

- 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**

DOV399*

De Dietrich 

Sommaire

Edito	p.3
Comment se présente votre four ?	p.4
Accessoires	p.5
Réservoir	p.5
Comment installer votre four ?	
Raccordement	p.6
Dimensions utiles pour encastrer votre four	p.7
Comment changer l'ampoule ?	p.7
Comment utiliser votre four ?	
Comment mettre à l'heure votre four ?	p.8
Comment faire une cuisson immédiate ?	p.9
Visualiser le niveau d'eau	p.10
Arrêt en cours et en fin de cuisson	p.10
Comment faire une cuisson différée ?	p.11 à 12
Comment utiliser la minuterie ?	p.13
Comment utiliser la sécurité enfant ?	p.13
Comment mettre en veille votre afficheur ?	p.14
Description des fonctions	p.15
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	p.16
Qui contacter?	p.17

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.

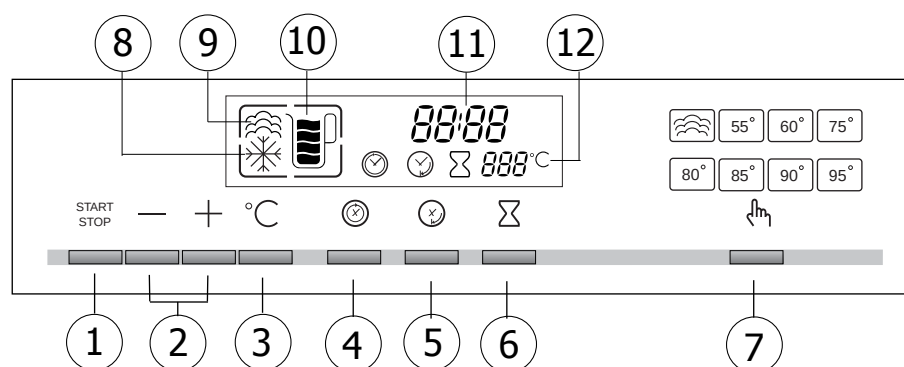
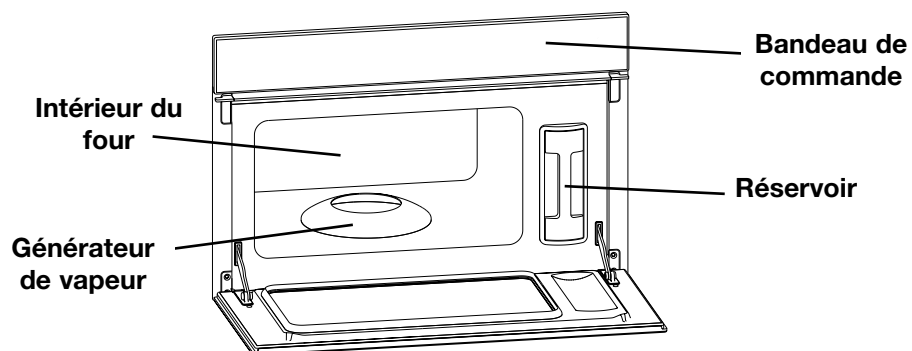
Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de fours micro-ondes et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four DE DIETRICH.

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.

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 ?

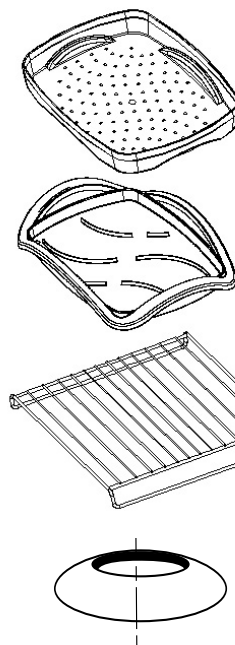


- | | |
|---|--|
| ① Bouton : Marche/Arrêt | ⑦ Sélecteur de fonctions |
| ② Réglages des temps et températures | ⑧ Indicateur de cuisson des surgelés |
| ③ Réglages des températures | ⑨ Indicateur de cuisson |
| ④ Durée de cuisson | ⑩ Indicateur de niveau d'eau |
| ⑤ Fin de cuisson | ⑪ Afficheur de l'horloge et des temps |
| ⑥ Minuteur indépendant | ⑫ Indicateur de température |

Accessoires

Votre four est équipé:

- d'un plat perforé permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation.
- d'un plat pour récupérer l'eau de condensation.
- d'une grille support amovible en inox.
- d'un diffuseur de vapeur amovible facilitant le nettoyage.



FR



La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Réservoir

Avant chaque cuisson, le réservoir doit **IMPÉRATIVEMENT être rempli** d'eau jusqu'au niveau maxi. (Le bruit perçu en agitant le réservoir vide est dû au système de détection de niveau).

- Pour cela retirer le réservoir de son logement et le remplir **exclusivement** d'eau. Remettre le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

Important : Dans le cas où l'eau du robinet est fortement calcaire, il est conseillé d'utiliser une eau non calcaire et non gazeuse du commerce.

L'emploi d'eau déminéralisée est déconseillée ; celle-ci n'étant pas à usage alimentaire.



Après chaque cuisson, retirer et vider IMPÉRATIVEMENT le réservoir pour éviter les stagnations de l'eau, et essuyer les quelques traces d'eau présentes dans le support réservoir.

Comment installer votre four ?

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils De Dietrich.

C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société De Dietrich.

Raccordement

Raccordement au réseau

Lors de l'installation de l'appareil ou lors du remplacement du câble d'alimentation (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² ou H05 VV-F 3x1,5 mm²) desserrer complètement les vis de raccordement avant d'introduire les conducteurs dans les bornes appropriées.

Le conducteur de protection doit être relié à la borne de l'appareil.

Si vous voulez un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation, un interrupteur omnipolaire en respectant une distance de contact d'au moins 3 mm.

Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

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

Tension de fonctionnement.....220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four.....2,03 kW

Consommation d'énergie

-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure.....0,90 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....38,5 cm

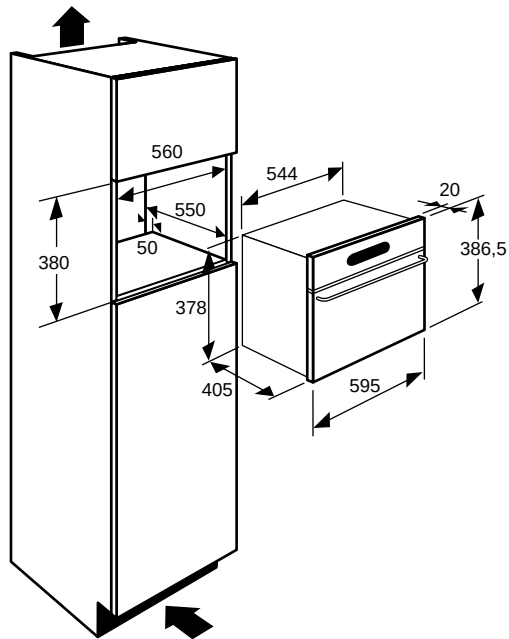
Hauteur.....18,2 cm

Profondeur.....33,5 cm

Volume utile.....23,5 litres

secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Dimensions utiles pour encaster votre four

FR


Placez l'appareil dans la niche.
L'appareil doit être horizontal.
Contrôlez cette position.

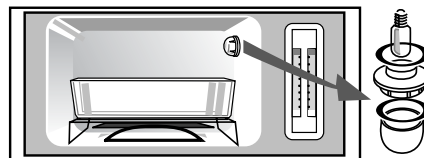
Comment changer l'ampoule?



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

L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.
- Caractéristiques de l'ampoule :
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - culot E 14
- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.



Comment utiliser votre four ?

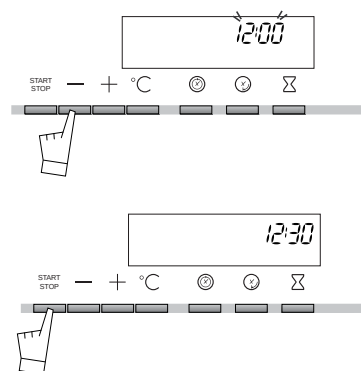
Comment mettre à l'heure votre four ?

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)

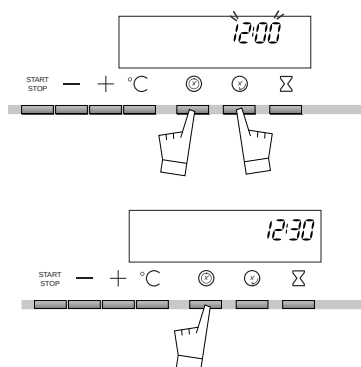
Exemple: 12h30.

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



Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches et pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.
- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.
- Appuyez sur la touche pour valider.



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

Comment utiliser votre four ?

Comment faire une cuisson immédiate ?

FR

Choisissez le mode de cuisson

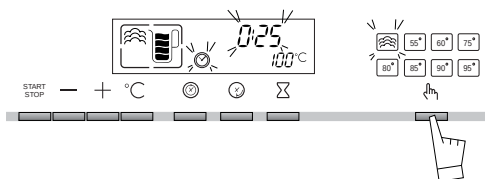
Sélectionnez, avec la touche , la fonction de votre choix :

exemple : position "".

Un appui continu sur la touche  vous permettra de faire défiler les fonctions de cuisson.

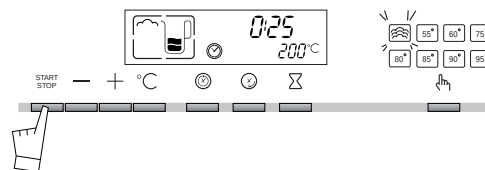
La température proposée s'affiche :
exemple : 100°C.

Une durée prédéfinie s'affiche et le symbole durée  clignote.



Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer votre cuisson, le temps prédéfini et les symboles deviennent fixes, le symbole

"" s'anime. Votre four vous propose la température utilisée. Il vous est cependant possible d'ajuster la température (uniquement pour la position "").



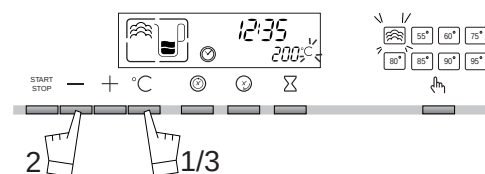
Pour les valeurs de cuisson 55° / 60° / 75° / 80° / 85° / 90° / 95°, la température proposée n'est pas ajustable.

1 - Appuyez sur la touche °C.

Le symbole °C clignote.

2 - Ajustez en appuyant sur les touches + ou -.

3 - 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).



Durant votre cuisson la valeur de température choisie clignote jusqu'à la T° de votre choix.

Lorsque la température de votre choix est atteinte, votre four émet un bip sonore de 3 secondes et la température devient fixe.

Comment utiliser votre four ?

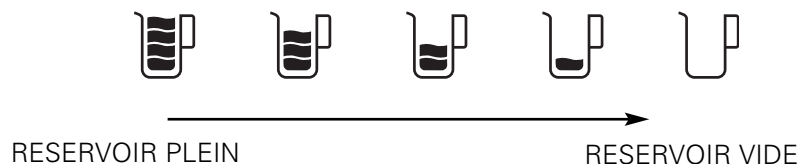
Visualisation du niveau d'eau

Lors d'un manque d'eau en cours de cuisson, l'indicateur «réservoir vide» apparaît, clignote et un signal sonore retentit.

Ouvrez la porte, remplissez le réservoir et refermez la porte.

La cuisson continue normalement sans autre intervention de votre part.

Pour garantir une cuisson optimale, il est préférable de remplir le réservoir au maximum avant chaque cuisson.

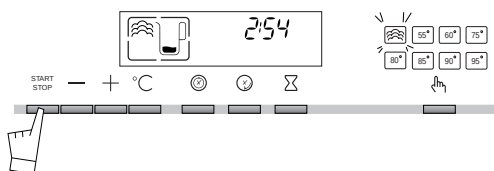


Arrêt en cours de cuisson

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur **START/ STOP**.

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement, le temps disparaît et l'heure se réaffiche.

Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décomptage s'effectue, la vapeur s'évacue et permet au four de s'assécher avant l'ouverture.



Arrêt en fin de cuisson

En fin de cuisson, 0:00 s'affiche, l'animation est stoppée et une série discontinue de bips sonores est émise.

Pour stopper le bip sonore, appuyez sur **START/ STOP** ou ouvrez la porte.

Retirez votre plat et videz le réservoir.

Si cette dernière action n'est pas effectuée, la visualisation du niveau d'eau reste affichée.

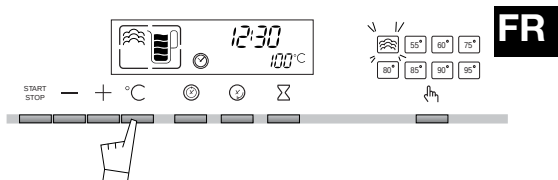


Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.

Comment faire une cuisson différée ?

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

Exemple : position 
température 100°C



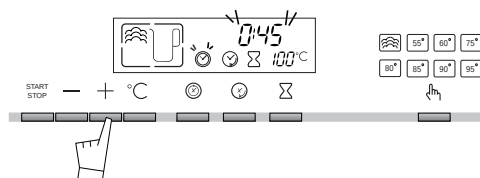
Une durée de cuisson est préprogrammée pour les différentes fonctions.

Cuisson	Temps préprogrammé	Temps réglage mini	Temps réglage maxi
	25 min	10 min	1 heure
55°	30 min	10 min	1 heure
60°	30 min	10 min	1 heure
75°	15 min	10 min	1 heure
80°	15 min	10 min	1 heure
85°	15 min	10 min	1 heure
90°	20 min	10 min	1 heure
95°	30 min	10 min	1 heure

Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 45 min

L'enregistrement de la durée ajustée doit être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche  ou **START/STOP**.



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 modifier le temps de cuisson en appuyant sur la touche .

Pour annuler votre programmation, appuyez 2 fois sur la touche **START/STOP**.

Comment utiliser votre four ?

Comment faire une cuisson différée (heure de fin choisie)?

Lorsque vous avez sélectionné votre temps de cuisson et que le temps de cuisson et le symbole durée de cuisson clignotent:

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 -.

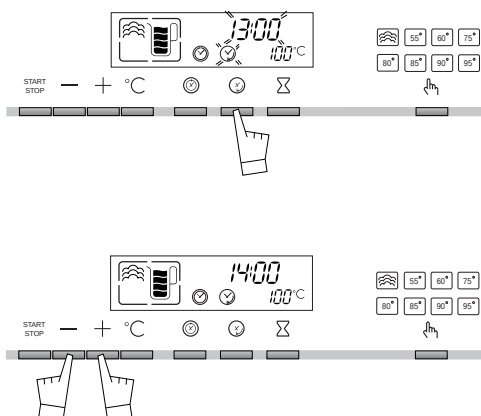
Exemple : Fin de cuisson 14h00.

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur.

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

Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes et le

symbole  clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde.



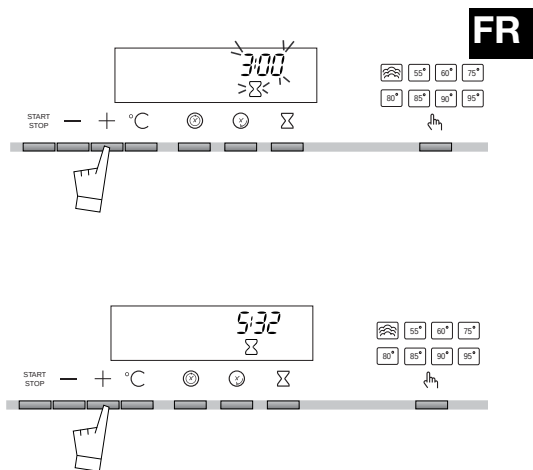
 **Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche . Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.**

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 50 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**. A ce moment l'heure réapparaît dans l'afficheur.



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

Sécurité enfant

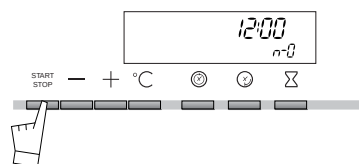
Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

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

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  dans l'afficheur. Seule la fonction "minuterie indépendante" reste fonctionnelle.



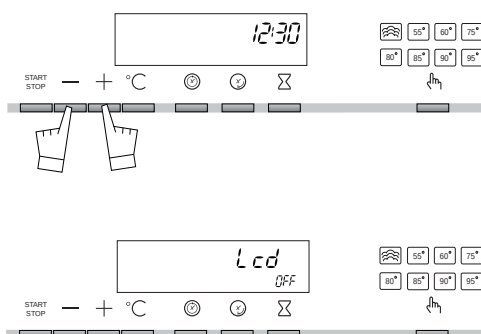
Comment utiliser votre four ?

Comment mettre en veille votre afficheur ?

Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.
Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

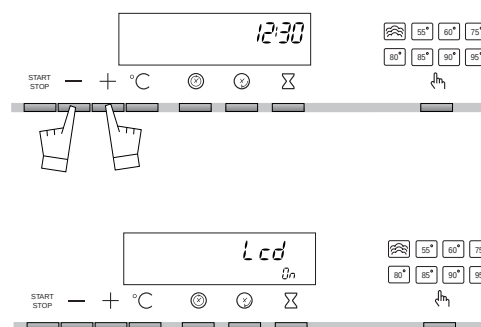
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui.
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.



Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd on".
- Relâchez l'appui.
- Vous êtes sorti du MODE VEILLE, votre afficheur reste allumé en permanence.



Description des fonctions

FR

FONCTIONS	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
	Température de cuisson vapeur la plus utilisée	Utilisable pour la majorité des aliments
55°	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
60°		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)
75°	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas. Toutes les saveurs, textures, odeurs sont restituées	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
80°		Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
85°	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers / truites
90°		Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
95°		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
<i>La détection de niveau vide clignote alors que le réservoir est plein en cours de cuisson.</i>	<i>Réservoir mal positionné. Système de détection défectueux.</i>	<i>Vérifier que le réservoir est engagé à fond. Faire appel au Service Après-vente.</i>
<i>Aucun voyant ne s'allume.</i>	<i>Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.</i>	<i>Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). Faire appel au Service Après-Vente.</i>
<i>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</i>	<i>La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.</i>	<i>Vérifier que le réservoir est engagé à fond. Faire appel au Service Après-Vente.</i>
<i>Ronronnement intermittent pendant la cuisson vapeur.</i>	<i>Fonctionnement de la pompe d'alimentation d'eau.</i>	<i>RAS, fonctionnement normal du four.</i>

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Qui contacter ?

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

FR

De Dietrich MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON 	N° SER.
		REF.
		TYPE
		CONS.N°214

Service après-vente

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

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

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

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.

List of contents

Editorial	p.19
Your oven, how it works	p.20
Oven accessories	p.21
Reservoir	p.21
How to install your oven	
Connecting up	p.22
Dimensions for installation use	p.23
Changing the light bulb	p.23
How to use your oven	
How to set the clock	p.24
How to cook straightaway	p.25
Checking the water level	p.26
Stopping during or at the end of the cooking period	p.26
Delaying the cooking	p.27 to 28
How to use the timer	p.29
Using the child safety	p.29
Putting your display on standby mode	p.30
Description des fonctions	p.31
Troubleshooting	p.32
How to contact us	p.33

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,

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

Editorial

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.

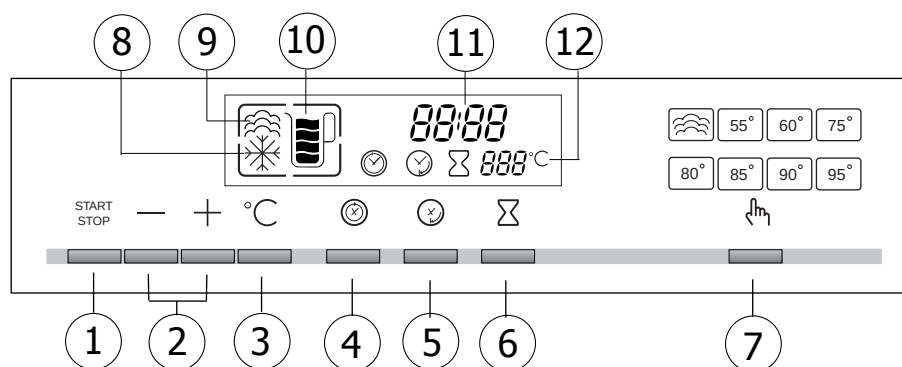
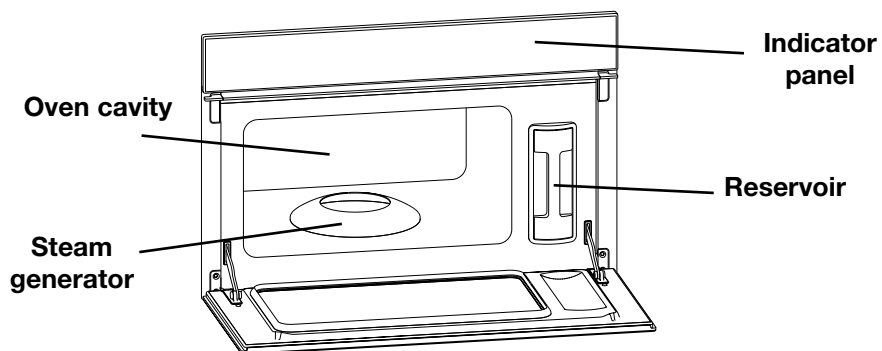
DE DIETRICH also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new DE DIETRICH oven.

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.

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, how it works

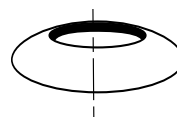
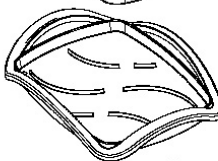
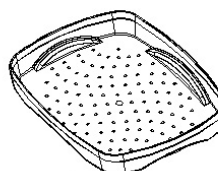


- | | |
|--|--|
| ① Start/Stop button | ⑦ Programme selector |
| ② Time and temperature adjustment | ⑧ Frozen food cooking indicator |
| ③ Temperature adjustment | ⑨ Cooking indicator |
| ④ Cooking time | ⑩ Water level indicator |
| ⑤ Cooking complete | ⑪ Display clock/program times |
| ⑥ Independent timer | ⑫ Temperature indicator |

Oven accessories

Your oven is equipped:

- A perforated dish so that any condensation does not remain in contact with foodstuffs.
- with a tray to collect water from condensation.
- a removable stainless steel oven shelf.
- a removable steam diffuser for easy cleaning.



GB



Dishes can be washed in your washing-up machine.

Reservoir

Before each use, the water tank **MUST BE FILLED** with water, up to the maximum level, (if you shake the tank when empty, the level detection device will make a noise).

- To do this, remove the tank from its housing and fill it **only** with water. Put the tank back in place, and push it as far as possible until it **CLICKS INTO PLACE**.

Important : Should your tap water be hard, we recommend using soft bottled water available from your usual supplier.

We do not recommend using demineralised water, as it is to be used with foodstuffs.



Every time you finish cooking, IMPERATIVELY pull the tank out and empty it to prevent any water stagnating. Then wipe away any drops of water you may find on the tank holder.

How to install your oven

As a specialist, you alone are competent to install and connect up De Dietrich appliances.

Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations.

Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the De Dietrich company from any liability.

Connecting up

Connecting to the mains supply

During the installation of the appliance or when changing the power cable (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² or H05 VV-F 3x1,5 mm²) is replaced, loosen the connection screws completely before attaching the conductors to the terminals. The earth connector must be attached to the earth terminal of the appliance.

If you want a permanent connection for your oven, you will require a double pole switch with gaps of at least 3 mm between contacts.

Otherwise you must ensure the plug of the oven is accessible at all times when the oven is in its housing.

Operating voltage220-240 V ~ 50 Hz
Total power of oven2,03 kW

Energy consumption

-Heating to 100°C and maintaining temperature for 1 hour0,90 kWh

Inside dimensions of oven

Width.....38,5 cm

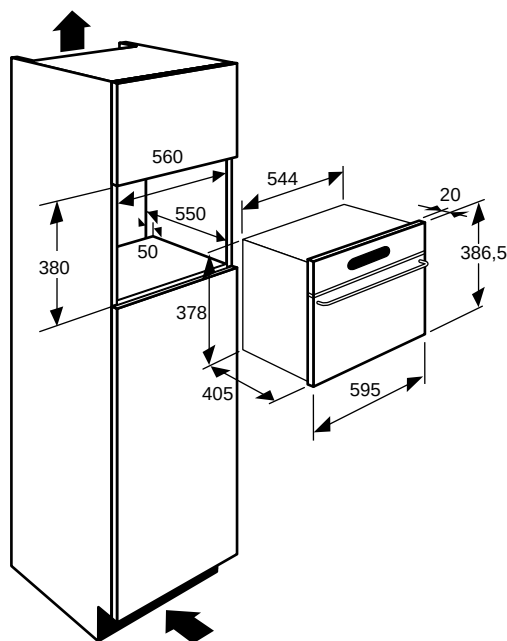
Height.....18,2 cm

Depth.....33,5 cm

Effective volume23,5 litres

network voltage	connection	min. diameter of cable	fuse
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Dimensions for installation use


GB

Place the appliance in the hole.
The appliance must be horizontal.
Check this position

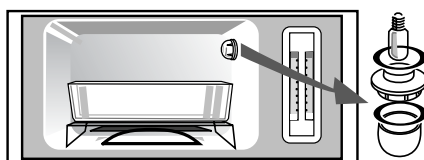
Changing the light bulb



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

The bulb is by the far right corner.

- Turn the cover slightly anti-clockwise (left)
- Unscrew the bulb the same way.
- Type of bulb:
 - 15 W - 220/240 V
 - Type E14 suitable up to 300°C
- Change the bulb and reassemble the unit making sure the seals are positioned correctly.
- Switch the oven back on at the mains.



How to use your oven

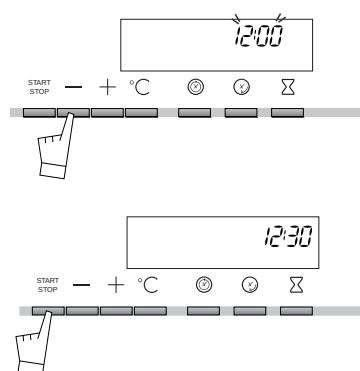
How to set the clock

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).

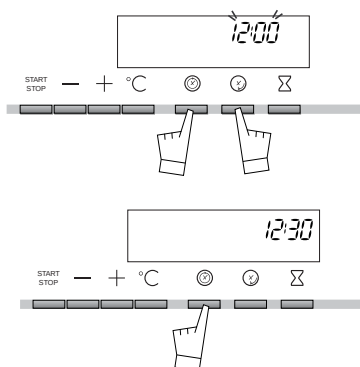
The example shows: 12.30

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



Altering the clock

- Press on both and buttons together for a few seconds until the display blinks.
- Adjust the time using the **+** **or** **-** buttons.
- Confirm the time by pressing .



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

How to use your oven

How to cook straightaway

Select the cooking mode

Select the program of your choice with the

touch control:

Example: position "  ".

You can scroll through the cooking programs by keeping your finger on the touch control

.

The proposed temperature is displayed:

example : 100°C.

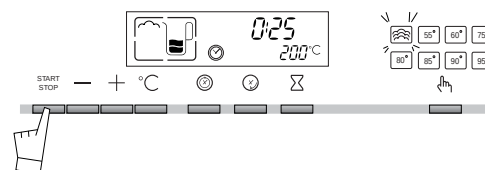
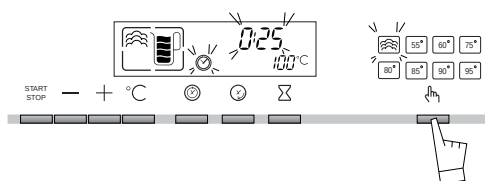
The preset cooking time is displayed and the

 symbol blinks.

When you press START/STOP to begin cooking, the preset time and symbols glow

steadily and the "  " symbol switches on. Your oven will display the most appropriate temperature. You can override it but only

when the "  " is lit up.



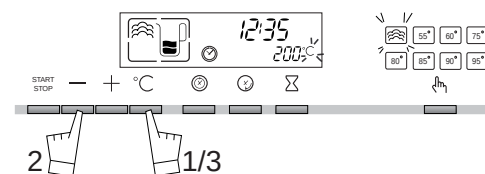
When cooking at 55° / 60° / 70° / 80° / 85° / 90° and 95° the temperature shown cannot be altered.

1 - Press the °C touch control.

The °C symbol flashes.

2 - Adjust the temperature using the + or - touch controls.

3 - Confirm your choice by pressing the °C touch control. (If the temperature is not registered using the °C, touch control within a few seconds, it is memorized automatically).



During cooking the symbol for the temperature you have selected flashes until the temperature you require has been reached.

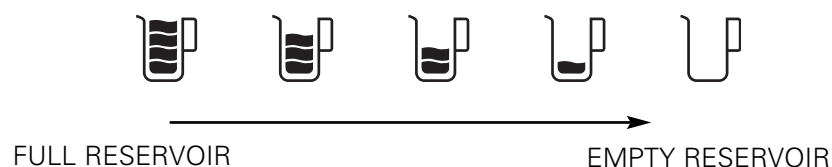
When the oven has reached the temperature you have programmed, it will bleep for three seconds and the symbol will stop flashing and the temperature glows steadily.

How to use your oven

Checking the water level

If the oven runs out of water during cooking, the "empty reservoir" indicator comes on and blinks and an alarm sounds. Open the door, fill the reservoir and close the door. Cooking will continue as normal. There is nothing else you need to do.

To make sure your oven cooks at its best, it is a good idea to fill the reservoir up to the top before cooking.

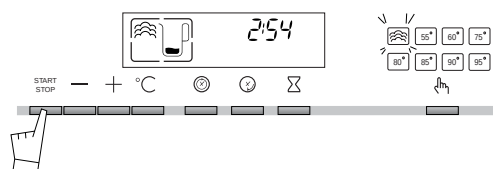


Stopping during cooking

You can stop the oven at any time during cooking by pressing **START/STOP**.

If there has not been time for steam to be produced (i.e. it is within **3** minutes) the oven will stop immediately, the time display will disappear, and the hour will reappear.

If steam is already present, the time display will change to 3 minutes and a countdown will begin. During this time, steam will be removed and the oven dried out before the door can be opened.



Stopping when time is up

When cooking ends, the display shows 0:00.

The indicators go out and a beeper sounds.

To switch the alarm off, press **START/STOP** or open the door.

Remove the food and empty the reservoir.

If you do not empty the water, the water level indicator stays on.



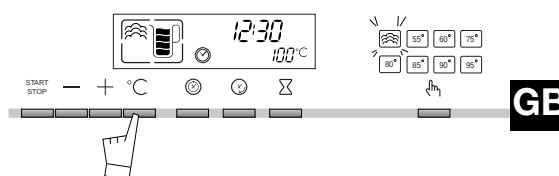
 **To maintain the reliability of your oven the fan continues to turn for a while.**

Delaying the cooking

Adjust the chosen cooking method and, if need be, alter the temperature.

E.g.: position 
temperature 100°C

Cooking times are already programmed in for the different features.

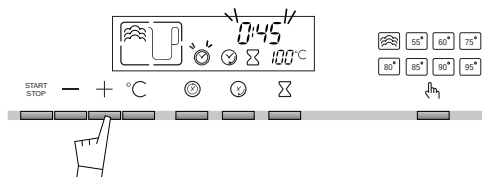


Cook at	Pre-programmed temperature	Min. temperature adjustment	Max. temperature
	25 mins	10 mins	1 hour
55°	30 mins	10 mins	1 hour
60°	30 mins	10 mins	1 hour
75°	15 mins	10 mins	1 hour
80°	15 mins	10 mins	1 hour
85°	15 mins	10 mins	1 hour
90°	20 mins	10 mins	1 hour
95°	30 mins	10 mins	1 hour

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

E.g. : 45 mins

Confirm the altered time by pressing again on the  button or **START/STOP**.



The oven will then heat up.

When cooking is over you will hear a series of beeps that will last several minutes and the  symbol will blink.

You can stop the beeps by pressing the **START/STOP** control for a second.

Cooking times can be checked or changed whenever you wish, simply by pressing the  control.

To cancel the programme press twice on **START/STOP**.

How to use your oven

Delaying the cooking (by selecting the end of the cooking time)

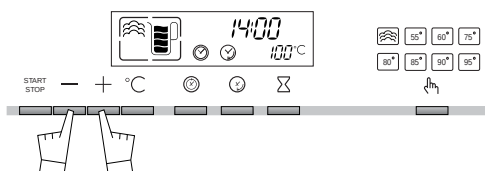
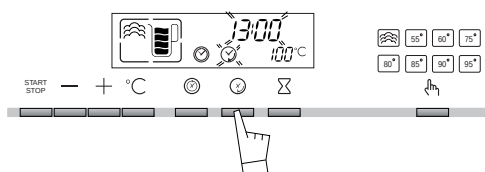
Once you have selected your cooking time and this and the related symbol are blinking:
Press the "end of cooking" , touch control;
the time for the end of cooking is indicated and flashes, as does the  symbol to indicate that it may be adjusted. Example : It is 12.30.

You have programmed a cooking time of 30 min. The end of cooking time indicated is 1 pm (13.00).

Adjust the end of cooking time using the + or - touch controls.

Example : End of cooking time: 2 pm (14.00).

Once the end of cooking time has been programmed, the end of cooking symbol stops flashing. The oven will now start heating up in time for cooking to be finished by 2 pm (14.00).
When cooking finishes the oven gives a series of beeps for a few minutes and the  symbol flashes. To switch the beeps off, press the START/STOP touch control for one second.



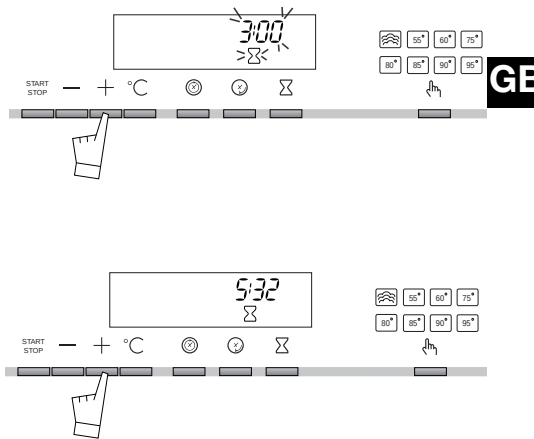
 **You may consult or change the end of cooking time at any time by pressing the  . To cancel your program, press the START/STOP touch control.**

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 beeps to warn you and the  symbol flashes. Stop the beeping by pressing the  touch control or **START/STOP**. Normal time is now displayed.



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.

Child safety

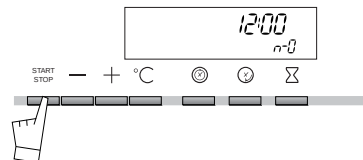
In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls. To do this:

- Press on the **START/STOP** button until you hear a long drawn-out beep.

Keep pressing on the touch control until the beep 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 beep.

Keep your finger on the touch control until the beep stops and the  key disappears from the display panel. Only the "independent timer" function remains functional.



How to use your oven

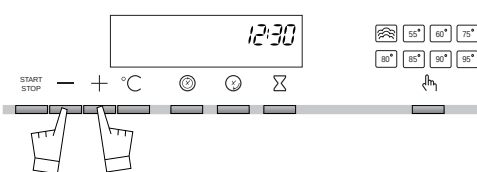
Putting your display on standby mode

To reduce your oven's power consumption to a minimum when it is not in use, you can put your readout system in **STANDBY MODE**.

To carry out this operation, proceed as follows:

GOING INTO STANDBY MODE:

- Your oven must be in normal time readout mode.
- Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display reads "Lcd off".
- Take your fingers off the two controls.
- 30 seconds later your readout will switch off.

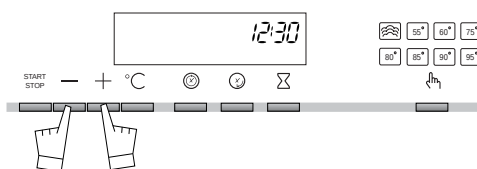


Your oven is now in standby mode; whenever you are in the normal time readout mode, it will turn off automatically after 30 seconds.



COMING OUT OF STANDBY MODE:

- Your oven must be in the normal time readout mode.
- Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display reads "Lcd on".
- Take your fingers off the two controls.
- You are now out of the STANDBY MODE; the readout is now permanently lit.



Description of features

GB

FUNCTION	COOKING	FOOD EXAMPLES
	The most common steam temperature you will use	Most foods
55°	Slow defrosting without any cooking	Defrosting fish before coating in breadcrumbs Red berries that need to be kept cold (for flans and purées)
60°		Defrosting meat (e.g. sausages) before grilling
75°	The fish flesh is opaque but not overcooked. All the taste, texture and flavour are restored.	Fragile fish such as sardines and mullet
80°		Slightly warm fruit for immediate consumption
85°	For fragile foods	Whole fragile fish like trout
90°		Coddled eggs, perfect stuffed tomatoes, food in ramekins, cream sauces
95°		Terrines, chicken livers, reheating cooked dishes.

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:***

If you realize that	Possible causes	What should you do?
<i>The water level symbol is blinking but the reservoir is full.</i>	<i>The tank has not been put back in place correctly. Faulty detection system.</i>	<i>Check that the tank has been pushed in completely. Contact the After-Sales Service.</i>
<i>No warning light.</i>	<i>A fault in the oven electrical supply. Electric card out of order.</i>	<i>Check the fuse on the electricity supply. Contact the After-Sales Service.</i>
<i>Water or steam leaking from the door during cooking.</i>	<i>The door is not shut correctly. The door seal is faulty.</i>	<i>Check that the tank has been pushed in completely. Contact the After-Sales Service.</i>
<i>A "purring" sound can be heard from time to time.</i>	<i>The water feed pump.</i>	<i>This is normal, the oven is working correctly</i>

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.

How to contact us

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.	
		REF.	
		TYPE	
220 - 240V ~ 50 Hz		CONS.N°214	

GB

Inhalt

Vorwort	s.35
Wie ist Ihr Backofen aufgebaut	s.36
Zubehör	s.37
Wasserbehälter	s.37
Backofeninstallation	
Anschluss	s.38
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	s.39
Auswechseln einer Lampe	s.39
Benutzung Ihres Backofens	
Stellen der Uhr des Backofens	s.40
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch	s.41
Anzeige des Wasserstandes	s.42
Stop während bzw. am Ende des Garvorgangs	s.42
Wie führen Sie eine Änderung der Zubereitung durch	s.43 - 44
Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt	s.45
Wie wird die Kindersicherung betätigt	s.45
Umschalten der Anzeige in Stand-by	s.46
Funktionsbeschreibung	s.47
Was bei Betriebsanomalien tun	s.48
Kontaktaufnahme	s.49

***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 dafür.

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.

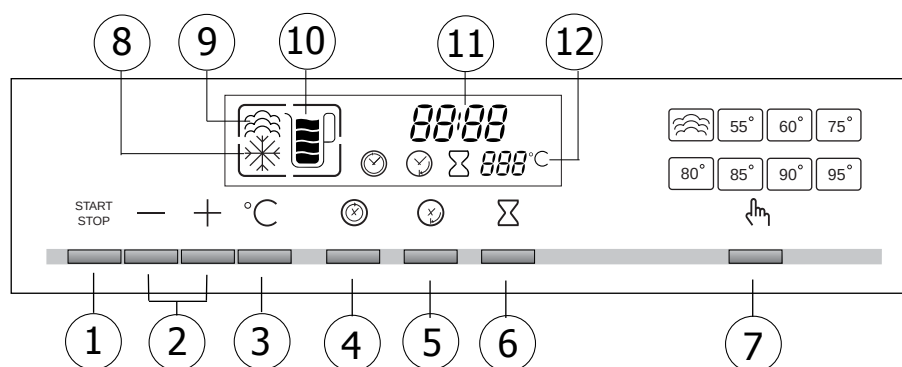
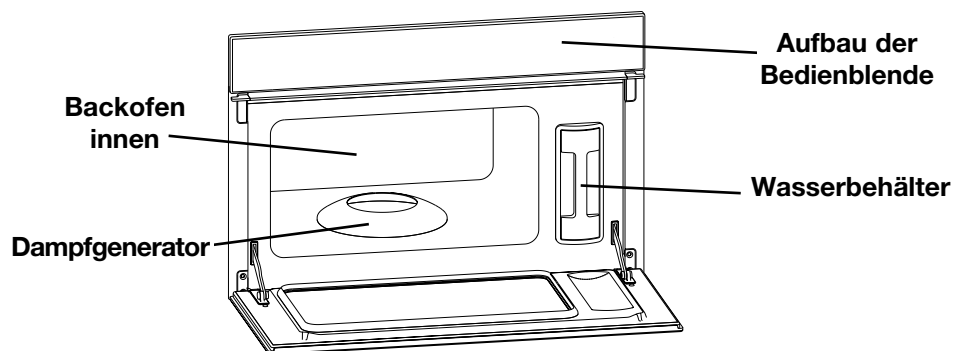
Darum bemüht, Ihre Ansprüche, was unsere Produkte betrifft, ständig bestmöglich zufrieden zu stellen, steht unser Verbraucherservice gerne zu Ihrer Verfügung und ist bereit, Ihren Vorschlägen zuzuhören und all ihre Fragen zu beantworten.

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.

DE

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut

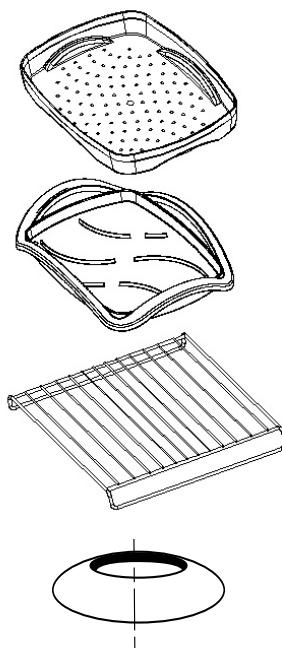


- | | |
|---|--|
| ① Knopf An / Aus | ⑦ Funktionswählschalter |
| ② Einstellung der Zeitangaben und Temperaturen | ⑧ Garanzeige für Tiefkühlprodukte |
| ③ Temperatureinstellungen | ⑨ Leistungsanzeige |
| ④ Gardauer | ⑩ Wasserstandsanzeige |
| ⑤ Ende der Gardauer | ⑪ Anzeigefeld der Uhr und der Zeitangaben |
| ⑥ Unabhängiger Zeitschalter | ⑫ Temperaturanzeiger |

Zubehör

Folgendes Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Dampfgarers:

- ein Lochrost, damit die Lebensmittel nicht mit dem Kondenswasser in Berührung kommen,
- ein Auffangblech, um das Kondenswasser aufzufangen,
- 1 beweglichen Rost für Kochgeschirr aus Edelstahl,
- mit einem herausnehmbaren Dampfdiffusor, um die Reinigung zu erleichtern.



DE



Diese Teile können problemlos in der eschirrspülmaschine gereinigt werden.

Der wasserbehälter

Der Wasserbehälter muß vor dem Garprozeß **UNBEDINGT** bis zur maximalen Höhe mit Wasser gefüllt werden (die Geräusche, die beim Schütteln des leeren Wasserbehälters entstehen, werden vom System der Niveauerkennung erzeugt).

- Zum Befüllen des Wasserbehälters nehmen Sie diesen aus seiner Halterung und füllen ihn ausschließlich mit Wasser.

Anschließend wird der Wasserbehälter BIS ZUM EINRASTEN ganz nach hinten an die RÜCKWAND in seine Halterung geschoben.

Wichtig : Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, sollten Sie entkalktes Wasser benutzen, das in den Fachgeschäften erhältlich ist.

Die Benutzung von entmineralisiertem Wasser wird nicht empfohlen, da es nicht zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet ist.



Nach jedem Garvorgang muß der Wasserbehälter herausgezogen und geleert werden, damit keine Wasserreste in ihm verbleiben. Wasserreste in der Halterung des Behälters müssen ebenfalls abgewischt werden.

Backofeninstallation?

Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von De Dietrich durchzuführen.

Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.

Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma De Dietrich gewährleistet wird.

Anschluss

Netzanschluss

Bei der Installation des Geräts oder bei einem Austausch des Anschlußkabels (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² bzw H05 VV-F 3x1,5 mm²) sind die Befestigungsschrauben vollständig zu lösen, bevor die Leiter in die entsprechenden Klemmen eingeführt werden.

Der Schutzleiter ist mit der Anschlussklemme des Geräts zu verbinden.

Wenn Sie einen festen Anschluss wünschen, ist in das Netzanschlusskabel ein Schalter für alle Leitungen bei Einhaltung eines Kontaktabstands von mindestens 3 mm einzubauen. Anderenfalls ist das Gerät so zu platzieren, dass der Netzstecker auch bei Einbauherden zugänglich ist.

Betriebsspannung.....220-240 V ~ 50 Hz
Gesamte Anschlußleistung des Backofens.....2,03 kW

Energieverbrauch

-bei Temperaturanstieg bis und 1 Stunde Garen bei 100 °C0,90 kWh

Nutzbare Abmessungen des Backofens

Breite38,5 cm

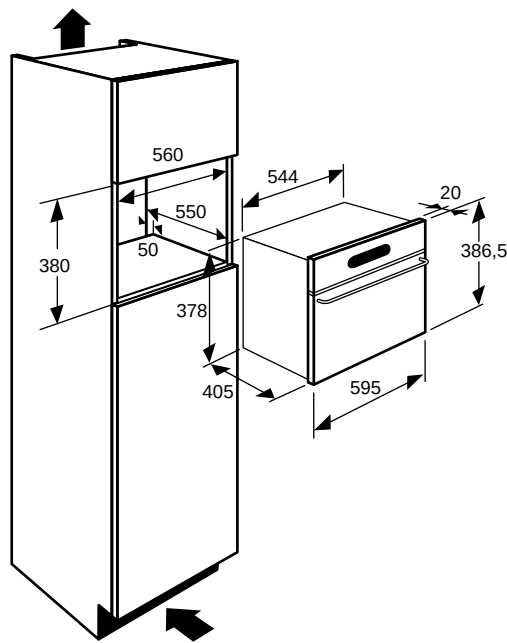
Höhe.....18,2 cm

Tiefe.....33,5 cm

Nutzbarer Rauminhalt.....23,5 liter

Netz	Anschluss	Mindestquerschnitt des Kabels	Stärke der Schutzvor- richtung
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens


DE

Positionieren Sie das Gerät in dem Hohlraum.
Das Gerät muß horizontal aufgestellt sein. Kontrollieren Sie diese Stellung.

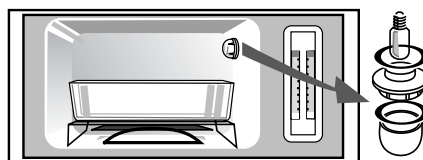
Auswechseln einer Lampe



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

Die Glühlampe befindet sich hinten rechts in der Backröhre.

- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links herum heraus.
- Technische Daten der Glühlampe:
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - Sockel E 14
- Wechseln Sie die Glühlampe aus, montieren Sie die Glasabdeckung und achten Sie dabei auf die richtige Positionierung der Dichtungen.
- Schließen Sie Ihren Dampfgarer wieder ans Stromnetz an.



Benutzung Ihres Backofens

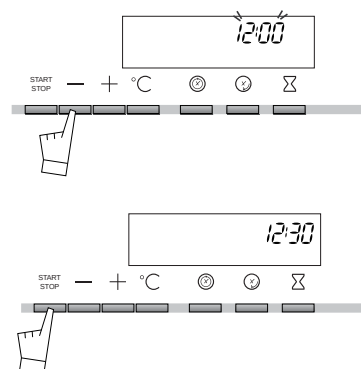
Stellen der Uhr des Backofens

Bei der Inbetriebnahme

- Die Anzeige blinkt.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit **+** oder **-** ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

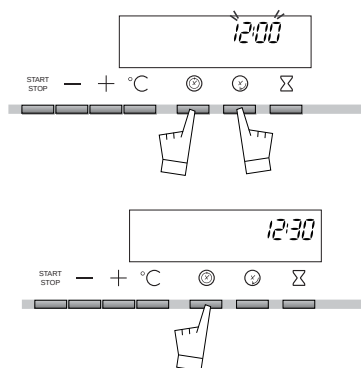
Beispiel: 12.30 Uhr.

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



Aktualisierung der Zeit der Uhrfunktion

- Betätigen Sie die Tasten und gleichzeitig mehrere Sekunden bis die Anzeige blinkt.
- Aktualisieren Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder -.
- Betätigen Sie die Taste um die Uhrzeit zu bestätigen.



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

Benutzung Ihres Backofens

Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch

Wählen Sie die Zubereitungsart

Anhand der Taste , die gewünschte Funktion wählen:

Beispiel: Position "".

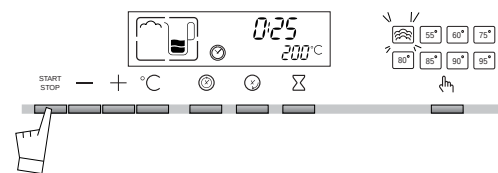
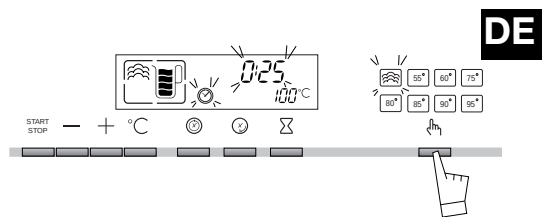
Ein anhaltender Druck auf die Taste  ermöglicht das Abrollen der Garfunktionen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt: Beispiel: 100°C.

Es wird eine voreingestellte Zeit angezeigt, das Symbol für Dauer  blinkt.

Drücken Sie die Taste START/STOP, um Ihren Garvorgang zu starten. Die voreingestellte Zeit und die Symbole hören

auf zu blinken und das Symbol "" leuchtet auf. Ihr Backofen schlägt Ihnen die gängigste Temperatur vor. Sie können jedoch die Temperatur feineinstellen (nur über die

Position "").



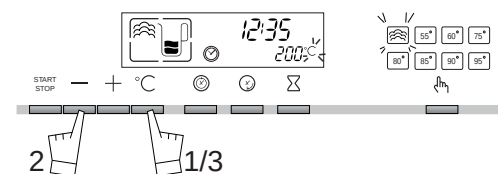
Für die Garwerte 55° / 60° / 75° / 80° / 85° / 90° / 95° ist die vorgeschlagene Temperatur nicht weiter feineinstellbar.

1 - Betätigen Sie die Taste °C.

Das Symbol °C blinkt.

2 - Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten + oder - ein.

3 - 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).



Während des Aufheizens blinkt die gewählte Temperaturanzeige, bis der eingestellte Wert T° erreicht ist.

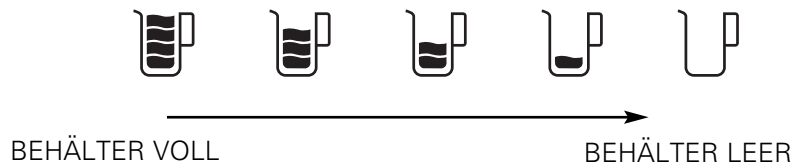
Sobald die eingestellte Heiztemperatur erreicht ist, ertönt 3 Sekunden lang ein Piepton und die Temperatur wird durchgängig angezeigt.

Benutzung Ihres Backofens

Anzeige des wasserstandes

Fehlt während des Garens Wasser, leuchtet die Anzeige "Wasserbehälter leer" auf, blinkt und es ertönt ein Tonsignal. Öffnen Sie die Tür, füllen Sie den Behälter auf und schließen Sie die Tür wieder. Der Garvorgang wird normal fortgesetzt, ein weiteres Eingreifen von Ihrer Seite ist nicht notwendig.

Um ein optimales Garen zu gewährleisten, sollte der Behälter vor jedem Garvorgang maximal aufgefüllt werden.

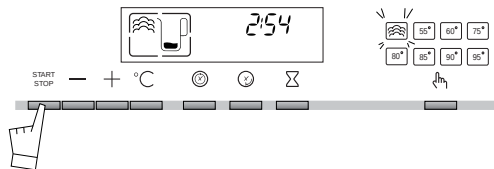


Abschalten während eines garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken von **START/ STOP** anhalten.

Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat (ca. 1 Minute), schaltet sich der Backofen sofort aus, die Zeit erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Wenn die Dampfentwicklung bereits begonnen hat, stellt sich die Zeit auf 3 Minuten ein, die rückwärts abläuft, und der Dampf wird abgeleitet, damit der Ofen vor dem Öffnen abtrocknet.



Abschalten am ende eines garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint 0:00 die Zeit hört auf zu laufen und eine diskontinuierliche Serie von Pieptönen ertönt. Zum Quittieren der Pieptöne drücken Sie auf **START/ STOP** oder öffnen Sie die Tür.

Nehmen Sie Ihr Gericht heraus und leeren Sie den Behälter.

Sollte letzteres nicht erfolgen, wird der Wasserstand weiterhin angezeigt.

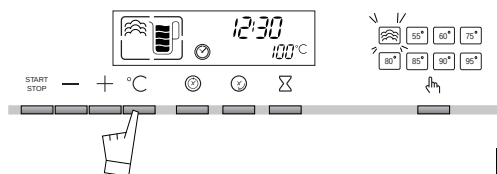


 **Um die Zuverlässigkeit des Backofens zu gewährleisten, hat der Ventilator eine gewisse Nachlaufzeit.**

Wie führen Sie eine Änderung der Zubereitung durch

Stellen Sie den gewünschten Garmodus ein und nehmen Sie eventuell eine Temperatur-Feineinstellung vor.

Beispiel: Position 
Temperatur 100°C



Für die verschiedenen Funktionen ist eine Gardauer vorprogrammiert.

DE

Garvorgang	Vorprogrammierte Zeit	Kürzeste einstellbare Zeit	Längste einstellbare Zeit
	25 min.	10 min.	1 Stunde
55°	30 min.	10 min.	1 Stunde
60°	30 min.	10 min.	1 Stunde
75°	15 min.	10 min.	1 Stunde
80°	15 min.	10 min.	1 Stunde
85°	15 min.	10 min.	1 Stunde
90°	20 min.	10 min.	1 Stunde
95°	30 min.	10 min.	1 Stunde

Drücken Sie die Tasten + bzw. -, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Beispiel: 45 min.

Um die eingestellte Dauer zu registrieren, ist

diese durch erneutes Drücken der Taste  bzw. **START/STOP** zu bestätigen.

Danach beginnt der Backofen zu heizen.

Am Ende des Garvorgangs ertönt für einige Minuten eine Serie von Pieptönen, und das

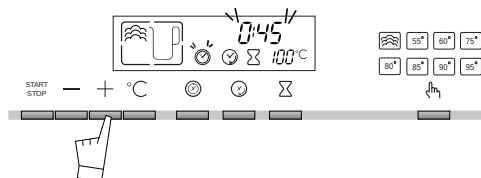
Symbol  blinkt.

Das Abschalten der Pieptöne erfolgt, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste **START/STOP** drücken.

Sie können das Ende der Garzeit jederzeit abfragen oder ändern, indem Sie auf die

Taste  drücken.

Um Ihre Programmeingabe zu löschen, drücken Sie zweimal die Taste **START/STOP**.



Benutzung Ihres Backofens

Wie führen Sie eine Änderung der Zubereitung durch (wenn das Ende der Zubereitung gespeichert ist)

Wenn Sie Ihre Garzeit gewählt haben, und die Garzeit und das Symbol Gardauer blinken:
Drücken Sie dann nach der Gardauer auf die Taste "Ende der Garzeit" , woraufhin das

Ende der Garzeit sowie das Symbol  blinkt um anzuzeigen, dass die Einstellung nun möglich ist. Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.

Sie haben eine Gardauer von 30 Minuten programmiert. Das angezeigte Ende der Garzeit ist 13.00 Uhr.

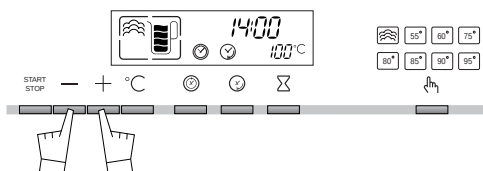
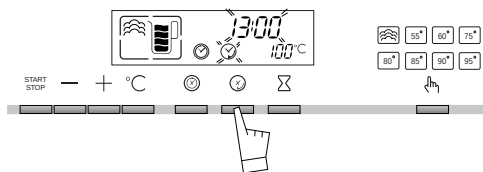
Stellen Sie die Uhrzeit für das Ende der Garzeit mit den Tasten + oder - ein

Beispiel: Ende der Garzeit 14.00 Uhr.

Sobald das zeitversetzte Ende der Garzeit programmiert ist, erscheint die Uhrzeit wieder in der Anzeige. Nach diesen Schritten wird der Beginn des Heizens so gestartet, dass der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.

Wenn das Garen beendet ist, ertönt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen und das Symbol  blinkt. Das Abschalten der

Pieptöne erfolgt, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste START/STOP drücken.



Sie können das Ende der Garzeit jederzeit abfragen oder ändern, indem Sie auf die Taste  drücken. Um Ihre Programmierung rückgängig zu machen drücken Sie auf die Taste START/STOP.

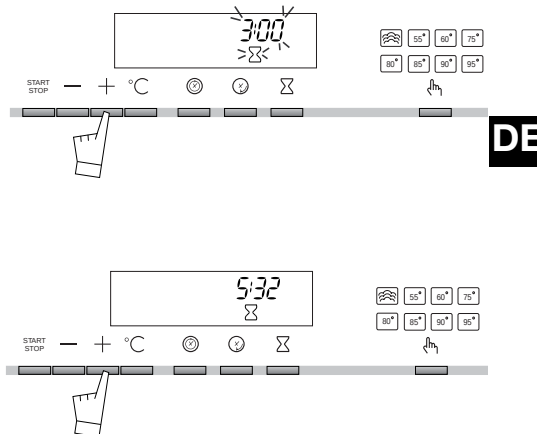
Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt ?

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**. Zu diesem Zeitpunkt erscheint die Uhrzeit im Anzeigefeld.



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.

Wie wird die Kindersicherung betätigt

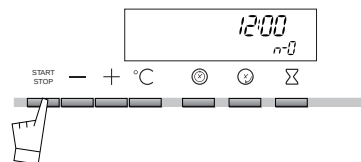
Damit ein unbeabsichtigtes Einschalten Ihres Backofens ausgeschlossen wird, können Sie die Bedienung des Backofens verriegeln. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Betätigen Sie die Taste **START/STOP** bis Sie einen langen Piepton hören.

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  in der Anzeige verschwindet. Nur die Funktion "Unabhängige Schaltuhr" bleibt weiterhin in Betrieb.



Benutzung Ihres Backofens

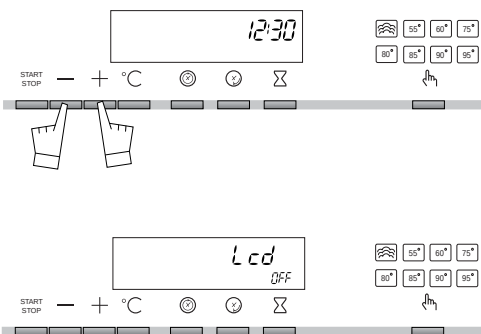
Umschalten der Anzeige in Stand-by

Wenn der Backofen nicht benutzt wird, ist die Anzeige unnötig. Um Energie zu sparen, können Sie diese in STAND-BY VERSETZEN.

Dazu gehen Sie wie folgt vor:

STAND-BY AUSLÖSEN :

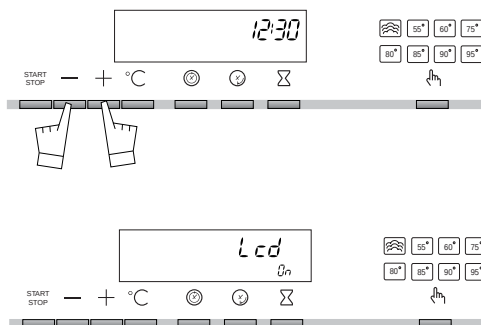
- Der Backofen muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd off"
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Nach 30 Sekunden wird die Anzeige in Stand-by ver-setzt.



Der Backofen befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

STAND-BY BEENDEN:

- Der Backofen muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd on".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Der Backofen befindet sich nun nicht mehr im STAND-BY-BETRIEB und die Angaben auf der Anzeige sind durchgehend sichtbar..



Funktionsbeschreibung

DE

FUNKTION	GARVORGANG	BEISPIELE FÜR GARVORGÄNGE
	Die am häufigsten eingesetzte Gartemperatur	Für die meisten Nahrungsmittel einsetzbar
55°	Langsames Auftauen ohne Garrisiko	Auftauen von Fischfilets vor dem Panieren. Auftauen von roten Früchten, die kalt bleiben müssen (für Kuchen und Fruchtsaucen)
60°		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z. B.: Würste)
75°	Das Fleisch bleibt hell, es tritt kein Kollagen aus. Geschmack, Textur und Geruch bleiben erhalten	Garen von empfindlichen Fischen (Filets von Sardinen und Meerbarben)
80°		Lauwarme Früchte für den sofortigen Verbrauch
85°	Zum Garen empfindlicher Nahrungsmittel	Empfindliche ganze Fische / Forellen
90°		Eier im Wasserbad, gefüllte Tomaten. Törtchen, Cremespeisen...
95°		Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.

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
Das Wasserstandsymbol blinkt obwohl der Behälter voll ist.	Der Behälter ist schlecht positioniert. Die Niveauerkennung funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der Behälter ganz nach hinten an die Rückwand geschoben ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es leuchtet keine Kontrollampe.	Anschlußfehler des Backofens. Die elektronische Karte ist ausgefallen.	Prüfen Sie den elektrischen Anschluß (die Sicherungen). Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Während des Kochens tritt aus der Tür Wasser oder Dampf aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Dichtung der Tür ist beschädigt.	Prüfen Sie, ob der Behälter ganz nach hinten an die Rückwand geschoben ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Wiederholte brummende Geräusche während des Dampfgarens.	Wasserpumpe ist in Betrieb.	Nichts, das ist normal.

Wenn Sie nicht in der Lage sind derartige Störungen selbst zu beheben, müssen Sie sofort den Kundendienst benachrichtigen.

Kontaktaufnahme

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

De Dietrich MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON 	N° SER.	
		REF.	
		TYPE	
		CONS.N°214	

DE

Inhoud

Inleiding	p.51
Presentatie van uw oven	p.52
Oventoebehoren	p.53
Watertank	p.53
Installatie van uw oven	
Aansluiting	p.54
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	p.55
Vervanging van de ovenlamp	p.55
Gebruik van uw oven	
Instellen van het uur van de oven	p.56
Onmiddellijk bakken	p.57
Stand van het waterpeil	p.58
Stoppen tijdens of op het einde van de stoomcyclus	p.58
Uitgesteld bakken	p.59 - 60
Gebruik van de schakelklok	p.61
Kinderbeveiliging	p.62
Hoe zet ik de display in stand-by	p.63
Beschrijving van de bakfuncties	p.64
Problemen en oplossingen	p.65
Contactpersoon	p.65

***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.

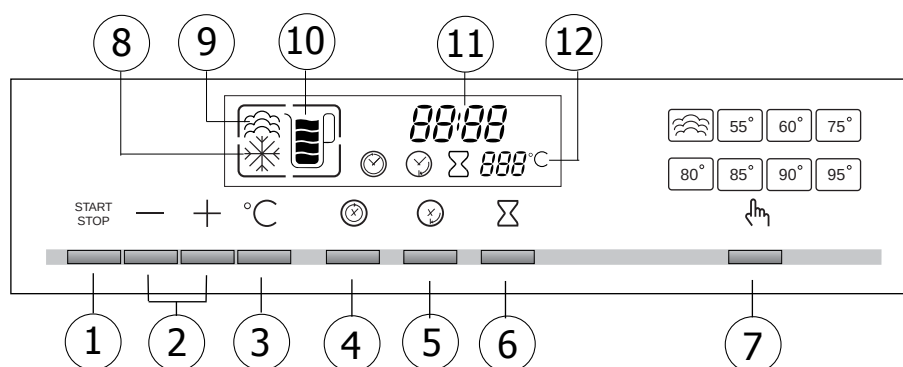
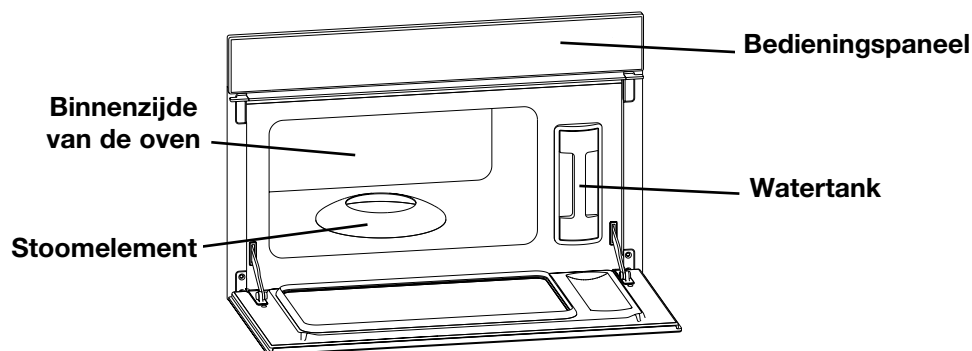
In het gamma van DE DIETRICH-produkten vindt u een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwasautomaten en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonieus met uw oven van DE DIETRICH kunnen worden gecombineerd.

Uiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verderhelpen.

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

Presentatie van uw oven

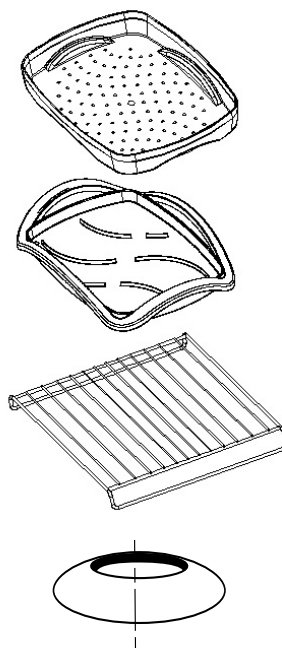


- | | |
|--|--|
| ① Toets Aan/uit | ⑦ Keuzeknop |
| ② Instellen van tijdsgegevens en temperatuur | ⑧ Indicator "stomen diepvries-produkten" |
| ③ Instellen van de temperatuur | ⑨ Indicator stomen AAN/UIT-toets |
| ④ Bakduur | ⑩ Indicator waterpeil |
| ⑤ Einde baktijd | ⑪ Uur en andere tijdsgegevens |
| ⑥ Onafhankelijke schakelklok | ⑫ Temperatuurindicator |

Oventoebehoren

Uw stoomoven wordt geleverd met :

- een geperforeerde schaal waarin de gerechten niet met het condensatiewater in contact komen,
- een schaal voor het opvangen van het condensatiewater.
- een verwijderbaar roestvrij stalen rooster,
- een verwijderbare stoomverdeler die een gemakkelijke reiniging toelaat.



NL



De stoombenodigheden kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Watertank

Vóór het stomen MOET de watertank tot het maximumniveau **met water worden gevuld**. (Het geluid dat u bij het schudden van de lege tank hoort is afkomstig van het systeem voor detectie van de waterstand).

- Trek de watertank uit de behuizing en vul de tank uitsluitend met water.
Plaats de tank opnieuw TOT HELEMAAL ONDER in de behuizing tot u voelt dat de tank in EEN GLEUF komt te zitten.

Belangrijk : indien het leidingwater in uw regio sterk kalkhoudend is, raden wij u aan een niet kalkhoudend natuurlijk water (geen koolzuurhoudend water) in de winkel te kopen.

Het gebruik van gedemineraliseerd water wordt afgeraden aangezien dit water niet voor gebruik met voedingsmiddelen geschikt is.



Na elke stoombeurt DIENT U de watertank te verwijderen en te ledigen om te vermijden dat er water blijft in staan, en veegt u de enkele watersporen in de tankhouder af.

Installatie van uw oven

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van De Dietrich-kookapparaten.

Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.

Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van De Dietrich.

Aansluiting

Aansluiting op het elektriciteitsnet

Bij de installatie van de oven of de vervanging van de voedingskabel(H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² of H05 VV-F 3x1,5 mm²) dient u de klem Schroeven volledig los te draaien alvorens de geleiderdraden in de juiste klemmen te plaatsen.

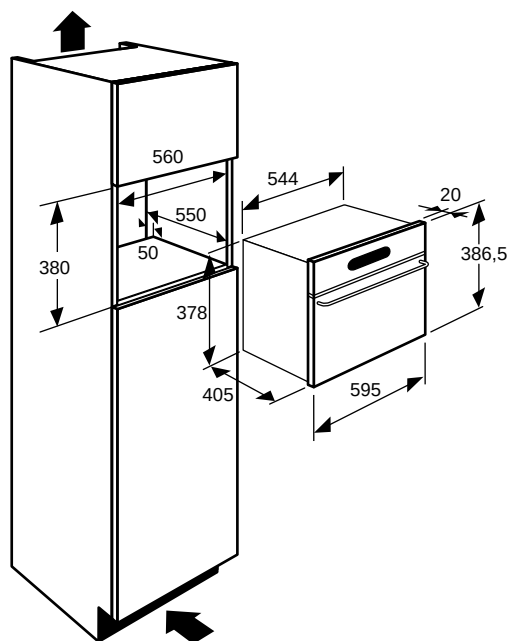
De beschermingsgeleider dient met de aarding van het apparaat te worden verbonden.

Indien u een vaste aansluiting wenst, dient u een omnipolaire schakelaar in de voedingskabel te plaatsen. De minimale afstand tussen de contacten dient 3 mm te bedragen. U kan het apparaat tevens zo plaatsen dat de stekker na de inbouw van de oven nog bereikbaar is.

Werkspanning.....	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal vermogen van de oven	2,03 kW
Energieverbruik	
-temperatuurstijging tot 100°C en behoud van deze temperatuur tijdens 1 uur.....	0,90 kWh
Nuttige afmetingen van de oven	
Breedte	38,5 cm
Hoogte	18,2 cm
Diepte	33,5 cm
Nuttig volume	23,5 liter

Voeding	Aansluiting	Minimale doorsnede van de kabel	Sterkte van de zekering
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven



Plaats de stoomoven perfect horizontaal in de ovennis. Controleer nauwkeurig de horizontale ligging.

NL

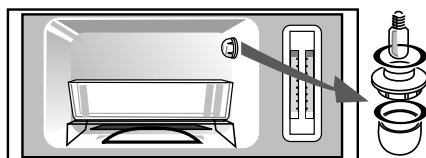
Vervanging van de ovenlamp



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

Het lampje bevindt zich achteraan in de stoomoven.

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai het lampje naar links los.
- Technische kenmerken van het lampje :
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - schroef fitting E 14
- Plaats een nieuw lampje en draai het vensterkapje opnieuw dicht (let erop dat de voegen de lampfitting goed afdichten).
- Steek de stekker terug in het stopcontact.



Gebruik van uw oven

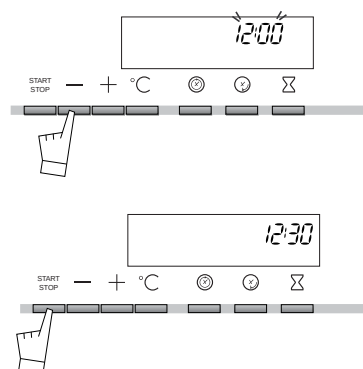
Instellen van het uur van de oven

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).

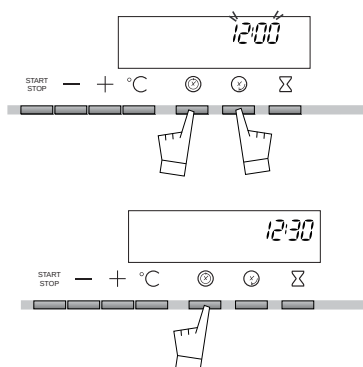
Voorbeeld : 12u30.

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



Wijzigen van het ingestelde uur

- Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen en tot de display begint te knipperen.
- Pas het uur met de toetsen **+** of **-** aan.
- Druk op toets om het nieuwe uur te bevestigen.



Indien u het nieuwe uur niet met de toets , bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf het uur bevestigen.

Gebruik van uw oven

Onmiddellijk bakken

Keuze van de bakwijze

Kies de gewenste bakwijze met toets  :

Voorbeeld : positie "".

Druk op de toets  ingedrukt om de verschillende bakwijzen na elkaar te bekijken. De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op de display :

Voorbeeld : 100°C.

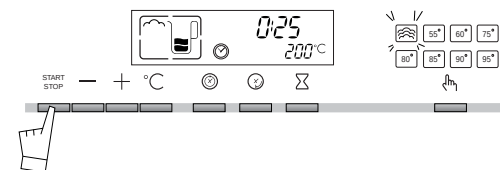
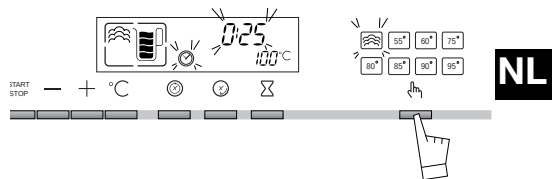
Een voorgeprogrammeerde stoomduur verschijnt op de display en het symbool van

de stoomduur  knippert.

Druk op de toets START/STOP om de stoomcyclus te beginnen. De stoomduur en de symbolen stoppen met knipperen en het

symbool "" gaat branden. Uw stoomoven stelt u bij elke stoomcyclus de aanbevolen stoomtemperatuur voor. U kan deze stoomtemperatuur evenwel wijzigen

(enkel in de stand "").



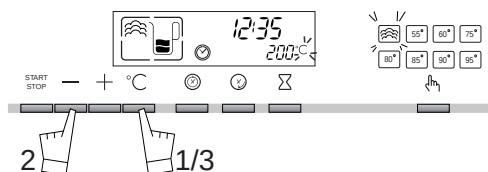
Voor de stoomwaarden 55° / 60° / 75° / 80° / 85° / 90° / 95° kan de voorgestelde temperatuur niet worden gewijzigd.

1 - Druk op toets °C.

Symbool °C knippert op de display.

2 - Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan.

3 - 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 seconden zelf de nieuwe temperatuur bevestigen.



Tijdens de bakcyclus zal de temperatuurwaarde knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuur zal dan stoppen met knipperen.

Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, hoort u 3 seconden lang een biepton en de temperatuur stopt met knipperen.

Gebruik van uw oven

Stand van het waterpeil

Zodra het waterpeil tijdens een stoomcyclus te laag komt te liggen, verschijnt de indicator "lege watertank" op de display. De indicator knippert en u hoort een bieptoon. Open de ovendeur, vul de watertank en sluit de deur. Het stomen wordt nu automatisch verdergezet.

Voor een optimaal stoomresultaat raden wij u aan de watertank vóór elke stoomcyclus volledig te vullen.



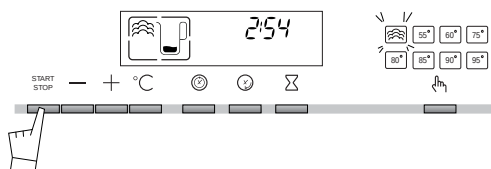
VOLLE WATERTANK

LEGE WATERTANK

Stoppen tijdens een stoomcyclus

U kan op elk moment een aan de gang zijnde stoomcyclus stoppen met een druk op de toets **START/ STOP**.

Indien de oven nog geen stoom heeft aangemaakt (tot ongeveer 1 minuut nadat u de stoomcyclus bent begonnen), stopt de oven meteen. Op de display verdwijnt de stoomduur en verschijnt opnieuw het uur. Indien de oven reeds aan de stoomvorming is begonnen, wordt de stoomduur automatisch op 3 minuten ingesteld en begint de aftelling. De stoom wordt afgevoerd en de oven wordt opnieuw droog. Na deze 3 minuten kan u de oven openen.



Stoppen na een stoomcyclus

Op het einde van de stoomcyclus staat de stoomduur op 0:00. De stoomduur verdwijnt van de display en u hoort een reeks bieptonen.

Om de bieptonen te stoppen, drukt u op de toets **START/ STOP**. Open nu de ovendeur. Neem de stoomschaal uit de stoomoven en maak de watertank leeg.

Indien u de watertank niet leegmaakt, blijft de waterpeilstand op het display.



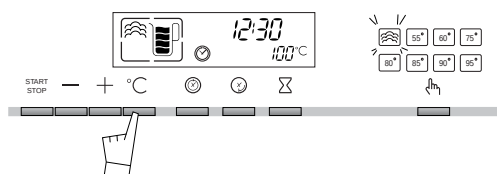
 **Om een betrouwbare werking van uw stoomoven te garanderen, zal de ventilator na elke stoomcyclus nog even blijven doorwerken.**

Uitgesteld bakken

Kies een stoomstand en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld : positie  temperatuur 100°C

De stoomduur is voor de verschillende stoomstanden voorgeprogrammeerd.



Stoomstand	Voorgeprogrammeerde stoomduur	Minimaal instelbare stoomduur	Maximaal instelbare stoomduur
	25 min	10 min	1 uur
55°	30 min	10 min	1 uur
60°	30 min	10 min	1 uur
75°	15 min	10 min	1 uur
80°	15 min	10 min	1 uur
85°	15 min	10 min	1 uur
90°	20 min	10 min	1 uur
95°	30 min	10 min	1 uur

NL

Met de toetsen + en - kan u de stoomduur wijzigen.

Voorbeeld : 45 min

Bevestig de nieuwe stoomduur met een druk

op de toets  of op de toets **START/STOP**.

De oven begint nu te werken.

Na de stoomcyclus hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen en het symbool

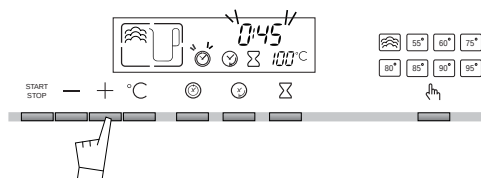
 gaat knipperen.

Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de bieptoon 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 stoppen, drukt u tweemaal op de toets **START/STOP**.



Gebruik van uw oven

Uitgesteld bakken (met een bepaalde eindtijd)

Nadat u de stoomduur heeft ingesteld en de stoomduur en het symbool voor 'stoomduur' op de display knippen :

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.

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.

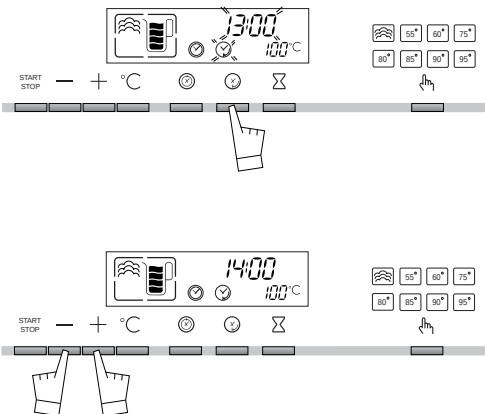
Voorbeeld : Einde baktijd 14u00.

Zodra u de nieuwe eindtijd heeft geprogrammeerd, verschijnt het uur opnieuw op de display.

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

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

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



Met een druk op toets  kan u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen. Indien u de programmatie wil wissen, drukt u op toets START/STOP.

Gebruik van de schakelklok

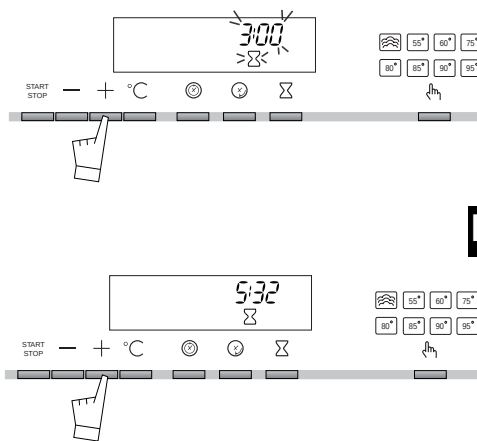
Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok **die onafhankelijk** van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen. Bij gebruik van de schakelklok wordt het uur van de schakelklok op de display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

- 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 50 seconden).

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. Op dit moment verschijnt het uur opnieuw op de display.



NL

 **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.**

Kinderbeveiliging

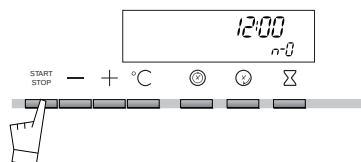
Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kan u uw bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange biepton hoort.

Laat de toets pas los nadat de biepton 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 biepton hoort.

Laat de toets pas los nadat de biepton is gestopt en de sleutel  van de display is verdwenen. Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke schakelklok" nog.



Gebruik van uw oven

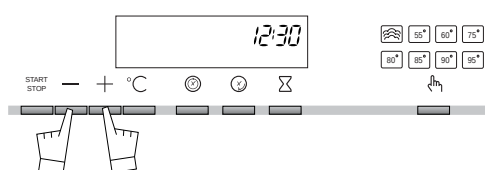
Hoe zet ik de display in stand-by

Om het energieverbruik van uw oven bij niet-gebruik van de oven minimaal te houden, kan u de display in STAND-BY (waakstand) zetten.

Werkwijze :

ACTIVEREN VAN DE FUNCTIE "STANDBY" :

- Op uw oven staat het uur vermeld.
- Druk gelijktijdig 5 seconden lang op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt de vermelding "Lcd off"
- Laat de toets los.
- 30 seconden later gaat uw display uit.

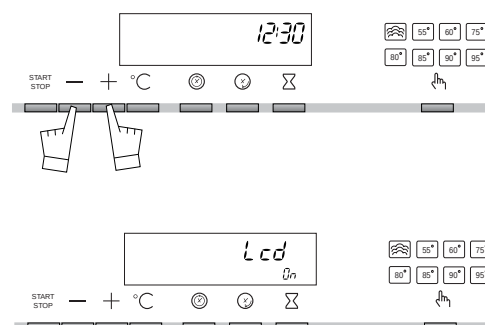


Uw oven staat nu in stand-by. De stand-by-functie wordt 30 seconden nadat u de functie heeft geactiveerd automatisch ingeschakeld.



UITSCHAKELLEN VAN DE FUNCTIE "STANDBY" :

- Op uw oven gaat u nu opnieuw het uur oproepen.
- Druk gelijktijdig 5 seconden lang op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt de vermelding "Lcd on"
- Laat de toets los.
- U heeft nu de STAND-BY-FUNCTIE uitgeschakeld. Alle gegevens verschijnen opnieuw op de display.



Beschrijving van de bakfuncties

STAND	STOOMWIJZE	VOORBEELDEN
	Aanbevolen stoom-temperatuur	Geschikt voor de meeste gerechten.
55°	Langzaam ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilets alvorens ze te paneren. Rood fruit dat koud dient te blijven (voor taarten en coulis).
60°		Ontdooien van vlees voor de grill (bv. worsten).
75°	De vis blijft glanzend. Geen vorming van collageenschuim. Smaak, vorm en geur blijven behouden.	Stomen van onvaste vis (filets van sardines, rode poon).
80°		Fruit dat net warm genoeg wordt om het meteen te consumeren.
85°	Stomen van fragiele voedingswaren.	Volledige onvaste vissen / forel.
90°		Kippe-eieren, gevulde tomaten, kaasgebakjes, crèmes...
95°		Terrines, gevogeltepastei. Opwarmen van klaargemaakte gerechten.

NL

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
<i>Het lampje "lege watertank" knippert tijdens het stomen terwijl de watertank vol is.</i>	<i>Watertank is niet goed in de oven geplaatst. Detectiesysteem is defect.</i>	<i>Controleer of de watertank goed op de ovenbodem is geplaatst. Contacteer de Servicedienst.</i>
<i>Er De Dietrich geen enkel lampje.</i>	<i>Elektrische voeding is defect. Elektronische kaart is defect.</i>	<i>Controleer de elektrische voeding (zekering van uw installatie). Contacteer de Servicedienst.</i>
<i>Waterlek of stoomlek ter hoogte van de ovendeur tijdens het stomen.</i>	<i>De ovendeur is niet goed gesloten. De afdichtingsvoeg van de oven is defect.</i>	<i>Controleer of de watertank goed op de ovenbodem is geplaatst. Contacteer de Servicedienst.</i>
<i>Onderbroken "ronkend geluid" tijdens het stomen.</i>	<i>Werking van de water toevoerpomp.</i>	<i>Dit is normaal tijdens de werking van de oven.</i>

Mochten de problemen toch blijven, contacteer onmiddellijk onze servicedienst.

Contactpersoon

Noteer hieronder de gegevens van het identificatieplaatje van uw oven :

De Dietrich MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON 	N° SER.
		REF.
		TYPE
		CONS.N°214

NL

Indholdsfortegnelse

Indledning	s.67
Betjeningspane	s.68
Tilbehør	s.69
Vandbeholder	s.69
Installation af ovnen	
Tilslutning	s.70
Nyttedimensioner ved indbygning af ovnen	s.71
Udskiftning af pæren	s.71
Brug af ovnen	
Indstilling af ovnens ur	s.72
Hvordan laver De øjeblikkelig bagning/stegning ?	s.73
Visning af vandstanden	s.74
Stop af en tilberedning, der er i gang	s.74
Stop af ovnen efter en tilberedning	s.75 - 76
Brug af timeren?	s.77
Børnesikring	s.77
Sådan indstilles displayet på standby	s.78
Beskrivelse af ovnfunktionerne	s.79
Fejlfinding	s.80
Kontaktoplysninger	s.81

***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.*

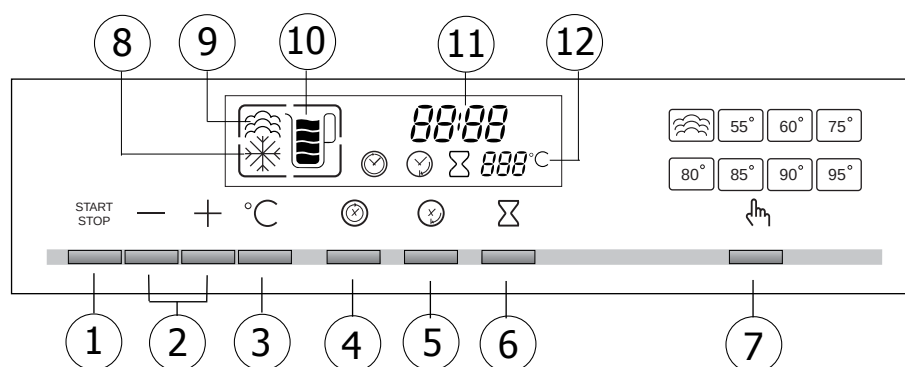
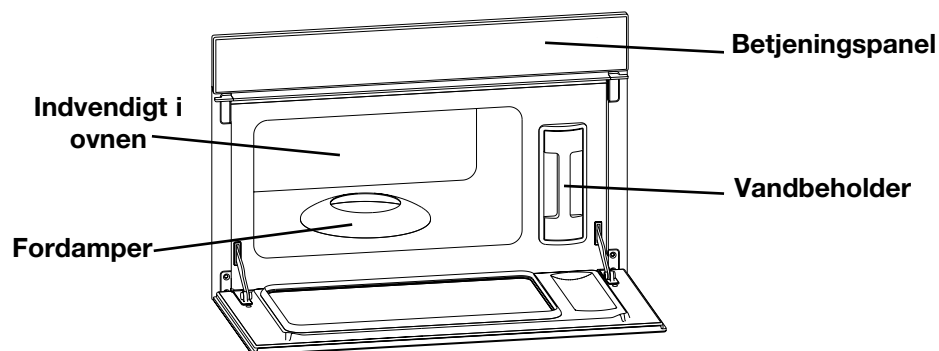
DK

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

*Serviceafdelingen er altid villig til at besvare spørgsmål og modtager gerne
forslag, da vi hele tiden prøver at opfylde kundernes behov og krav til
vores produkter. Med disse "nye værdigenstande", der er blevet en i
ntegreret del af vores hverdag, indbyder DE DIETRICH med sin høje
kvalitet til en ny livskunst.*

Mærket DE DIETRICH.

Betjeningspane

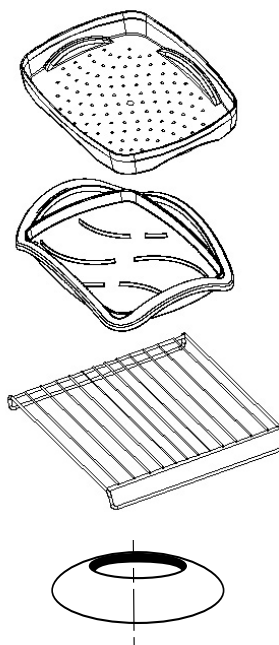


- | | |
|---|--|
| ① Tænd/sluk-knap | ⑦ Funktionsvælger |
| ② Indstilling af tilberedningstid og temperatur | ⑧ Indikator for tilberedning af frosne madretter |
| ③ Temperaturindstilling | ⑨ Indikator for tilberedning |
| ④ Stege-/bagetid | ⑩ Vandstand |
| ⑤ Sluttidspunkt | ⑪ Visning af ur og tilberedningstider |
| ⑥ Selvstændig timerfunktion | ⑫ Temperaturindikator |

Tilbehør

Ovnen leveres med følgende tilbehør:

- Et fad med perforeret bund, så mad varerne ikke kommer i kontakt med kondensvand.
- Et fad til at opsamle kondensvand.
- En udtagelig rist i rustfri stål,
- med en fordamper, der kan afmonteres til rengøring.



DK



Tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskinen.

Vandbeholder

Før hver brug af ovnen **ER DET VIGTIGT** at fylde beholderen op med vand til mærket for maksimum. Den lyd, der høres, når man ryster den tomme beholder, skyldes systemet til detektering af vandniveau.

- Tag beholderen ud, og fyld den op med rent vand.
Sæt beholderen på plads igen, og skub den **HELT IND**, så De mærker, at den skubbes forbi et hak.

Vigtigt ! Hvis postevandet indeholder meget kalk, anbefales det at købe ikke-kalkholdigt vand uden kulsyre.

Det frarådes at anvende demineraliseret vand, da dette ikke må bruges til mad.

Efter hver tilberedning er det **VIGTIGT** at tage beholderen ud og tømme den for at undgå, at vandet stagnerer. Tør eventuelt vand af på vandbeholderens stativ.



Efter hver tilberedning er det VIGTIGT at tage beholderen ud og tømme den for at undgå, at vandet stagnerer. Tør eventuelt vand af på vandbeholderens stativ.

Installation af ovnen

De Dietrichs apparater skal installeres og tilsluttes af en fagmand. Vores garanti dækker kun apparater, som er installeret og tilsluttet af en fagmand i henhold til anvisningerne i denne vejledning og bestemmelserne i gældende bekendtgørelser. Selskabet De Dietrich kan ikke gøres ansvarlig for skader sket i forbindelse med ukorrekt installation og/eller tilslutning.

Tilslutning

Tilslutning til ledningsnettet

Ved installation af apparatet eller udskiftning af elkablet (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² eller H05 VV-F 3x1,5 mm²) skal skrueerne løsnes helt, før lederne føres ind i de relevante polklemmer. Beskyttelseslederen skal tilsluttes apparatets jordklemme.

Ved permanent tilslutning af dampovnen skal der på fødeledningen monteres en bryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. Ellers skal apparatet placeres således, at stikkontakten er tilgængelig, når apparatet er indbygget.

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

Spænding220-240 V ~ 50 Hz
Ovnens samlede effekt2,03 kW

Energiforbrug

-vedligeholdelse af varmen på 100°C i 1 time.....0,90 kWh

Ovnens indvendige mål

Bredde38,5 cm

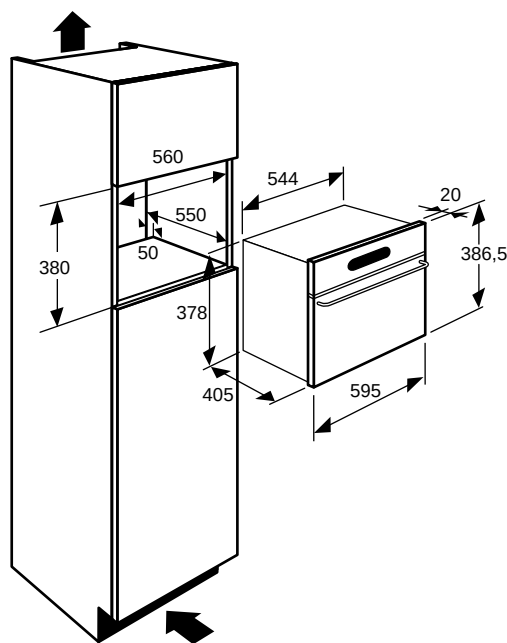
Højde18,2 cm

Dybde33,5 cm

Rumindhold23,5 liter

Net	Tilslutning	Ledningens minimum tværsnit	Sikringens størrelse
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Nyttedimensioner ved indbygning af ovnen



Anbring apparatet i indbygningsnichen.
Det skal være placeret helt vandret.
Kontroller, at ovnen er korrekt placeret.

DK

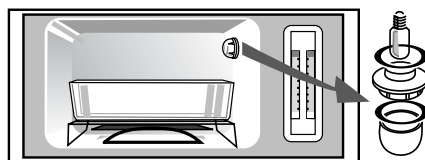
Udskiftning af pæren



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

Pæren sidder i ovnens loft.

- Drej lampeglasset en kvart omgang mod venstre
- Skru pæren i samme retning for at løsne den.
- Pærens specifikationer:
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - Fatning E 14
- Skift pæren ud, sæt glasset i igen og pas på at anbringe pakningerne korrekt.
- Sæt ovnens stik i igen.



Brug af ovnen

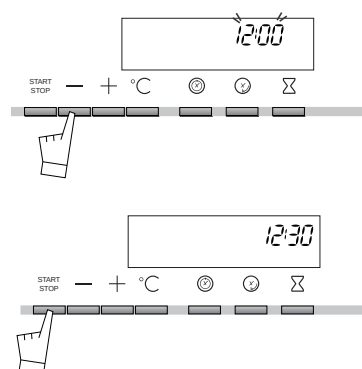
Indstilling af ovnens ur

A Når ovnen tændes

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

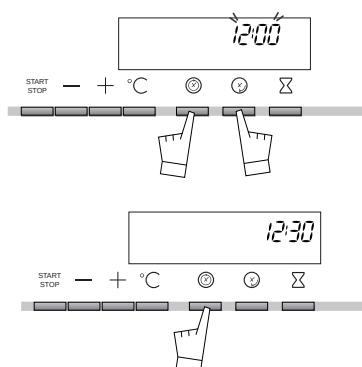
Eksempel: Kl. 12.30.

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



B Nulstilling af uret

- Tryk samtidigt på tasterne og i nogle sekunder for at få displayet til at blinke.
- Indstil uret med tasterne **+** og **-**.
- Tryk på tasten for at godkende valget.



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

Hvordan bruger De ovnen ?

Hvordan laver De øjeblikkelig bagning/stegning ?

Vælg ovnfunktion

Ved hjælp af , tasten kan De vælge :

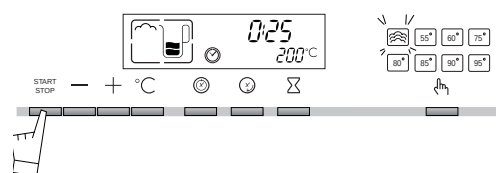
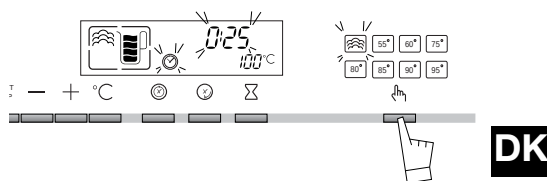
for eks. position "".

Ved at holde fingeren på  tasten, kommer de mulige valg af ovnfunktion frem. Ovnens foreslår en temperatur, der vises på displayet f.eks. 100°C.

En forprogrammeret bagetid kommer frem på displayet og symbolet for bagetid  blinker.

Tryk på START/STOP-tasten for at starte ovnen. Den forprogrammerede bagetid og symbolerne holder op med at blinke og symbolet

"" bevæger sig. Deres ovn foreslår en temperatur, men det er muligt at ændre temperaturen (dog kun i ovnfunktionen "").



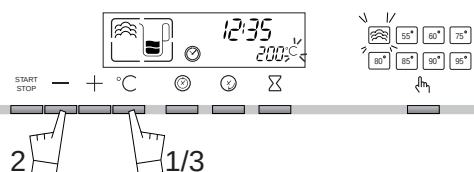
Ved temperaturindstillinger på 55° / 60° / 75° / 80° / 85° / 90° / 95° er det ikke muligt at ændre temperaturen.

1 - Tryk på °C-tasten.

Symbolet °C blinker

2 - Juster ved hjælp af + eller - tasten.

3 - Godkend Deres valg ved at trykke på °C-tasten, (hvis De ikke har godkendt ved at trykke på °C-tasten, registrer ovnen automatisk Deres valg efter nogle sekunder).



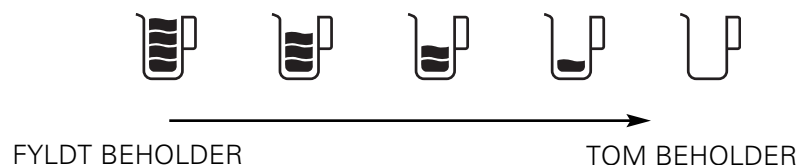
Under bagning blinker den valgte temperatur, indtil ovnen opnår den ønskede temperatur.

Når den valgte temperatur er opnået, afgiver ovnen et 3-sekunder langt bip, og temperaturen blinker ikke længere.

Brug af ovnen

Visning af vandstanden

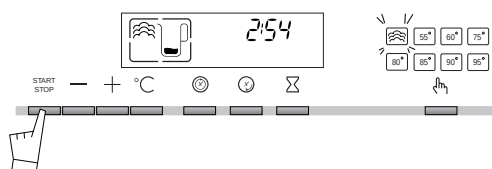
Hvis der mangler vand under tilberedningen, blinker indikatoren for "tom beholder" og der udsendes et lydsignal. Luk døren op, fyld vandbeholderen og luk døren igen. Stegningen/bagningen fortsætter normalt uden at man behøver at gøre noget. For at sikre en optimal stegning/bagning er det bedst at fylde vandbeholderen op inden tilberedningen startes.



Stop af en tilberedning, der er i gang

De kan når som helst afbryde tilberedningen ved at trykke på tasten **START/ STOP**.

Hvis fordamperen endnu ikke er aktiveret (ca. 1 minut), slukker ovnen med det samme, tilberedningstiden slukker, og uret vises igen. Hvis fordamperen allerede er aktiveret, skifter tidsvisningen til 3 minutter, og tiden tælles ned. Dampen evakueres, så ovnen kan tørre, før den åbnes.



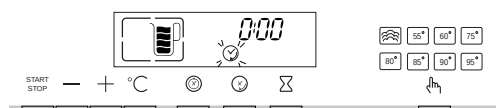
Stop af ovnen efter en tilberedning

Når tilberedningstiden er slut, vises 0:00 på displayet, animationen af symbolerne slukker, og der høres en række biplyde.

Tryk på tasten **START/ STOP**, eller åbn ovndøren for at slukke biplydene.

Tag retten ud, og tøm vandbeholderen.

Hvis vandbeholderen ikke tømmes, vises den resterende vandstand stadigvæk på displayet.



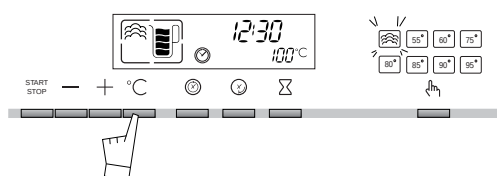
For at beskytte ovnen fortsætter blæseren med at være tændt i et stykke tid.

Hvordan udsætter man bagningstidspunktet

Vælg ovnfunktion og juster eventuel temperaturen.

f.eks : position 
temperatur 100°C

Ovnen er allerede forprogrammeret med forskellige bagetider for de forskellige ovnfunktioner.



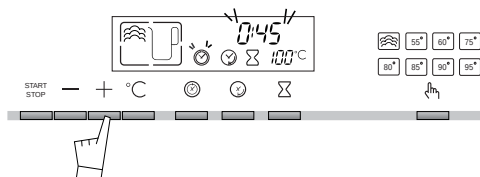
Grader	Forprogrammeret bagetid	Minimum justeringstid	Max. justeringstid
	25 min	10 min	1 time
55°	30 min	10 min	1 time
60°	30 min	10 min	1 time
75°	15 min	10 min	1 time
80°	15 min	10 min	1 time
85°	15 min	10 min	1 time
90°	20 min	10 min	1 time
95°	30 min	10 min	1 time

DK

Tryk på + eller - tasten for at indstille den ønskede tid.

f.eks : 45 min.

Godkend Deres valg ved at trykke på  tasten én gang mere eller på **START/STOP**-tasten.



Ovnen begynder nu at varme.

Efter endt bagetid kommer der en række bip i nogle minutter, og symbolet  blinker.

De kan stoppe bippene ved at trykke på **START/STOP**-tasten i et sekund. De kan til enhver tid ændre bagetiden ved at trykke på  tasten.

Tryk to gange på **START/STOP**-tasten for at annullere Deres indstilling.

Brug af ovnen

Hvordan kan De indstille en udsat bagetid (med forudbestemt bagetid)

Når De har valgt bagetiden, og bagetiden og symbolet for varigheden blinker, så tryk på tasten

"endt bagetid" , Endt bagetidspunkt kommer frem på displayet og blinker samtidig med symbolet

 for at vise, at det nu er muligt at indstille bagetiden. F.eks. klokken er 12.30.

De har programmeret en bagetid på 30 min. Endt bagetidspunkt er kl. 13.00, og det står på displayet.

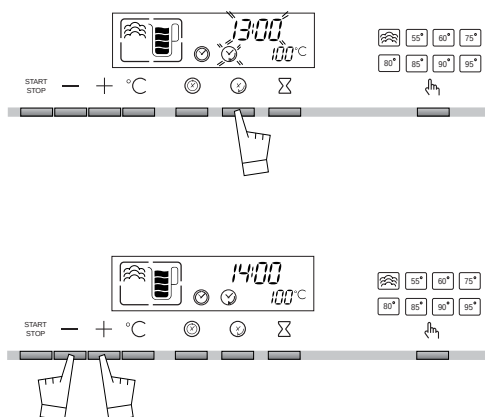
De kan ændre tidspunktet for endt bagetid ved at trykke på + eller - tasten, f.eks. til kl. 14.00.

Når tidspunktet for et udsat tidspunkt for endt bagetid er programmeret, kommer klokken igen frem i displayet.

Efter disse indstillinger starter ovnen først, så den endte bagetid er kl. 14.00.

Efter endt bagetid kommer der en række bip i nogle minutter, og symbolet  blinker.

De kan stoppe bippene ved at trykke på **START/STOP**-tasten i et sekund.



 **De kan til enhver tid se eller ændre tidspunktet for endt bagetid ved at trykke på tasten  . Hvis De ønsker at annullere Deres indstilling, kan det gøres ved at trykke på **START/STOP**-tasten.**

Brug af timeren

Ovnens er udstyret med et elektronisk minutur, som bruges til nedtælling af den indstillede tid. Minutrets 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.

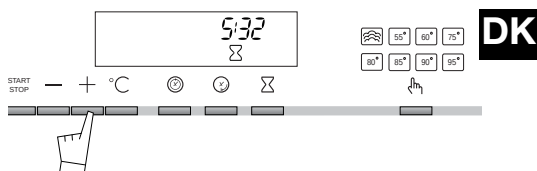
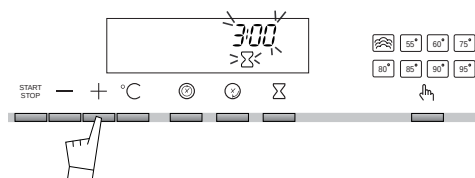
- Tryk på tasterne + og - indtil den ønskede tilberedningstid vises (højst 59 min. og 50 sek.).

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**.

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.

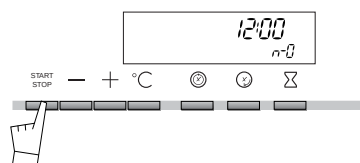
Slip ikke tasten, før biplyden er ophørt, og en nøgle vises på displayet.

- 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  ikke længere vises på displayet.

Kun minuturet virker stadig.



Brug af ovnen

Sådan indstilles displayet på standby

Displayet kan indstilles på STANDBY for at spare på strømforbruget, når ovnen ikke bruges.

Benyt følgende fremgangsmåde :

AKTIVERING AF STANDBY :

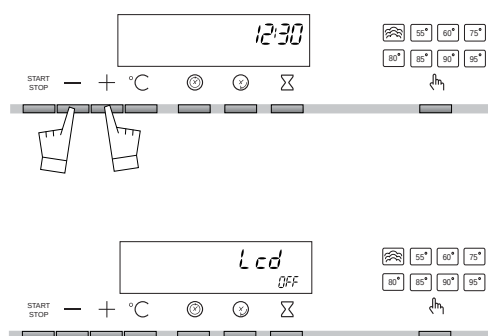
Ovnen skal være indstillet til at vise klokkeslættet.

- Tryk samtidigt på tasterne + og - i 5 sekunder.

På displayet vises "Lcd off".

- Slip tasten. 30 sekunder efter slukker displayet

- Ovnen er nu i standby og slukker automatisk efter 30 sekunder med visning af klokkeslættet.



DEAKTIVERING AF STANDBY :

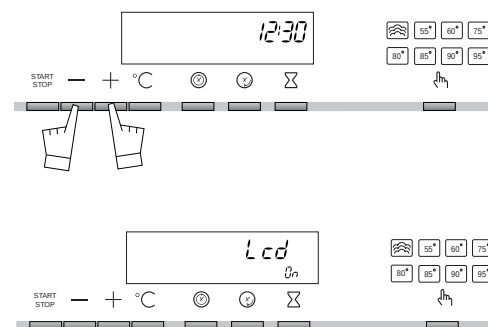
Ovnen skal være indstillet til at vise klokkeslættet.

- Tryk samtidigt på tasterne + og - i 5 sekunder.

På displayet vises "Lcd on".

- Slip tasten.

Ovnen er nu ikke længere i STANDBY, og displayet er tændt hele tiden.



Beskrivelse af ovnfunktionerne

FUNKTIONER	BAGNING	EKSEMPLER
	Den mest brugte temperatur til dampstegning	Kan bruges til de fleste madvarer
55°	Langsom optøning uden risiko for bagning/stegning	Optøning af fiskefilet'er inden panering. Røde bær der skal blive ved med at være kolde (til tærter og frugtsaucer)
60°		Optøning af kød inden stegning (f.eks. pølser)
75°	Fiskekødet bliver ved med at være perlemorsagtigt, og kollagenen ses ikke. Fiskens saft, kraft, duft og struktur bevares	Stegning af sarte/skrøbelige fisk (sardinfilet'er, mullefilet'er, osv)
80°		Lun frugt beregnet til at spise med det samme
85°	Til bagning og stegning af sarte/skrøbelige madvarer	Hele sarte/skrøbelige fisk (ørreder)
90°		Æg i kokotter, farserede tomater, varme buddinger og soufflér
95°		Terriner og postejer, fjerkrælever, opvarmning af færdigretter

DK

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:**

Konstateret fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
<i>Alarmknappen for tom beholder blinker, men beholderen er fuld, og ovnen kører.</i>	<i>Vandbeholderen sidder ikke rigtigt. Detekteringssystemet er defekt.</i>	<i>Kontroller, at vandbeholderen sidder korrekt. Tilkald serviceafdelingen.</i>
<i>Ingen knapper lyser.</i>	<i>Fejl ved ovnens strømforsyning. Det elektroniske kort virker ikke.</i>	<i>Kontroller strømforsyningen (installationens sikring). Tilkald serviceafdelingen.</i>
<i>Der løber vand eller damp ud ved ovndøren under tilberedning.</i>	<i>Ovndøren er ikke korrekt lukket. Tætningslisten i ovndøren er defekt.</i>	<i>Kontroller, at vandbeholderen sidder korrekt. Tilkald serviceafdelingen.</i>
<i>Der høres en brummelyd under tilberedning med damp.</i>	<i>Vandforsyningspumpen er i drift.</i>	<i>Det er helt normalt.</i>

Kontakt øjeblikkeligt serviceafdelingen, hvis De ikke kan afhjælpe funktionsforstyrrelsen.

Kontaktoplysninger

Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

De Dietrich MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER.	
		REF.	
		TYPE	
		220 - 240V ~ 50 Hz	
		CONS.N°214	

DK

Índice

Introducción	p.83
¿Cómo se presenta su horno?	p.84
Accesorios	p.85
Depósito	p.85
¿Cómo instalar el horno?	
Conexiones	p.86
Dimensiones útiles para encastrar el horno	p.87
Cómo se cambia la lámpara	p.87
¿Cómo utilizar el horno?	
¿Cómo poner el reloj del horno en hora?	p.88
¿Cómo se realiza una cocción inmediata?	p.89
Visualizar el nivel de agua	p.90
Parada en curso de cocción y parada al final de la cocción	p.90
¿Cómo efectuar una cocción diferida?	p.91 - 92
¿Cómo utilizar el reloj minuterio ?	p.93
¿Cómo se utiliza la seguridad para niños?	p.93
¿Cómo poner la pantalla en posición de vigía?	p.94
Descripción de las funciones	p.95
¿Qué hacer si observa anomalías en el funcionamiento?	p.96
¿A quién llamar?	p.97

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.

Su 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

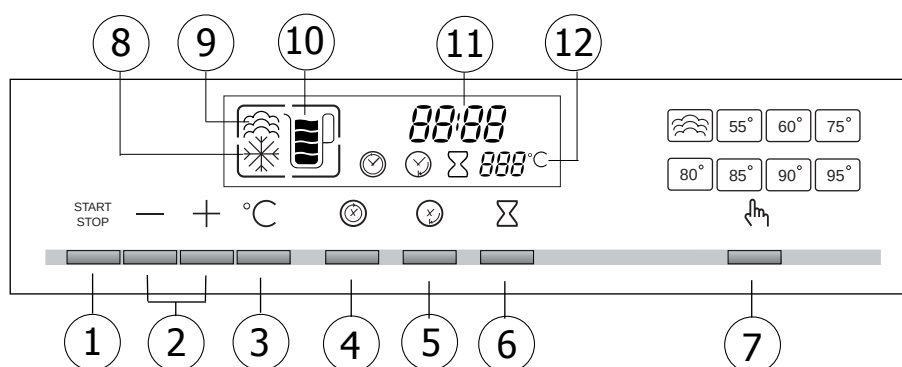
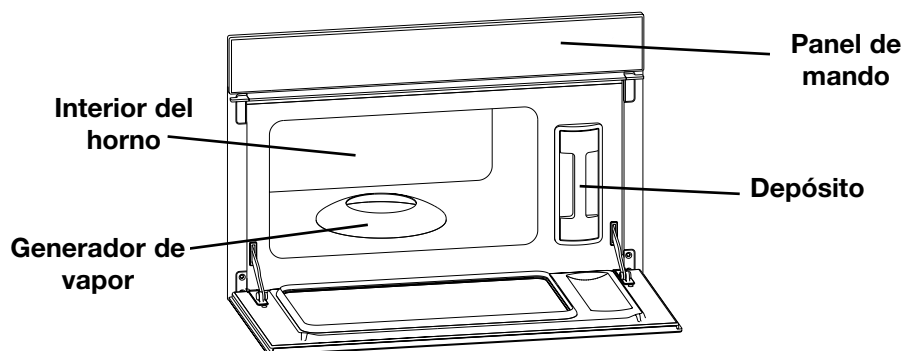
También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de placas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nuevo horno DE DIETRICH.

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.

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?

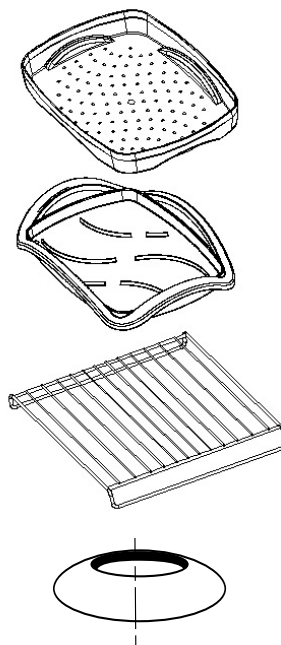


- | | |
|---|--|
| ① Botón: Marcha / Parada | ⑦ Selector de funciones |
| ② Regulación del tiempo y la temperatura | ⑧ Indicador de cocción congelados |
| ③ Regulación de la temperatura | ⑨ Indicador de cocción |
| ④ Duración de la cocción | ⑩ Indicador del nivel de agua |
| ⑤ Final de la cocción | ⑪ Pantalla del reloj y el tiempo |
| ⑥ Reloj independiente | ⑫ Indicador de la temperatura |

Accesorios

Su horno está equipado con:

- una bandeja perforada para que los elementos no estén en contacto con el agua de la condensación,
- una bandeja para recuperar el agua de la condensación.
- una parrilla soporte móvil de acero inoxidable,
- un difusor de vapor móvil que permite la limpieza.



ES



Las cazuelas se pueden limpiar en el lavavajillas.

Depósito

Antes de comenzar a cocinar, se debe llenar **SIEMPRE** el depósito con agua hasta el nivel máximo. (El ruido que se oye al agitar el depósito vacío se debe al sistema de detección de nivel).

- Para ello, retirar el depósito de su alojamiento y llenarlo **únicamente** con agua. Volver a colocar el depósito en su alojamiento, encajándolo A FONDO, hasta que note el PASO DE UNA MUESCA.

Importante : Si el agua del grifo fuera muy calcárea, se aconseja utilizar agua embotellada no calcárea y no gaseosa.

Se desaconseja utilizar agua desmineralizada, ya que no es adecuada para la alimentación.



Después de cada utilización, retirar y vaciar SIEMPRE el depósito, para evitar que el agua quede estancada, y secar los restos de agua que se encuentren en el soporte del depósito.

¿Cómo instalar el horno?

Al ser un especialista, usted es el único con la capacidad de instalar y conectar aparatos De Dietrich.

Es la razón por la que nuestra garantía sirve única y exclusivamente para los aparatos cuya instalación y conexión han sido realizadas por usted, de conformidad con las disposiciones de los decretos en vigor.

Si no se respetan tales condiciones, la responsabilidad recaerá sobre el instalador y no sobre De Dietrich.

Conexiones

Conexión a la red

Al instalar el aparato o al cambiar el cable de alimentación (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² o H05 VV-F 3x1,5 mm²) afloje completamente el tornillo de conexión antes de introducir los conductores dentro de los bornes apropiados. El conductor de protección debe estar unido al borne del aparato.

Si quiere un enchufe fijo, coloque en el conducto de alimentación, un interruptor onipolar Respetando una distancia de contacto como mínimo de 3 mm. De lo contrario el aparato debe colocarse de tal manera que la ficha de toma de corriente sea accesible cuando éste esté encastrado.

No nos hacemos en absoluto responsables en caso de que se produzca un accidente como resultado de una conexión en tierra inexistente o incorrecta.

Tensión durante el funcionamiento220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total del horno2,03 kW

Consumo de energía

-de subida y mantenimiento durante 1 hora a 100°C0,90 kWh

Dimensiones útiles del horno

Largo38,5 cm

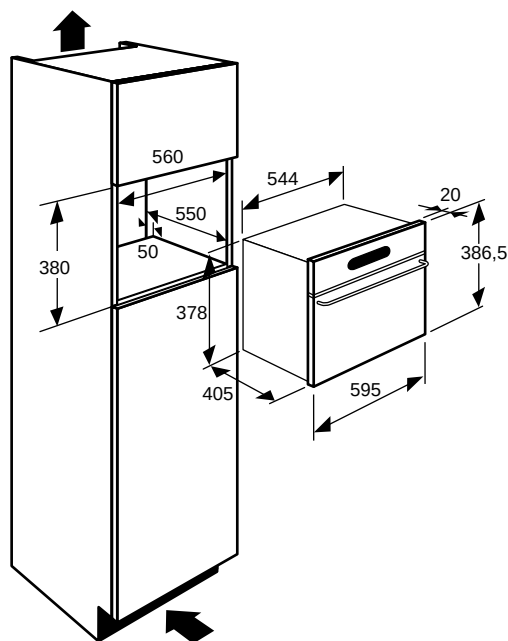
Alto.....18,2 cm

Profundo33,5 cm

Volumen útil23,5 litros

Sector	Conexión	Sección mínima de cable	Calibre del dispositivo de protección
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Dimensiones útiles para encastrar el horno



Coloque el aparato en su hueco.
El aparato deberá estar horizontal.
Controle esta posición.

ES

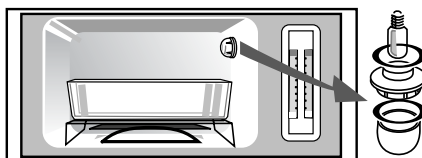
Cómo se cambia la lámpara



Desconecte el horno antes de realizar cualquier intervención con la bombilla y si fuere necesario deje que el aparato se enfríe.

La bombilla se encuentra al fondo a la derecha, en la cavidad del horno.

- Gire el ojo de buey de un cuarto de vuelta hacia la izquierda
- Destornille la bombilla en el mismo sentido.
- Características de la bombilla :
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - zócalo E 14
- Cambie la bombilla y después vuelva a colocar el tapabombillas, teniendo cuidado que las juntas estén en buena posición.
- Enchufe de nuevo el horno.



¿Cómo utilizar el horno?

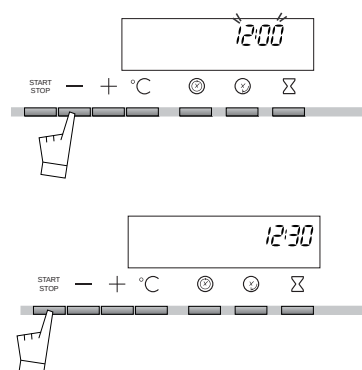
¿Cómo poner el reloj del horno en hora?

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).

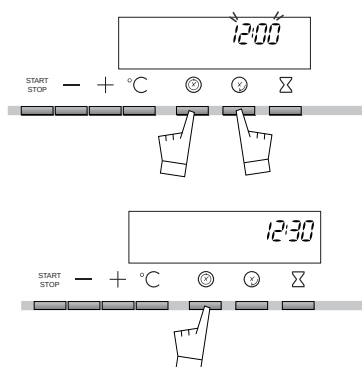
Ejemplo: 12h30.

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



Para poner el reloj a la hora correcta

- Pulse simultáneamente los botones y durante varios segundos hasta que los números se vuelvan intermitentes.
- Ajuste la hora con las teclas + ó -.
- Pulse el botón para confirmar la elección.



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

¿Cómo utilizar el horno?

¿Cómo efectuar una cocción inmediata ?

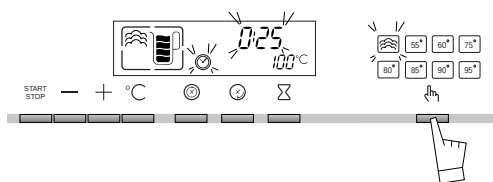
Elija el modo de cocción.

Selecione con la tecla , la función que desee :

Ejemplo: posición "".

Pulsando la tecla sin soltarla  podrá ver desfilar todas las funciones de cocción
Se visualiza la temperatura propuesta :
ejemplo : 100°C.

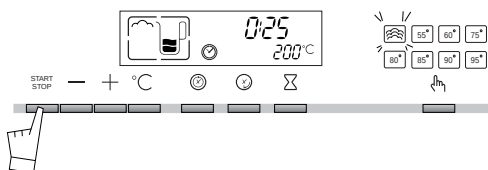
En la pantalla aparecerá una duración predefinida y el símbolo de duración parpadeará. .



ES

Pulse la tecla START/STOP para iniciar la cocción y el tiempo y los símbolos quedarán

fijos, animándose el símbolo "". Su horno se propone la temperatura utilizada, sin embargo puede ajustar la temperatura (únicamente para la posición "").



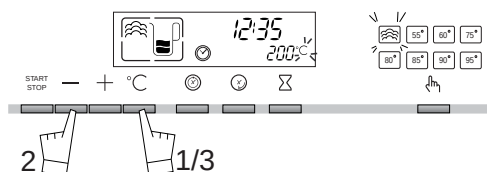
Para los valores de cocción de 55° / 60° / 75° / 80° / 85° / 90° / 95°, no es posible ajustar la temperatura propuesta.

1 - Pulse la tecla °C.

El símbolo °C parpadeará.

2 - Ajústelo pulsando las teclas + ó -.

3 - Grabe su elección pulsando la tecla °C (si no la validara con la tecla °C la grabación se hará automáticamente al cabo de unos segundos).



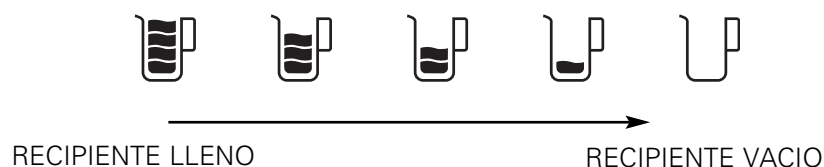
Durante su cocción, el valor de la temperatura elegida parpadeará hasta llegar a la T° elegida.

Cuando ya se haya alcanzado la temperatura elegida, el horno emitirá una señal sonora de 3 segundos y la temperatura quedará fija.

¿Cómo utilizar el horno?

Visualización del nivel de agua

Si faltara agua en el transcurso de la cocción, aparecerá la indicación "depósito vacío", parpadeará y emitirá una señal sonora. Abra la puerta, rellene el depósito y vuelva a cerrar la puerta. La cocción continuará normalmente sin necesidad de ninguna otra intervención. Para garantizar una cocción óptima, es preferible llenar el depósito al máximo antes de empezar a cocinar.

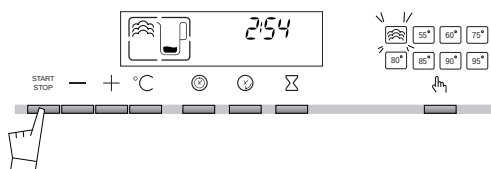


Parada en curso de cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento, pulsando **START/STOP**.

Si la generación de vapor no ha comenzado aún (unos 1 minuto), el horno se parará inmediatamente, desaparecerá el tiempo de cocción y volverá a aparecer la hora.

Si la generación de vapor ya ha comenzado, el tiempo pasará a 3 minutos y comenzará una cuenta atrás para que pueda salir el vapor y el horno esté seco antes de abrirlo.



Parada al final de la cocción

Al final de la cocción, la pantalla indicará 0:00, se detendrán las indicaciones de cocción y el horno emitirá una señal sonora discontinua.

Para detener esta señal sonora, hay que pulsar **START/STOP** y abrir la puerta. Retire la bandeja y vacíe el depósito. Si no se efectúa esta última acción, se seguirá viendo la indicación del nivel de agua.



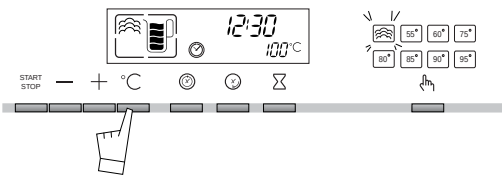
 **Con el fin de garantizar una buena fiabilidad del horno, el ventilador continuará funcionando durante un cierto tiempo.**

¿Cómo efectuar una cocción diferida?

Regule el modo de cocción elegido y si es necesario ajuste la temperatura.

Ejemplo: posición 
temperatura 100°C

Existe una duración programada para las distintas funciones.



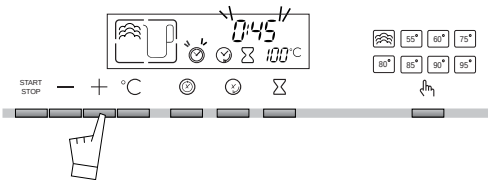
Cocción	Tiempo programado	Tiempo ajustado mínimo	Tiempo ajustado máximo
	25 min	10 min	1 hora
55°	30 min	10 min	1 hora
60°	30 min	10 min	1 hora
75°	15 min	10 min	1 hora
80°	15 min	10 min	1 hora
85°	15 min	10 min	1 hora
90°	20 min	10 min	1 hora
95°	30 min	10 min	1 hora

ES

Pulse las teclas + ó - para regular el tiempo que desee.

Ejemplo: 45 min

Se graba la duración ajustada pulsando la tecla  o **START/STOP**.



Una vez hecho esto, el horno comienza a calentar.

Al final de la cocción, se emitirá una serie de señales sonoras durante unos minutos y aparecerá el símbolo  parpadeando.

Para parar la señal sonora, hay que pulsar la tecla START/STOP durante 1 segundo. Puede modificar en todo momento el tiempo de cocción pulsando la tecla . 

Para anular la programación, pulse 2 veces la tecla **START/STOP**.

¿Cómo utilizar el horno?

¿Cómo efectuar una cocción diferida (hora de finalización elegida)?

Cuando haya seleccionado el tiempo de cocción y el símbolo de duración de la cocción parpadeen :

Pulse la tecla "Final de cocción" , y la hora de final de cocción aparecerá parpadeando en la pantalla junto con el símbolo  indicando que puede comenzar el ajuste. Ejemplo: son las 12:30.

Usted ha programado una duración de cocción de 30 min. La hora de final de cocción que aparecerá será 13:00.

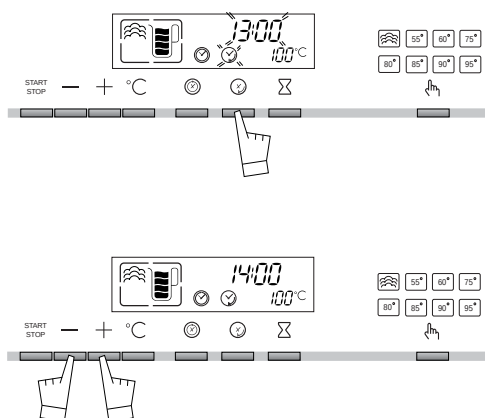
Ajuste la hora de final de la cocción pulsando las teclas + ó -.

Ejemplo: final de cocción 14:00.

Una vez programada la hora de final de la cocción, volverá a aparecer la hora en la pantalla.

Una vez hecho esto, el horno comenzará a calentar a una hora diferida para que la cocción finalice a las 14:00.

Cuando la cocción esté terminada, se emitirá una señal sonora durante unos minutos y el símbolo  parpadeará. La señal sonora se detiene pulsando la tecla START/STOP durante un segundo.



En cualquier momento puede consultar o modificar el final de la cocción pulsando la tecla . Si desea anular la programación, puede hacerlo pulsando la tecla START/STOP.

¿Cómo utilizar el reloj minuterero ?

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.

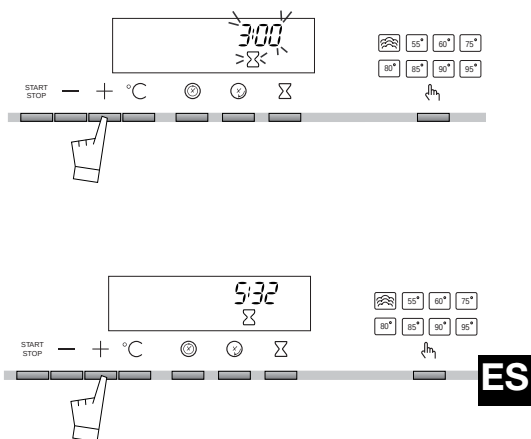
- Apriete sobre la tecla reloj de arena . La pantalla se vuelve intermitente y el símbolo reloj de arena aparece y también se vuelve intermitente.

- Apriete sobre las teclas + ó - hasta que vea aparecer el tiempo deseado (máximo 59 minutos y 50 segundos).

Al cabo de varios segundos la pantalla cesa de ponerse intermitente y el contador de minutos se pone en marcha. El contador descuenta el tiempo segundo tras segundo. Cuando se haya alcanzado el tiempo deseado, el contador emite un sonido que le

avisa que el símbolo  se ha vuelto intermitente. Para callar el sonido, basta con apretar sobre la tecla

 o pulsar el botón **START/STOP**. En ese momento, la hora vuelve a aparecer en la pantalla.



 **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.**

¿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 que oiga una señal sonora larga.

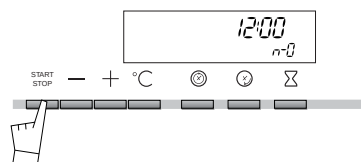
Suelte el botón cuando haya acabado de oír la señal más larga y verá que una llave aparece en la pantalla.

- 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  en la pantalla.

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



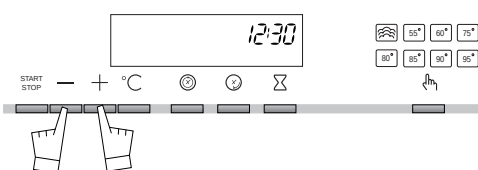
¿Cómo utilizar el horno?

Como poner la pantalla en posición de vigía

Con el fin de limitar el consumo de energía de su horno fuera de funcionamiento, puede usted poner la pantalla en POSICION DE VIGIA.
Para ello, sírvase seguir el siguiente procedimiento :

PUESTA EN MARCHA DE LA POSICION VIGIA :

- El horno debe estar con la indicación de la hora.
- Pulse al mismo tiempo los botones + y - durante unos 5 segundos.
- En la pantalla aparece "Lcd off".
- Suelte el botón.
- 30 segundos después su pantalla se apaga.

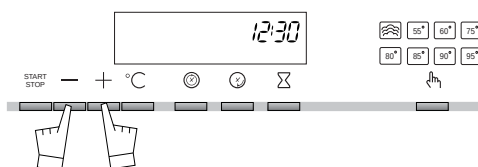


Ahora el horno está en posición de vigía, se apagará automáticamente después de 30 segundos volverá a la posición de indicación de la hora.



DESACTIVACION DE LA POSICION VIGIA :

- Su horno debe estar en posición de indicación de la hora.
- Pulse al mismo tiempo los botones + y - durante unos 5 segundos.
- En la pantalla aparece "Lcd on".
- Suelte el botón.
- De este modo deja usted la POSICION VIGIA; su pantalla queda encendida permanentemente.



Descripción de las funciones

FUNCIONES	COCCIÓN	EJEMPLOS DE COCCIÓN
	Temperatura de cocción vapor más utilizada	Utilizable con la mayoría de los alimentos
55°	Descongelación lenta sin riesgo de cocción	Descongelación de filetes de pescado antes de ser empanados. Frutos rojos que deben quedar fríos (para tartas y coulis)
60°		Descongelación de carnes antes de ser asadas (ej.: salchichas)
75°	La carne queda nacarada y el colágeno no aparece. Se conservan todos los sabores, texturas y olores	Cocción de pescados frágiles (filetes de sardinas o de salmónes)
80°		Frutas tibias para su consumo inmediato.
85°	Para la cocción de alimentos frágiles	Pescados frágiles enteros / truchas
90°		Huevos pasados por agua, tomates rellenos. Pastelillos de queso, cremas...
95°		Terrinas, hígados de pollo. Recalentar platos preparados

ES

¿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:*

Constata que...	Las causas posibles	Que es lo que hay que hacer
<i>La detección del nivel vacío parpadea a pesar de que el depósito está lleno en el transcurso de la cocción.</i>	<i>Depósito mal colocado. Fallo en el sistema de detección.</i>	<i>Comprobar que el depósito está encajado a fondo. Llamar al Servicio Posventa.</i>
<i>No se enciende ningún piloto.</i>	<i>Fallo de alimentación del horno. Tarjeta electrónica e stropeada.</i>	<i>Comprobar la alimentación (el fusible de su instalación). Llamar al Servicio Posventa.</i>
<i>Fuga de agua o de vapor por la puerta durante la cocción</i>	<i>La puerta está mal cerrada. La junta de la puerta es defectuosa.</i>	<i>Comprobar que el depósito está encajado a fondo. Llamar al Servicio Posventa.</i>
<i>"Ronroneo" intermitente durante la cocción a vapor.</i>	<i>Funcionamiento de la bomba de alimentación de agua.</i>	<i>OK, funcionamiento normal del horno.</i>

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente, llame sin dilación al Servicio Posventa.

¿A quién llamar?

Marque aquí las indicaciones que figuran en la placa de características de su horno:

De Dietrich MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON 	N° SER.
		REF.
		TYPE
		CONS.N°214

ES

Sumário

Editorial	p.99
Como se apresenta o seu forno?	p.100
Acessórios	p.101
Depósito	p.101
Como instalar o seu forno?	
Ligação	p.102
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	p.103
Como mudar a lâmpada	p.103
Como utilizar o seu forno?	
Como ajustar a hora do relógio do seu forno	p.104
Como efectuar uma cozedura imediata ?	p.105
Visualização do nível de água	p.106
Paragem durante a cozedura	p.106
Como efectuar uma cozedura diferida?	p.107 - 108
Como utilizar o temporizador ?	p.109
Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?	p.109
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?	p.110
Descrição das funções.	p.111
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	p.112
Quem contactar?	p.112

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.

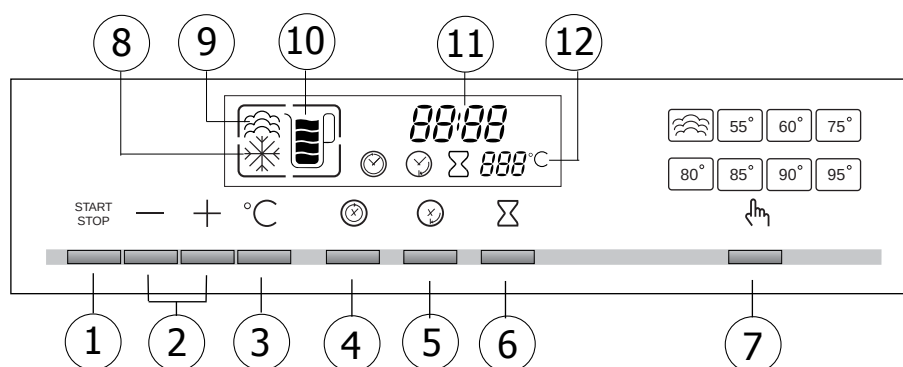
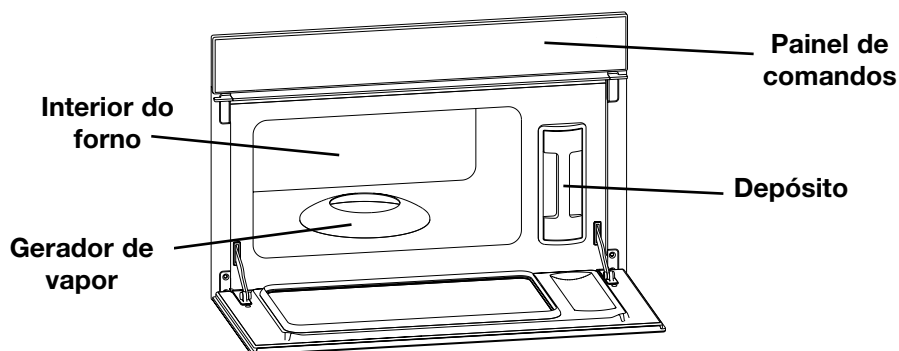
Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões.

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.

PT

Como se apresenta o seu forno?

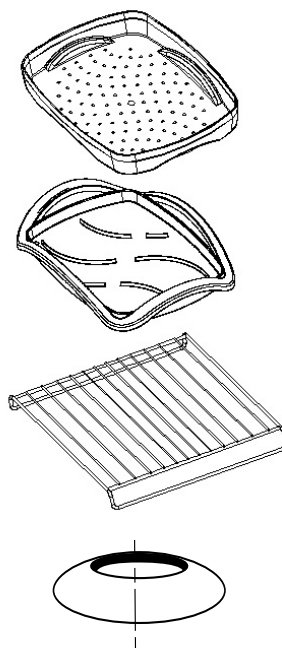


- | | |
|---|---|
| 1 Botão: On/Off (Ligar/Desligar) | 7 Selector de funções |
| 2 Regulação dos tempos e das temperaturas | 8 Indicador de cozedura dos ultracongelados |
| 3 Regulação das temperaturas | 9 Indicador de cozedura |
| 4 Tempo de cozedura | 10 ² Indicador de nível de água |
| 5 Final de cozedura | 11 Visor do relógio e dos tempos |
| 6 Temporizador independente | 12 Indicador de temperatura |

Acessórios

O seu forno está equipado:

- com um prato perfurado que permite que os alimentos não entrem em contacto com a água de condensação,
- com um prato recuperador de água de condensação.
- Uma grelha de suporte, amovível, de inox.
- com um difusor de vapor amovível que facilita a limpeza.



PT



Os acessórios do forno são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

Depósito

Antes de cada cozedura, o depósito deve estar **OBRIGATORIAMENTE** cheio de água até ao nível máximo. (O ruído que se ouve quando se agita o depósito vazio é devido ao sistema de detecção de nível).

- Para o fazer, deve retirar o depósito do seu habitáculo e enchê-lo **exclusivamente** com água. Voltar a colocar o depósito no seu habitáculo introduzindo-o A FUNDO até ouvir um CLIC.

Importante : Se a água da torneira for demasiado calcária, aconselha-se a utilização de um água não calcária e não gasosa vendida no comércio.

Desaconselha-se a utilização de água desmineralizada; esta última não é boa para uso alimentar.



Após cada cozedura, retirar e esvaziar OBRIGATORIAMENTE o depósito para evitar a estagnação de água, em seguida limpar as marcas de água presentes no suporte do depósito.

Como instalar o seu forno?

Sendo um especialista, você é a única pessoa capaz de proceder à instalação e à ligação dos aparelhos da marca De Dietrich.

É por isso que a nossa garantia se aplica única e exclusivamente aos aparelhos cuja instalação e ligação forem efectuados por si, em conformidade com as disposições da legislação em vigor.

O não cumprimento desta condição compromete a responsabilidade do instalador, excluindo a da sociedade De Dietrich.

Ligação

Ligação à rede pública

Por ocasião da instalação do aparelho ou quando substituir o cabo de alimentação (H05 RR-F 3x1,5 mm², H05 RN-F 3x1,5 mm² ou H05 VV-F 3x1,5 mm²) desenrosque completamente os parafusos de ligação antes de introduzir os condutores nos terminais correspondentes.

O condutor de protecção deve ser ligado ao terminal do aparelho.

Se quiser fixar a ligação, coloque na conduta eléctrica de alimentação um interruptor omnipolar mantendo a distância de contacto regulamentar de 3 mm. O aparelho deve ser posicionado de maneira que a ficha de tomada de corrente possa ser acedida quando o aparelho é encastrado.

A nossa responsabilidade fica isenta em caso de acidente originado por ausência de ligação à terra ou por ligação mal feita.

Tensão de funcionamento220-240 V ~ 50 Hz
Potência total do forno2,03 kW

Consumo de energia

-durante 1 hora de à temperatura de 100°C0,90 kWh

Dimensões úteis do forno

Largura.....38,5 cm

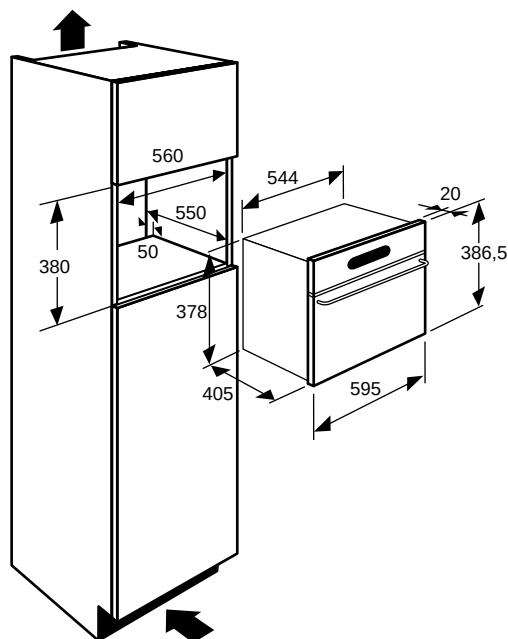
Altura.....18,2 cm

Profundidade.....33,5 cm

Volume útil23,5 litros

Rede eléctrica pública	ligação	Secção mínima do cabo	Calibre do dispositivo de protecção
220-240V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

Dimensões úteis para encastrar o seu forno



Coloque o aparelho no nicho.
O aparelho deve ficar horizontal.
Controle esta posição.

PT

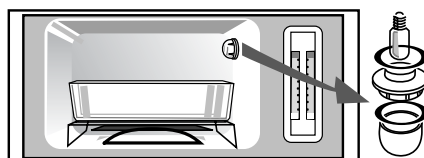
Como mudar a lâmpada?



Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for.

A lâmpada está situada na parte traseira, no lado direito, da cavidade do forno.

- Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.
- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.
- Características da lâmpada :
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - casquilho E 14
- Substitua a lâmpada e, em seguida, volte a montar a armação com o postigo fazendo coincidir bem todas as juntas.
- Ligue novamente o seu forno.



Como utilizar o seu forno?

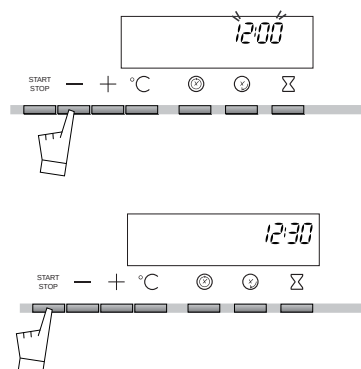
Como ajustar a hora do relógio do seu forno

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.

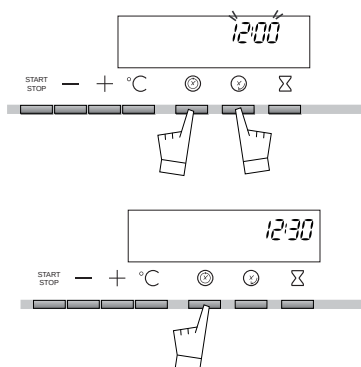
- Prima a tecla **START/STOP** para validar.



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?

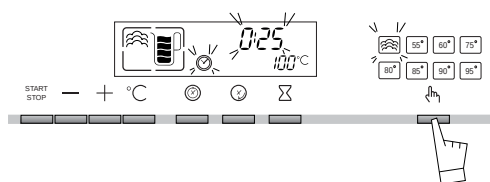
Como efectuar uma cozedura imediata?

Escolha o modo de cozedura

Seleccione com a tecla , a função da sua escolha:

exemplo: posição "".

Uma pressão contínua na tecla  permitirá visualizar as funções de cozedura.



A temperatura proposta é visualizada:

exemplo : 100°C.

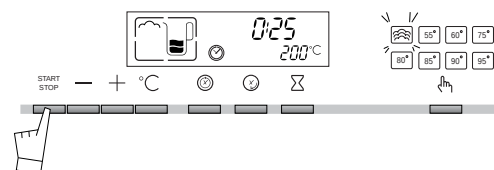
Um tempo predefinido é visualizado e o

símbolo do tempo  começa a piscar.

PT

Prima a tecla START/STOP para iniciar a cozedura, o tempo predefinido e os símbolos

deixam então de piscar, e o símbolo " " anima-se. O seu forno propõe-lhe a temperatura utilizada. Pode todavia regular a temperatura (unicamente para a posição "").



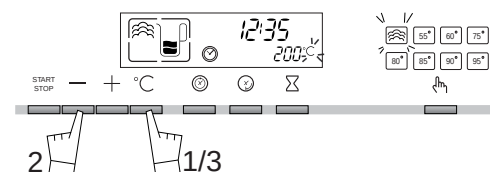
Para os valores de cozedura 55° /60° /75° /80° /85° /90° /95°, a temperatura proposta não é regulável.

1 - Prima a tecla °C.

O símbolo °C começa a piscar.

2 - Regule, premindo as teclas + ou -.

3 - Registe a sua escolha, premindo a tecla °C (se não houver validação por meio da tecla °C o registo será automático após uns segundos).



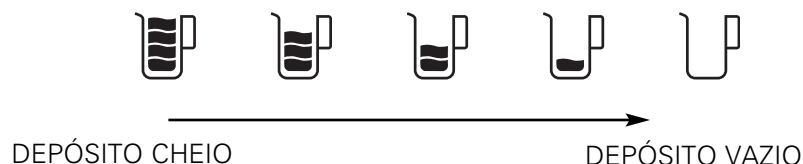
Durante a cozedura, o valor da temperatura escolhida pisca até alcançar a T° da sua escolha.

Quando a temperatura da sua escolha é alcançada, o seu forno emite um bip sonoro de 3 segundos e a temperatura deixa de piscar.

Como utilizar o seu forno?

Visualização do nível de água

Se faltar água durante a cozedura, o indicador "depósito vazio" exhibe-se, acende por intermitência e é emitido um sinal sonoro. Abra a porta, encha o depósito e volte a fechar a porta. A cozedura continua normalmente sem outra intervenção da sua parte. Para garantir uma cozedura óptima, é preferível encher o depósito ao máximo antes de cada cozedura.

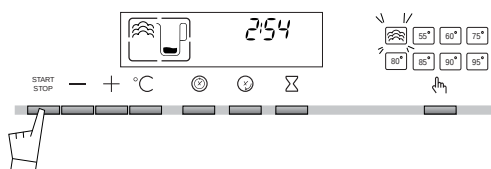


Paragem durante a cozedura

A qualquer momento, pode parar a cozedura premindo **START/ STOP**.

Se a geração de vapor ainda não iniciou (cerca de 1 minuto), o forno desliga-se imediatamente, o tempo desaparece e a hora volta a exhibir-se.

Se a geração de vapor já começou, o tempo passa a 3 minutos e a contagem decrescente efectua-se, o vapor evacua-se e permite que o forno seque antes da abertura.



Paragem em fim de cozedura

Em fim de cozedura, 0:00 exhibe-se, a animação é parada e é emitida uma série descontínua de sons.

Para parar estas emissões sonoras, prima **START/ STOP** ou abra a porta.

Retire o seu prato e esvazie o depósito.

Se esta última acção não for efectuada, a visualização do nível de água permanece exibido.



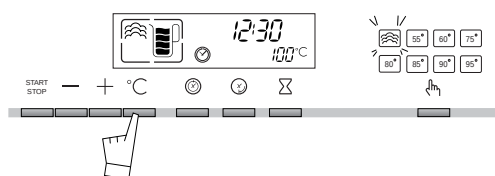
A fim de garantir uma boa fiabilidade do forno, a ventilação continua a funcionar durante um certo tempo.

Como efectuar uma cozedura diferida?

Regule o modo de cozedura escolhido e eventualmente defina a temperatura.

Exemplo: posição  temperatura 100°C

Um tempo de cozedura é pré-programado para as diferentes funções.



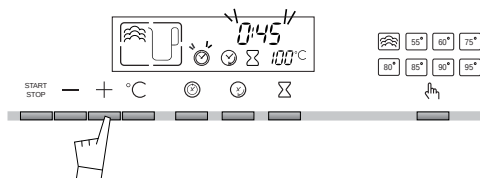
Cozedura	Tempo pré-programado	Definição de Tempo	Definição de Tempo
	25 min	10 min	1 hora
55°	30 min	10 min	1 hora
60°	30 min	10 min	1 hora
75°	15 min	10 min	1 hora
80°	15 min	10 min	1 hora
85°	15 min	10 min	1 hora
90°	20 min	10 min	1 hora
95°	30 min	10 min	1 hora

PT

Prima as teclas + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 45 min

O registo do tempo definido deve ser confirmado, premindo novamente a tecla  ou **START/STOP**.



Após estas acções, o forno aquece.

No final da cozedura, uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos e o

símbolo  começa a piscar.

Os bips param, premindo a tecla **START/STOP** durante 1 segundo.

Pode, a qualquer momento, modificar o tempo de cozedura, premindo a tecla .

Para cancelar a sua programação, prima 2 vezes a tecla **START/STOP**.

Como utilizar o seu forno?

Como efectuar uma cozedura diferida (Hora de final escolhida)

Quando tiver seleccionado o tempo de cozedura e que o tempo de cozedura e o símbolo tempo de cozedura estiverem a piscar:

Prima a tecla "Final de cozedura" (☒), a hora de final de cozedura é então visualizada e começa a piscar assim como o símbolo (☒) para indicar que a regulação é agora possível. Exemplo: São 12h30.

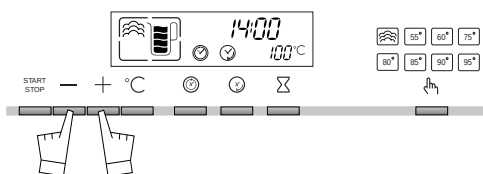
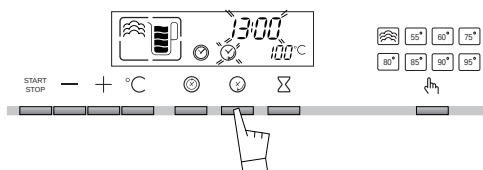
Programou um tempo de cozedura de 30 min. A hora de final de cozedura visualizada é 13h. Defina a hora de final de cozedura, premindo as teclas + ou -.

Exemplo: Final de cozedura 14h00.

Uma vez a hora de final de cozedura diferida programada, a hora reaparece no visor.

Após estas acções, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura esteja concluída às 14h.

Quando a cozedura termina, uma série de bips é emitida durante uns minutos e o símbolo (☒) clignote. começa a piscar. Os bips param, premindo a tecla START/STOP durante um segundo.



Pode a qualquer momento consultar ou alterar o final de cozedura, premindo a tecla (☒). Para cancelar, caso o pretenda, a sua programação, prima a tecla START/STOP.

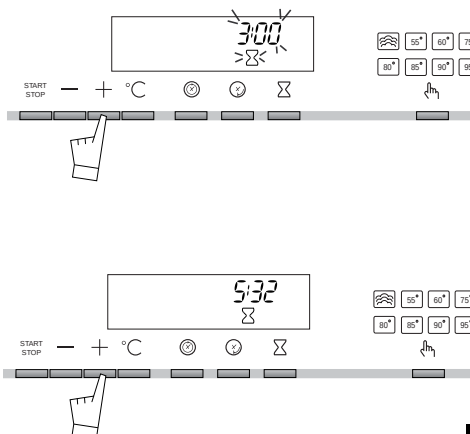
Como utilizar o temporizador ?

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. o Carregue nas teclas + ou - até obter a duração pretendida (máximo 59 minutos e 50 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.

A partir desse instante, a hora torna a aparecer no visor luminoso.



PT



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.

Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?

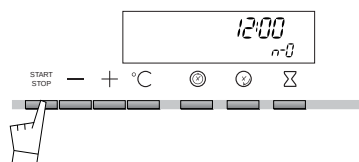
A fim de poder evitar o arranque intempestivo do seu forno, pode bloquear os respectivos comandos, para o efeito:

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 no visor luminoso.



Como utilizar o seu forno?

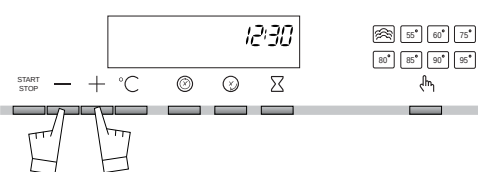
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?

Para reduzir o consumo de energia do seu forno fora do tempo de utilização, tem a possibilidade de pôr o mostrador luminoso em MODO ECONÓMICO.

Para este efeito, siga o seguinte procedimento:

ACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO :

- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas
- Exerça uma pressão, simultaneamente, sobre as teclas + e - durante cerca de 5 segundos.
- O mostrador luminoso indica "Lcd off".
- Largue as teclas.
- Passados 30 segundos o mostrador apaga-se.

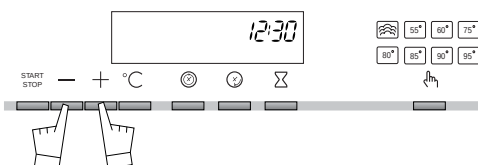


O seu forno está presentemente em modo económico, ele apaga-se automaticamente 30 segundos após a selecção do modo de visualização das horas.



DESACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO :

- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas.
- Exerça uma pressão, simultaneamente, sobre as teclas + e - durante cerca de 5 segundos.
- O mostrador luminoso indica "Lcd on".
- Largue as teclas.
- O forno saiu do MODO ECONÓMICO, o mostrador mantém-se aceso em permanência.



Descrição das funções.

FUNÇÕES	COZEDURA	EXEMPLOS DE COZEDURA
	Temperatura de cozedura ao vapor a mais utilizada	Utilizável para a maioria dos alimentos
55°	Descongelação lenta sem risco de cozedura	Descongelação de filetes de peixe antes de serem panados. Frutos vermelhos que devem permanecer frios (para tartes e molhos)
60°		Descongelação de carnes antes de serem grelhadas (ex.: salsichas)
75°	A carne permanece nacarada, o colagénio não aparece. Todos os sabores, as texturas, e os cheiros são restituídos	Cozedura de peixes frágeis (filetes de sardinha, de salmonete)
80°		Frutos apenas mornos para consumo imediato
85°	Para a cozedura dos alimentos frágeis	Peixes frágeis inteiros/trutas
90°		Ovos cocotte (assados); tomates recheados. Tacinhas de sobremesas, cremes...
95°		Patês, iscas de aves. Aquecimento de pratos cozinhados

PT

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:**

Você constata que...	As causas possíveis	O que deve fazer?
<i>A detecção de nível vazio pisca enquanto que o reservatório está cheio durante a cozedura.</i>	<i>Depósito foi posicionado incorrectamente.</i> <i>Sistema de detecção com problemas.</i>	<i>Verificar se o depósito foi introduzido até ao fundo.</i> <i>Recorrer a um serviço Pós-venda.</i>
<i>Nenhum indicador luminoso se acende.</i>	<i>Problema de alimentação do Forno.</i> <i>Carta electrónica caduca.</i>	<i>Verificar a alimentação (fusível da instalação eléctrica).</i> <i>Recorrer ao Serviço Pós-vendas.</i>
<i>Fuga de água ou de vapor a nível da porta durante a cozedura.</i>	<i>A porta está mal fechada.</i> <i>A junta da porta apresenta um defeito.</i>	<i>Verificar se o depósito foi introduzido até ao fundo.</i> <i>Recorrer ao Serviço Pós-vendas.</i>
<i>É emitido um "ronrom" intermitente durante a cozedura a vapor.</i>	<i>Funcionamento da bomba de alimentação de água.</i>	<i>RAS, funcionamento normal do forno.</i>

Se a sua intervenção não for suficiente para resolver estes problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

Quem contactar?

Inscriva em baixo as indicações incluídas na placa de características do seu exaustor:

De Dietrich MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON 	N° SER.
		REF.
		TYPE
		CONS.N°214