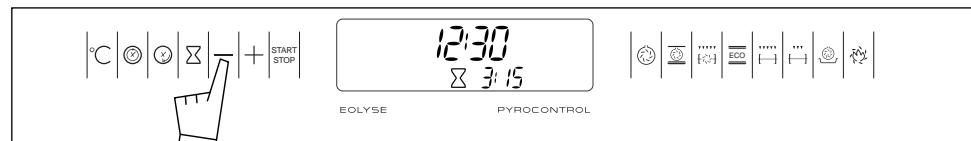
5. How to use the timer

Your oven is fitted with a separate minute timer. It is **not connected to the oven's** programmes. You can use it just like a kitchen timer. For this, the timer display makes the hour of day temporarily disappear.

- Press the hourglass symbol  . The display flashes; the hourglass symbol appears and flashes.



- Press + or - until the display shows the length of cooking time required (up to 59 minutes and 50 seconds).



The display stops flashing after a few seconds and the timer starts, counting down the time in seconds. When the time is up, the timer bleeps to warn you and the  symbol flashes.

Stop the bleeping by pressing the  touch control or **START/STOP**. Normal time is now displayed.

 **Il est possible de :**

- modifier le temps restant en appuyant sur la touche  et en réglant par les touches + ou -.
- annuler à tout moment la programmation en ramenant le temps sur 0.00 et en appuyant sur la touche **START/STOP**.

6. How to cook Economically

The autotimer should display only the time. This should not be flashing.

- Place your dish in the oven in accordance with the recommendations shown on the display.

Select the position "  " -> level 2 recommended.

GB

- Your oven proposes the optimal temperature for the chosen cooking mode: 200 °C. However, you can adjust this by using the button located under the display.

Example: position "  " adjusted to 190°C.

After this, the oven starts heating:

The temperature indicator begins operating and shows the temperature rising inside the oven.

When the set temperature is reached, the oven beeps three times.

For optimal "ECO" cooking, do not carry out preheating and do not open the door.

***This position allows you to make a 20% saving in energy while at the same time achieving identical cooking results.
The ECO position is used for the energy label.**

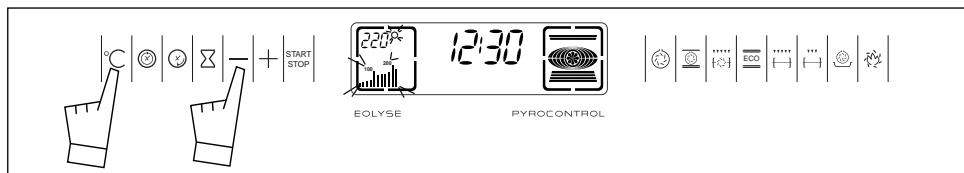


Following a cooking cycle, the oven's fan continues to operate for a while afterwards in order to ensure that everything cools down properly.

7. Entering your own choice of cooking temperature.

During the selection of the cooking mode or during the cooking cycle, you can enter your own choice of temperature:

- Press on the °C button until the temperature figures starts flashing.
- Adjust the temperature using the + or - buttons until you reach the temperature that you wish to record.
- Confirm your choice by pressing on button °C.



When you cook in future, the temperature that you have just recorded will be used.

This cooking temperature adjustment operation can be renewed as often as you wish.

8. Using the child safety.

In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls.

To do this:

- Press on the **START/STOP** button until you hear a long drawn-out beep.
Keep pressing on the touch control until the bleep stops and a key appears on the indicator panel.



- To unlock the controls, repeat the operation.

Press the **START/STOP** touch control until you hear a long bleep. Keep your finger on the touch control until the bleep stops and the **n-0** key disappears from the display panel.

Only the "independent timer" function remains functional.

9. The "Eolyse" program

Your oven is fitted with a system to deal with smells and fumes during cooking; this guarantees that all air leaving your oven has been purified. This program is activated for all cooking modes except the "defrost" setting, and stops operating as soon as you open the oven door.

GB

6. Cooking methods

Symbol	Feature	Description
	Fan oven A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.	Oven rapidly reaches the selected temperature. Some dishes can start off in the cold oven.
	Combined Cooking is carried out by the lower and upper elements at the bottom of the oven, and by the air circulation device.	Three associated heat sources: lots of heat at the bottom of the oven, a small amount of circulating heat and a slight grill effect.
	Turbo grill Cooking is done alternately by the top element and by the fan.	This mode combines the effects of the turbine and the grill. The grill directs infrared energy at the food and the air movement created by the turbine enhances this effect.
*	Conventional oven ECO Food is cooked by a top and bottom element. No fan.	This is an energy-saving programme that still produces good results. The ECO feature is used to label the oven.
	Double grill Cooking is carried out by the upper element.	The double grill covers the full surface of the oven shelf.
	Single grill Cooking is carried out by the upper element.	The single grill is equally efficient, but covers a smaller area.
	Warming oven Upper element at a control temperature, warm air is circulated.	Stays warm

* Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accor

Cooking methods

Recommendations

C^o Recom'd

- Recommended to prevent **meat drying out, and for cooking vegetables and fish and food** placed on up to 3 shelves.

min. recom'd max. **GB**

40° 180° 250°

- Recommended for **juicy quiches, pies and fruit tarts.**

min. recom'd max.

40° 200° 250°

- Recommended for sealing **red and white meat** and cooking it through and through.

min. recom'd max.

40° 195° 250°

Also for gently cooking **poultry** up to 2kg.

NB. All food is cooked without **pre-heating the oven**

min. recom'd max.

35° 200° 275

- Recommended for **grilling chops, sausages, and large prawns and for making toast.**

1 to 4

- Recommended for **leaving breads to rise** (keeping temperature below 40°C), keeping dishes warm and thawing food.

min. recom'd maxi

35° 80° 100°

'dance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC.

Cleaning the oven cavity

1. Pyrolysis explained

-Pyrolysis is a cleaning method during which the oven is heated to a high temperature to remove debris and splatter caused by spitting and dripping food. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.
- As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature off.

2. When to clean by pyrolysis

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle.

You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards.



Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

3. How to use the pyro-clean program

1)Carrying out an immediate pyrolysis cleaning session

- a) Remove any accessories from the oven and wipe off any excess grime.
- b) Check that the programmer displays normal time and that it is not flashing.



- c) Press the program selection touch control until the "Pyro-clean" program appears.

Your oven displays the pyro-clean symbols  and Ctl corresponding to "Pyro Control".



GB

You can select the another cycle ( 2h) non-changeable, by pressing the + touch control.

The  symbol will then be displayed on your oven together with "Pyr" which corresponds to the 2h Pyro cycle.



With this cycle the oven cannot be used for 2h 30. This time allows for cooling down until the door automatically unlocks itself.

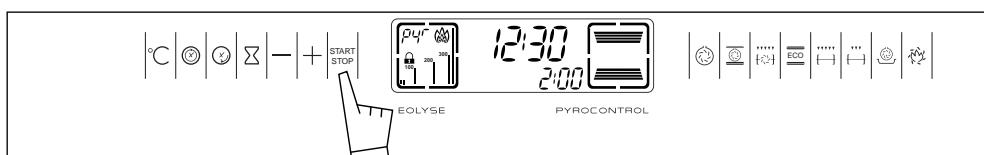
d) Press the **START/STOP** touch control.

For Pyro Control the  symbol moves.

For Pyro 2h the  symbol remains steady.

The door is locked automatically during pyro-cleaning (after a few minutes).

You can consult the finishing time for the pyro-clean cycle by pressing touch control  (Only for the Pyro 2h cycle).



After pyro-cleaning the  symbol remains lit until the door is automatically unlocked.

e) Stop the oven by pressing the **START/STOP** touch control.

f) After the oven has cooled down, use a damp cloth for removing the white ash.

The oven is now ready for use.

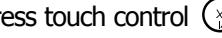
Note: The pyro-cleaning temperature cannot be altered. During the cleaning cycle the lighting is switched off. If your oven is still not clean after pyro-cleaning you have delayed cleaning too long. Repeat the operation.

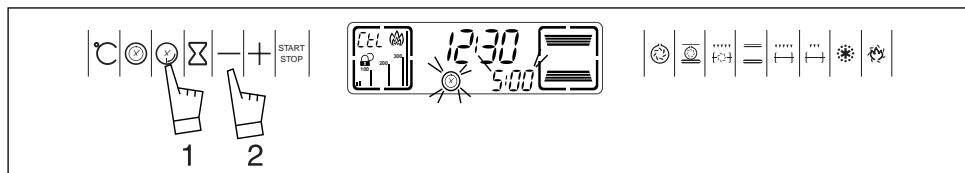
3. How to use the pyro-clean program

2) Program your pyro-clean to start when you want

Follow the instructions given in the section entitled "How to use the pyro-clean program", then:

1) For "Pyro Control":

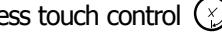
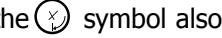
- a) Press touch control , the starting time of the pyro-clean program flashes and the  symbol also flashes to show that this time can be modified.

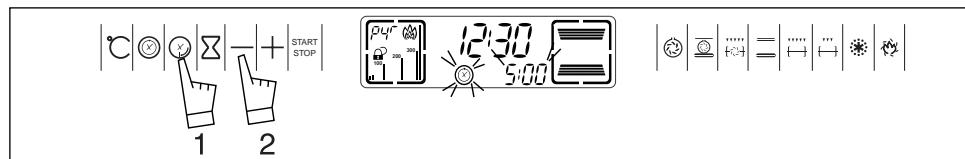


- b) Set the time the program is due to start by pressing the + or - touch controls.
Example: Begin the pyro-clean program at 5 am (05:00)
When the pyro-clean program is over press the **START/STOP** touch control.

NOTE : As the duration of the pyro-clean cycle is calculated during the cycle itself, depending on the state of the oven, you can only adjust the time at which the cycle starts.

2) For the 2 hour Pyro:

- a) Press touch control , the finishing time for the pyro-clean program flashes and the  symbol also flashes to show that this time can be modified.



- b) Set the time the program is due to finish by pressing the + or - touch controls.
Example: End of pyro-clean program at 5:00.
When the pyro-clean program is over press the **START/STOP** touch control.

Troubleshooting

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. **In all cases, check the following points:**

GB

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	<ul style="list-style-type: none">The oven isn't connected to the power supply.The fuse has blown.The temperature selected is too low.	<ul style="list-style-type: none">Connect to power supply.Change the fuse, checking that it is 16A.Increase the temperature selected.
The temperature light does not go out.	The door lock is faulty.	Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	<ul style="list-style-type: none">The lamp is unusable.The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	<ul style="list-style-type: none">Change the bulb.Connect to power supply or change fuse.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	<ul style="list-style-type: none">The door is not shut properly.The door-locking system is faulty.	<ul style="list-style-type: none">Check the door is properly closed.Contact the After-Sales Service.
Your oven makes a beeping noise	<ul style="list-style-type: none">During cooking.When cooking is complete.	<ul style="list-style-type: none">The temperature of your choice has been reached.Your programmed cooking cycle is complete.
Your oven displays <i>n - 0</i>	<ul style="list-style-type: none">When you press on the buttons.The controls are locked (child safety).	<ul style="list-style-type: none">This is normal operation.To cancel it, press the Start/Stop button for a prolonged length of time until the symbol disappears.

Changing a bulb

- The light bulb is housed in the ceiling of your oven.

⚠ Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.

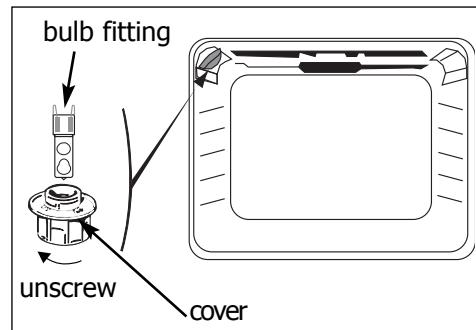
a) Unscrew the protective shade (see diagram).

b) Pull the bulb out.

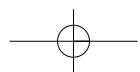
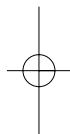
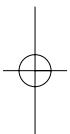
A bulb is used:

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



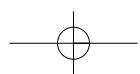
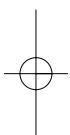
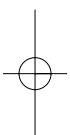
GB



Copy here the details that are on your oven manufacturer's plate:

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

DE



Inhalt

Vorwort	S.57
Präsentierung Ihres Backofens	
Beschreibung des Gerätes	S.58
Zubehör	S.59-60
Sicherheitshinweise	S.61
Backofeninstallation	
Stromanschluss	S.62
Austausch des Stromzuführungskabels	S.63
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S.64
Benutzung Ihres Backofens	
Ihre Programmschaltuhr im Detail	S.65
Stellen der Uhr des Backofens	S.66
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch	S.67
Programmierung eines Garvorgangs	S.68-69
Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt	S.70
Durchführung eines sparsamen Garvorgangs	S.71
Wie programmieren Sie Temperaturen nach Ihren persönlichen Bedürfnissen	S.72
Wie wird die Kindersicherung betätigt	S.72
Die Funktion "Eolyse"	S.73
Die Garfunktionen des Backofens	S.74-75
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	
Was ist eine Pyrolyse	S.76
Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden	S.76
Wie wird eine pyrolyse durchgeführt	S.76-78
Was bei Betriebsanomalien tun	S.79
Wie wird eine lampe ausgewechselt	S.80

*In der Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen,*



*Sicherheitshinweise und,
Ratschläge und Tips.*

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen Backofen von DE DIETRICH erworben und wir bedanken uns dafü.

Unsere Forschungsteams entwickelten für Sie eine neue Generation von Geräten, die durch ihre Qualität, ihr Design und ihre technologische Weiterentwicklung überdurchschnittliche Produkte darstellen, in denen ein außergewöhnliches Know-how zum Ausdruck kommt.



Mit klaren Linien und einer modernen Ästhetik, integriert sich Ihr neuer Backofen von DE DIETRICH harmonisch in Ihre Küche und verbindet auf perfekte Weise einfache Benutzung und Leistung.

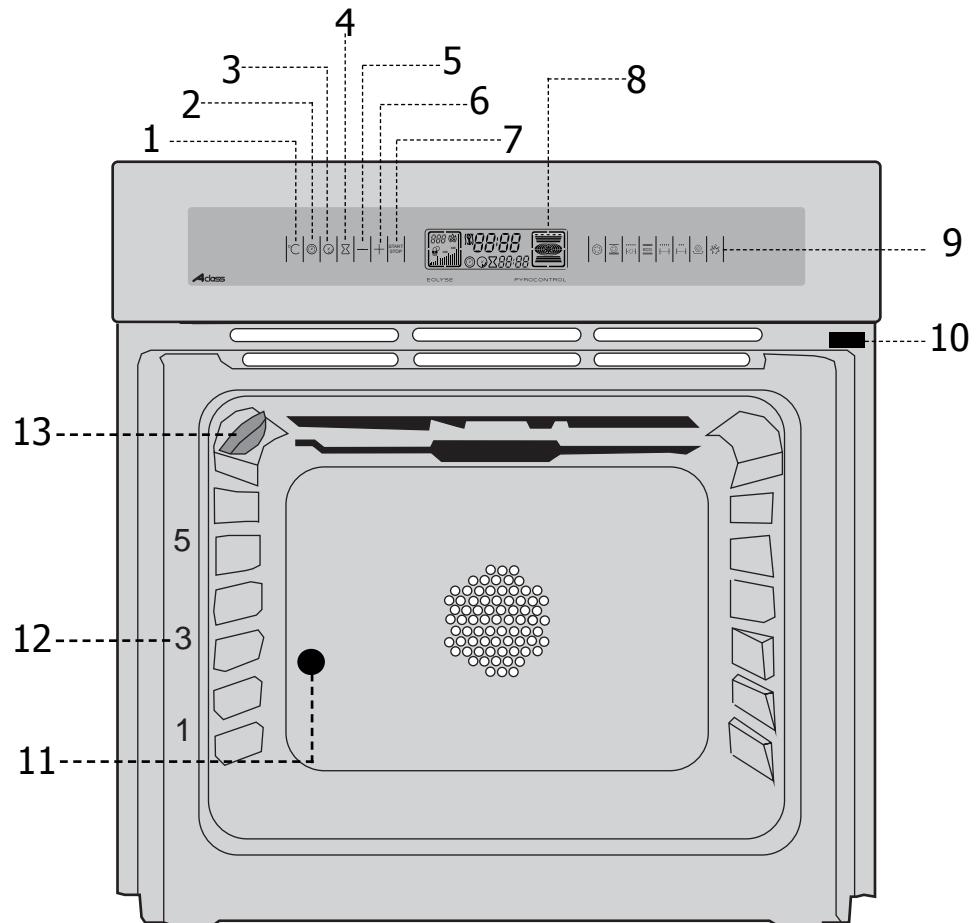
Die Produktreihe von DE DIETRICH enthält auch eine breite Auswahl an Kochplatten, Backöfen, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die zu Ihrem neuen Backofen von DE DIETRICH gut passen.

Darum bemüht, Ihre Ansprüche, was unsere Produkte betrifft, ständig bestmöglich zufrieden zu stellen, steht unser Verbraucherservice gerne zu Ihrer Verfügung und ist bereit, Ihren Vorschlägen zuzuhören und all ihre Fragen zu beantworten (Adresse am Ende dieser Broschüre).

An der Spitze der Innovation, trägt DE DIETRICH zur Verbesserung des täglichen Lebens bei, indem das Unternehmen immer leistungsstärkere Produkte auf den Markt bringt, die einfach zu benutzen sind, die Umwelt respektieren und darüber hinaus ästhetisch und zuverlässig sind.

Die Marke DE DIETRICH.

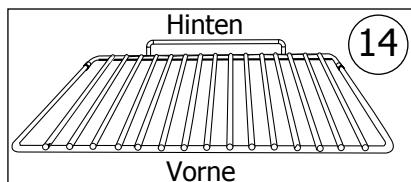
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- | | |
|--|--|
| 1 Einstellung der Temperaturen | 8 Programmschaltuhr |
| 2 Gardauer | 9 Funktionswählschalter |
| 3 Garende | 10 Erfassungskontakt der Türöffnung |
| 4 unabhängiger Kurzzeitschalter | 11 Loch für den Drehspieß |
| 5-6 Einstellung der Gardauer und Temperaturen | 12 Anzeige der Einschubebene |
| 7 Schalter Ein / Aus | 13 Lampe |

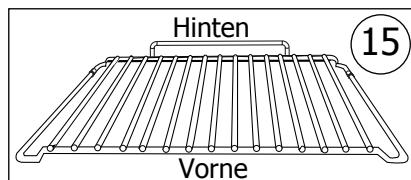
Zubehör (je nach Modell)



Kippsicherer Einschubrost

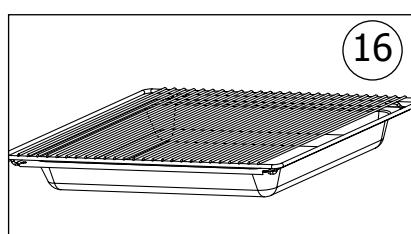
Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltende Behälter und Formen benutzt werden.

DE



Kippsicherer gewölbter inschubrost

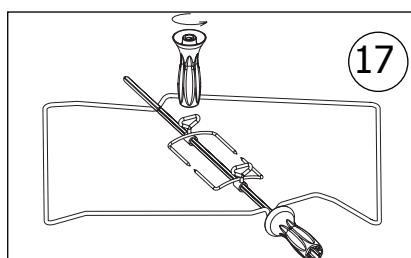
Benutzung wie die des flachen Einschubrostes. Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.



Tiefes Blech + Einschubrost (Fettpfanne)

Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett des gebrillten Fleisches auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung

der Backofenwände zur Folge.



Bratenspieß

Für seine Benutzung :

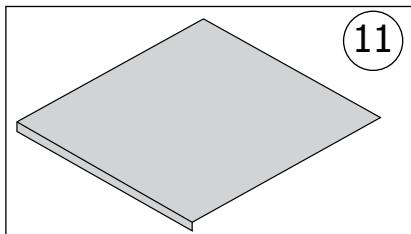
- Zum Auffangen des Bratensaftes, die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubebene N° 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Boden des Backofens stellen.
- Eine Gabel auf den Spieß schieben, das zu bratende Stück aufspießen und die zweite Gabel auf

den Spieß schieben; das Ganze zentrieren und die Gabeln festschrauben.

- Den Spieß auf seinen Träger legen.
- Die Spießspitze in das Loch an der Backofenrückwand stecken.
- Den Griff losschrauben und entfernen. Nach dem Bratvorgang den Griff wieder an den Spieß schrauben, um denselben ohne Verbrennungsrisiko aus dem Ofen entfernen zu können

Am Ende des Griffs ermöglicht Ihnen eine Vertiefung, die Gabeln loszuschrauben.

Zubehör (je nach Modell)



Backblech
(auf den Rost in den Ofen schieben)
Auf dem flachen Trägerrost, wird es zum
Backen von Gebäck, Kuchen und Pizzas
verwendet.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch aussüren. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DE

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN :

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.

- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.

- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür, können die erreichbaren Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**

- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiß. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.

- Nach einem Garvorgang die Zubehörteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierendes Topflappen.

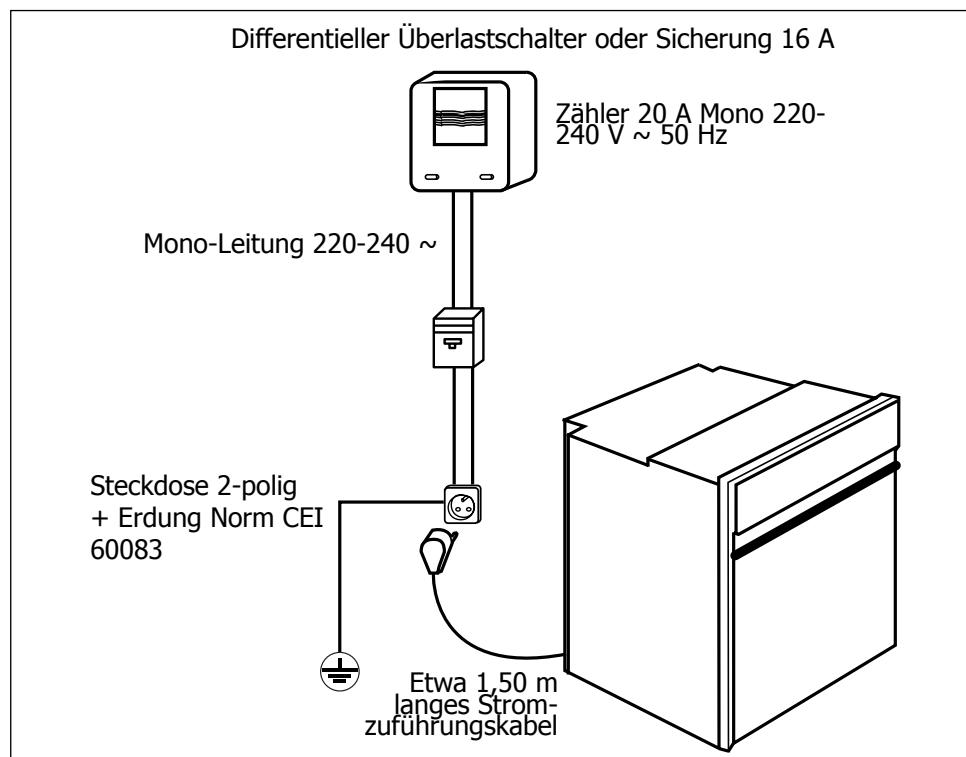
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.

Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschalttem Backofen durchgeführt werden.

- **Während eines Reinigungsvorgangs werden die erreichbaren Flächen heißer, als bei einer normalen Benutzung. Kleine Kinder davon fernhalten.**

Backofeninstallation

Stromanschluss



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Kabel Ihrer elektrischen Installation einen für die normale Versorgung Ihres Gerätes ausreichenden Querschnitt aufweisen.

Ihr Gerät muss mit einer Sicherung von 16 Ampere ausgestattet sein.

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.

- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen sein. Der Schutzeleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme (⊕) des Gerätes anzuschliessen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.
- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutralleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutralleiter des Stromnetzes verbunden sein.

Backofeninstallation

Austausch des Stromzuführungskabels

- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein: **DE**

- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.

- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrillen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.

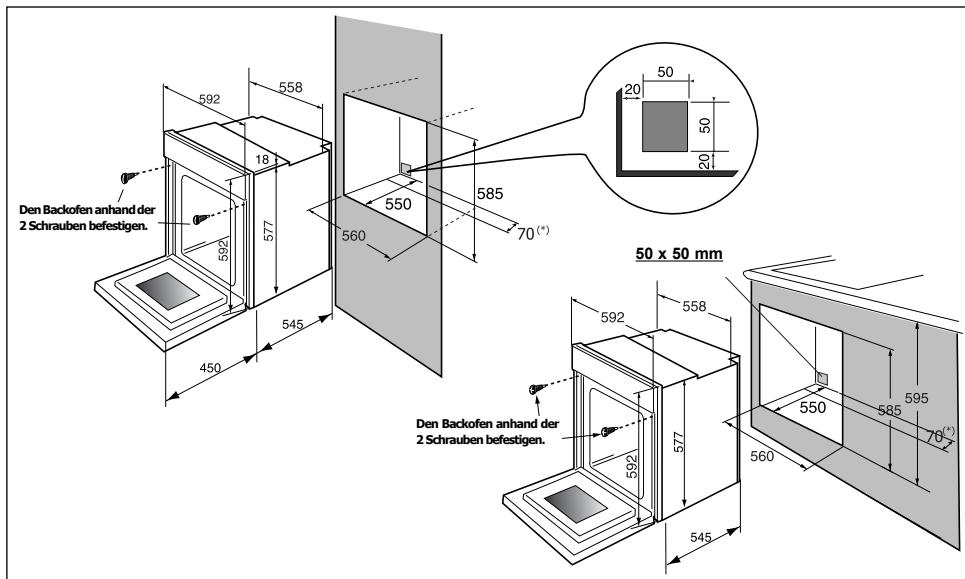
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.

- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschliessen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter die Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Neutralleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

! Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch eine mangelhafte oder fehlende Erdung des Geräts entstehen.

Backofeninstallation

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

- 1) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen
- 2) In die Möbelwand ein Loch von Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

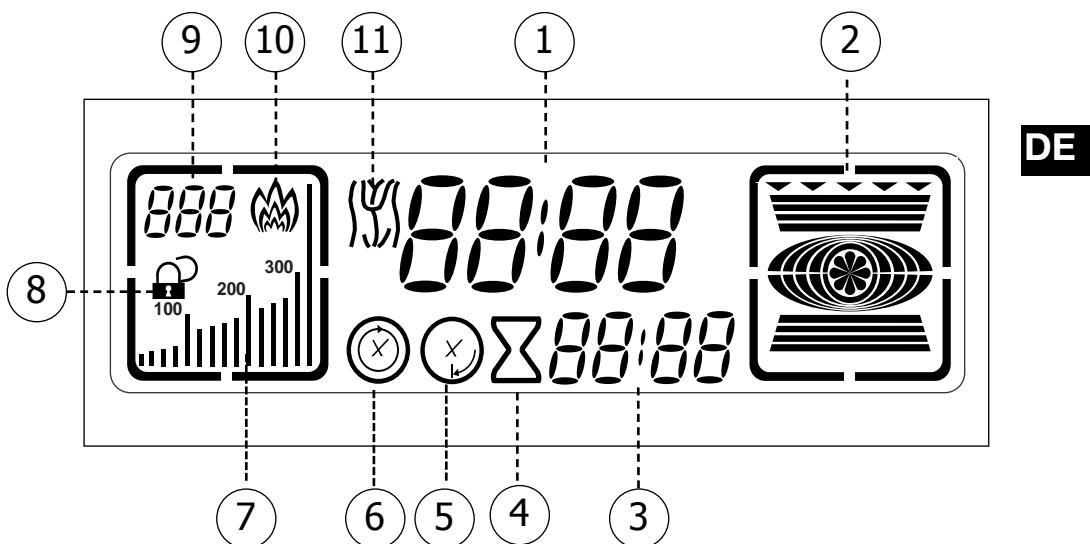
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass Ihre Installation konform ist, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit seiner Montage beauftragen

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail



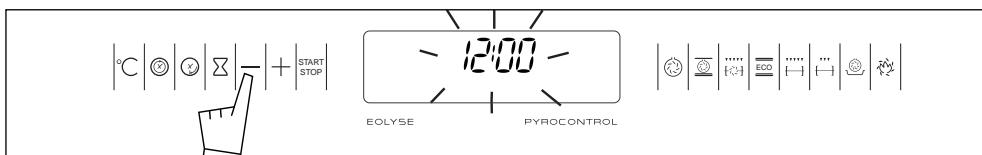
- 1 Anzeigefeld der Uhrzeit
- 2 Anzeigefeld der Garart
- 3 Anzeigefeld der Gardauer
- 4 Timer-Symbol
- 5 Garende-Anzeige
- 6 Gardauer-Anzeige
- 7 Anzeige des Temperaturanstiegs
- 8 Anzeige der Verriegelung für die Pyrolyse
- 9 Anzeige der Temperatur
- 10 Anzeige der Pyrolyse
- 11 Anzeige der "EOLYSE"

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

a) Bei der Inbetriebnahme

- Die Anzeige blinkt.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein (mit gedrückter Taste kann man die Ziffern abrollen lassen).



Beispiel: 12h30.



- Betätigen Sie die Taste **START/STOP** um die Uhrzeit zu bestätigen.

b) Aktualisierung der Zeit der Uhrfunktion

- Betätigen Sie die Tasten **(O)** und **(X)** gleichzeitig mehrere Sekunden bis die Anzeige blinkt.



- Aktualisieren Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder -.

- Betätigen Sie die Taste **(X)** um die Uhrzeit zu bestätigen.



Wenn keine Bestätigung mit der Taste **(X), erfolgt wird die neue Uhrzeit automatisch nach einigen Sekunden gespeichert.**

Benutzung Ihres Backofens

3. Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit angeben; diese darf nicht blinken.

- Wählen Sie die Zubereitungsart:

Wählen Sie anschließend die Funktion.

Beispiel: Position "  ".



Die empfohlene Temperatur wird angezeigt.

Beispiel : 220°

Die gewählte Zubereitungsart wird angezeigt

- Betätigen Sie die Taste **START/STOP** um die Zubereitung zu starten.

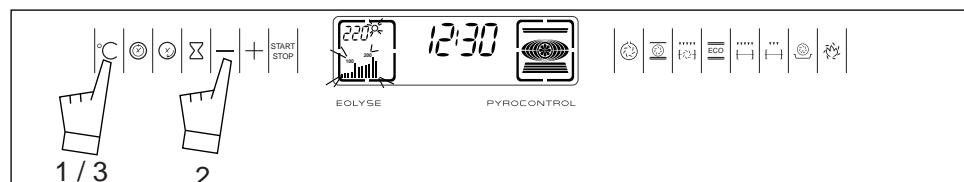


Die Anzeige der Zubereitungsart wird aktiviert und die Anzeige des Temperaturanstiegs erscheint (Referenz T °C + T °C des Backofens).

Ihr Backofen bietet Ihnen die optimalste Temperatur an.

Trotzdem können Sie die Temperatur verändern:

- Betätigen Sie die Taste **°C**. Die Anzeige des Temperaturanstiegs blinkt.
- Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten + oder - ein.
- Speichern Sie die Eingabe durch Betätigung der Taste **°C** (wenn keine Bestätigung mit der Taste **°C**, erfolgt, wird die Eingabe automatisch nach einigen Sekunden gespeichert).



Wenn die eingegebene Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Temperaturanstiegs blinkt nicht mehr.

Besonderer Fall: **Grill mit variabler Leistung:** 

- Empfohlene Leistung: -4- = 100%
- Einstellung von - 1 - = 50% bis - 4 - = 100%

HINWEIS: Nur wenn der Grill () mit der maximalen Leistung betrieben wird, darf die Tür angelehnt sein (-4-). Bei allen anderen Leistungen für das Grillen muß die Tür geschlossen bleiben

- Beenden Sie das Grillen, indem Sie die Taste **START/STOP** 1 Sekunde betätigen.

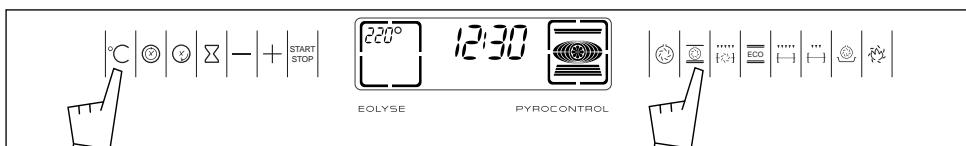
Benutzung Ihres Backofens

4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Mit sofortigem Start:

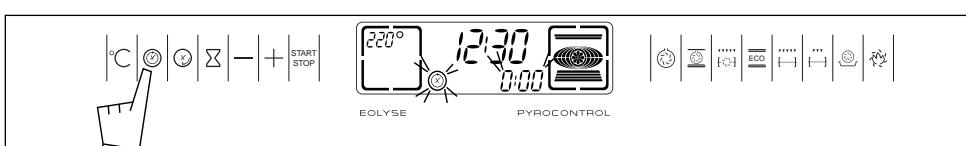
- Stellen Sie die gewünschte Zubereitungsart ein und stellen Sie eventuell die Temperatur ein.

Beispiel: Position Ober- / Unterhitze Temperatur 220°

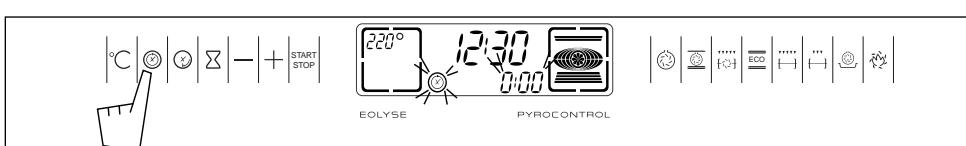


- Betätigen Sie die Taste "Dauer der zubereitung"

Die Dauer **0:00** und das Symbol blinken, um Ihnen zu zeigen, daß die Einstellung jetzt möglich ist.



- Betätigen Sie die Tasten + oder -, um die gewünschte Zeit einzustellen.
Beispiel: Dauer 25 Minuten.



Die eingestellte Dauer wird automatisch nach einigen Sekunden gespeichert, oder kann sofort durch die Betätigung der Taste gespeichert werden.

In diesem Fall blinkt das Symbol nicht mehr.

Nach diesen Aktionen heizt der Backofen auf.

Am Ende der Zubereitung ertönt während einiger Minuten ein akustisches Signal und das Symbol blinkt.

Das akustische Signal kann durch die Betätigung der Taste **START/STOP** innerhalb 1 Sekunde gelöscht werden.

Sie können die Zubereitung jederzeit beobachten oder verändern, indem Sie die Taste betätigen.

Um die Programmierung zu löschen, betätigen Sie die Taste **START/STOP**.

Benutzung Ihres Backofens

b) Mit späterem Start (eingegebenes Ende der Gardauer)

Verfahren Sie wie bei der programmierten Zubereitung; aber nach Ablauf der Zubereitungsdauer,

- betätigen Sie die Taste "Ende der Zubereitung"  , Die Uhrzeit des Endes der Zubereitung und das Symbol  werden blinkend angezeigt, um Ihnen zu zeigen, daß eine Einstellung jetzt möglich ist.

DE

Beispiel: es ist 12h30.

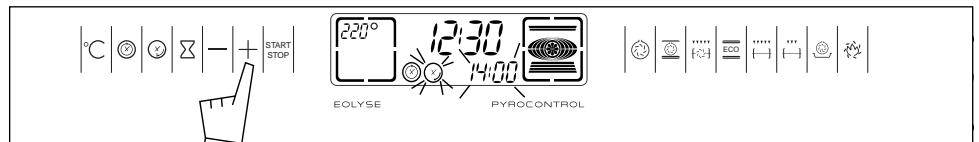
Sie haben eine Zubereitungsdauer von 30 Minuten programmiert.

Die angezeigte Uhrzeit des Endes der Zubereitung ist 13h.



Stellen Sie das Ende der Zubereitung ein, indem Sie die Tasten + oder - betätigen.

Beispiel: Ende der Zubereitung 14h.



Stellen Sie das Ende der Zubereitung ein, indem Sie die Tasten + oder - betätigen.
Nach diesen Änderungen schaltet der Backofen die Heizfunktion so ein, daß die Zubereitung um 14h beendet ist.



Sie können:

- die Uhrzeit am Ende der Gardauer jederzeit ändern;
- das Ende der Gardauer durch Druck auf die Taste  anzeigen;
- die Programmierung jederzeit durch Druck auf die Taste START/STOP annullieren.

5. Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt

Ihr Backofen ist mit einer von **der Funktionsweise** des Backofens unabhängigen elektronischen Schaltuhr ausgestattet, mit der das Rückwärtszählen einer Zeitdauer möglich ist. In diesem Fall hat die Anzeige der unabhängigen Schaltuhr eine Priorität gegenüber der Uhrzeit.

- Betätigen Sie die Taste  . Die Anzeige blinkt und das Symbol Sanduhr erscheint und blinkt ebenfalls.



- Betätigen Sie die Tasten + oder - bis die gewünschte Dauer erscheint (maximal 59 Minuten und 59 Sekunden).



Nach einigen Sekunden hört das Blinken der Anzeige auf und die unabhängige Schaltuhr beginnt mit dem Rückwärtszählen in Sekunden. Am Ende des Rückwärtszählens ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol  blinkt. Um das akustische Signal zu beenden, betätigen Sie die Tasten  oder **START/STOP**.

 **Sie können:**
- die restliche Garzeit durch Druck auf  und einer Neueinstellung anhand der Tasten + oder - ändern;
- die Programmierung jederzeit annullieren, indem Sie die Gardauer auf 0.00 zurückdrehen und die Taste START/STOP drücken.

6. Durchführung eines sparsamen Garvorgangs

Im Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit sichtbar sein, diese darf nicht blinken.

- Ihr Gericht den Anweisungen des Anzeigefelds entsprechend in den Backofen schieben.

Die Position wählen "  " -> empfohlene Einschubebene: 2.

- Ihr Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur für den gewählten Garvorgang vor: 200°. Sie können diese jedoch anhand des unter dem Anzeigefeld vorhandenen Knopfes justieren. 

Position "  " auf 190°C justiert.

Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen:

Die Anzeige des Temperaturanstiegs gerät in Bewegung und gibt den Anstieg der Temperatur im Backofen an.

3 Pieptöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Um das ECO-Garen (sparsame Garen) zu optimieren, den Backofen nicht aufheizen und seine Tür nicht öffnen.

***Diese Position ermöglicht eine Ersparnis von bis zu 20% bei gleichbleibenden Garergebnissen.**

Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt.

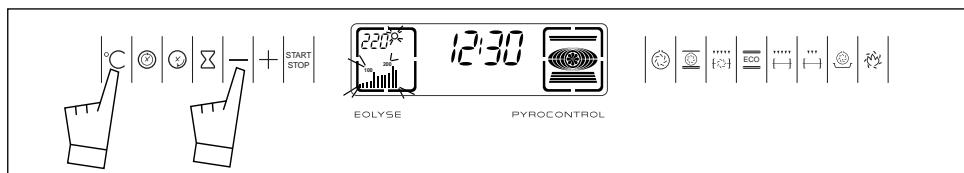


Nach einem Garzyklus funktioniert das Gebläse noch einige Zeit weiter, um ein korrektes Abkühlen der verschiedenen Elemente zu gewährleisten.

7. Wie programmieren Sie Temperaturen nach Ihren persönlichen Bedürfnissen

Bei der Wahl der Zubereitungsart oder während der Zubereitung können Sie Temperaturen nach Ihren Bedürfnissen einspeichern:

- Betätigen Sie die Taste °C bis die Ziffern der Temperaturanzeige blinken.
- Stellen Sie die Referenztemperatur die Sie speichern möchten mit den Tasten + oder - ein.
- Speichern Sie die Eingabe durch Betätigung der Taste °C.



Bei den folgenden Zubereitungen können Sie die gespeicherte Temperatur benutzen.

Das Speichern von persönlichen Temperaturen können Sie wiederholen so oft Sie wollen.

8. Wie wird die Kindersicherung betätigt

Damit ein unbeabsichtigtes Einschalten Ihres Backofens ausgeschlossen wird, können Sie die Bedienung des Backofens verriegeln. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Betätigen Sie die Taste **START/STOP** bis ein kurzes akustisches Signal und anschließend ein langes akustisches Signal ertönt.

Lassen Sie die Taste erst dann los, wenn das akustische Signal aufhört



und in der Anzeige ein Schlüssel erscheint.

- Zum Entriegeln der Bedienung des Backofens führen Sie die gleiche Operation noch einmal durch. Lassen Sie die Taste **START/STOP** erst dann los, wenn das akustische Signal aufhört und der Schlüssel n - 0 in der Anzeige verschwindet. Nur die Funktion "Unabhängige Schaltuhr" bleibt weiterhin in Betrieb.

9. Die Funktion "Eolyse"

Ihr Backofen ist mit einem System für die Eliminierung von Gerüchen und Dampf während des Zubereitens ausgestattet, um eine reine Luft am Herdaustritt zu garantieren.

Diese Funktion wird bei allen Zubereitungsarten außer in der Position "Auftauen" aktiviert. Beim Öffnen der Tür wird sie automatisch deaktiviert.

DE

6. Die Garfunktionen des Backofens

Symbol Funktionsbezeichnung Funktionsbeschreibung

	Heissluft Das Garen erfolgt anhand des am Boden des Backofens vorhandenen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.	► Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.
	Kombiniertes Garen Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	► Drei zusammen arbeitende Heizquellen: starke Hitze von unten, etwas Umluftheit und eine Grill-Nuance.
	Turbogrill Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.	► Dieser Modus kombiniert die Auswirkungen der Turbine mit der des Grills; der Grill schickt die Infrarotstrahlen auf die Nahrungsmittel und die durch die Turbine verursachte Luftumwälzung schwächt ihre Auswirkungen ab.
* 	Traditionell ECO (Sparprogramm) Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	► Diese Position ermöglicht es, Energie zu sparen, ohne die Garqualität zu beeinträchtigen. Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt.
	Doppelgrill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes.	► Der Doppelgrill bedeckt die ganze Grillfläche. Während der einfache Grill für kleinere Mengen genauso effizient ist.
	Einfacher Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes.	
	Warmhalten Dosierung des am Backofenboden vorhandenen Heizelementes verbunden mit der Luftumwälzschraube.	► Hält die Gerichte warm.

*Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Direktive 2002/40/CE für

Die Garfunktionen des Backofens

Garfunktionen des Backofens

Empf. T°

► Empfohlen, damit weißes Fleisch, Fisch und Gemüse saftig bleiben. Für vielfältiges Garen in bis zu 3 Einschubebenen.	mini 40°	empf. 180°	maxi 250°
--	-------------	---------------	--------------

DE

► Empfohlen für Speckkuchen, Pasteten und Obstkuchen mit saftigen Früchten.	mini 40°	empf. 200°	maxi 250°
--	-------------	---------------	--------------

► Empfohlen zum Anbraten und Braten von rotem und weißem Fleisch . Zum langsamen Braten von Geflügel bis 2 kg.	mini 40°	empf. 195°	maxi 250°
--	-------------	---------------	--------------

Hinweis: alle Garfunktionen erfolgen ohne Aufwärmen des Backofens.	mini 35°	empf. 200°	maxi 275
---	-------------	---------------	-------------

► Empfohlen zum Grillen von auf den Rost gelegten Koteletts, Würstchen, Brot in Scheiben und Kaisergranaten .	1 - 4
---	-------

► Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopfteig ... zu begünstigen. 40° nicht überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).	mini 35°	empf. 80°	maxi 100°
--	-------------	--------------	--------------

ir die schriftliche Auszeichnung auf dem energetischen Etikett benutzte(n) Sequenz(en).

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

1. Was ist eine Pyrolyse

- Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Backofengarraums bei besonders hoher Temperatur, was es ermöglicht alle, aufgrund von Spritzern oder überlauenden Speisen entstandenen Verschmutzungen zu eliminieren. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator zerstört.
- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garen erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad sie rechtfertigt
- Aus Vorsichtsmaßnahmen kann der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür erfolgen. Sowie die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, auch wenn Sie den "Funktionswählschalter" auf 0 stellen.

2. Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden

Wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt. Ihr Backofen strömt kalt, infolge verschiedener Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch ...) einen unangenehmen Geruch aus.

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck Quiches Lorraines, Aufläufe, etc	Zubereitungen durchgeführt werden muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß) gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß:	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird

 **Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.**

3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

1) Starten einer sofortigen Pyrolyse

- Entnehmen Sie die Roste und Bleche aus dem Backofen und entfernen Sie den gröbsten Schmutz, der durch Überkochen entstanden ist.
- Prüfen Sie ob die Uhrzeit in der Programmierung angezeigt wird und das sie nicht blinkt.



- Auf die Taste des Funktionswählschalters drücken, bis die Funktion "Pyrolyse" erscheint.

Im Anzeigefeld erscheint das Pyrolysensymbol  und Ctl, das der "Pyro Control" entsprechende Zeichen.



Sie können eine andere, nicht veränderbare Pyrolysedauer wählen ( 2h) indem Sie die Taste + betätigen.

In der Anzeige erscheint das Pyrolysensymbol  sowie Pyr, was einer Pyrolysedauer von 2 Stunden entspricht. **DE**



Der Backofen kann jetzt für 2h30 nicht benutzt werden. In dieser Zeit ist die Abkühlungsdauer bis zur Entriegelung der Tür inbegriffen.

d) Betätigen Sie die Taste **START/STOP**

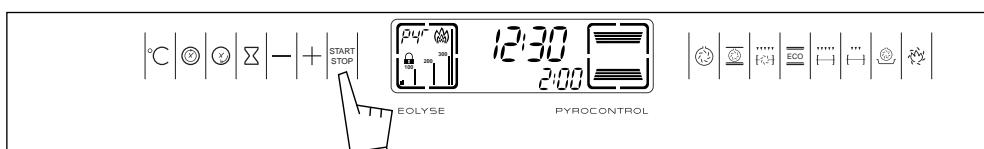
Das Symbol  der Pyro Control wird aktiviert.

Für die Pyrolyse von 2h blinkt das Symbol  nicht.

Die Tür verriegelt sich während der Pyrolyse (nach einigen Minuten).

Wenn Sie die Taste  betätigen, sehen Sie die Uhrzeit bei der die Pyrolyse beendet wird (gilt nur für die 2h Pyrolyse).

Am Ende der Pyrolyse leuchtet das Symbol  solange, bis die Tür entriegelt ist.



e) Schalten Sie Ihren Backofen aus, indem Sie die Taste **START/STOP** betätigen.

f) Wenn der Backofen kalt ist, benutzen Sie ein feuchtes Tuch um die weiße Asche zu entfernen.

Jetzt ist Ihr Backofen wieder sauber und kann für eine neue Zubereitung benutzt werden.

Hinweis: Die Reinigungstemperatur kann nicht verändert werden. Während des Pyrolysezykluses bleibt die Beleuchtung ausgeschaltet.

Wenn Ihr Backofen nach einer Pyrolyse nicht sauber ist, haben Sie zu lange gewartet. Den Vorgang wiederholen.

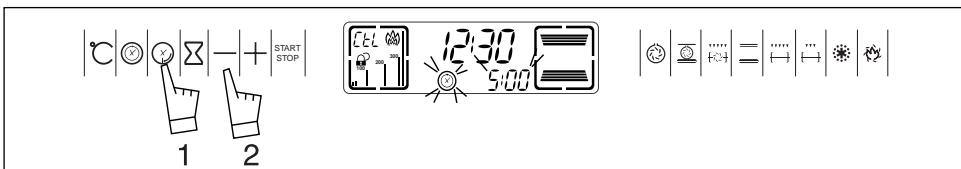
3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

2) Durchführung einer verzögerten Pyrolyse

Verfahren Sie wie bei der "Sofortigen Pyrolyse" und dann:

1) Für die "Pyro Control":

- a) Betätigen Sie die Taste . Die Uhrzeit des Beginns der Pyrolyse blinkt und das Symbol  blinkt auch, um Ihnen zu zeigen, daß die Einstellung jetzt möglich ist.

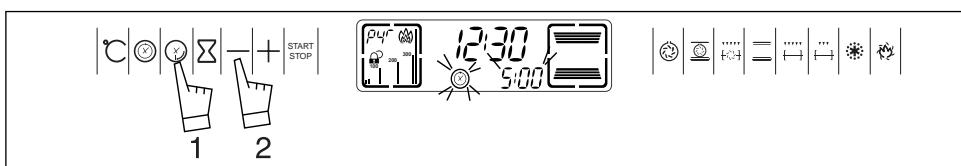


- b) Stellen Sie die Uhrzeit des Beginns der Pyrolyse mit Hilfe der Tasten + oder - ein.
Beispiel: Beginn der Pyrolyse um 5h00.
Wenn die Pyrolyse beendet ist, betätigen Sie die Taste **START/STOP**.

HINWEIS: Die Berechnung der optimalen Dauer der Pyrolyse je nach Verschmutzungsgrad des Backofens erfolgt während der Pyrolyse. Sie können nur die Uhrzeit des Beginns der Pyrolyse einstellen.

2) Für die Pyrolyse einer Dauer von 2 Stunden :

- a) Betätigen Sie die Taste . Die Uhrzeit der Beendigung der Pyrolyse blinkt und das Symbol  blinkt auch, um Ihnen zu zeigen, daß die Einstellung jetzt möglich ist.



- b) Stellen Sie die Uhrzeit der Beendigung der Pyrolyse mit Hilfe der Tasten + oder - ein.
Beispiel: Ende der Pyrolyse um 5h00.
Wenn die Pyrolyse beendet ist, betätigen Sie die Taste **START/STOP**.

Was bei Betriebsanomalien tun

Sie haben Zweifel bezüglich des korrekten Funktionierens Ihres Backofens. Dies heißt nicht unbedingt, daß eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie dennoch in allen Fällen folgende Punkte.**

Sie stellen fest, daß ...	Die möglichen Ursachen sind	Was ist zu tun	DE
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Der Backofen ist nicht angeschlossen.• Die Sicherung ist ausgefallen.• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none">- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.- Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A).- Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.	
Der Temperaturanzeiger blinkt	<ul style="list-style-type: none">• Verriegelungsfehler der Türe.	<ul style="list-style-type: none">- Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Die Lampe des Backofens brennt nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Die Lampe ist durchgebrannt.• Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	<ul style="list-style-type: none">- Wechseln Sie die Lampe aus.- Schließen Sie den Backofen an oder wechseln Sie die Sicherung.	
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Die Tür ist nicht richtig verschlossen.• Verriegelungssystem fehlerhaft.	<ul style="list-style-type: none">- Prüfen Sie das Schließen der Tür.- Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Ihres Backofens gibt Pieptöne von sich.	<ul style="list-style-type: none">• Während eines Garvorgangs.• Am Ende eines Garvorgangs.	<ul style="list-style-type: none">- Die Ihrer Wahl entsprechende, eingegebene Temperatur ist erreicht.- Ihr programmierter Garvorgang ist beendet.	
Es erscheint folgende Anzeige 	<ul style="list-style-type: none">• Wenn Sie auf die Tasten drücken• Verriegelung der Bedienelemente für die Kindersicherung.	<ul style="list-style-type: none">- Normaler Betrieb.- Zum Annullieren so lange auf Start/Stop drücken, bis das Symbol verschwindet.	

Wie wird eine Lampe ausgewechselt

- Die Lampe befindet sich an der Decke des Innenraums des Backofens.

 Vor jedem Eingriff in die Glühlampe den Ofen abschalten, um jeglichen Spannungsstoß zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen lassen.

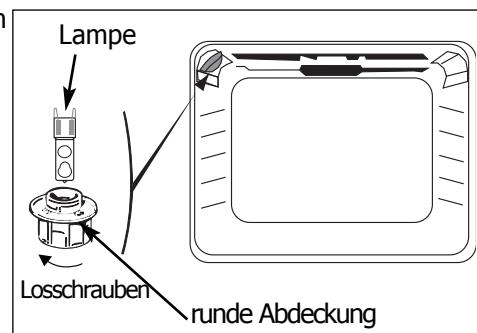
a) Das Beobachtungsfenster abschrauben (siehe nebenan).

b) Die Lampe herausziehen .

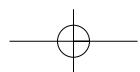
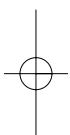
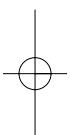
Daten der Lampe :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Schrauben Sie eine neue Birne ein, montieren Sie die Fassung wieder und schließen Sie Ihren Backofen wieder an.



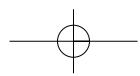
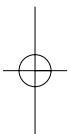
DE



Notieren Sie hier die auf dem Geräteschild Ihrer Abzugshaube stehenden Angaben:



NL



Inhoud

Inleiding	P.85
Indeling van uw oven	
Beschrijving van de oven	P.86
Oventoebehoren	P.87-88
Veiligheidsaanwijzingen	P.89
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	P.90
Vervanging van de voedingskabel	P.91
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.92
Gebruik van uw oven	
De programmaschakelaar	P.93
Instellen van het uur van de oven	P.94
Onmiddellijk bakken	P.95
Hoe programmeer ik een bakcyclus	P.96-97
Gebruik van de schakelklok	P.98
Bakken met energiebesparing (ECO-bakken)	P.99
Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur	P.100
Kinderbeveiliging	P.100
De Eolyse-functie	P.101
Bakwijzen van de oven	P.102-103
Reiniging van de binnenzijde van de oven	
Wat is een pyrolyse	P.104
Wanneer is een pyrolysereiniging nodig	P.104
Hoe voer ik een pyrolyse uit	P.104-106
Problemen en oplossingen	P.107
Vervanging van de ovenlamp	P.108

In deze gebruikshandleiding geeft symbol



veiligheidsaanwijzingen en symbool,
tips en praktische richtlijnen aan

Inleiding

Geachte klant,

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

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld die dank zij hun kwaliteit, design en technologische evolutie hoogwaardige toestellen met de allernieuwste mogelijkheden zijn.

NL

Dank zij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw oven van DE DIETRICH perfect in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw kookplaat is een combinatie van technologisch vernuft, optimale kookprestaties en esthetische schoonheid.

In het gamma van DE DIETRICH-produkten vindt u een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwasautomaten en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonieus met uw oven van DE DIETRICH kunnen worden gecombineerd.

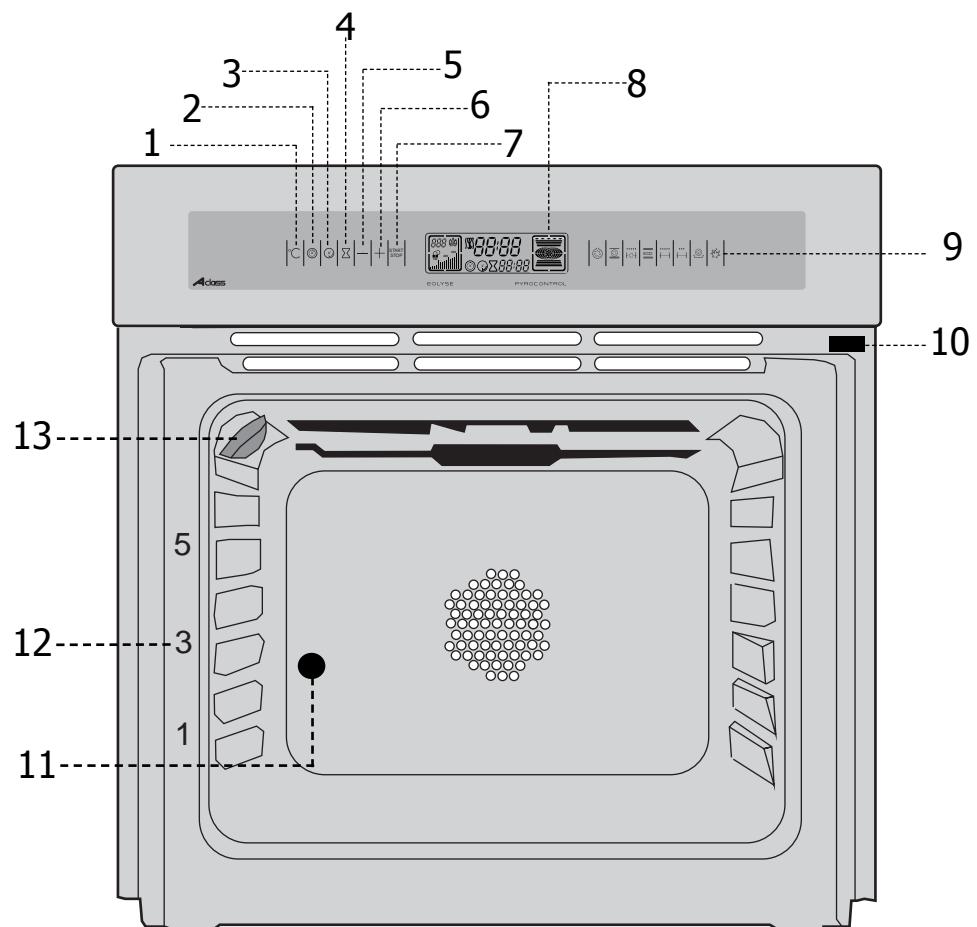
Buiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verderhelpen (zie achteraan deze handleiding).

DE DIETRICH heeft haar apparaten dan ook zo ontworpen dat ze een waardevolle bijdrage leveren om het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler te maken. Niet voor niets is DE DIETRICH een kwaliteitsmerk dat een nieuwe levensstijl garandeert.

Veel succes met uw nieuw apparaat

DE DIETRICH.

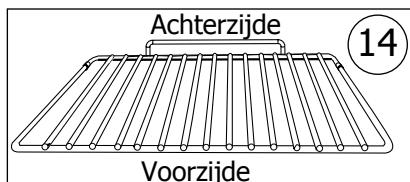
Indeling van uw oven



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

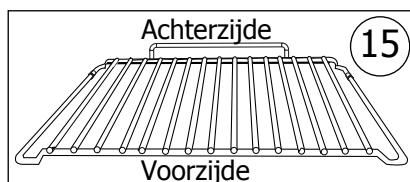
- | | |
|---|---|
| 1 Instellen van temperatuur | 8 Programmaschakelaar |
| 2 Bakduur | 9 Keuzeknop |
| 3 Einde baktijd | 10 Detectiecontact voor openen en sluiten van ovendeur |
| 4 Onafhankelijke schakelklok | 11 Opening voor draaispit |
| 5-6 Instellen van tijdsgegevens en temperatuur | 12 Nummer inschuifsleuf |
| 7 Toets Aan/uit | 13 Lamp |

Oventoebehoren (volgens model)



Ovenrooster met kantelbeveiliging

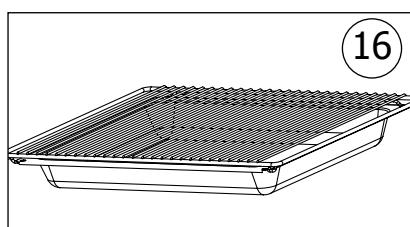
Op dit rooster kan u alle soorten schotels en bakvormen met het te bereiden of te gratineren gerecht plaatsen.



Ovenrooster met kantelbeveiliging met gebogen randen

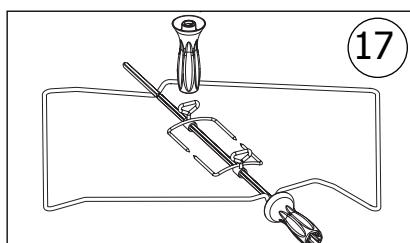
NL

Gebruik : zie ovenrooster hierboven.
De vorm van dit ovenrooster is speciaal ontwikkeld om uw gerecht op een hoogte tussen twee inschuifsluven in te kunnen bakken.



Diepe ovenschaal + rooster (braadslee)

Plaats deze ovenschaal onder het ovenrooster om braadvet en braadsap op te vangen. U kan deze braadslee ook voor de helft met water vullen om een gerecht in bain-marie te bereiden. Leg nooit te roosteren of te braden vlees in de braadslee. De braadslee zal dan sterk spatten op de ovenwanden.



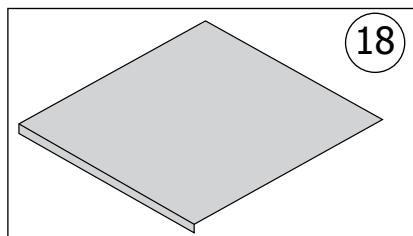
Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?

- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuifsluven vanaf de ovenbodem om braadsap op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kan u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.
- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.

- Plaats het braadspit op het draagkader.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achteraan in de oven om het spit vast te zetten.
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kan u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden. Het uiteinde van het handvat is zo ontworpen dat u het makkelijk kan losdraaien.

Oventoebehoren (volgens model)



Bakplaat

(om op het ovenrooster te plaatsen)

Plaats de bakplaat rechtstreeks op het ovenrooster. U kan de bakplaat gebruiken voor het bakken van gebak, taart, pizza enz...

Veiligheidsaanwijzingen

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

EERSTE GEBRUIK :

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

NL

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingsvoeg de oven volledig af.

- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.

- **Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Hou kinderen op een afstand.**

- Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak uiteraard nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.

- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagkader voor het draaispit enz...). Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.

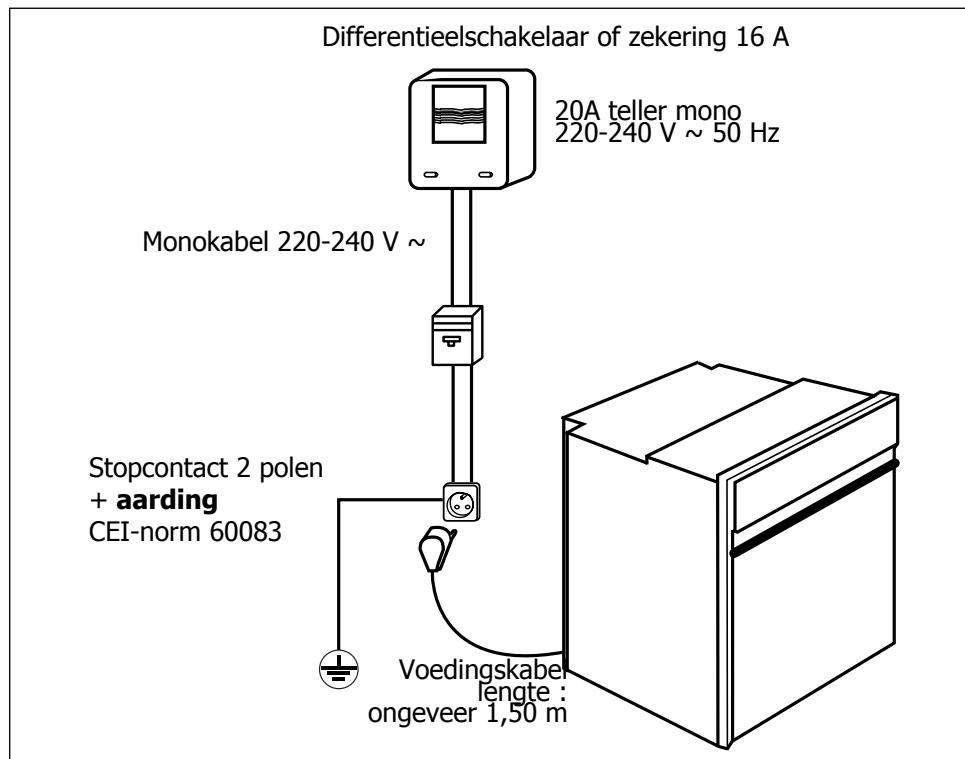
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.

Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

- **Tijdens een ovenreiniging worden de onderdelen van de oven warmer dan tijdens een normaal gebruik van de oven. Hou kinderen op een afstand.**

Installatie van uw oven

Elektrische aansluiting



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

De zekering van uw installatie dient 16 Ampère te bedragen.

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

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding) overeenkomstig de norm CEI 60083 of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
- Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.
- De nulleider van de oven (blauwe draad) dient met de nulleider van het elektriciteitsnet te worden verbonden.

Installatie van uw oven

Vervanging van de voedingskabel

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

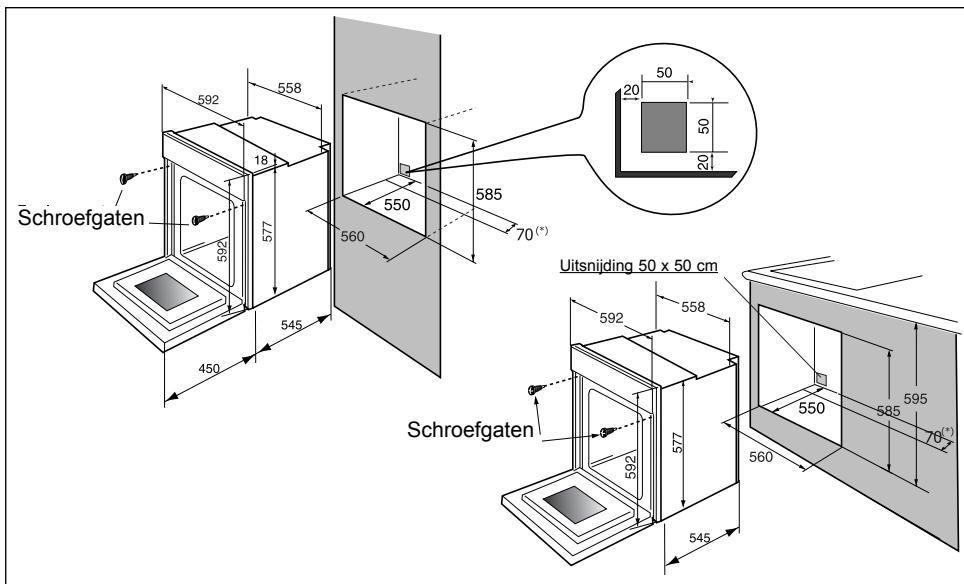
Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :

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

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

Installatie van uw oven

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven



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

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

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

Werkwijze :

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

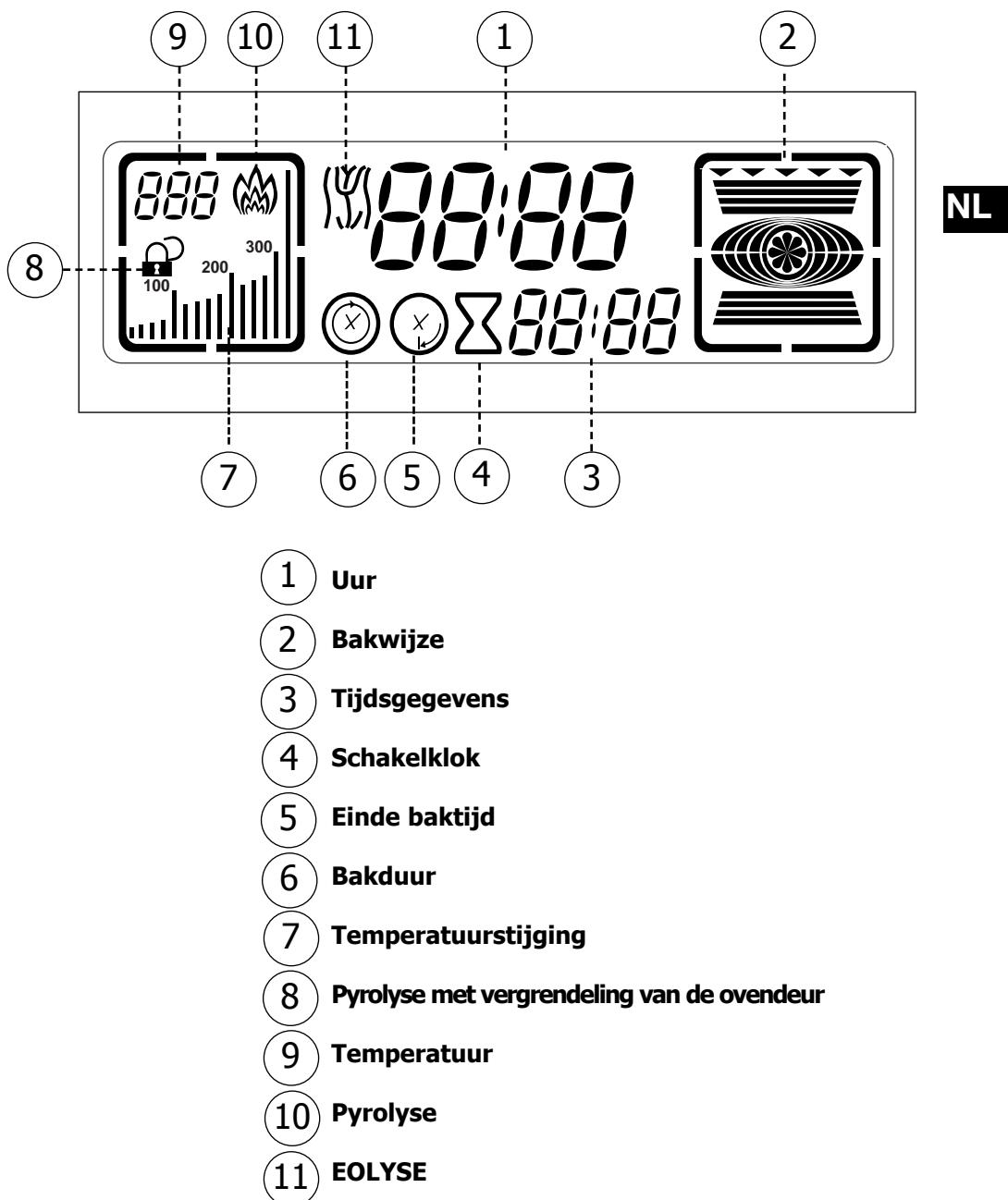
(*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



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

Gebruik van uw oven

1. De programmaschakelaar



Gebruik van uw oven

2. Instellen van het uur van de oven

a) Tijdens het aansluiten van de oven

- De display knippert.
- Stel het uur met de toetsen + en - in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).



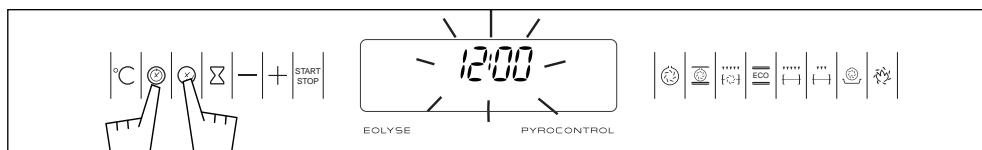
Voorbeeld : 12u30.



- Druk op de toets **START/STOP** om de uurinstelling te bevestigen.

b) Wijzigen van het ingestelde uur

- Druk gelijktijdig enkele sekonden lang op de toetsen **(X)** en **(Y)** tot de display begint te knipperen.



- Pas het uur met de toetsen + of - aan.
- Druk op toets **(X)** om het nieuwe uur te bevestigen.



Indien u het nieuwe uur niet met de toets **(X), bevestigt, zal de display na enkele sekonden zelf het uur bevestigen.**

Gebruik van uw oven

3. Onmiddellijk bakken

De programmaschakelaar mag enkel het uur vermelden en mag niet knipperen.

- Keuze van de bakwijze

Kies de bakstand die u wil gebruiken.

Voorbeeld : positie "  ".



NL

De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op de display.

Voorbeeld : 220°

De gekozen bakstand verschijnt op de display.

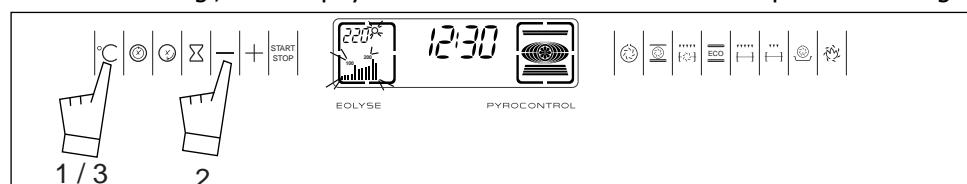
- Druk op de toets **START/STOP** om de bakcyclus te starten.



De bakstandindicator op de display gaat branden en op de temperatuurindicator kan u de stijging van de temperatuur in de oven volgen (onder de ingestelde baktemperatuur wordt de huidige temperatuur van de oven in verticale streepjes aangegeven).

Op de display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.
U kan de temperatuur evenwel als volgt wijzigen :

- Druk op toets **°C**. De indicator van de temperatuurstijging knippert.
- Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan.
- Druk op toets **°C** om de nieuwe instelling te bevestigen. Indien u de nieuwe instelling niet met de toet **°C** bevestigt, zal de display na enkele sekonden zelf de nieuwe temperatuur bevestigen.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een piepton en gaat de indicator van de temperatuurstijging ononderbroken branden.

Bijzonder geval : **Grill met variabel vermogen** : 

- Voorgesteld vermogen : -4- = 100%
- Instelbaar tussen -1- = 50% tot - 4 - = 100%

OPMERKING : U dient de ovendeur enkel op een kiertje te zetten indien u de grill () op maximumvermogen (-4-). heeft ingesteld. Bij de andere grillvermogens sluit u de ovendeur altijd volledig.

- Druk 1 seconde lang op toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

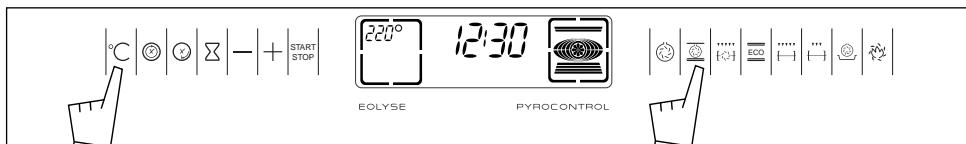
Gebruik van uw oven

4. Hoe programmeer ik een bakcyclus

a) Onmiddellijk starten:

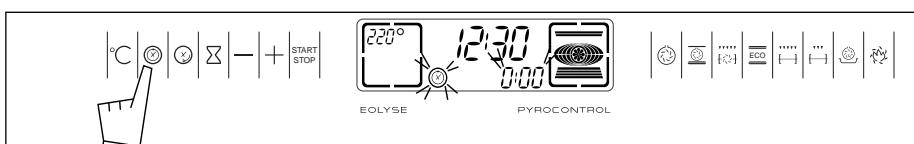
- Stel de bakwijze in en pas eventueel de baktemperatuur aan.

Voorbeeld : bakstand natuurlijke convectie temperatuur 220°



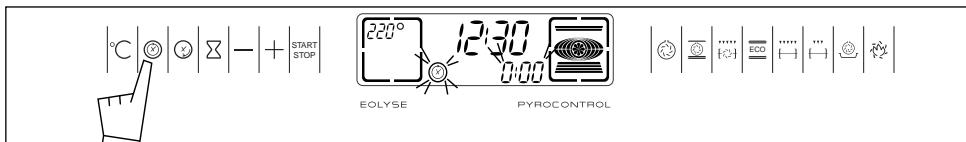
- Druk op de toets "baktijd"

De bakduur knippert op **0:00**. Ook het symbool knippert om aan te geven dat u nu de bakduur kan instellen.



- Druk op de toetsen + of - om de gewenste baktijd in te stellen.

Voorbeeld : 25 minuten baktijd.



De display zal na enkele sekonden automatisch de baktijd registreren. U kan de ingestelde baktijd ook zelf bevestigen met een druk op toets .

Op dit moment verschijnt het uur opnieuw op de display en zal de baktijdindicator ononderbroken gaan branden.

De oven begint nu te werken.

Na de baktijd weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen en gaat de indicator knipperen.

Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de bieptonen te stoppen.

Met een druk op toets kan u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen.

Om de programmatie te wissen, drukt u op de toets **START/STOP**.

Gebruik van uw oven

b) Met uitgesteld begin (instelling van einduur)

Volg de aanwijzingen onder "Hoe programmeer ik een bakcyclus?" en ga nadien als volgt tewerk.

- Druk op de toets "einde baktijd" . Het normale einduur van de ingestelde baktijd verschijnt en knippert. Ook de indicator "einde baktijd"  knippert om aan te geven dat u de eindtijd kan wijzigen.

Voorbeeld : Het is 12u30.

NL

U heeft een baktijd van 30 min. geprogrammeerd.

Op de display staat de normale eindtijd van de bakcyclus : 13u00.



- U kan de eindtijd met de toetsen + en - aanpassen.

Voorbeeld : Einde baktijd 14u00.



Nadat u het einduur van de bakcyclus heeft gewijzigd en bevestigd, gaat het symbool van het einduur ononderbroken branden.

Na deze wijziging zal de oven pas beginnen werken op het moment dat het ingestelde einduur (14u00) wordt bereikt.



U kan op elk moment :

- het einduur van de bakcyclus wijzigen,
- het einduur van de bakcyclus oproepen met de toets .
- de programmatie annuleren met een druk op de toets START/STOP.

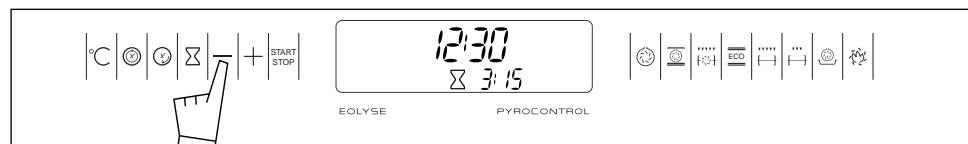
5. Gebruik van de schakelklok

Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok **die onafhankelijk** van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen. Bij gebruik van de schakelklok wordt het uur van de schakelklok op de display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

- Druk op de zandloper-toets . De display en het zandloper-symbool verschijnen en knipperen.



- U kan de gewenste tijd met de toetsen + en - instellen (maximaal 59 minuten 59 sekonden).



Na enkele minuten stopt de display met knipperen en begint de tijd van de schakelklok sekondengewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het zandloper-symbool  knipperen. Druk op de zandloper-toets  of toets **START/STOP** om de biepton te stoppen.



U kan :

- de resterende bakduur wijzigen met een druk op toets  en de toetsen + en -.
- de programmatie op elk moment annuleren door de duur op **0:00** te zetten en op de toets **START/STOP** te drukken.

6. Bakken met energiebesparing (ECO-bakken)

De programmaschakelaar mag enkel het uur vermelden en niet knipperen.

- Plaats uw ovenschaal in de oven volgens de aanbevelingen in de display.

Kies de stand "  " -> inschuifsluif 2 wordt aanbevolen.

- Uw oven geeft u nu de optimale temperatuur voor de gekozen bakwijze : 200°C.
U kan deze temperatuur evenwel nog wijzigen met de knop onder de display.

stand "  " en temperatuur gewijzigd op 190°C.

NL

De oven zal nu starten :

Op de temperatuurindicator kan u de stijging van de temperatuur in de oven volgen.

3 pieptonen geven aan dat de door u ingestelde temperatuur is bereikt.

Om de functie ECO-bakken (spaarzaam bakken) optimaal te benutten, raden wij u aan de oven niet voor te verwarmen en de ovendeur niet te openen.

***In deze stand kan u tot 20% energieverbruik sparen zonder dat uw bakresultaat er onder zal lijden.**

De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.

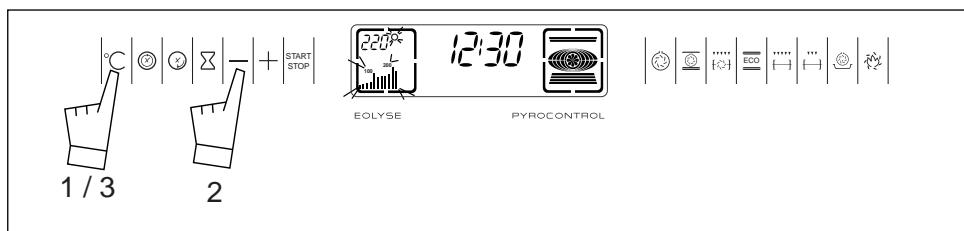


Om een goede afkoeling van de verwarmingselementen van uw oven te garanderen, zal de ventilator van de oven na elke bakcyclus nog even blijven doorwerken.

7. Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur

Tijdens het kiezen van een bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kan u voor de gekozen bakstand als volgt een persoonlijke vaste baktemperatuur instellen :

- Druk op toets °C tot de temperatuurindicator begint te knipperen.
 - Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.
 - Druk op toets °C om deze temperatuur te bevestigen.



Indien u bij een volgend gebruik van uw oven opnieuw dezelfde bakstand kiest, zal de door u ingestelde persoonlijke vaste temperatuur worden weergegeven. U kan de persoonlijke baktemperatuur uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.

8. Kinderbeveiliging

Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kan u uw bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een korte bieptoont en vervolgens een lange bieptoont hoort.

Laat de toets pas los nadat de bieptoontje is gestopt en de sleutel op de display verschijnt.



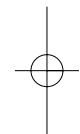
- Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier tewerk. Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange bieptoont hoort. Laat de toets pas los nadat de bieptoont is gestopt en de sleutel **R - U** van de display is verdwenen. Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke schakelklok" nog.

9.De Eolyse-functie

Uw oven is voorzien van een systeem voor de verwerking van rook en geuren tijdens een bakcyclus. Bij het openen van de oven zal u dan ook enkel zuivere baklucht ruiken.

U kan de Eolyse-functie in alle bakstanden activeren, behalve in de stand "ontdooien". De Eolyse wordt uitgeschakeld zodra u de oven opent.

NL



6. Bakwijzen van de oven

Symbool	Functie	Beschrijving van de functie
	Hetelucht Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsschroef.	▶ Snelle stijging van de oven temperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.
	Gecombineerd bakken Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsschroef.	▶ Drie warmtebronnen : veel warmte onderaan, een beetje hetelucht en een beetje grill.
	Turbogrill Het bakken gebeurt afwisselend met het bovenste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsschroef.	▶ Deze stand combineert de werking van de luchtschroef en de grill. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudgeel. De heteluchtturbine zwakt de bruining af.
*	Traditioneel ECO-bakken Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de luchtvermengingsschroef.	▶ In deze stand kan u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.
	Dubbele grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement	▶ In de dubbele grill wordt het hele oppervlak van het ovenrooster bestraald. Met de enkele grill behaalt u hetzelfde grillresultaat, maar voor kleinere gerechten.
	Enkele grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement.	
	Warmhouden De werking van het onderste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef wordt zo gedoseerd dat het gerecht enkel wordt warmgehouden.	▶ Warmhouden.

* Gebruikte sekwenties voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket overeen

Bakwijzen van de oven

Aanbevelingen

- Aanbevolen stand om **wit vlees, vis en groenten** zacht te houden. Deze stand kan worden gebruikt om tot 3 gerechten samen te bereiden.

- Aanbevolen stand voor quiches, **taarten en taarten met saphoudend fruit**.

Aanbevolen T°

mini	aanbevolen	maxi
40°	180°	250°

mini	aanbevolen	maxi
40°	200°	250°

NL

- Aanbevolen stand om **rood en wit vlees** te bruinen en te doorbakken. Eveneens aanbevolen om gevogelte tot 2 kg langzaam te bakken.

Opmerking : alle bereidingen gebeuren **zonder voorverwarming**.

mini	aanbevolen	maxi
40°	195°	250°

mini	aanbevolen	maxi
35°	200°	275

- Aanbevolen stand voor het **grillen van koteletten,worsten,sneedjes brood en gamba's** op het ovenrooster.

1 tot 4

- Aanbevolen stand voor het bakken van **brood, brioches, kouglof...** zonder dat de temperatuur boven de 40°C uitkomt (opwarmen van borden, ontdooiën).

mini	aanbevolen	maxi
35°	80°	100°

enkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.

Reiniging van de binnenzijde van de oven

1. Wat is een pyrolyse

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

2. Wanneer is een pyrolysereiniging nodig

Een pyrolysereiniging is ook nodig indien er bij het voorverwarmen rookvorming optreedt of tijdens een bakcyclus overmatig veel rook wordt ontwikkeld.
Een pyrolysereiniging is ook nodig indien uw oven na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerecht...) een onaangename geur verspreidt.

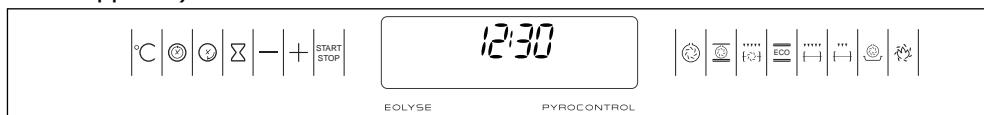
WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés.	Bakken zonder spatten Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel) gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lambsbout.	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwanden zitten.

 **Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.**

3. Hoe voer ik een pyrolyse uit

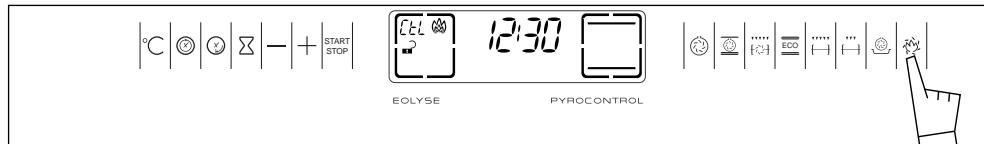
1) Onmiddellijke pyrolyse

- Verwijder alle oven toebehoren uit de oven. Verwijder eventuele grote bakresten.
- Op de programmaschakelaar staat normaal het uur vermeld (mag niet knipperen).



- Druk op de functietoets tot de functie "Pyrolyse" verschijnt.

Op de display verschijnt het pyrolysesymbool  en de vermelding Ctl (Pyro Control).



Met een druk op de toets + kan u 1 andere niet wijzigbare pyrolyseduur selecteren ( 2u).

Op de display verschijnt het pyrolysesymbool  en de vermelding Pyr (Pyrolyse van 2 uur). **NL**



Bij deze pyrolyseduur is de oven 2u30 niet beschikbaar. De reinigingstijd omvat eveneens de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de ovendeur.

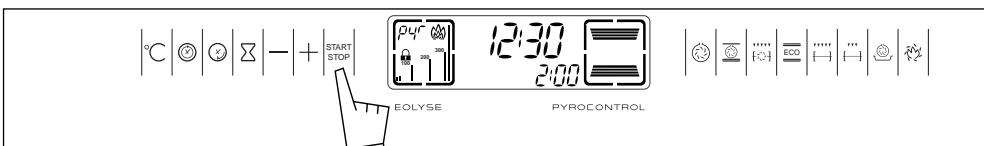
d) Druk op de toets START/STOP

Bij Pyro Control gaat het symbool  knipperen.

Bij Pyro 2u gaat het symbool  ononderbroken branden.

De ovendeur wordt tijdens de pyrolysereiniging vergrendeld (na ongeveer enkele minuten).

U kan het eindstip van de pyrolysereiniging raadplegen door op toets  te drukken (enkel bij de functie Pyro 2u).



Na de pyrolyse blijft het symbool  branden tot de ovendeur wordt ontgrendeld.

e) Druk op de toets START/STOP om de oven te stoppen.

f) Nadat de oven is afgekoeld, veegt u met een vochtige doek de witte as van de ovenwanden.

De oven is nu opnieuw proper en gebruiksklaar voor een volgende bakcyclus.

Opmerkingen : De reinigingstemperatuur kan niet worden gewijzigd. Tijdens de pyrolysecyclus is de ovenverlichting uitgeschakeld.

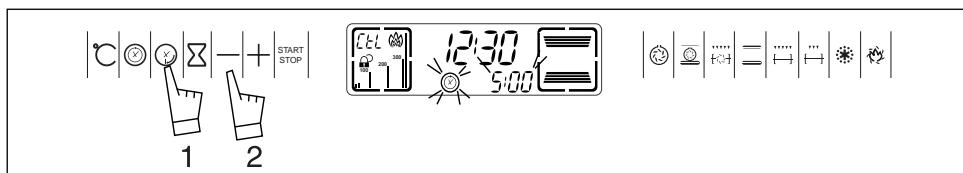
3. Hoe voer ik een pyrolyse uit?

2) Geprogrammeerde pyrolyse

Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Onmiddellijke pyrolyse" en ga nadien als volgt tewerk:

1) Voor de functie Pyro Control :

- a) Druk op toets  , Het beginuur van de pyrolysereiniging knippert en het symbool  knippert om aan te geven dat u het beginuur nu kan instellen.



- b) Stel het beginuur in met de toetsen + en -.

Voorbeeld : beginuur van de pyrolysereiniging om 5u00.

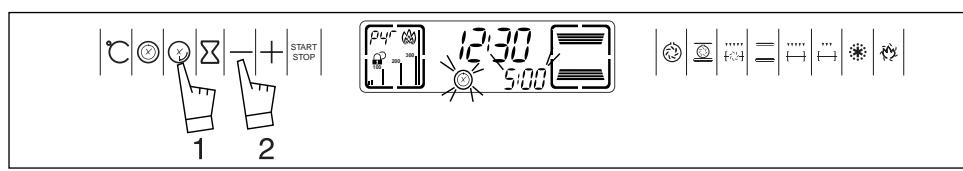
Na afloop van de pyrolysereiniging drukt u op de toets **START/STOP**.

OPMERKING : Omdat de oven voor de berekening van de optimale pyrolyse-duur rekening houdt met de bevuilingsgraad van de oven tijdens de pyrolysereiniging, kan u enkel het beginuur van de pyrolysereiniging instellen.

2) Voor de functie Pyro 2 uur :

- a) Druk op toets  , Het einduur van de pyrolyse knippert en de

indicator (symbool) knippert om aan te geven dat u het uur kan aanpassen .



- b) Stel het einduur van de pyrolyse in met de toetsen + of -.

Voorbeeld : de pyrolyse eindigt om 5u00.

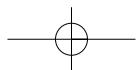
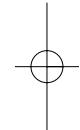
Na de pyrolysereiniging drukt u op de toets **START/STOP**.

Problemen en oplossingen

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none">• De oven is niet aangesloten.• De zekering van de installatie is defect.• De baktemperatuur is te laag.	<ul style="list-style-type: none">- Sluit de oven aan.- Vervang de zekering van uw installatie (16 A).- Verhoog de baktemperatuur.
De T°c-indicator knippert.	<ul style="list-style-type: none">• De ovendeur is niet vergrendeld.	<ul style="list-style-type: none">- Neem contact op met de servicedienst
De ovenverlichting werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none">• De lamp is defect.• De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	<ul style="list-style-type: none">- Vervang de lamp.- Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolyse reiniging werkt niet.	<ul style="list-style-type: none">• De ovendeur is niet goed gesloten.• Het vergrendelingssysteem is defect.	<ul style="list-style-type: none">- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.- Neem contact op met de servicedienst.
U hoort een biepton.	<ul style="list-style-type: none">• Tijdens een bakcyclus• Na een bakcyclus.	<ul style="list-style-type: none">- De aanbevolen baktemperatuur is bereikt.- De bakcyclus is beëindigd.
verschijnt op de display 	<ul style="list-style-type: none">• Tijdens een druk op een toets.• Bedieningspaneel is vergrendeld (kinderbeveiliging)	<ul style="list-style-type: none">- Dit is normaal.- Druk lang op Start/Stop om dit symbool te laten verdwijnen.

NL



Vervanging van de ovenlamp

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.



Trek altijd de stekker van uw oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

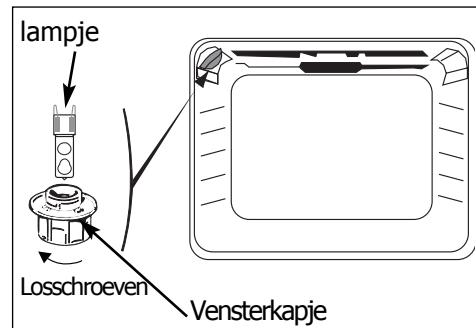
- Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

- Verwijder het lampje.

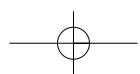
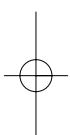
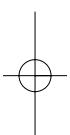
Kenmerken van de lampje :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

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



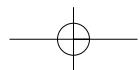
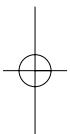
NL



Noteer hieronder de gegevens van het identificatieplaatje van uw oven :

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

DK



Indholdsfortegnelse

Indledning	S.113
Oversigt over ovnen	
Beskrivelse af apparatet	S.114
Tilbehør	S.115-116
Sikkerhedsanvisninger	S.117
Installation af ovnen	
Elektrisk tilslutning	S.118
Udskiftning af fødekablet	S.119
Nyttedimensioner ved indbygning af ovnen	S.120
Brug af ovnen	
Beskrivelse af programvælgeren	S.121
Indstilling af ovnens ur	S.122
Tilberedning med øjeblikkelig start	S.123
Hur programmerar man ugnen?	S.124-125
Brug af timeren	S.126
Tilberedning med ECO-funktion	S.127
Sådan vælges personlige indstillinger af ovnens temperatur	S.128
Børnesikring	S.128
Brug af funktionen "Eolyse"	S.129
Ovnens tilberedningsmåder	S.130-131
Rengøring af ovnen indvendigt	
Hvad er en pyrolyse?	S.132
Hvornår er der brug for en pyrolyse?	S.132
Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion	S.132-134
Fejlfinding	S.135
Udskiftning af el-pæren ?	S.136

I betjeningsvejledningen angiver,



sikkerhedsanvisninger,

gode råd og vejledning

Indledning

Kære kunde,

Tak fordi De har valgt en ovn fra DE DIETRICH.

Vores udviklingsafdeling har udarbejdet en ny generation af apparater, så madlavning bliver en daglig glæde.

Vi har til denne nye DE DIETRICH ovn foretrukket et moderne design med rene linjer, så ovnen med sine brugervenlige funktioner og høje ydeevne kan indgå som en harmonisk del af Deres køkken.

DK

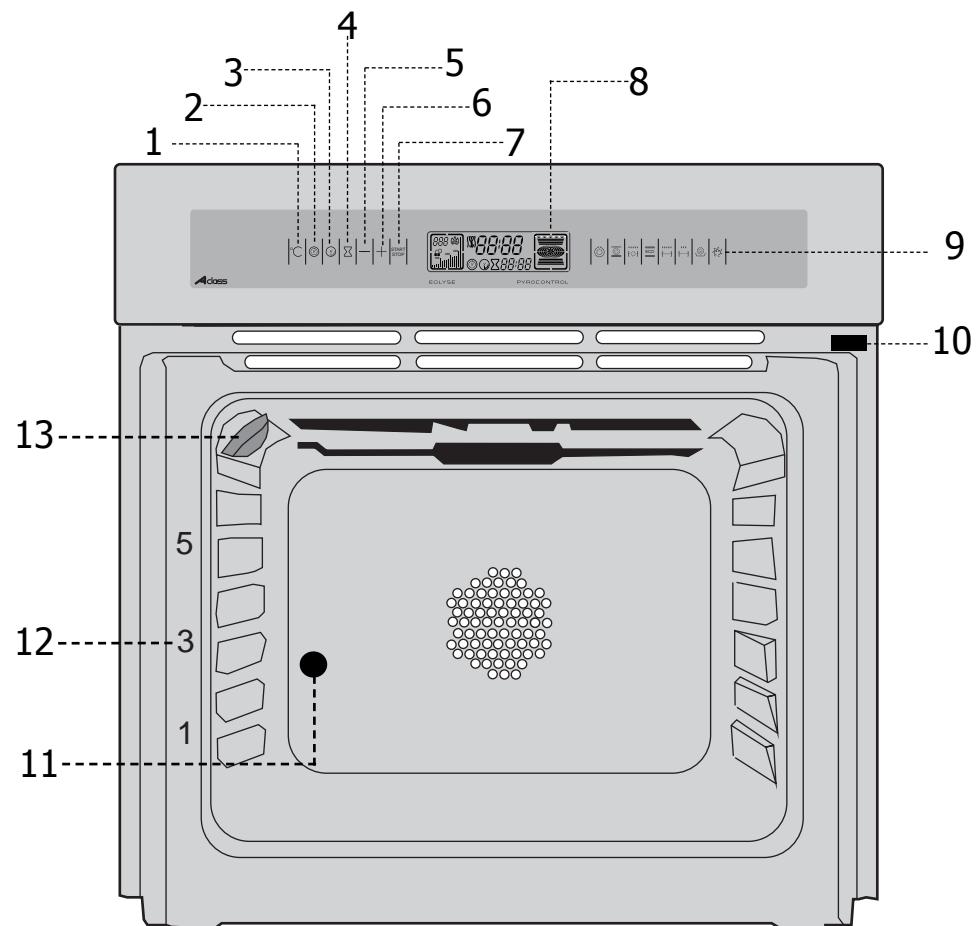
DE DIETRICH produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye DE DIETRICH ovn.

Serviceafdelingen er altid villig til at besvare spørgsmål og modtager gerne forslag (se adressen bagest i vejledningen), da vi hele tiden prøver at opfylde kundernes behov og krav til vores produkter.

Med disse "nye værdigenstande", der er blevet en integreret del af vores hverdag, indbyder DE DIETRICH med sin høje kvalitet til en ny livskunst.

Mærket DE DIETRICH.

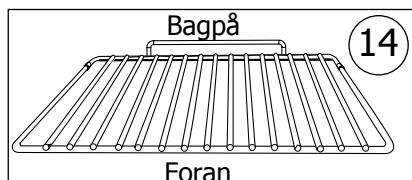
Oversigt over ovnen



BESKRIVELSE AF APPARATET

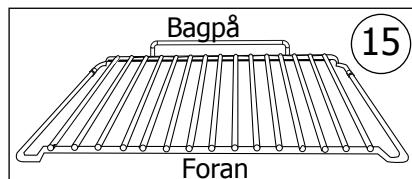
- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Temperaturindstilling | 8 Programmering |
| 2 Stege-/bagetid | 9 Funktionsvælger |
| 3 Sluttidspunkt | 10 Kontakt til sporing af åben ovndør |
| 4 Selvstændig timerfunktion | 11 Åbning til stegespids |
| 5-6 Indstilling af tilberedningstid og temperatur | 12 Visning af ovnrille |
| 7 Tænd/sluk-knap | 13 Pære |

Tilbehør (afhængigt af model)



Sikker ovnrist, der ikke tipper

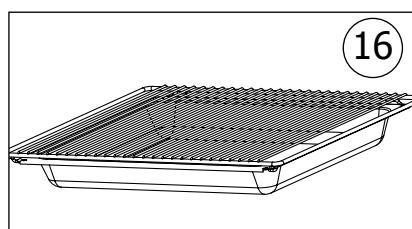
Risten kan anvendes som underlag for fade og forme med retter, der skal steges, bages eller gratineres.



Sikker ovnrist, der ikke tipper buet

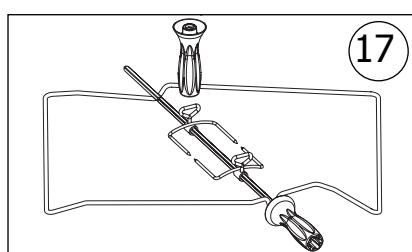
DK

Samme anvendelse som den flade ovnrist. Ovnristens form gør det muligt at stille en ret mellem to ovnniveauer.



Bradepande med ovnrist

Sæt bradepanden ind under ovnristen til opsamling af saft og kraft fra grillstegt kød. Den kan også fyldes halvt med vand til stegning over vandbad. Undgå at lægge stege direkte i bradepanden, da det kan medføre opsprøjt på ovnvæggen samt kraftig røgdannelse.



Stegespiddvender

Sådan bruges stegespiddet:

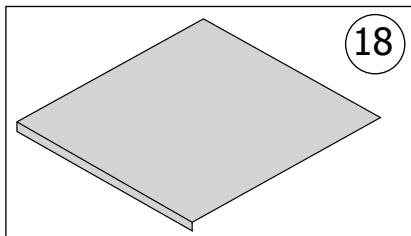
- Stil fadet ind på ovnrille 1 til opsamling af stegekraft eller på ovnbunden ved stegning af et stort stykke kød.
- Sæt en af gaflerne på stegespiddet; stik det gennem kødet; sæt den anden gaffel på;

anbring kødet midt på spiddet, og skru de to gafler fast.

- Placér stegespiddet i de dertil indrettede fordybninger.
- Tryk let på stegespiddet, så spidsen anbringes i hullet inderst i ovnen.
- Håndtaget skrues af. Når kødet er stegt, skrues håndtaget på stegespiddet igen, så det kan tages ud uden at brænde fingrene.

Ved hjælp af rillen yderst på håndtaget kan gaflerne skrues af.

Tilbehør (afhængigt af model)



Bageplade

(stilles på ovnristen)

Stil bagepladen på underlagsristen til bagning af kager, tærter og pizzaer.

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs venligst disse anvisninger, før ovnen installeres og tages i brug.

Denne ovn er beregnet til privat brug i hjemmet og udelukkende til tilberedning af madvarer. Ovnen indeholder ingen komponenter med asbest.

BRUG AF OVNEN FØRSTE GANG:

Før ovnen bruges første gang, skal den opvarmes med ovndøren lukket og uden madvarer i ca. 15 minutter på maks. position for at blive "tilkørt". Den mineraluld, der omgiver ovrummet, kan på grund af bestanddelene afgive en speciel lugt i begyndelsen. Der kan af samme grund også opstå en smule røg. Dette er helt normalt.

DK

EFTERFØLGENDE BRUG AF OVNEN:

- Kontroller altid, at ovndøren er rigtigt lukket, så tætningslisten kan udfylde sin funktion på en effektiv måde.

- Sørg for, at der ikke er nogen, som støtter sig til eller sætter sig på ovndøren, når den er åben.

- **De tilgængelige dele og ovnens flader kan blive varme, når grillen bruges med ovndøren på klem. Hold derfor små børn på afstand.**

- Ovnen bliver varm, når den er tændt. Rør aldrig ved varmelegerne inde i ovnen.

- Brug en grillhandske eller et stykke isolerende stof, når fade og tilbehør tages ud efter tilberedning i ovnen, f.eks. grill, grillspyd, bradepande, bageplade osv.

- Beklæd ikke ovnen med aluminiumspapir. Det vil i givet fald medføre en ophobning af varme, som har negativ indflydelse på resultatet af tilberedningen, og som beskadiger emaljebelægningen.

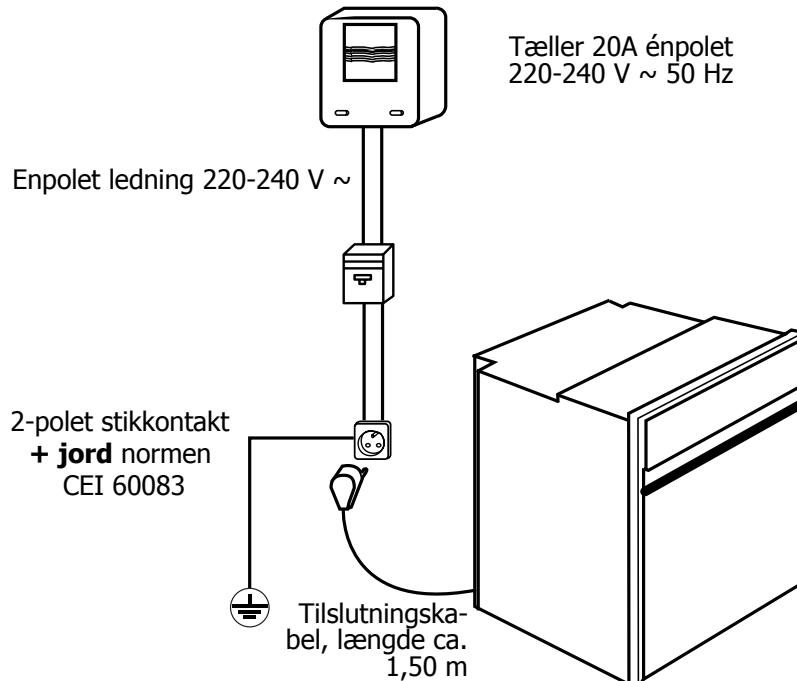
Ovnen skal altid være slukket, før ovrummet gøres rent.

- **Under rengøring, kan overfladerne blive varmere end under normal brug. Hold derefter små børn på afstand.**

Installation af ovnen

Elektrisk tilslutning

Strømaftryder ved overgang i jordkabel eller sikring 16 A



Før ovnen tilsluttet el-installationen, skal det kontrolleres, at el-installationens ledningers tværsnit er tilstrækkeligt til at strømforsyne ovnen på korrekt vis.

Installationens sikring skal være på 16 A.

Den elektriske tilslutning skal udføres, før ovnen monteres i indbygningselementet.

- Ovnen skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm² (1 fase + 1 nulleder + jord) som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet på 220-240 V via et standardelstik med 1 fase + 1 nulleder + jord i overensstemmelse med normen IEC 60083 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler. Beskyttelsesledningen (grøn-gul) er tilsluttet apparatets jordklemme og skal tilsluttes el-installationens jordforbindelse.
- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.
- Ovnens nulleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleder.

Installation af ovnen

Udskiftning af fødekablet

- Tilslutningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VW-F) skal være tilstrækkeligt langt til, at det kan være tilsluttet ovnen, når ovnen står på gulvet foran indbygningselementet.

Derfor skal følgende arbejdsgang udføres, mens apparatet er afbrudt ledningsnættet:

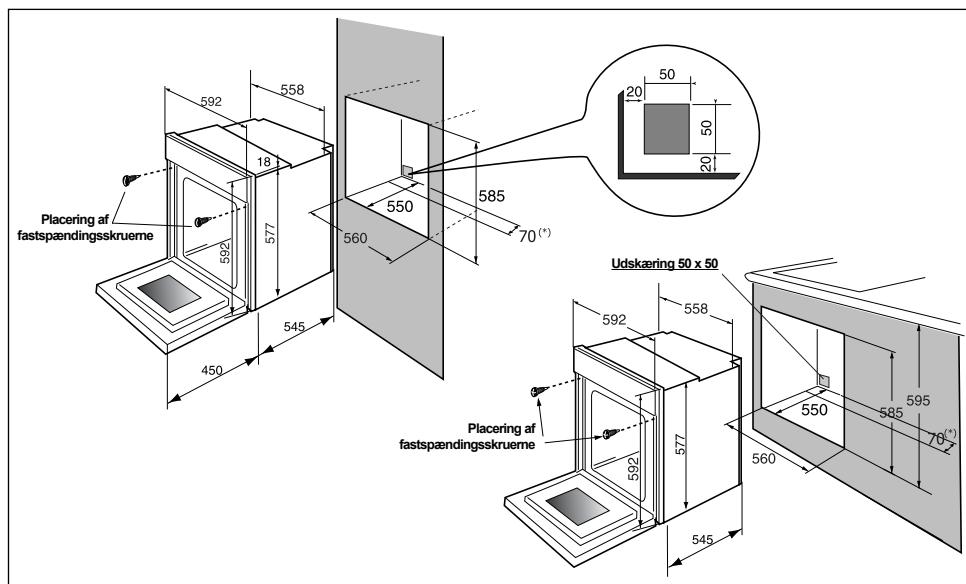
- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpinden bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løsn skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
- Før el-ledningen ind gennem skærmpindens side i klemeskruen, der sidder i højre side af klemrækken.
- Tilslut kablets ledninger i overensstemmelse med mærkerne på klemrækken.
- Alle tilslutningskablets tråde skal være klemt under skruerne.
- Faseledningen på klemmen L.
- Jordledningen, der er gul-grøn, skal forbindes til klemmen .
- Nulederen (blå) skal tilsluttes med klemmen N.
- Tilspænd skruerne på klemrækken, og kontroller tilslutningen ved at trække i hver enkelt ledning.
- Fastgør kablet ved hjælp af klemeskruen, der sidder i højre side af klemrækken.
- Luk dækslet ved hjælp af de 2 skruer.

DK

Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.

Installation af ovnen

Mål til indbygning af ovnen



Ovnen er beregnet til indbygning under et køkkenbord eller i et (åbent* eller lukket) skabselement med bestemte mål (se skemaet).

Ovnen har et optimeret luftcirculationssystem, som forbedrer stegning/bagning og rengøring, hvis følgende punkter overholdes:

- Centrer ovnen i indbygningselementet således, at der sikres en afstand på mindst 5 mm til andre elementer.
- Det materiale, som indbygningselementet er lavet af, skal være varmebestandigt eller beklædt med et varmebestandigt materiale.
- For at sikre ovnens stabilitet skal den fastspændes i indbygningselementet med 2 skruer i de anviste huller på sidevæggene (se skemaet).

Følg denne fremgangsmåde:

- 1) Fjern skruedækslerne i gummi for at få adgang til fastspændingshullerne.
- 2) Bor et hul med Ø 3 mm i elementets sidevæg for at undgå, at træet ødelægges.
- 3) Fastspænd ovnen med de 2 skruer.
- 4) Sæt skruedækslerne i gummi på igen (de bruges også til at afdæmpe lukningen af ovndøren).

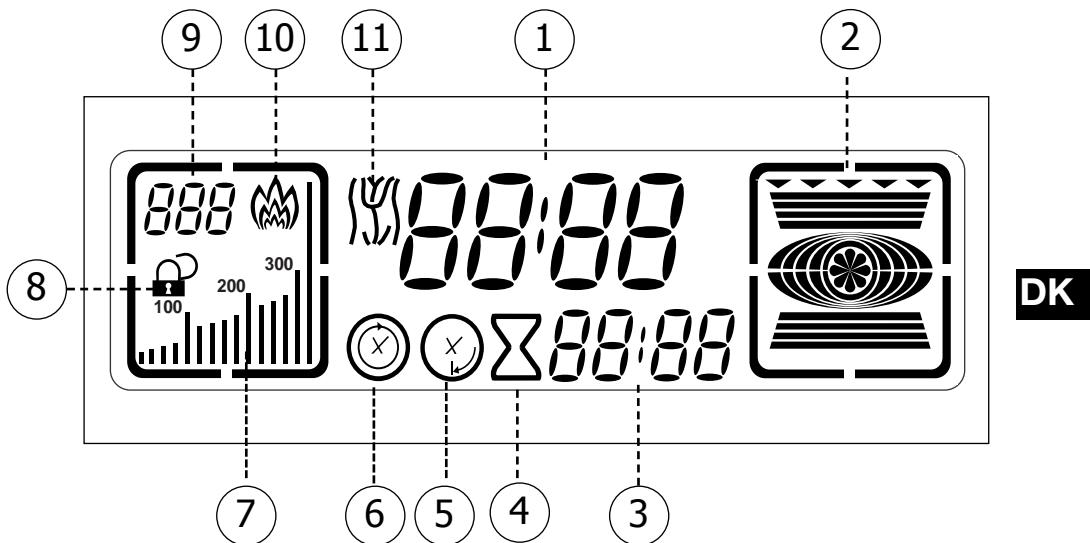
(*) Hvis køkkenelementet er åbent, skal åbningen være på maks. 70 mm.



Kontakt eventuelt en elektriker, der arbejder med hårde hvidevarer, for at sikre, at installationen er korrekt udført.

Brug af ovnen

1. Beskrivelse af programvælgeren



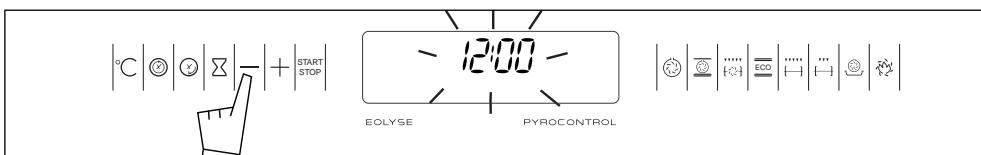
- 1 Visning af ur
- 2 Visning af valgt funktion
- 3 Visning af tilberedningstider
- 4 Timersymbol
- 5 Indikator for slukning af ovnen
- 6 Indikator for tilberedningens varighed
- 7 Statusindikator for temperaturstigning
- 8 Kontrollampe for låsning pga. pyrolyse
- 9 Temperaturindikator
- 10 Kontrollampe for pyrolyse
- 11 Indikator for "EOLYSE"

Brug af ovnen

2. Indstilling af ovnens ur

a) Når ovnen tændes

- Displayet blinker.
- Indstil uret ved at trykke på tasterne + eller - (hold tasten inde for hurtig skift af visning).



Eksempel: Kl. 12.30.



- Tryk på tasten **START/STOP** for at godkende valget.

b) Nulstilling af uret

- Tryk samtidigt på tasterne \odot og \otimes i nogle sekunder for at få displayet til at blinke.



- Indstil uret med tasterne + og -.
- Tryk på tasten \odot for at godkende valget.



**Hvis De ikke godkender valget med tasten \odot , gemmes
indstillingen automatisk efter et par sekunder.**

Brug af ovnen

3. Tilberedning med øjeblikkelig start

På displayet skal kun klokkeslættet vises, og det må ikke blinke.

- Valg af program :

Vælg den ønskede funktion.

Eksempel: Positionen "  ".



Den foreslæde temperatur vises på displayet.

Eksempel : 220°

DK

Den valgte funktion vises på displayet.

- Tryk på tasten **START/STOP** for at starte tilberedningen.

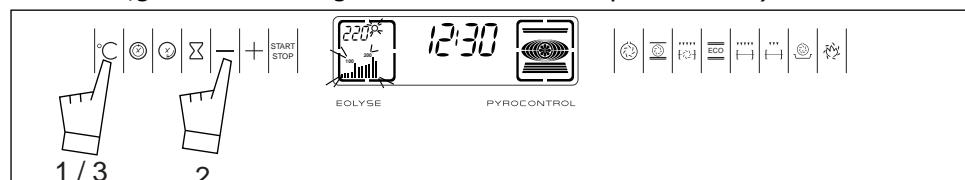


Displayet for valgt funktion tænder, og statusindikatoren for temperaturstigning vises (referencetemperaturen i °C og ovnens temperatur i °C).

Ovnen foreslår den oftest anvendte temperatur til funktionen.

De kan regulere den forvalgte temperatur :

- Tryk på tasten **°C**. Statusindikatoren for temperaturstigning blinker.
- Tryk på tasterne + og - for at justere temperaturen.
- Gem valget med et tryk på tasten **°C** (Hvis De ikke godkender med et tryk på tasten **°C**, gemmes indstillingen automatisk efter et par sekunder).



Når ovnen har den valgte temperatur, udsendes en biplyd, og statusindikatoren for temperaturstigning bevæger sig ikke længere.

Særlige forhold: **Grill med variabel effekt:** 

- Foreslæt effekt: -4- = 100%
- Indstilling fra -1- = 50% / - 4 - = 100%

NB! Ovndøren skal kun stå på klem, når grill-funktionen () bruges med maksimal varme (-4-). Ellers skal ovndøren være lukket, når grill-funktionen anvendes.

- Tryk på tasten **START/STOP** i 1 sekund for at slukke ovnen.

Brug af ovnen

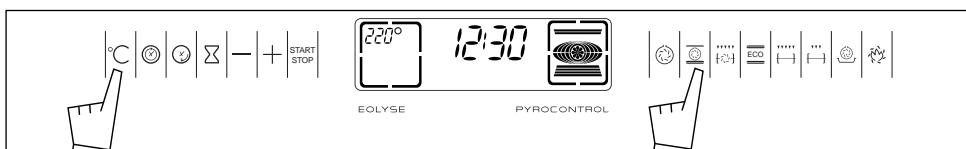
4. Hur programmerar man ugnen?

a) Med øjeblikkelig start:

- Indstil den valgte funktion, og juster eventuelt tempe.

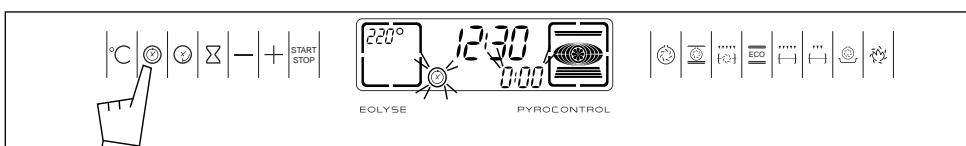
Eksempel: Valg af over- og undervarme

Temperatur 220°

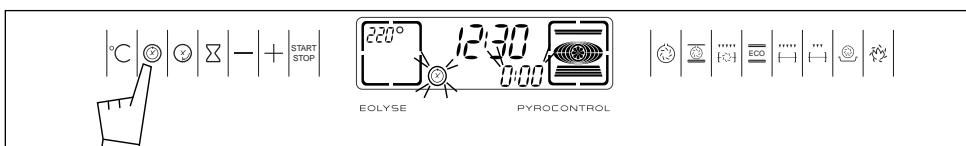


- Tryk på knappen for stege-/bagetid

Stege-/bagetiden blinker og viser **0:00** samt symbolet for at angive, at temperaturen kan justeres.



- Tryk på tasterne + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid.
Eksempel : 25 min.



Den justerede tilberedningstid gemmes automatisk efter nogle sekunder, eller De kan godkende værdien med endnu et tryk på tasten .

Herefter vises tiden igen på displayet, og symbolet lyser.

Ovnen begynder nu at varme.

Når tilberedningstiden er gået, udsendes en række biplyde i nogle minutter, og symbolet blinker.

Tryk på tasten **START/STOP** i 1 sekund for at standse biplydene. De kan når som helst få vist eller ændre tilberedningstiden med et tryk på tasten .

Tryk på tasten **START/STOP** for at annullere programmeringen.

Brug af ovnen

b) Med programmeret start: (valg af sluttidspunkt)

Følg fremgangsmåden for tilberedning med timerfunktion, og når tilberedningstiden er gået:

- Tryk på tasten for sluttidspunkt , hvorefter sluttidspunktet vises, og blinker.

Symbolet  angiver, at De kan justere indstillingen.

Eksempel: Klokken er 12.30.

De har programmeret en tilberedningstid på 30 min.



DK

Det viste sluttidspunkt er kl. 13.00.

- Indstil tidspunktet for slukning af ovnen ved at trykke på tasterne + og -.



Eksempel: Sluttidspunkt kl. 14.00.

Når sluttidspunktet for en tilberedning med forskudt start er programmeret, vises uret igen på displayet.

Ovnen tændes herefter på det rigtige tidspunkt for at slukke kl. 14.00.



Det er muligt :

- når som helst at ændre sluttidspunktet for stege-/bagetiden.

- når som helst at se sluttidspunktet for stege-/bagetiden ved

at trykke på tasten .

- når som helst at annullere programmeringen ved at trykke på tasten START/STOP.

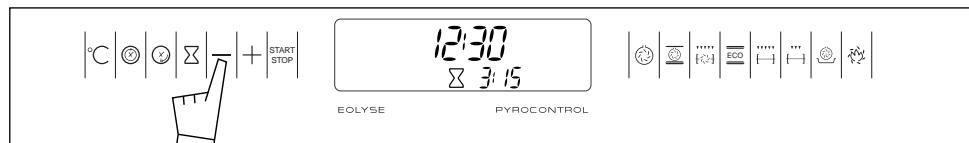
5. Brug af timeren

Ovnen er udstyret med et elektronisk minutur, som bruges til nedtælling af den indstillede tid. Minuturets indstillinger vises i så fald i stedet for visning af det aktuelle klokkeslæt.

- Tryk på tasten med et timeglas . Displayet blinker, og symbolet for timeglasset vises og blinker.



- Tryk på tasterne + og - indtil den ønskede tilberedningstid vises (højest 59 min. og 59 sek.).



Displayet holder op med at blinke efter et par sekunder, og minuturet begynder nedtællingen med intervaller på ét sekund. Når den indstillede tid er gået, udsender timeren en række biplyde, og symbolet  blinker.

Tryk på tasten  eller **START/STOP** i 1 sekund for at standse biplydene.
Herefter vises uret igen på displayet.

 **Det er muligt :**
- De kan når som helst ændre den resterende tid ved at trykke på tasten  og indstille med tasterne + og -.
- når som helst at annullere programmeringen ved at indstille tiden på 0.00 og trykke på tasten **START/STOP**.

6. Tilberedning med ECO-funktion

På displayet skal kun klokkeslættet vises, og det må ikke blinke.

- Sæt retten i ovnen i henhold til de anvisninger, der er angivet på displayet.

Vælg indstillingen "  " -> ovnrille 2 anbefales.

- Ovnen foreslår den optimale temperatur til den valgte tilberedningsmåde, dvs. 200°C. De kan også selv tilpasse temperaturen med den knap, der er placeret under displayet.

Eksempel: Positionen "  " er indstillet på 190°C.

DK

Herefter begynder ovnen at varme.

Indikatoren for temperaturstigning aktiveres og viser den gradvise temperaturstigning inde i ovnen.

Tre biplyde angiver, at den indstillede temperatur er nået.

En tilberedning med ECO-funktion bliver bedst uden forvarmning, og når ovndøren ikke åbnes.

***Når denne indstilling vælges, sparer man op til 20% energi, og tilberedningens resultat bliver det samme.
Positionen ECO anvendes til energimærkning.**

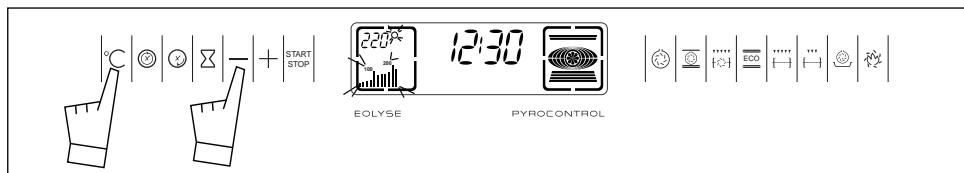


Når tilberedningen er slut, fortsætter ovnens blæser med at være tændt i et stykke tid for at sikre, at ovnen afkøles.

7. Sådan vælges personlige indstillinger af ovnens temperatur

Når De vælger en funktion, eller under brug af ovnen, kan De vælge en personlig temperaturindstilling:

- Tryk på tasten °C), indtil temperaturvisningen blinker.
- Indstil værdien på den temperatur, der skal gemmes, ved hjælp af tasterne + og -.
- Godkend med et tryk på tasten °C



Næste gang De bruger ovnen, indstilles temperaturen på den værdi, De har gemt.

De kan ændre denne gemte temperatur så mange gange, De vil.

8. Børnesikring

Ovnens betjeningsanordninger kan låses for at undgå, at ovnen utilsigtet tændes. Børnesikringen aktiveres på følgende måde:

- Tryk på tasten **START/STOP** indtil De hører en lang biplyd
Slip ikke tasten, før biplyden er ophørt, og en nøgle vises på displayet.



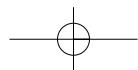
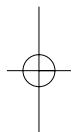
- Følg samme fremgangsmåde for at låse betjeningsanordningerne op.
Tryk på tasten **START/STOP** indtil De hører en lang biplyd. Slip ikke tasten, før biplyden er ophørt, og nøglen **n - 0** ikke længere vises på displayet.

Kun minuturet virker stadig.

9. Funktionen "Eolyse"

Ovnen er udstyret med et system til eliminering af den lugt og røg, der dannes under brug af ovnen, og sikrer at den luft, der kommer ud fra ovnen, er renset. Denne funktion er aktiveret ved alle tilberedningsmåder undtagen positionen optøning og afbrydes, når ovndøren åbnes.

DK



6. Ovnens tilberedningsmåder

Symbol Funktionens navn Beskrivelse af funktionen

	Varmluft Tilberedningen sker via varmelegetemperaturstigning. Visse retter kan sættes ind i en kold ovn.
	Kombineret tilberedning Tilberedningen sker ved hjælp af det øverste og nederste varmelegeme på ovnets bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.
	Turbo grill Tilberedningen sker skiftevis ved hjælp af det øverste varmelegeme og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.
	Over- og undervarme ECO Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft. Når denne indstilling vælges, sparer man energi, uden at tilberedningens kvalitet forringes. Positionen ECO anvendes til mærkning.
	Dobbelt grill Tilberedningen sker ved hjælp af det øverste varmelegeme
	Enkelt grill Tilberedningen sker ved hjælp af det øverste varmelegeme.
	Varmholdelse Dosering fra varmelegemet på ovnets bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet

* Disse sekvenser bruges som information på energimærket i henhold til kravene i d

Ovnens tilberedningsmåder

Anbefaede anvendelser Anbefalet temp.

		min.	Anbef.	Maks.
► Anbefales til at holde kød saftigt, til grøntsager og fisk og ved tilberedning i op til tre niveauer.		40°	180°	250°

		min.	Anbef.	Maks.
► Anbefales til quicher, madtærter og frugttærter.		40°	200°	250°

DK

		min.	Anbef.	Maks.
► Anbefales til at brune og gennemstege rødt og hvidt kød. Til let stegning af fjerkræ op til 2 kg		40°	195°	250°

NB! Al tilberedning sker uden forvarmning.	min.	Anbef.	Maks.
	35°	200°	275

► Anbefales til grillstegning af koteletter, pølser, brød og dybhavssrejer, der lægges direkte på bageristen.	1 - 4
--	-------

	min.	Anbef.	Maks.
► Anbefales til hævning af dej til brød, boller og kouglof. Varmer højst til 40°C (tallerkenvarmer og optøning).	35°	80°	100°

den europæiske norm EN 50304 og i henhold til EU-direktivet 2002/40/EU.

Rengøring af ovnen indvendigt

1. Hvad er en pyrolyse?

- En pyrolyse består af en opvarmning af ovnrummet ved meget høj temperatur for at fjerne alt snavs i ovnen, der skyldes opsprøjt eller overløb. Den røg, som udvikles under tilberedningen, passerer gennem et katalytisk filter, hvor den renser.
- Det er ikke nødvendigt at udføre en pyrolyse efter hver tilberedning, men kun når ovnen trænger til det.
- Af sikkerhedsmæssige hensyn blokeres ovndøren, så snart den indvendige temperatur overstiger den almindelige tilberedningstemperatur. Det er herefter ikke muligt at åbne ovndøren, selv om funktionsvælgeren indstilles på 0.

2. Hvornår er der brug for en pyrolyse?

Der udvikles en smule røg under forvarmning af ovnen og meget røg under tilberedningen. Når ovnen er kold, lugter den af de retter, der er blevet tilberedt i ovnen, f.eks. lam, fisk, grillkød mv.

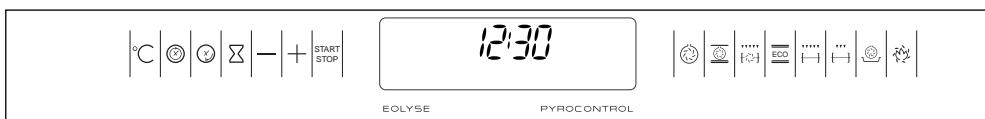
LET TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Småkager, grøntsager, bagværk madtærter, soufflé, mv.	Tilberedningen sprøjter ikke i ovnen. Der kræves ingen pyrolyse.
TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Kød og fisk i fad. Farserede grøntsager	Pyrolysen kan udføres for hver 3. tilberedning.
STÆRKT TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Store kødstykker, der tilberedes med grillspid.	Pyrolysen kan udføres efter en stegning af denne type, hvis der har været kraftigt opsprøjt.

 Vent ikke, til ovnen er kraftigt tilsmudset med stegefædt, før den rengøres.

3. Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

1) Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

- Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb.
- Kontroller, at det aktuelle klokkeslæt vises på displayet, og at det ikke blinker.



- Tryk på tasten til valg af funktioner, indtil funktionen Pyrolyse vises

På ovnen vises symbolet for pyrolyse (flammesymbol) og CtL for Pyro Control.



De kan vælge en anden varighed for pyrolysen (flammesymbol 2t) som ikke kan ændres, ved at trykke på tasten +.

På ovnen vises symbolet for pyrolyse (flammesymbol) og Pyr, der svarer til Pyro 2 t.



Ved denne type rengøring er ovnen låst i 2 timer 30 min. I denne varighed er medregnet afkøling af ovnen, indtil ovndøren kan åbnes igen.

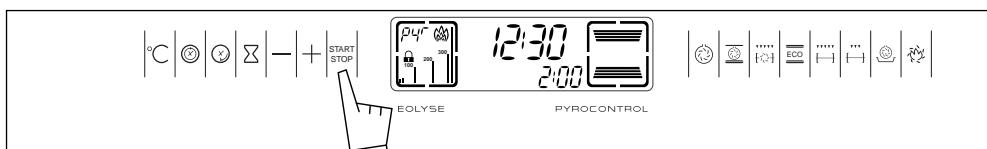
d) Tryk på tasten **START/STOP**

Symbolet (flammesymbol) vises ved Pyro Control.

Symbolet (flammesymbol) vises for Pyro 2 t.

Døren låses under pyrolysen (først efter ca. et par minutter).

De kan se, på hvilket tidspunkt pyrolysen er slut, ved at trykke på tasten **(X)**.



Dette gælder kun for den 2 timers pyrolyse.

Når pyrolysen er afsluttet, lyser symbolet (flammesymbol) indtil ovndøren kan åbnes.

e) Sluk ovnen ved at trykke på tasten **START/STOP**.

f) Når ovnen er kold, kan de hvide aflejringer tørres af med en klud.

Ovnen er nu ren og klar til brug.

Bemærk! Rengøringstemperaturen kan ikke ændres. Ovnlyset er slukket, mens pyrolysen udføres.

Hvis ovnen ikke er helt ren efter en rengøring med pyrolyse, er det fordi, den har været alt for tilsmudset. Gentag rengøringen med pyrolyse.

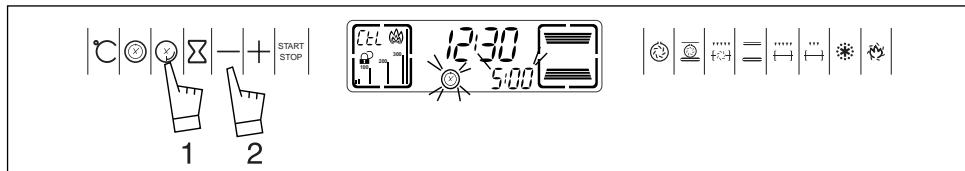
3. Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

2) Rengøring med pyrolyse med timerfunktion

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion, og fortsæt derefter med nedenstående punkter:

1) For "Pyro Control":

- a) Tryk på tasten , hvorefter starttidspunktet for pyrolysen blinker, og symbolet  blinker, for at angive, at De kan justere indstillingen.



- b) Indstil tidspunktet for begyndelse af pyrolysen ved at trykke på tasterne + og -.

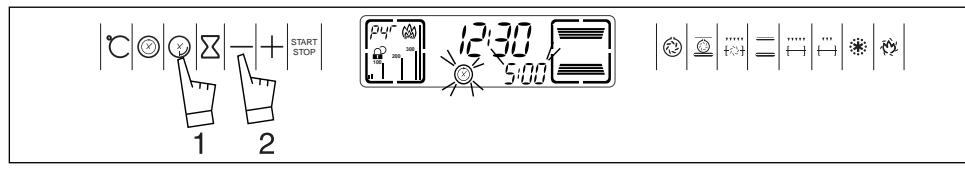
Eksempel: Pyrolysen skal begynde kl. 05.00.

Tryk på tasten **START/STOP** når pyrolysen er slut.

NB! Beregningen af den optimale varighed af pyrolysen, som afhænger af, hvor tilsmudset ovnen er, sker i løbet af rengøringsprocessen. De kan derfor kun indstille tidspunktet for pyrolysens start.

2) For Pyro 2 t:

- a) Tryk på tasten , hvorefter sluttidspunktet for pyrolysen blinker, og symbolet  blinker, for at angive, at De kan justere indstillingen.



- b) Indstil tidspunktet for afslutning af pyrolysen ved at trykke på tasterne + og -.

Eksempel: Pyrolysen skal være færdig kl. 05.00.

Tryk på tasten **START/STOP**, når pyrolysen er slut.

Fejlfinding

Hvis De er i tvivl om, hvor vidt ovnen fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at der er tale om en driftsfejl. **Kontroller under alle omstændigheder nedenstående punkter:**

Dette sker.....	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Ovnen er ikke tilsluttet.• Installationens sikring virker ikke.• Den valgte temperatur er for lav.	<ul style="list-style-type: none">- Tilslut ovnen.- Udskift installationens sikring, og kontroller dens mærkeværdi (16 A).- Skru op for den valgte temperatur.
Kontrollampen for temperatur blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Døren er ikke rigtigt låst.	<ul style="list-style-type: none">- Tilkald serviceafdelingen.
Ovnyset virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Lampen virker ikke.• Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">- Udskift pæren.- Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.
Rengøring med pyrolyse udføres ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Ovndøren er ikke korrekt lukket.• Låsesystemet er defekt.	<ul style="list-style-type: none">- Kontroller, at ovndøren er rigtigt lukket.- Tilkald serviceafdelingen.
Ovnen udsender biplyde.	<ul style="list-style-type: none">• Under tilberedningen.• Når retten er færdig.	<ul style="list-style-type: none">- Den valgte temperaturindstilling er nået.- Den programmerede tilberedning er færdig.
På ovnen vises n - Ø	<ul style="list-style-type: none">• Når der trykkes på tasterne.• Låsning af betjeningstasterne til børnesikring.	<ul style="list-style-type: none">- Normal funktion.- Tryk i lang tid på tasten Start/Stop, indtil symbolet ikke vises mere, for at annullere.

Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovnens loft.

Afbryd ovnens nettilslutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, for at undgå risiko for elektrisk stød, og lad ovnen afkøle helt, hvis den er varm.

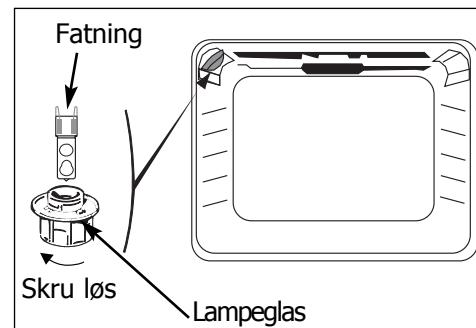
a) Skru lampeglaset af (se tegningen).

b) Tag pæren ud.

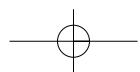
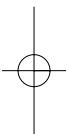
Pærens specifikationer:

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Udskift pæren, sæt lampeglaset på igen, og tilslut ovnen til ledningsnettet.



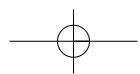
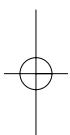
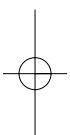
DK



Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

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

ES



Índice

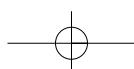
Introducción	P.141
¿Cómo se presenta su horno?	
Descriptivo del aparato	P.142
Accesorios	P.143-144
Consejos de seguridad	P.145
¿Cómo instalar el horno?	
Conexión eléctrica	P.146
Cambio del cable de alimentación	P.147
Dimensiones útiles para encastrar el horno	P.148
¿Cómo utilizar el horno?	
El detalle del programador	P.149
¿Cómo poner el reloj del horno en hora?	P.150
¿Cómo se realiza una cocción inmediata?	P.151
¿Cómo programar una cocción?	P.152-153
¿Cómo utilizar el reloj minutero ?	P.154
¿Cómo realizar una cocción económica?	P.155
¿Cómo se puede personalizar la temperatura de cocción?	P.156
¿Cómo se utiliza la seguridad para niños?	P.156
La función "Eolyse"?	P.157
Modos de cocción del horno	P.158-159
¿Cómo limpiar la cavidad del horno?	
¿Qué es una pirólisis?	P.160
¿En qué caso se debe efectuar una pirólisis?	P.160
¿Cómo se hace una pirólisis?	P.160-162
¿Qué hacer si observa anomalías en el funcionamiento?	
Cómo se cambia la lámpara	P.163
	P.164

A lo largo del manual,



le señala las consignas de seguridad,

le señala los consejos y las astucias



Introducción

Estimado cliente,

Acaba de comprar un horno DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted una nueva generación de aparatos que por su calidad, su diseño y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, poniendo de manifiesto toda su maestría.

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

ES

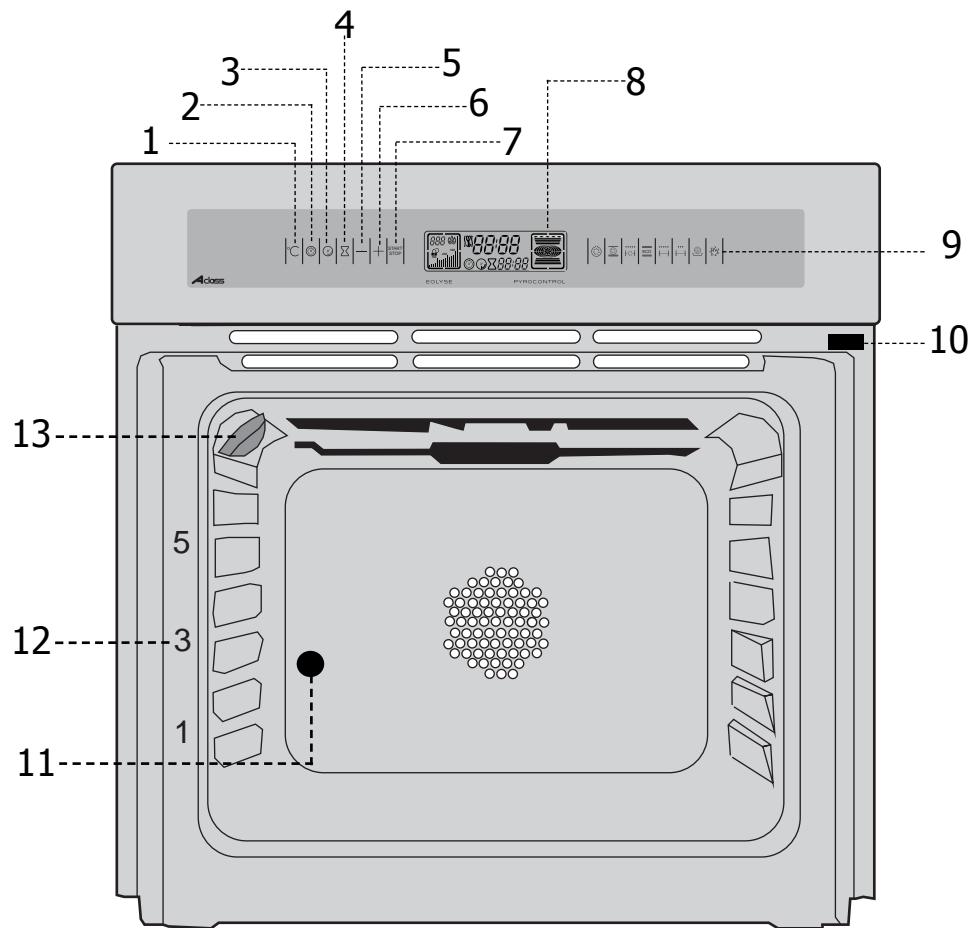
También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de placas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nuevo horno DE DIETRICH.

Por supuesto, nuestro servicio al consumidor, siempre con el objetivo de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, está a su disposición y a su escucha para responder a todas sus preguntas o sugerencias (ea la dirección al final del folleto).

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

La Marca DE DIETRICH.

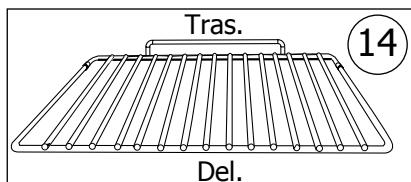
¿Cómo se presenta su horno?



DESCRIPTIVO DEL APARATO

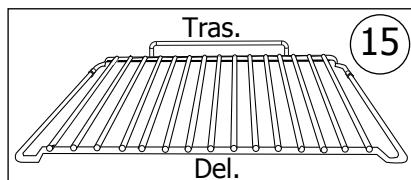
- | | |
|---|--|
| 1 Regulación de la temperatura | 8 Programador |
| 2 Duración de la cocción | 9 Selector de funciones |
| 3 Final de la cocción | 10 Contacto de detección de apertura de la puerta |
| 4 Reloj minutero independiente | 11 Orificio para el espetón |
| 5-6 Regulación del tiempo y la temperatura | 12 Indicador de alturas |
| 7 Botón: Marcha / Parada | 13 Bombilla |

Accesorios (según modelo)



Parrilla de seguridad antivuelco

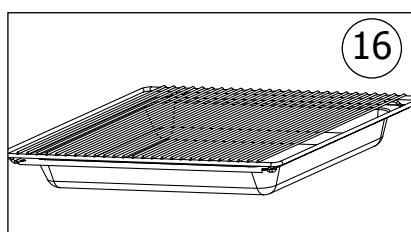
La parrilla se puede utilizar para soportar las bandejas y moldes con alimentos para cocer o gratinar.



Parrilla de seguridad antivuelco curvada

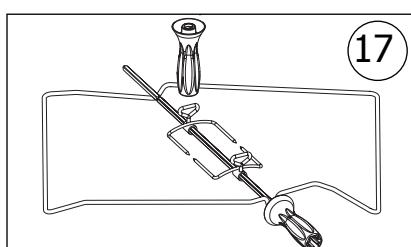
La misma utilización que la parrilla plana. Su forma está estudiada para que pueda colocar su plato entre 2 niveles de altura.

ES



Bandeja honda + parrilla (grasera)

Insertada bajo la parrilla, recoge el jugo y la grasa de los asados. También se puede llenar parcialmente con agua para cocer al baño maría. Evite colocar directamente en esta bandeja los rotis o la carne ya que provocaría proyecciones importantes sobre las paredes del horno.



Espetón

Para utilizarlo:

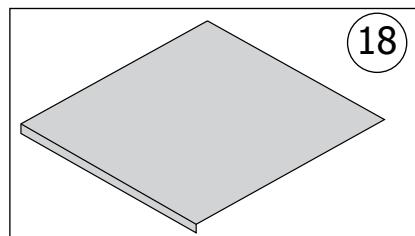
- coloque la bandeja multiusos en la altura nº 1 para recoger el jugo de la cocción o sobre la solera si la pieza que va a asar es muy grande.
- ensarte uno de los tenedores en el espetón; atraviese la pieza que desea asar;

ensarte el segundo tenedor; centre y apriete enfilando los dos tenedores.

- coloque el espotón sobre su soporte.
- empuje ligeramente para insertar la punta del espotón en el orificio situado en el fondo del horno.
- retire la empuñadura desenroscándola. Una vez finalizado el asado, vuelva a atornillar la empuñadura en el espotón para retirarlo sin quemarse.

En el extremo de la empuñadura hay una huella para que pueda desenroscar los tenedores

Accesorios (según modelo)



Placa de pastelería

(para colocar sobre la parrilla)

Colocando este soporte de bandeja sobre la parrilla, se utiliza para cocinar los pasteles, tartas y pizzas

Consejos de seguridad

Por favor, antes de instalar y utilizar el horno, lea estos consejos. Este horno ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus hogares. Está pensado únicamente para cocinar alimentos. El horno no contiene ningún componente a base de amianto.

PRIMERA UTILIZACIÓN:

Antes de utilizar su horno por primera vez, caliéntele en vacío, con la puerta cerrada, durante unos 15 minutos en la posición máxima para efectuar el "rodeaje" del aparato. Al principio, la lana mineral que rodea la cavidad del horno puede desprender un olor particular debido a su composición. Asimismo, quizás constate una emanación de humo. Todo ello es normal.

UTILIZACIONES SIGUIENTES:

- Asegúrese de que la puerta de su horno está bien cerrada para que la **ES** junta de estanqueidad pueda cumplir correctamente su función.

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

- **Al utilizar el grill con la puerta entreabierta, las partes accesibles o las superficies pueden quedar calientes, por lo que se debe mantener alejados a los niños.**

- Durante la utilización, el aparato queda caliente, tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.

- Después de cocinar, no agarre los recipientes utilizados con la mano desnuda (parrilla, espesón, grasa, asiento del espesón...), utilice una manopla o un tejido aislante.

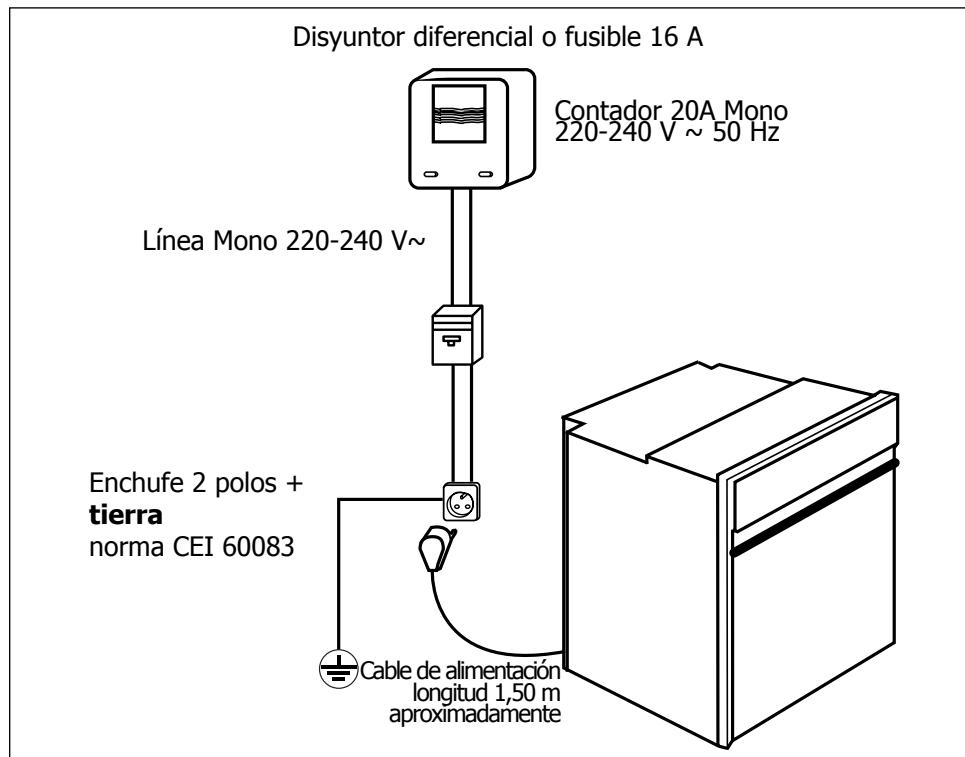
- No recubra su horno con papel de aluminio ya que produciría una acumulación de calor que tendría una influencia negativa en el resultado de la cocción y el asado y dañaría el esmalte.

Para realizar cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste deberá estar parado.

- **Durante la limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Hay que tener cuidado de que los niños no se acerquen.**

¿Cómo instalar el horno?

Conexión eléctrica



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los cables de su instalación eléctrica tienen una sección suficiente para alimentar normalmente el aparato.

El fusible de su instalación deberá ser de 16 amperios.

La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

- El horno deberá estar conectado con un cable de alimentación (normalizado) a 3 conductores de 1,5 mm² (1 f +1 N + tierra) que deberán estar conectadas a la red 220-240 V ~ monofásica por medio de un enchufe 1 f +1 N + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar con una distancia de apertura de contactos de al menos 3 mm. El cable de protección (verde-amarillo) está unido al borne del aparato y deberá estar conectado a la tierra de la instalación.
 - Si la conexión se realiza por medio de un enchufe, éste deberá estar accesible una vez instalado el aparato.
 - El neutro del horno (cable azul) deberá estar conectado al neutro de la red.

¿Cómo instalar el horno?

Cambio del cable de alimentación

- El cable de alimentación (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 WV-F) deberá tener una longitud suficiente para ser conectado al horno a encastrar, posado éste en el suelo delante del mueble.

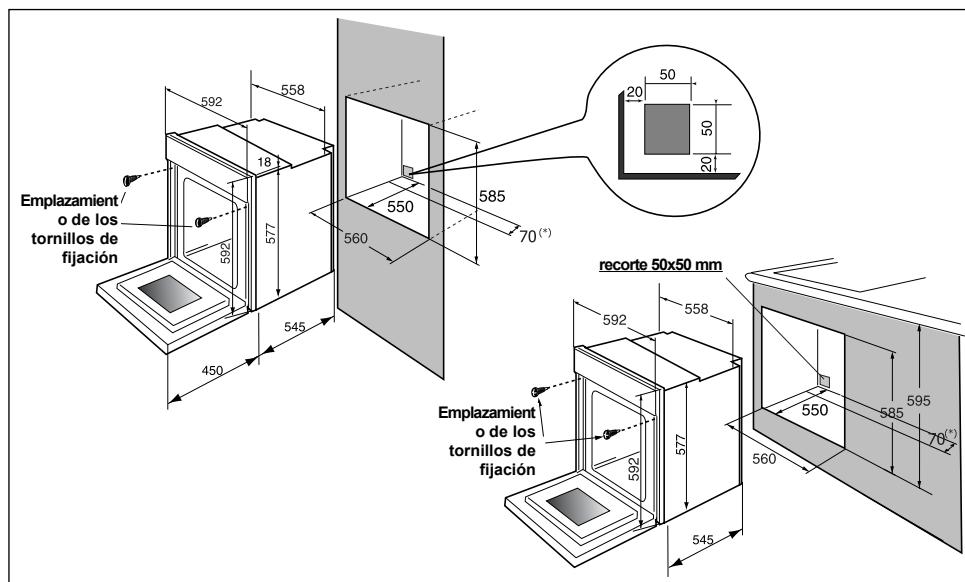
Para ello, el aparato deberá estar desconectado de la red :

- Abra la trampilla situada en la parte inferior derecha de la tapa trasera desenroscando los 2 tornillos, y haga girar la trampilla.
- Pele 12mm de cada hilo del nuevo cable de alimentación.
- Retuerza las hebras.
- Afloje los tornillos de la caja de bornes y retire el cordón de alimentación a cambiar.
- Introduzca el cable de alimentación por el lado de la tapa en el sujetacables situado a la derecha de la caja de bornes **ES**
- Conecte los hilos del cable siguiendo la(s) marca(s) escrita(s) en la caja de bornes.
- Todas las hebras de los hilos de alimentación deberán quedar aprisionadas bajo los tornillos.
- El hilo de la fase en el borne L.
- El hilo de tierra color verde-amarillo deberá estar conectado al borne .
- El hilo de neutro (azul) en el borne N.
- o Apriete a fondo los tornillos de la caja de bornes y compruebe la conexión tirando de cada hilo.
- Fije el cable por medio del sujetacables situado a la derecha de la caja de bornes
- Vuelva a cerrar la trampilla con ayuda de los dos tornillos.

 **No se nos podrá tener por responsables en el caso de que surgiere un accidente consecutivo a una conexión en tierra inexistente o incorrecta.**

¿Cómo instalar el horno?

Dimensiones útiles para encastrar el horno



El horno se puede instalar indistintamente bajo la superficie de trabajo o en un mueble en columna (abierto* o cerrado) cuyas dimensiones de encastrado sean las adecuadas (ver esquema siguiente).

Su horno posee una circulación de aire optimizada que permite obtener extraordinarios resultados de cocción y limpieza, si se respetan los siguientes elementos:

- Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5 mm con el mueble vecino.
- El material del mueble de encastre debe resistir el calor (o estar recubierto de un material que lo resista).
- Para mayor estabilidad, fije el horno en el mueble con dos tornillos a través de los orificios previstos con este fin en los laterales (ver esquema).

Para ello:

- 1) Retire los tapa-tornillos de goma para acceder a los orificios de fijación.
- 2) Efectúe un orificio de Ø 3 mm en la pared del mueble para evitar que salte la madera.
- 3) Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4) Vuelva a colocar los tapa-tornillos de goma (sirven también para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

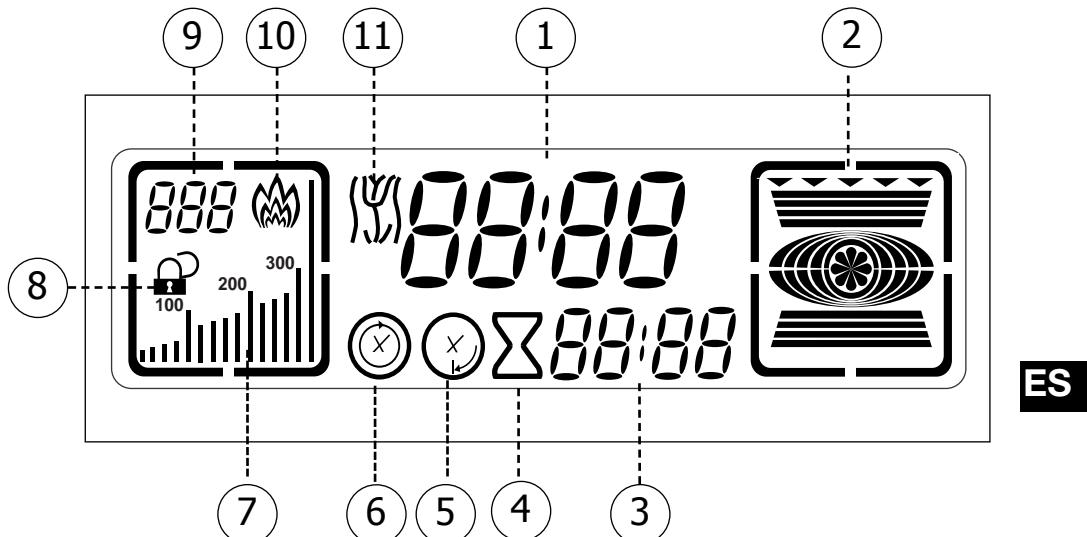
(*) si el mueble es abierto, su apertura debe ser de 70 mm (máximo).



Para asegurarse de que la instalación es conforme, no dude en requerir los servicios de un especialista en electrodomésticos.

¿Cómo utilizar el horno?

1. El detalle del programador



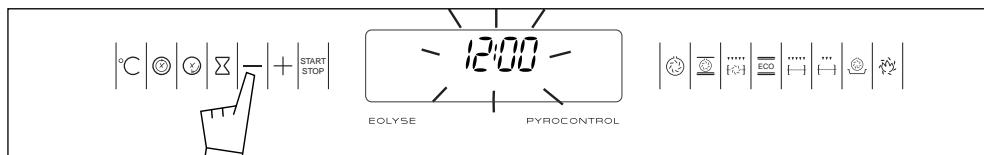
- 1 Visualización del reloj
- 2 Indicador del modo de cocción
- 3 Visualizador del tiempo
- 4 Símbolo del reloj minutero
- 5 Indicador del final de la cocción
- 6 Indicador del tiempo de cocción
- 7 Indicador de aumento de la temperatura
- 8 Indicador de bloqueo pirólisis
- 9 Indicador de la temperatura
- 10 Indicador de pirólisis
- 11 Indicador de "EOLISIS"

¿Cómo utilizar el horno?

2. ¿Cómo poner el reloj del horno en hora?

a) Cuando se conecte el horno

- La pantalla se vuelve intermitente.
- Ajuste la hora con + ó - (si se mantiene la tecla apretada los números desfilan más rápido).



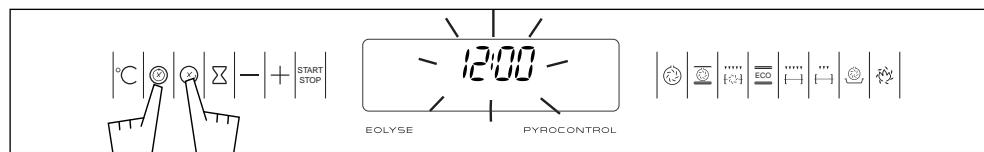
Ejemplo :12h30.



- Apriete sobre el botón **START/STOP** para confirmar.

b) Para poner el reloj a la hora correcta

- Pulse simultáneamente los botones **(X)** y **(Y)** durante varios segundos hasta que los números se vuelvan intermitentes.



- Ajuste la hora con las teclas + ó -.
- Pulse el botón **(X)** para confirmar la elección.



Si no se confirma la elección con el botón **(X), el aparato lo registra automáticamente al cabo de algunos segundos.**

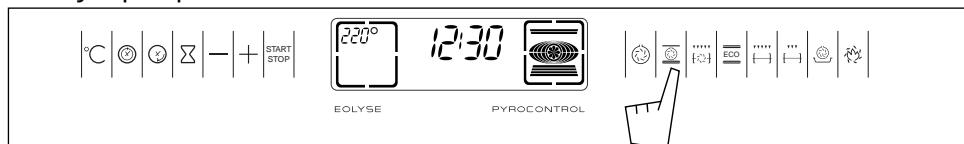
¿Cómo utilizar el horno?

3. ¿Cómo se realiza una cocción inmediata?

El programador sólo debe marcar la hora y ésta no debe parpadear.

- Elija el modo de cocción.
Seleccione la función deseada.

Ejemplo: posición "  ".



Aparece la temperatura propuesta:

Ejemplo : 220°

Aparece el modo de cocción.

- Pulse el botón **START/STOP** para comenzar la cocción.

ES

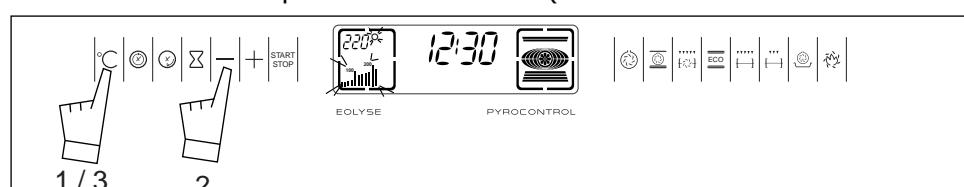


La pantalla del modo de cocción brilla y aparece el indicador de subida de temperatura ($T^{\circ}\text{C}$ de consigna + $T^{\circ}\text{C}$ del horno).

El horno siempre propone la temperatura que se utiliza normalmente para cocinar ese tipo de plato.

Sin embargo, puede cambiarla y ajustarla a la temperatura que desee :

- Pulse el botón **°C**. El indicador de que la temperatura está aumentando parpadea.
- Ajuste la temperatura apretando sobre las teclas **+** ó **-**.
- Guarde esa elección pulsando el botón **°C** (Si no se confirma la elección con el



botón **°C**, el aparato lo registra automáticamente al cabo de algunos segundos). Cuando se ha alcanzado la temperatura deseada, el horno emite un sonido específico y el indicador de subida de temperatura se vuelve fijo.

Caso especial : **Gril con potencia variable** : 

- Potencia propuesta : **-4-** = 100%

- Ajuste de **-1-** = 50% a **-4-** = 100%

NOTA : Hay que dejar la puerta entreabierta sólo cuando se utiliza el asador ( ) en potencia máxima (**-4-**). Para las demás potencias del asador, la puerta hay que mantenerla cerrada.

- Puede parar la cocción pulsando el botón **START/STOP** durante 1 segundo.

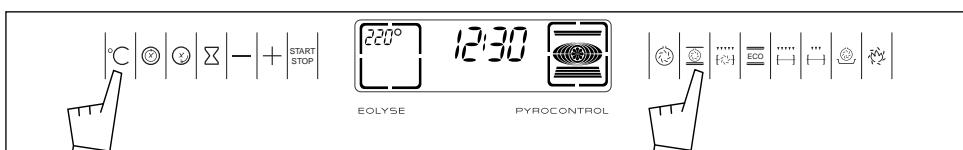
¿Cómo utilizar el horno?

4. ¿Cómo programar una cocción?

a) Con el inicio inmediato:

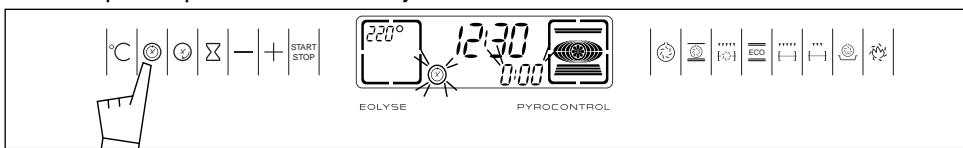
- Ajuste el modo de cocción deseado y si fuere necesario ajuste también la temperatura.

Exemple : posición convección natural



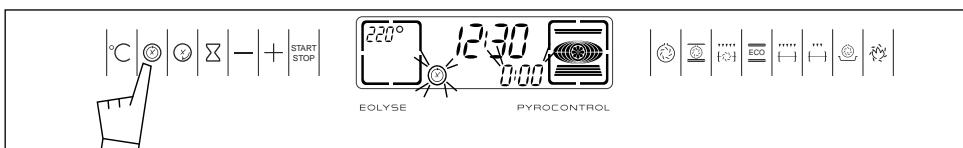
- Pulse el botón "tiempo de cocción"

El tiempo de cocción se vuelve intermitente a **0:00** así como el símbolo para indicar que se puede realizar el ajuste.



- Apriete sobre las teclas + ó - para ajustar el tiempo deseado.

Ejemplo: Cocción durante 25 minutos.



El horno guarda en memoria esa elección automáticamente al cabo de algunos segundos o si lo desea puede confirmarla pulsando de nuevo el botón .

En ese momento, el símbolo se vuelve fijo.

Después de realizar estas manipulaciones, el horno empieza a calentar.

Al final de la cocción, el horno emite una serie de sonidos sonoros durante varios minutos y el símbolo se vuelve intermitente.

Para apagar el sonido, pulse el botón **START/STOP** durante 1 segundo.

En cualquier momento puede consultar o modificar el final de la cocción pulsando el botón .

Para anular lo que se había programado, basta con pulsar el botón **START/STOP**.

¿Cómo utilizar el horno?

b) Con el inicio diferido (hora de final de cocción elegida)

Realice las mismas manipulaciones que para una cocción programada, y luego, después del tiempo de cocción,

- Pulse el botón "Final de la cocción"  , aparece entonces la hora de final de la cocción con los números y el símbolo  que se vuelven intermitentes para indicar que se puede proceder al ajuste de la hora.

Ejemplo: Son las 12h30.

Ha programado un tiempo de cocción de 30 min.
La hora de final de la cocción que aparece es las 13h.



ES

- Ajuste la hora de final de la cocción apretando sobre las teclas + ó -.

Ejemplo: Final de la cocción a las 14h00.



Una vez que se haya diferido y programado la hora de final de la cocción, el símbolo de final de cocción se vuelve fijo.

Después de realizar estas manipulaciones, el horno empezará a calentar en diferido para que la cocción esté lista a las 14h.



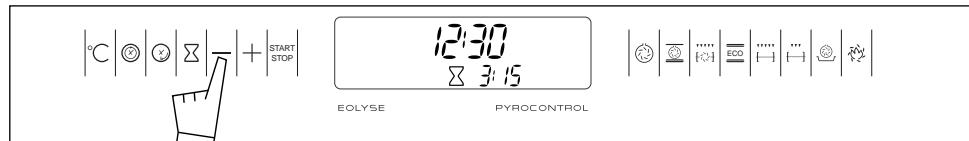
Usted puede en todo momento:

- modificar el final de la cocción
- consultar el final de la cocción pulsando la tecla .
- anular la programación pulsando la tecla aSTART/STOP.

5. ¿Cómo utilizar el reloj minutero ?

El horno está dotado de un contador de minutos **independiente** lo que le permite ir descontando los minutos. En ese caso, esta pantalla es prioritaria sobre la visualización de la hora del día.

- Apriete sobre la tecla reloj de arena  . La pantalla se vuelve intermitente y el símbolo reloj de arena aparece y también se vuelve intermitente.



Usted puede, en todo momento:

- **En todo momento se puede modificar el tiempo que queda apretando sobre la tecla  y ajustando con las teclas + ó -.**
- **anular la programación volviendo a poner el tiempo en 0:00 y pulsando la tecla START/STOP.**

6. ¿Cómo realizar una cocción económica?

El programador sólo debe marcar la hora y ésta no debe parpadear.

- Coloque su bandeja en el horno siguiendo las indicaciones de la pantalla.
posición "  " -> altura 2 aconsejada.

- Su horno le propone una temperatura óptima de 200° C para el modo de cocción elegido. Ahora puede ajustarlo utilizando el botón que se encuentra bajo la pantalla.

posición "  " ajustada a 190°C.

Una vez realizado esto, el horno calienta:

El indicador de aumento de la temperatura comienza a moverse y señala el avance de la temperatura en el interior del horno.

3 bips le indicarán que se ha alcanzado la temperatura de regulación.
Para optimizar la cocción ECO, no precalentar el horno y no abrir la puerta.

ES

***Esta posición permite ahorrar hasta el 20 % de energía conservando los mismos resultados de cocción.**

La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.

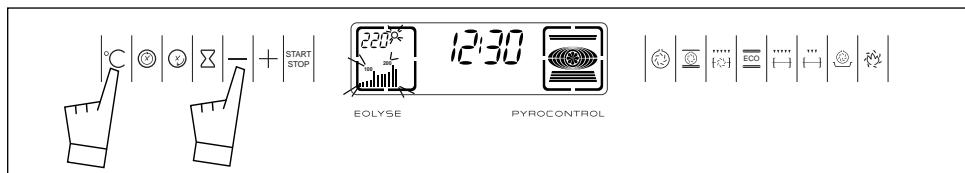


Después de un ciclo de cocción, el ventilador del horno continúa funcionando durante un cierto tiempo, para garantizar la correcta refrigeración de los elementos.

7. ¿Cómo se puede personalizar la temperatura de cocción?

Cuando se elija el modo de cocción o durante la cocción, puede personalizar la temperatura :

- Pulse el botón °C hasta que las cifras para la temperatura se vuelvan intermitentes.
- Ajuste con las teclas + ó - la consigna de temperatura que desea guardar.
- Confirme la elección pulsando °C.



La próxima vez que cocine ese plato, el horno tendrá en cuenta la temperatura que acaba de guardar.

Esta operación de personalización de la temperatura de cocción puede volverse a realizar tantas veces como lo desee.

8. ¿Cómo se utiliza la seguridad para niños?

Si no desea que el horno se ponga en marcha de manera intempestiva, puede bloquear los mandos. Para ello:

- Pulse el botón **START/STOP** hasta oír una señal sonora de larga duración.
Suelte el botón cuando haya acabado de oír la señal más larga y verá que una llave aparece en la pantalla.
- Para desbloquear los mandos, realice de nuevo la misma operación.



Pulse el botón **START/STOP** hasta oír una señal sonora de larga duración. Suelte el botón cuando haya acabado de oír la señal más larga y verá que la llave

desaparece n-0 en la pantalla.

La función "Contador de minutos independiente" es la única que sigue funcionando.

9. La función "Eolyse"

El horno está dotado de un sistema de tratamiento contra los olores y el humo durante la cocción con lo que se garantiza un aire purificado a la salida del horno.

Esta función se pone en marcha cualquiera que sea el modo de cocción salvo para la posición "descongelación", y se apaga tan pronto como se abre la puerta.

ES



6. Modos de cocción del horno

Símbolo Nombre de la función Descripción de la función

Calor giratorio



La cocción se efectúa mediante un elemento calefactor situado en el fondo del horno y mediante la hélice que remueve el aire.

- ▶ Aumento rápido de la temperatura. Algunos platos se pueden introducir con el horno frío.

Cocción combinada



La cocción se efectúa mediante el elemento calefactor inferior y superior situados en el fondo del horno y mediante la hélice que remueve el aire.

- ▶ Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor abajo, un poco calor giratorio y una gota de grill.

Turbo grill



La cocción se efectúa, alternativamente, mediante el elemento superior y la hélice que remueve el aire.

- ▶ Este modo combina el efecto de la turbina y el grill; el grill irradia el infrarrojo sobre el alimento y el movimiento de aire creado por la turbina atenúa el efecto

*



Tradicional ECO

La cocción se efectúa mediante el elemento inferior y el superior sin remover el aire.

- ▶ Esta posición permite ahorrar energía conservando las calidades de la cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.



Grill doble

La cocción se efectúa mediante el elemento superior

- ▶ El grill doble cubre toda la superficie de la parrilla. Por su parte, el grill simple, proporcionará la misma eficacia con cantidades más pequeñas.



Grill simple

La cocción se efectúa mediante el elemento superior



Mantenimiento en caliente

Dosificación del elemento situado en el fondo del horno unido al aire removido.

- ▶ Mantenimiento en caliente.

* Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética de acuerdo

Modo de cocción del horno

Recomendacione

Preco T°

► Recomendado para conservar tiernas las **carnes blancas, los pescados y las verduras.**
Para las cocciones múltiples hasta 3 niveles.

	mínimo	preco	máximo
40°	180°	250°	

► Recomendado para **las quiches, tortas, tartas de frutas jugosas.**

	mínimo	preco	máximo
40°	200°	250°	

► Recomendado para hacer el interior de las carnes **rojas y blancas.**
Para cocinar suavemente las aves de hasta 2 kg

mínimo	preco	máximo
40°	195°	250°

ES

Nota: todas las cocciones se efectúan **sin precalentamiento**

mínimo	preco	máximo
35°	200°	275

► Recomendado para **asar chuletillas de cordero, salchichas, rebanadas de pan, langostinos** a la plancha

1 a 4

► Recomendado para levantar **las masas de pan, brioche, kouglof...** no sobrepasando los 40° C (calienta-platos, descongelación).

mínimo	preco	máximo
35°	80°	100°

con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE

¿Cómo limpiar la cavidad del horno?

1. ¿Qué es una pirólisis?

- La pirólisis es un ciclo que calienta la cavidad del horno a una temperatura muy alta para eliminar todas las suciedades causadas por las salpicaduras o los desbordamientos. Los humos y olores quedan destruidos al pasar por un catalizador.
- No obstante, la pirólisis no es necesaria después de cada cocción, sino sólo si el grado de suciedad lo justifica.
- Por medida de seguridad la limpieza sólo se realiza después del bloqueo automático de la puerta. Cuando la temperatura del interior del horno sobrepasa las temperaturas de cocción, es imposible desbloquear la puerta aunque se coloque la manilla "selector de funciones" en 0.

2. ¿En qué caso se debe efectuar una pirólisis?

Su horno saca humo al precalentarlo o saca mucho humo cuando cocina en él.
Su horno emite un olor desagradable cuando está frío debido a las distintas cocciones (cordero, pescado, asados...).

PLATOS QUE ENSUCIAN POCO	Galletas, verduras, pasteles quiches, soufflés	Platos que ensucian poco La pirólisis no es necesaria
PLATOS QUE ENSUCIAN	Carne, pescado,(en una bandeja) Verduras rellenas	La pirólisis es necesaria cada 3 veces
PLATOS QUE ENSUCIAN MUCHO	Porciones de carne con brochetas	La pirólisis puede realizarse al salir del horno este tipo de habido bastantes proyecciones

 **No hay que esperar que el horno esté lleno de grasa para realizar la limpieza.**

3. ¿Cómo se hace una pirólisis?

1) Efectuar una pirólisis inmediatamente

- Quite los accesorios del horno y saque los desbordamientos importantes si hay.
- Compruebe que la pantalla muestra la hora y que los números no aparecen intermitentes.



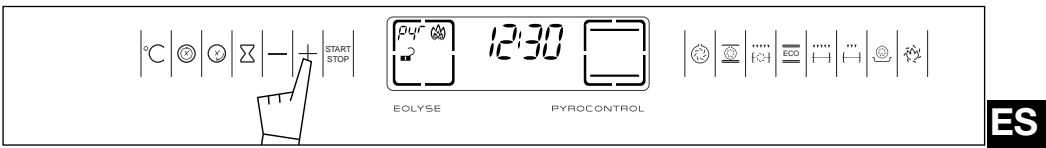
- Pulse el botón de selección de las funciones hasta alcanzar la función "Pirólisis".

La pantalla muestra el símbolo de la pirólisis y muestra CtL que corresponde al Pyro control.



Puede seleccionar otra duración de pirólisis (2h) que no se puede modificar, apretando sobre la tecla + .

La pantalla muestra el símbolo de la pirólisis y muestra Pyr que corresponde a la pirólisis de 2 horas.



Durante el tiempo que dura la pirólisis, 2h30 minutos, el horno no se puede utilizar. Esto incluye el tiempo necesario para que el horno se enfrie y que la puerta se desbloquee.

d) Pulse el botón START/STOP

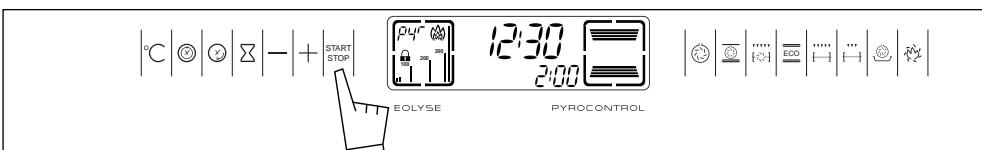
Para la Pyro control, el símbolo se mueve.

Para la pirólisis 2 horas, el símbolo no se mueve.

La puerta se bloquea durante la fase de pirólisis (al cabo de unos minutos).

Si desea saber a qué hora se acaba la pirólisis, pulse le botón (sólo para la pirólisis que dura 2 horas).

Cuando la pirólisis se acabe, el símbolo aparece en pantalla hasta que la puerta se desbloquea.



e) Apague el horno pulsando el botón START/STOP.

f) Cuando el horno esté frío, use un trapo húmedo para sacar la ceniza blanca.

El horno ya está limpio y puede utilizarlo de nuevo para realizar cualquier plato que deseé.

Nota: La temperatura de limpieza no se puede modificar. Durante la fase de pirólisis, la pantalla se desactiva.

Si al terminar la pirólisis, el horno no estuviere limpio, eso significa que ha esperado demasiado tiempo. Vuelva a realizar la operación.

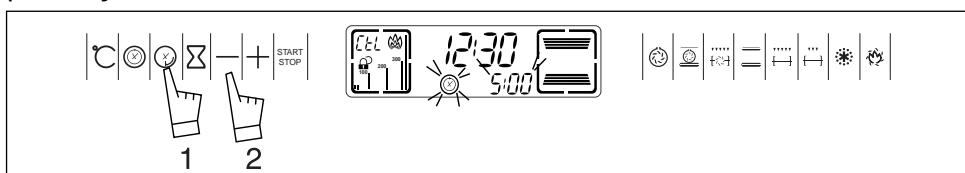
3. ¿Cómo se hace una pirólisis?

2) Efectuar una pirólisis diferida

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

1) Para la "Pyro control":

a) pulse el botón , el tiempo de comienzo de la pirólisis se vuelve  intermitente y el símbolo se vuelve también intermitente para indicar que se puede ajustar.



b) ajuste la hora de comienzo de la pirólisis apretando sobre las teclas + ó -.

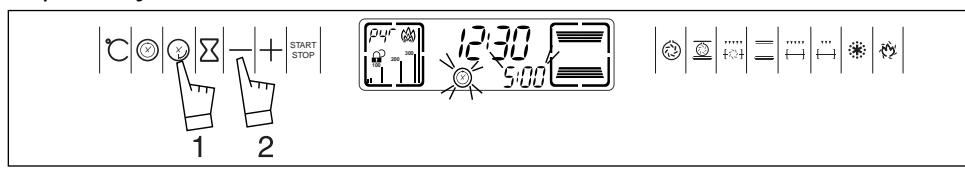
Ejemplo: comienzo de la pirólisis a las 5h00.

Cuando la pirólisis haya terminado, pulse el botón **START/STOP**.

NOTA : Debido a que el cálculo de la duración óptima para la pirólisis en función del grado de suciedad del horno se hace durante la fase de pirólisis, sólo se puede ajustar la hora de comienzo de la pirólisis.

2) Para la pirólisis 2 horas:

a) pulse el botón , la hora a la que la pirólisis debe acabar se vuelve intermitente y el símbolo  se vuelve también intermitente para indicar que se puede ajustar.



b) ajuste la hora a la que la pirólisis debe acabar apretando sobre las teclas + ó -.

Ejemplo: final de la pirólisis a las 5h00.

Cuando la pirólisis haya terminado, pulse el botón **START/STOP**.

¿Qué hacer si observa anomalías en el funcionamiento?

Si se tiene una duda sobre el funcionamiento correcto del horno, esto no significa que haya forzosamente una avería. ***En cualquier caso, compruebe los siguientes puntos:***

Se da cuenta de que...	Causas posibles	Lo que hay que hacer
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está conectado.• El fusible de la instalación eléctrica está fuera de servicio.• La temperatura elegida es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none">- Conecte el horno a la red eléctrica.- Cambie el fusible de la instalación y compruebe su valor (16A).- Aumente la temperatura del horno.
El indicador de T °c parpadea.	<ul style="list-style-type: none">• Fallo en el bloqueo de la puerta.	<ul style="list-style-type: none">- Llame al Servicio Posventa.
La lámpara del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• La lámpara está fuera de servicio.• El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio.	<ul style="list-style-type: none">- Cambie la bombilla.- Conecte el horno o cambie el fusible.
La limpieza por pirólisis no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• La puerta está mal cerrada.• El sistema de bloqueo es defectuoso.	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe el cierre de la puerta.- Llame al Servicio Posventa.
Su horno emite señales sonoras.	<ul style="list-style-type: none">• Durante la cocción.• Al final de la cocción.	<ul style="list-style-type: none">- La temperatura a alcanzar que usted ha elegido ya ha sido alcanzada- Su cocción programada ha terminado.
Su horno indica n - Ü	<ul style="list-style-type: none">• Al pulsar las teclas.• Bloqueo de los mandos para seguridad de los niños.	<ul style="list-style-type: none">- Funcionamiento normal.- Para eliminarlo pulse sin soltar en Start/Stop hasta que desaparezca el símbolo.

ES

Cómo se cambia la lámpara

- La bombilla se sitúa en la parte superior de la cavidad del horno



Desconecte el horno antes de realizar cualquier intervención con la bombilla y si fuere necesario deje que el aparato se enfrie.

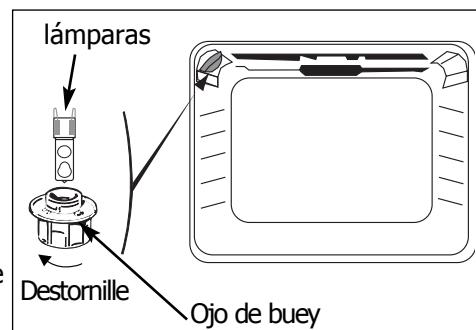
a) Desatornille el ojo de buey (ver imagen).

b) Tire la bombilla.

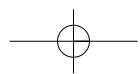
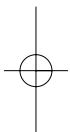
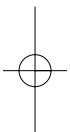
Características de la bombilla:

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Cambie la bombilla y luego coloque de nuevo el ojo de buey y conecte el horno.



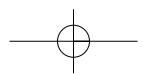
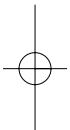
ES



Marque aquí las indicaciones que figuran en la placa de características de su horno:

De Dietrich MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		CONS.Nº214

PT



Sumário

Editorial	P.169
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.170
Acessórios	P.171-172
Conselhos de Segurança P.173	
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.174
Substituição do cabo eléctrico	P.175
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.176
Como utilizar o seu forno?	
Os pormenores do programador	P.177
Como ajustar a hora do relógio do seu forno	P.178
Como efectuar uma cozedura imediata ?	P.179
Como programar uma cozedura ?	P.180-181
Como utilizar o temporizador ?	P.182
Como efectuar uma cozedura económica ?	P.183
Como personalizar a temperatura de cozedura?	P.184
Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?	P.184
Como utilizar a função "Eólise" ?	P.185
Modos de cozedura do forno P.186-187	
Como limpar a cavidade do seu forno?	
O que é a pirolise?	P.188
Em que caso é necessário efectuar uma pirolise?	P.188
Como efectuar uma pirolise?	P.188-190
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento? P.191	
Como mudar a lâmpada?	P.192

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,

assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente,

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

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia a dia .

Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo forno DE DIETRICH integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.

Encontrará igualmente na gama dos produtos DE DIETRICH, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo forno DE DIETRICH.

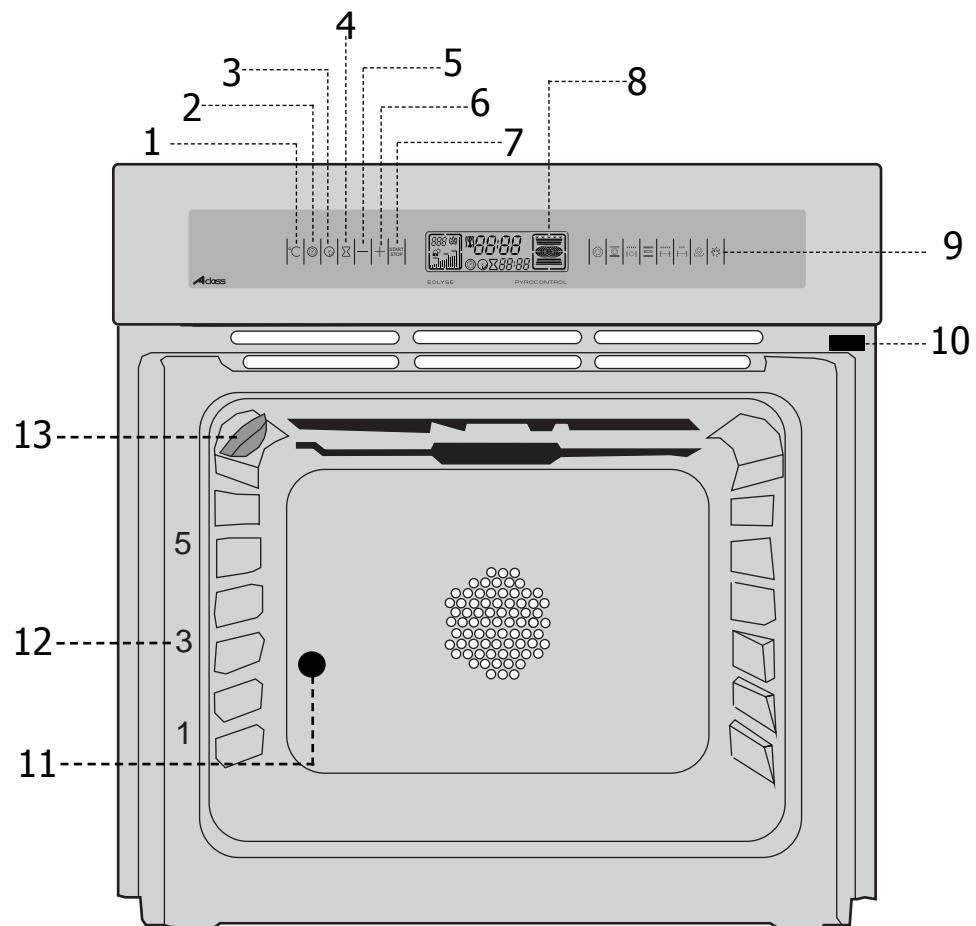
PT

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões.

Graças a estes "novos objectos de valor" que nos servem de marcos na nossa vida do dia-a-dia, DE DIETRICH, referência da excelência, é um verdadeiro convite para uma nova arte de bem viver.

A Marca DE DIETRICH.

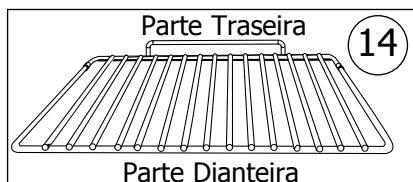
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

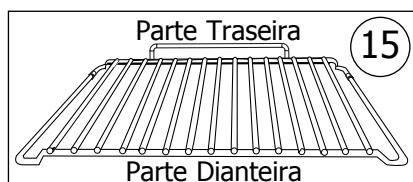
- | | |
|--|--|
| 1 Regulação das temperaturas | 8 Programador |
| 2 Tempo de cozedura | 9 Selector de funções |
| 3 Final de cozedura | 10 Contacto de detecção de abertura de porta |
| 4 Temporizador independente | 11 Orifício para espeto rotativo |
| 5-6 Regulações dos tempos e das temperaturas | 12 Indicador de encaixes |
| 7 Botão: On/off (Ligar/Desligar) | 13 Lâmpada |

Acessórios (consoante o modelo)



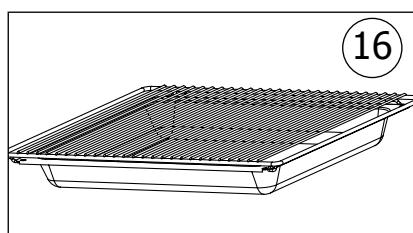
Grelha de segurança anti-oscilamento

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas contendo alimentos para cozer ou gratinar.



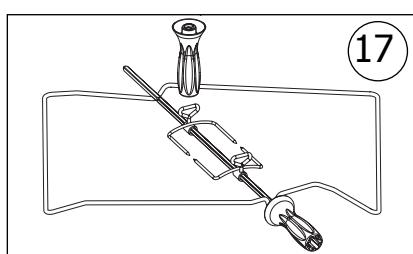
Grelha de segurança anti-basculante encurvada

Utilização idêntica à da grelha plana.
A sua forma foi estudada para permitir um posicionamento do seu tabuleiro entre 2 níveis de encaixes.



Prato côncavo + grelha (pingadeira)

Inserida sob a grelha, esta recolhe os sumos e as gorduras dos grelhados. Esta também pode ser utilizada para as cozeduras a banho-maria, enchendo com água metade do seu interior. Evite colocar carnes ou assados directamente neste tabuleiro, pois surgirão automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



Espeto rotativo manual

Para a sua utilização:

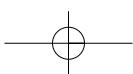
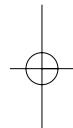
- colocar o tabuleiro multi-usos no encaixe N.º 1 de modo a recolher os sumos de cozedura ou na base do forno caso a peça para assar seja demasiado grande.
- enfeie uma das forquilhas no espeto; coloque no espeto a peça para assar,

enfeie a segunda forquilha; centre e aperte, aparafusando as duas forquilhas.

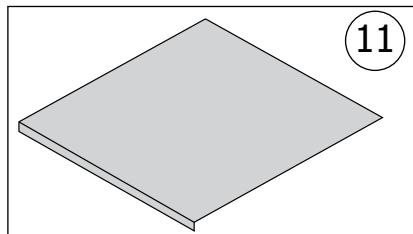
- coloque o espeto no seu suporte.
- empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno.
- retire o cabo, desaparafusando-o. Após a cozedura, aparafuse novamente o cabo no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.

Na extremidade do cabo, uma marca permite-lhe desaparafusar as forquilhas.

PT



Acessórios (consoante o modelo)



Placa para os bolos
(a colocar na grelha)

Colocada na grelha de suporte de tabuleiro, esta utiliza-se para a cozedura dos bolos, das tartes, das pizzas.

Conselhos de Segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares no seu local de habitação. Ele destina-se exclusivamente à cozedura de alimentos. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, proceda ao aquecimento com o forno vazio e a porta fechada, durante cerca de 15 minutos em posição máxima afim de "rodar" o aparelho. No início, a lã mineral que reveste a cavidade do forno pode desprender um cheiro particular devido à sua decomposição. Do mesmo modo, é possível que possa constatar um desprendimento de fumo. Este fenómeno é normal.

UTILIZAÇÕES SEGUINTES:

- Assegure-se de que a porta do seu forno está bem fechada, a fim que a junta de estanqueicidade desempenhe correctamente a sua função.

PT

- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.

- **Quando utilizar o grelhador com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou as superfícies podem aquecer.**
Mantenha as crianças afastadas.

- Durante a utilização o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos aquecidos situados na cavidade do forno.

- Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (grelha, espeto de manivela, pingadeira, berço de espeto de manivela...) com as mãos desprotegidas, utilize luvas especiais ou um tecido isolante.

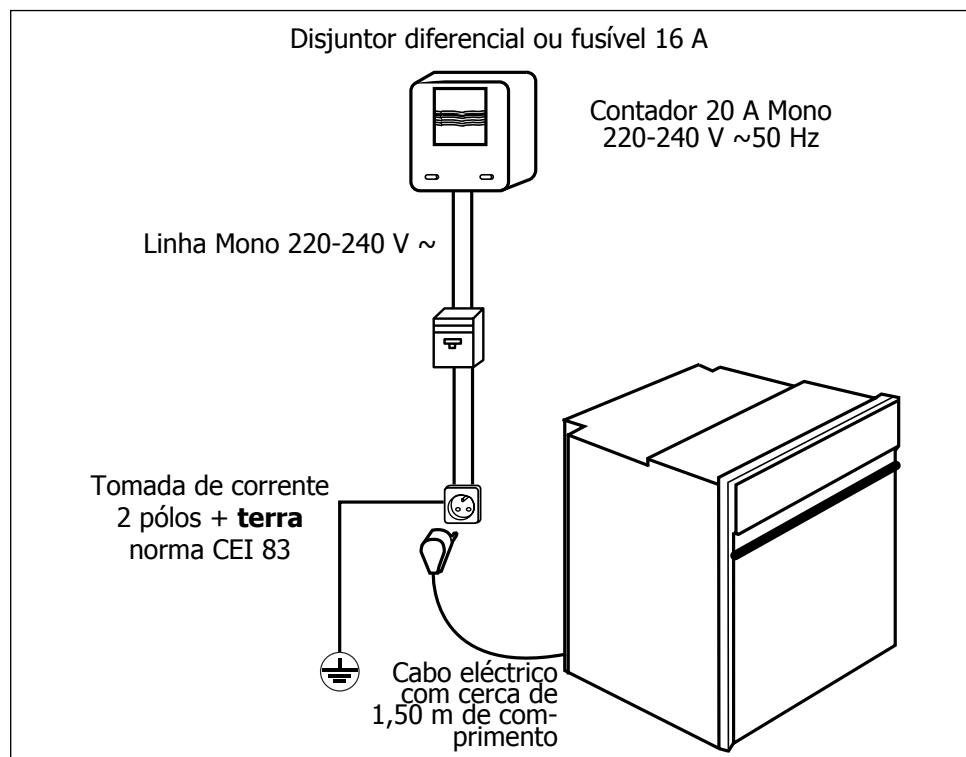
- Não guarneça o interior do seu forno com folha de alumínio. Caso contrário, resultaria uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura e danificaria o esmalte.

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, o forno deve estar parado.

- **Aquando das limpezas, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.**

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica



Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente.

O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deverá ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

- O forno deverá ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que deverão estar ligados à rede 220-240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 1 ph + 1 N + terra normalizada CEI 83 ou com um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ficar ligado à terra da instalação.
 - Se a ligação for realizada com tomada de corrente, esta última deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
 - O neutro do forno (fio azul) deverá estar ligado ao neutro da rede.

Como instalar o seu forno?

Substituição do cabo eléctrico

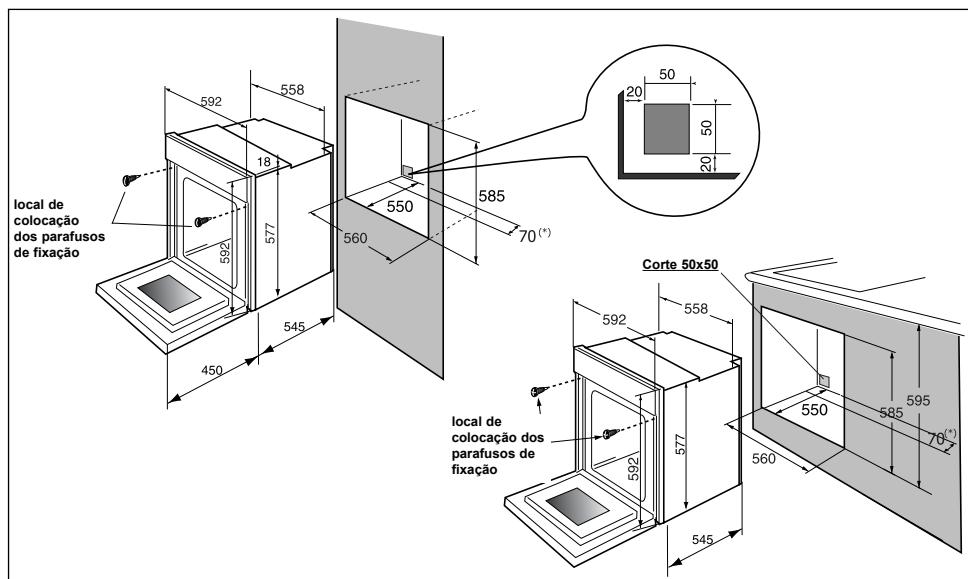
- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 WV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos, em seguida gire o alçapão.
- Retire o revestimento de cada fio do novo cabo eléctrico ao longo de 12 mm.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desatarraxe os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza o cabo eléctrico pelo lado da chapa no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo em conformidade com as marca(s) inscrita(s) na caixa.
- Todos os filamentos dos fios eléctricos devem ficar presos sob os parafusos.
- O fio da fase sobre o terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarelo deve ser ligado ao terminal .
- O fio do neutro (azul) ao terminal N.
- Aparafuse completamente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do terminal.
- Feche o alçapão servindo-se dos 2 parafusos.

PT

 **Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.**

Como instalar o seu forno?

Dimensões úteis para encastrar o seu forno



O forno pode ser instalado indiferentemente sob um plano de trabalho ou num móvel em coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar optimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza notáveis respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel e de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao móvel vizinho.
- A matéria do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou ser revestido com este tipo de matéria).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno no móvel através de 2 parafusos ou através dos orifícios previstos para este efeito sobre os montantes laterais (confira o esquema).

Para o fazer:

- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Efectue um orifício Ø 3 mm na parede do móvel para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos (eles servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno).

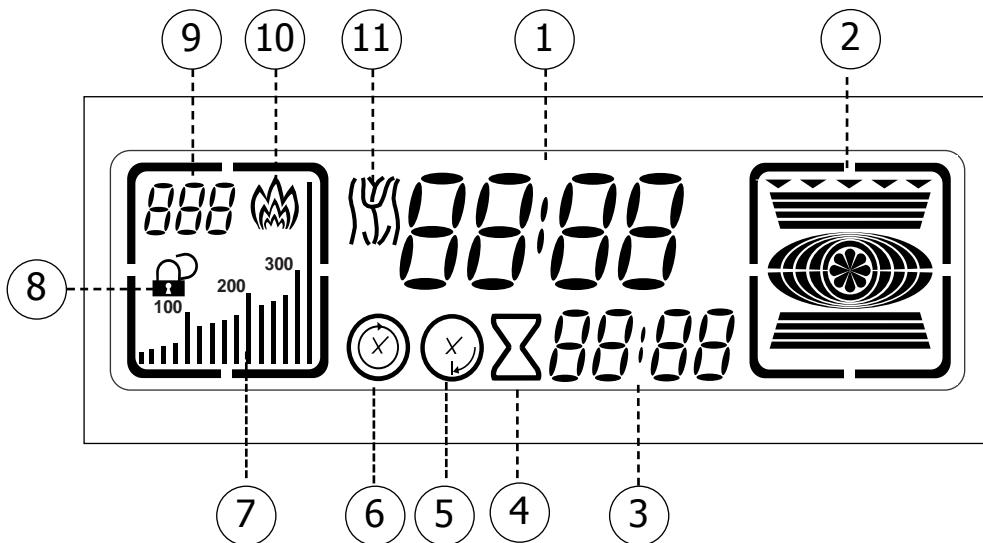
(*) Se o móvel é aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (no máximo).



Para ter a certeza de que a sua instalação é conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

1. Os pormenores do programador



PT

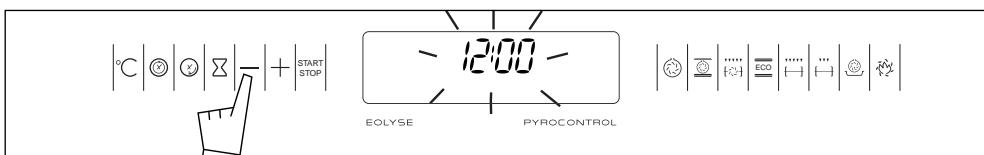
- 1 Visor do relógio
- 2 Visor do modo de cozedura
- 3 Visor dos tempos
- 4 Símbolo do temporizador
- 5 Indicador do final de cozedura
- 6 Indicador do tempo de cozedura
- 7 Indicador de subida de temperatura
- 8 Indicador de bloqueio de pirólise
- 9 Indicador de temperatura
- 10 Indicador de pirólise
- 11 Indicador de "EOLYSE"

Como utilizar o seu forno?

2. Como ajustar a hora do relógio do seu forno

a) A colocação sob tensão

- o visor acende por intermitência.
- Ajuste a hora premindo as teclas + ou - (se mantiver a pressão do dedo na tecla pode obter um desfile rápido).



Exemplo: 12h30.



- Prima a tecla **START/STOP** para validar.

b) Ajustar o relógio

- Prima simultaneamente as teclas e durante alguns segundos até que a hora indicada acenda por intermitência.



- Ajuste a regulação da hora com as teclas + ou -.
- Prima a tecla para validar.



Se não houver validação por intermédio da tecla , o registo é automático no final de alguns segundos.

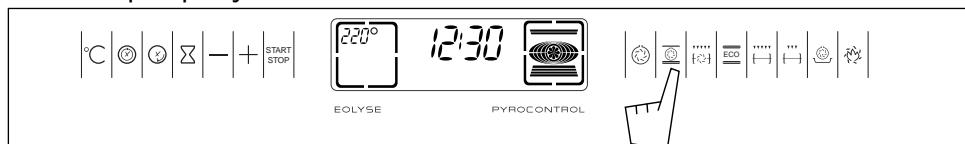
Como utilizar o seu forno?

3. Como efectuar uma cozedura imediata ?

O programador deve apenas visualizar a hora; esta não deve piscar.

- Escolha o modo de cozedura:
Seleccione a função pretendida.

Exemplo: posição " 



A temperatura aconselhada aparece no visor.

Exemplo: 220°

O modo de cozedura seleccionado aparece no visor.

- Carregue na tecla **START/STOP** para arrancar a cozedura.



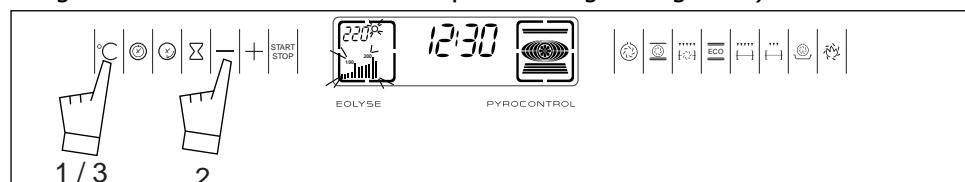
PT

O visor luminoso do modo de cozedura anima-se e o indicador de subida de temperatura aparece no visor (temperatura aconselhada + temperatura do forno).

O seu forno propõe-lhe a temperatura mais correntemente utilizada.

Mas também pode regular a temperatura manualmente :

- Carregue na tecla simbolizada por **°C**. O indicador de subida de temperatura pisca.
- Ajuste o número através das teclas **+** ou **-**.
- Registe a sua escolha carregando na tecla **°C** (Sem validação sobre a tecla **°C** , o registo efectua-se automaticamente passados alguns segundos).



Assim que a temperatura escolhida é atingida, o seu forno emite um sinal sonoro específico e o indicador de subida de temperatura acende fixamente.

Caso particular: **Grelhador de potência variável:** 

- Potência proposta : **-4-** = 100%

- Regulação de **-1-** = 50% a **-4-** = 100%

NOTA : Só se deve deixar a porta entreaberta quando se utiliza o grelhador ( -4-). Para todas as outras potências do grelhador, a porta deve permanecer fechada

- Pare a cozedura carregando na tecla **START/STOP** durante 1 segundo.

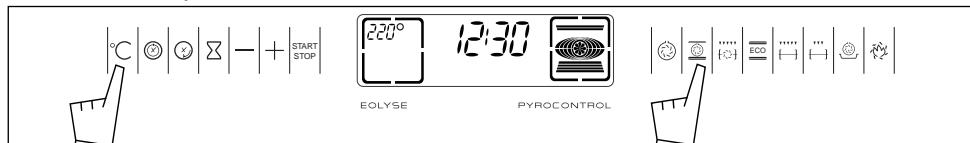
Como utilizar o seu forno?

4. Como programar uma cozedura ?

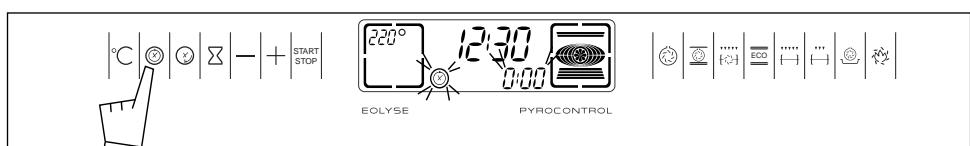
a) Com um início imediato:

- Regule o modo de cozedura escolhido e, eventualmente, ajuste a temperatura.

Exemplo: posição convecção natural ☰
temperatura 220°

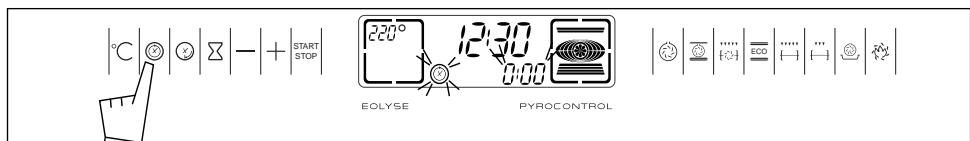


- Carregue no botão "duração da cozedura" ☰
- A indicação luminosa de duração da cozedura, assim como o símbolo ☰ acende-se por intermitência, aparecendo a indicação 0:00 no visor para indicar que a regulação se torna possível.



- Carregue nas teclas + ou - para regular o tempo pretendido.

Exemplo: cozedura durante 25 minutos.



O registo da duração ajustada é efectuado automaticamente passados alguns segundos, ou pode ser confirmado por pressão exercida novamente sobre a tecla ☰. A partir desse instante, a indicação da hora reaparece no visor luminoso e o símbolo ☰ acende fixamente.

Efectuadas estas operações, o forno começa a aquecer.
No final da cozedura, é emitida uma série de sinais sonoros durante alguns

minutos, e o símbolo ☰ põe-se a piscar.

A emissão dos sinais sonoros pode ser interrompida carregando na tecla **START/STOP**. A hora de fim da cozedura pode ser consultada ou modificada, a qualquer instante, carregando-se sobre a tecla ☰.

Para anular a programação, carregue na tecla **START/STOP**.

Como utilizar o seu forno?

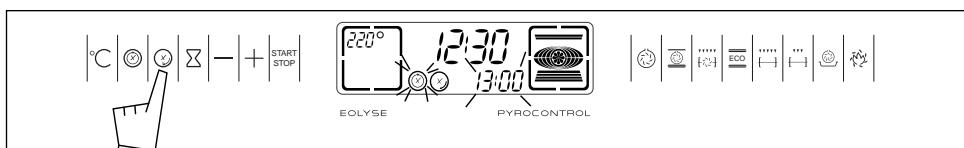
b) Com início diferido (hora do final escolhida)

Proceda do mesmo modo que para uma cozedura programada. Em seguida, terminada a cozedura

- Carregue na tecla "Final da cozedura" , a hora do final da cozedura acende por intermitência, bem como o símbolo  para indicar que a regulação se torna então possível.

Exemplo: É 12h 30.

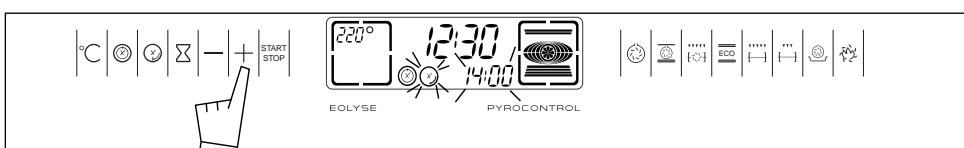
Você programou uma duração de 30 minutos para realizar a cozedura. A hora do final de cozedura visualizada é: 13h 00.



PT

- Regule a hora do final de cozedura carregando sobre as teclas + ou -.

Exemplo: fim de cozedura às 14:00.



Depois de se ter programado a hora da cozedura diferida, a hora do dia volta a aparecer no visor luminoso.

Terminadas estas operações, o arranque do aquecimento é diferido para que a cozedura se termine à hora programada, isto é, às 14 horas.



Pode-se, :

- a todo o instante, modificar a hora do final da cozedura.

- a todo o instante, consultar a hora do final da cozedura, para

este efeito basta carregar na tecla .

- Se quiser anular a programação, carregue na tecla START/STOP.

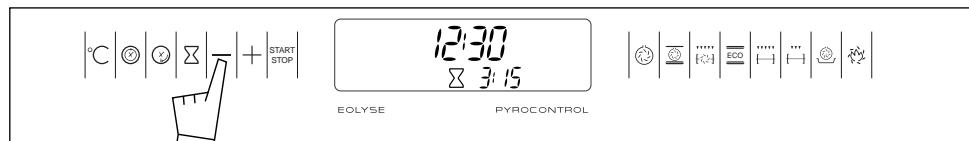
5. Como utilizar o temporizador ?

O seu forno está equipado de um temporizador **independente do funcionamento do forno** que permite efectuar a contagem de um certo tempo. Neste caso, a visualização é prioritária em relação à visualização da hora do dia.

- Carregue na tecla da ampulheta  . O visor luminoso acende por intermitência e o símbolo da ampulheta acende por intermitência.



- Carregue nas teclas + ou - até obter a duração pretendida (máximo 59 minutos e 59 segundos).



Visor luminoso pára de piscar passados alguns segundos, e o programador põe-se a funcionar, descontando o tempo de segundo em segundo. Assim que o tempo programado terminar, o programador emite sinais sonoros de aviso e o símbolo  acende por intermitência.

Para interromper a emissão dos sinais sonoros basta carregar na tecla  ou na tecla **START/STOP**.

 **Pode-se :**
- a qualquer instante, modificar o tempo restante carregando na tecla  e regulando-o através das teclas + ou -.
- Para anular a função da sua ampulheta, volte a pôr o tempo em posição 0:00, e carregue na tecla **START/STOP**.

6. Como efectuar uma cozedura económica ?

O programador deve apenas visualizar a hora; esta não deve piscar.

- Coloque o seu prato no interior do forno segundo a preconização indicada no visor.

Seleccione a posição "  " -> encaixe 2 aconselhado.

- Seu forno propõe-lhe a temperatura óptima para o modo de cozedura escolhido 200°C. Pode, todavia ajustar a mesma, utilizando o botão situado sob o visor.

Exemplo: posição "  " definida para 190°C

Após estas acções, o forno aquece:

O indicador de subida de temperatura anima-se e assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

3 bips indicar-lhe-ão que a temperatura definida foi atingida.

De modo a optimizar a cozedura ECO, não efectuar pré-aquecimentos e não abrir a porta.

PT

***Esta posição permite poupar até 20% de energia, conservando uns resultados de cozedura idênticos.
A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.**

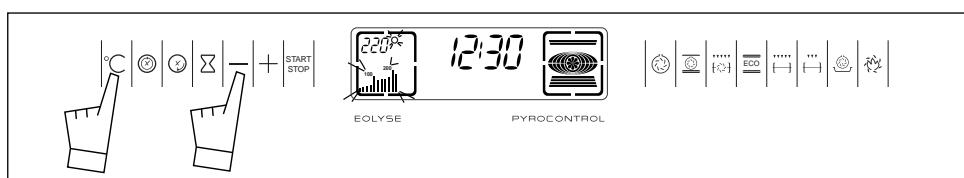


Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante algum tempo, de modo a garantir um bom arrefecimento dos elementos.

7. Como personalizar a temperatura de cozedura?

Aquando da selecção do modo de cozedura, pode personalizar a temperatura:

- Carregue na tecla °C até que os algarismos correspondentes à temperatura se ponham a piscar.
 - Regule, através das teclas + ou -, a temperatura que deseja registar.
 - Valide carregando na tecla simbolizada por °C.
- Aquando das suas próximas cozeduras, a temperatura que acabou de registar



será tomada como termo de comparação.

Esta operação de personalização da temperatura pode ser renovada tantas vezes quantas quiser.

8. Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?

A fim de poder evitar o arranque intempestivo do seu forno, pode bloquear os respectivos comandos, para o efeito:

- Carregue na tecla **START/STOP** até ouvir um sinal sonoro de duração curta e em seguida, um sinal sonoro longo.

Não largue a tecla enquanto o sinal sonoro não tiver terminado e até que apareça o símbolo de uma chave no visor luminoso.



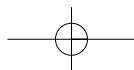
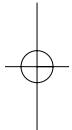
- Para desbloquear os comandos, efectue novamente a mesma operação.
Carregue na tecla **START/STOP** até ouvir um sinal sonoro de longa duração. Não largue a tecla enquanto o sinal não tiver terminado e até que desapareça o símbolo da chave *n - 0* no visor luminoso.

Durante o bloqueio, só a função "Programador independente" permanece funcional.

9. A função "Eólise"

O seu forno está equipado com um sistema de tratamento dos odores e do fumo durante o funcionamento, garantindo a purificação do ar que sai do seu forno. Esta função funciona com todos os modos de cozedura excepto em posição "descongelação". Desliga-se assim que se abre a porta do forno.

PT



6. Modos de cozedura do forno

Símbolo Nome da função Descrição da função

	Calor giratório A cozedura efectua-se graças ao elemento aquecedor situado no fundo do forno e graças à hélice equipada de um sistema de circulação do ar.	Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos dentro do forno frio
	Cozedura em modo combinado A cozedura efectua-se graças aos elementos inferiores e superiores graças à hélice equipada de um sistema de circulação do ar.	Três fontes de calor associadas: muito calor na parte inferior, um bocado de calor rotativo, e um pouco de grelhador.
	Grelhador Turbo A cozedura efectua-se, alternativamente, graças ao elemento superior e graças à hélice equipada de um sistema de circulação do ar.	Este modo combina o efeito da turbina e do grelhador; o grelhador provoca a iluminação do infravermelho sobre alimento, e o movimento de ar criado pela turbina vem atenuar este efeito.
*	Tradicional ECO A cozedura efectua-se graças aos elementos inferiores e superiores sem circulação do ar.	Esta posição permite ganhar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
	Grelhador duplo A cozedura efectua-se graças ao elemento superior.	O grelhador duplo cobre toda a superfície da grelha. Quanto ao grelhador simples, este demonstrará a mesma eficácia para quantidades menores
	Grelhador simples A cozedura efectua-se graças ao elemento superior.	
	Conservação do calor Dosagem do elemento situado no fundo do forno que associa o sistema de circulação do ar.	Conservação do calor.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformid

Modos de cozedura do forno

Recomendações

Preconização T°

► Recomendado para manter as carnes brancas, os peixes e os legumes fofos. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis	míni 40°	preconiz 180°	máx 250°
--	-------------	------------------	-------------

► Recomendado para as quiches, tartes salgadas, tartes de frutos sumarentos	míni 40°	preconiz 200°	máx 250°
--	-------------	------------------	-------------

► Recomendado para cozer rapidamente e na perfeição as carnes vermelhas e as brancas . Para cozer suavemente as aves até dois kg.	míni 40°	preconiz 195°	máx 250°
---	-------------	------------------	-------------

Nota: todas as cozeduras se efectuam sem pré-aquecimento.	míni 35°	preconiz 200°	máx 275
--	-------------	------------------	------------

► Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas na grelha.	1 a 4
---	-------

► Recomendado para as massas de pão, brioches, kouglouf levedarem , sem ultrapassar os 40°C (aquecedor de pratos, descongelação)	míni 35°	preconiz 80°	máx 100°
---	-------------	-----------------	-------------

Dade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

Como limpar a cavidade do seu forno?

1. O que é a pirolise?

- O seu forno limpa-se sozinho, eliminando as sujidades resultantes de salpicos ou derrames, por aquecimento a temperatura elevada. O fumo e odor emanados são destruídos pela passagem através de um catalisador.
- No entanto, não é necessário realizar uma pirolise após cada cozedura, mas somente se o grau de sujidade o justificar.
- Por medida de segurança, a porta bloqueia-se desde que a temperatura no interior do forno ultrapasse as temperaturas de cozedura. É então impossível abrir a porta mesmo posicionando o manípulo "selector de funções" em 0.

2. Em que caso é necessário efectuar uma pirolise?

Quando há saída de fumo na altura em que se aquece o forno ou durante a cozedura. O seu forno liberta um odor, mesmo quando está frio, após ter efectuado uma cozedura (carne de carneiro, peixe, grelhados, etc.).

COZEDURAS QUE SUJAM POUCO	Bolachas, legumes, bolos, pastéis, tartes salgadas, soufflé.	Cozeduras sem salpicos: Não necessidade de efectuar uma pirolise
COZEDURAS QUE SUJAM	Carne, peixe (assados numa travessa) Legumes recheados	A pirolise justifica-se depois de efectuadas 3 cozeduras.
COZEDURAS QUE SUJAM MUITO	Peças de carne grandes, Assados no espeto, pato, peru, pernas de carneiro,	A pirolise pode ser feita após uma cozedura deste tipo, se houver muitas projecções.

 **Não se deve deixar acumular demasiadamente a sujidade antes de efectuar esta limpeza.**

3. Como efectuar uma pirolise?

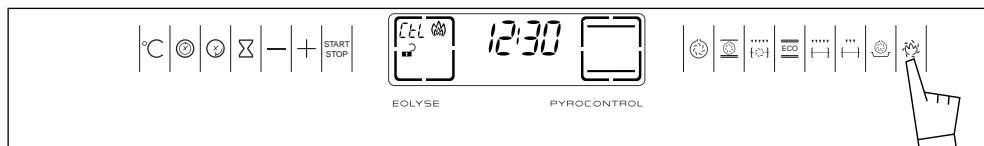
1) Como realizar uma pirolise imediata?

- Retire os acessórios do forno e limpe os depósitos de gordura e derrames que existam.
- Verifique se o programador indica a hora certa e sem piscar.



- Carregue na tecla de selecção de funções até obter a função "Pyrolise".

O visor do seu forno indica o símbolo de pirólise e o símbolo CtL correspondente à pirólise "Pyro Control".



Carregando nas teclas + ou - pode seleccionar outra duração de pirólise (2h) a qual não pode ser modificada.

O visor do seu forno indica o símbolo de pirólise e o símbolo "Pyr" correspondente à pirólise de 2 horas.



O forno deixa de poder funcionar durante 2h 30m. Este período compreende o tempo necessário para que o forno arrefeça até que se possa abrir novamente a porta.

PT

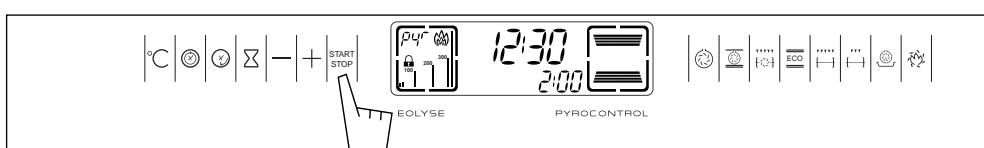
d) Carregue na tecla **START/STOP**

Durante a pirólise Pyro Control, o símbolo põe-se em movimento.

Durante a pirólise de 2h, o símbolo acende fixamente.

A porta bloqueia-se durante a pirólise (passados cerca de dois minutos após o arranque).

A hora em que deve terminar a pirólise pode ser consultar carregando na tecla (unicamente durante a pirólise de 2 horas).



No final da pirólise, o símbolo mantém-se aceso até que o ferrolho da porta se liberte

e) Pare o forno carregando na tecla **START/STOP.**

f) Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para limpar a cinza branca que se depositou no fundo e nas paredes.

O forno está limpo e pode ser novamente utilizado para efectuar a cozedura da sua escolha.

Observações: A temperatura de limpeza não pode ser modificada. Durante o ciclo de pirólise, a iluminação mantém-se apagada.

Se o seu forno não estiver limpo, depois de efectuada a pirólise, é porque ficou muito tempo sem ser limpo. Renove a operação.

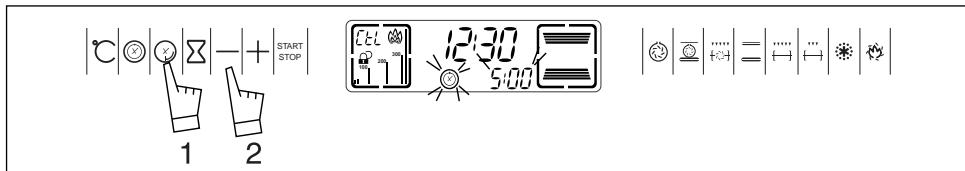
3. Como efectuar uma pirólise?

2) Efectuar uma pirólise diferida

Siga as instruções descritas no parágrafo "Efectuar uma pirólise imediata", em seguida:

1) Para a pirólise "Pyro Control":

- a) carregue na tecla  , a hora de início da pirólise acende por intermitência e o símbolo  põe-se a piscar para indicar que a regulação se torna então possível.



- b) Regule a hora do final da pirólise carregando nas teclas + ou -.

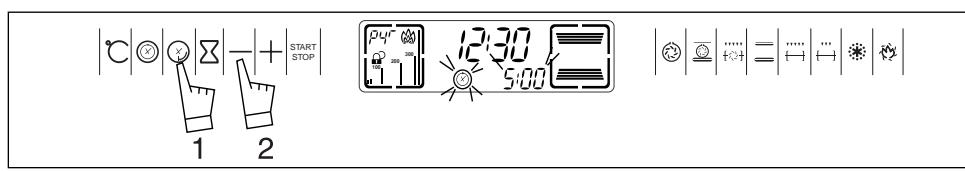
Exemplo: fim da pirólise às 5h00.

Depois da pirólise ter terminado, carregue na tecla **START/STOP**.

NOTA : O cálculo da duração da pirólise, em relação à sujidade existente no forno, é feito durante a pirólise, só se podendo determinar a hora de início da pirólise.

2) Para a pirólise que dura 2 horas:

- a) Carregue na tecla  , a hora do final da pirólise acende por intermitência e o símbolo  põe-se a piscar, para indicar que a regulação se torna então possível.



- b) Regule a hora do final da pirólise carregando nas teclas + ou -.

Exemplo: fim da pirólise às 5h00.

Depois da pirólise ter terminado, carregue na tecla **START/STOP**.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

O seu forno apresenta defeitos de funcionamento, isto não significa obrigatoriamente que esteja avariado.. **Seja qual for o problema, verifique os pontos seguintes:**

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none">• O forno não está ligado.• O fusível da sua instalação eléctrica está fundido.• A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	<ul style="list-style-type: none">- Ligar o forno.- Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16A).- Aumentar a temperatura seleccionada.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none">• Trancagem da porta defeituosa.	<ul style="list-style-type: none">- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none">• A lâmpada está fundida.• O forno não está ligado ou o fusível está fundido.	<ul style="list-style-type: none">- Mudar a lâmpada.- Ligar o forno ou mudar o fusível.
A limpeza por pirolise não se realiza.	<ul style="list-style-type: none">• A porta está mal fechada.• O sistema de trancagem está defeituoso.	<ul style="list-style-type: none">- Verificar o fecho da porta.- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda
O seu forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none">• Durante a cozedura.• No final da cozedura.	<ul style="list-style-type: none">- A temperatura definida por si foi alcançada.- A cozedura programada terminou.
O seu forno visualiza 	<ul style="list-style-type: none">• Aquando da pressão das teclas.• Bloqueio dos comandos para a segurança das crianças.	<ul style="list-style-type: none">- Funcionamento normal.- Para o eliminar, premir longamente Start/Stop até o símbolo desaparecer.

PT

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade interna do seu forno.



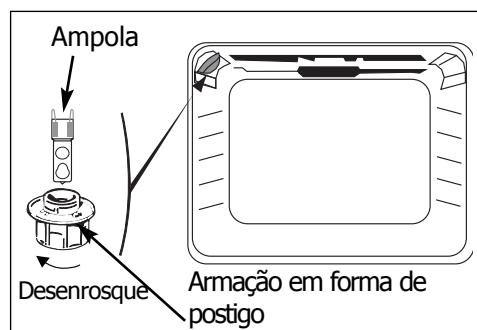
Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for.

- Desaparafuse a janela (ver ao lado).
- Puxe a lâmpada.

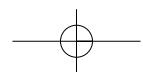
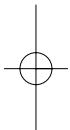
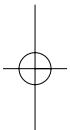
Características da lâmpada:

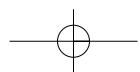
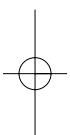
- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

- Mude a lâmpada e torne a montar a armação em forma de postigo. Ligue novamente o forno.

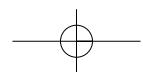
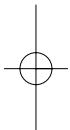
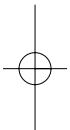


PT





PT



Inscreva em baixo as indicações incluídas na placa de características do seu exaustor:

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

99625053 03/03