

FR GUIDE D'UTILISATION
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Trouba
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

De Dietrich 



De Dietrich

FR 02

Chère Cliente, Cher Client,

CS 16

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

DA 30

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

DE 44

EN 58

*Votre nouveau four **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

ES 72

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

IT 86

NL 100

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

PT 114

Et connectez-vous aussi sur notre site:

www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

DE DIETRICH

Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

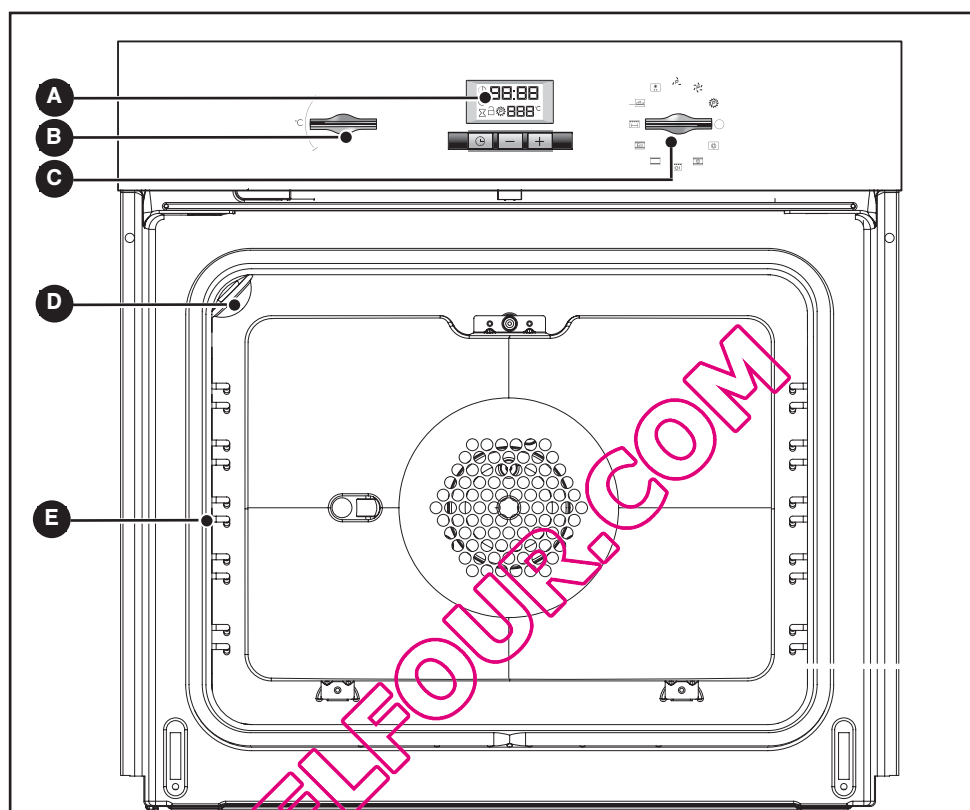
FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Accessoires _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	6
◦ Cuisson immédiate _____	7
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat _____	8
◦ Départ différé _____	9
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	11
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	13
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	15
• Relations consommateurs _____	15

QUELFOUR.COM

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- | | | | |
|----------|--------------------------|----------|-------------|
| A | Programmateur | D | Lampe |
| B | Sélecteur de température | E | Gradins fil |
| C | Sélecteur de fonctions | | |

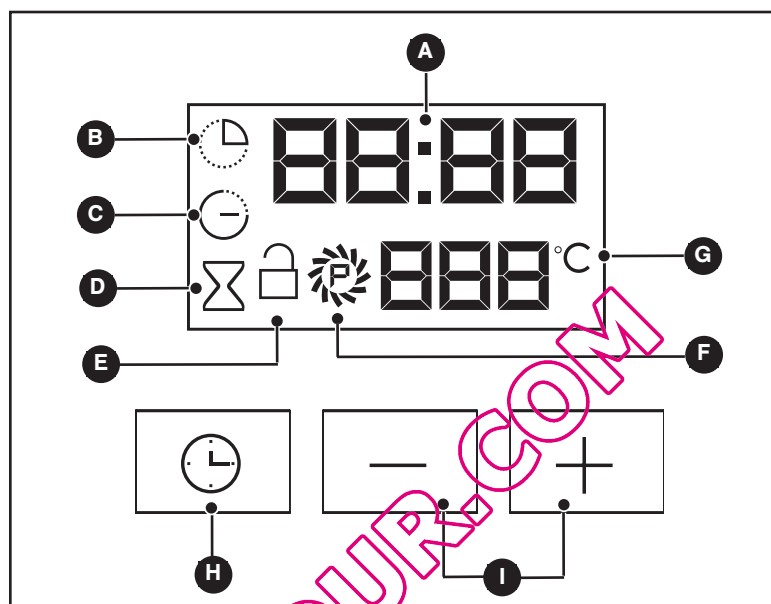
• Accessoires

Votre appareil est équipé de deux grilles sécurité avec poignée, d'une grille avec poignées pour plat 45 mm, un plat pâtisserie Lissium et un plat 45 mm.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



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

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

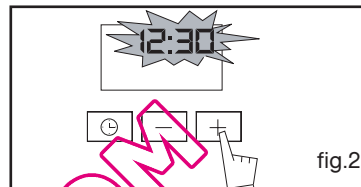
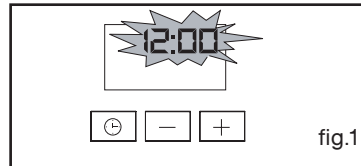
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

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

Exemple : 12H30

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



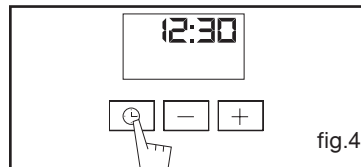
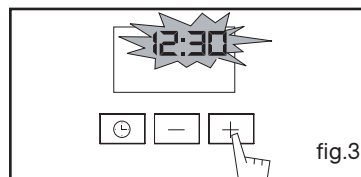
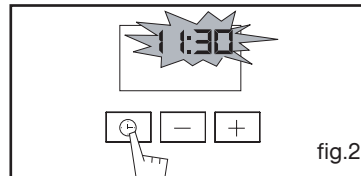
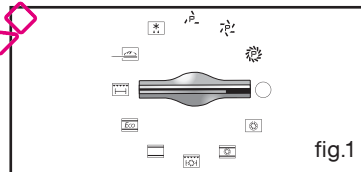
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche "⌚" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider (fig.4).




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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• Cuisson immédiate**

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

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

Exemple : position  (fig.2).

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3).

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

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

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

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

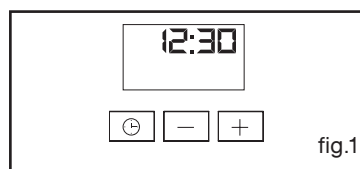


fig.1

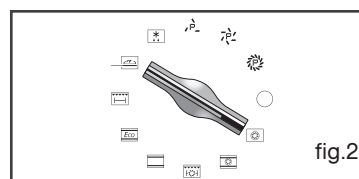


fig.2

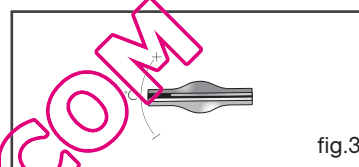


fig.3

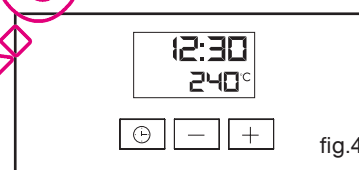


fig.4

**Attention**

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

**Attention**

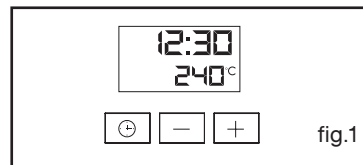
Toutes les cuissons se font porte fermée.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

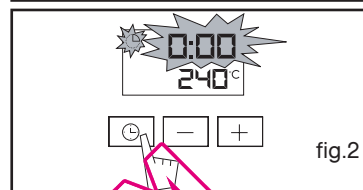
• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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



- Appuyez sur la touche "⌚" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson "0:00".



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

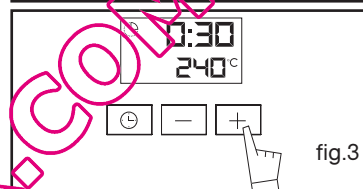
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

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

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

L'affichage de la durée ne clignote plus.

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



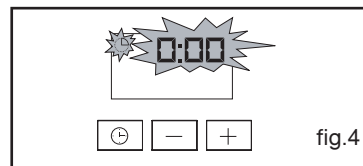
Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

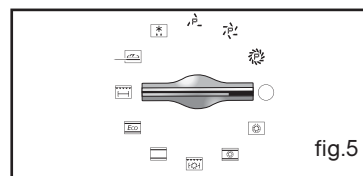
- le four s'arrête,

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



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

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



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

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

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

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

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

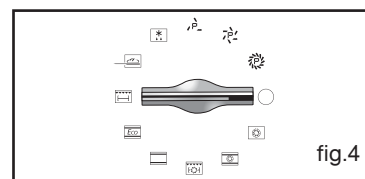
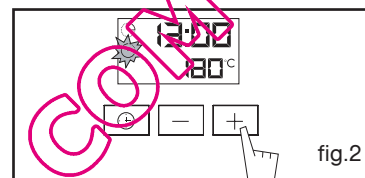
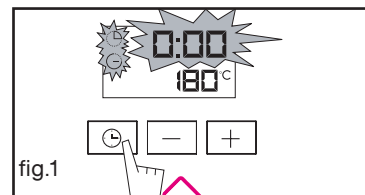
Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

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

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

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.



FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• **UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE**

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

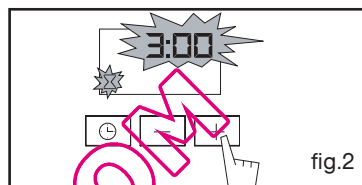
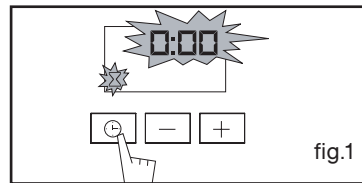
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

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

⌚ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

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

- Appuyez sur la touche "⌚" pour valider ou attendre quelques secondes.



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

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

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



Attention

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

3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR**FR***** CHALEUR TOURNANTE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

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

**CHALEUR COMBINEE**(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

**GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

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

**TRADITIONNEL**(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur et supérieur.
- Après un préchauffage, vous cuirez la majorité de vos plats, recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

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

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

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

FR 3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



GRIL FORT + TOURNEBROCHE

(position préconisée 4 - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille.
- Il est recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

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

QUELFOUR.COM

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR




FR

• FAIRE UNE PYROLYSE

• *Pyrolyse immédiate*


- Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas (fig.1).



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

-  - durée de pyrolyse de 1 heure 30.
-  - durée de pyrolyse de 1 heure 45.
-  - durée de pyrolyse de 2 heures.

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

Exemple: 1 heure 45 (fig.2).

Au départ de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmateur ainsi que la durée du cycle de pyrolyse (fig.3).

Le symbole  s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée. En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole  (fig.4).

Pour retrouver l'affichage de l'heure, tounez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt (fig.5).

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

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

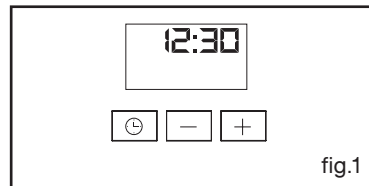


fig.1

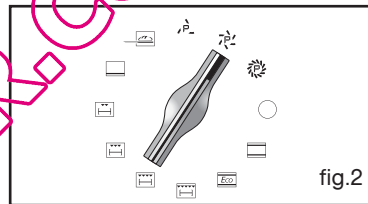


fig.2

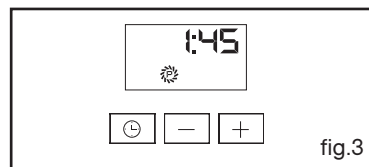


fig.3

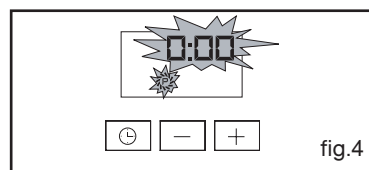


fig.4

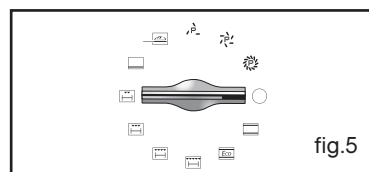


fig.5


FR 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse différée

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

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

- Appuyez sur la touche .
Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

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

Exemple : fin de nettoyage à 18 heures.

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

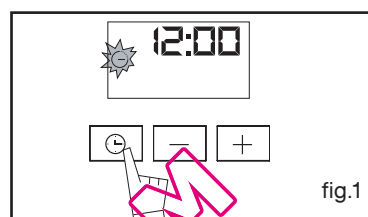


fig.1

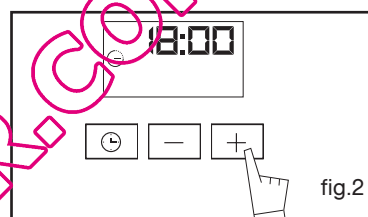
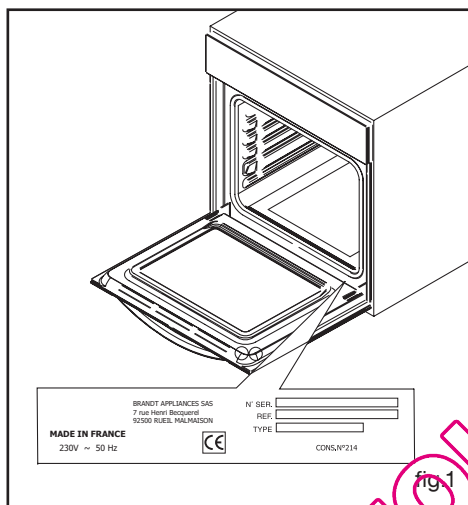


fig.2

5 / SERVICE APRES-VENTE**FR****• INTERVENTIONS**

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 (fig. 1).

**PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

**• RELATIONS CONSOMMATEURS****• 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 nous écrire :

**Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich

FR 02

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

CS 16

Právě jste zakoupil(-a) troubu **DE DIETRICH** za což Vám děkujeme.

DA 30

Naši výzkumní pracovníci pro Vás vyvinuli tuto novou generaci přístrojů, které jsou díky své kvalitě, estetickému vzhledu a úrovni technologického vývoje výjimečnými výrobky a bezpochyby dokazují naše know-how.

DE 44

Vaše nová trouba **DE DIETRICH** harmonicky zapadne do Vaší kuchyně a dokonale sloučí funkce pečení s jednoduchostí obsluhy. Přejí si nabídnout Vám výrobek výborné jakosti.

EN 58

Ve škále výrobků pod značkou **DE DIETRICH** najdete také širokou nabídku sporáků, varných desek, digestorů, myček nádobí a integrovatelných chladniček, které můžete doplnit k Vaší nové troubě **DE DIETRICH**.

IT 86

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, a proto pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky kdykoliv rádi odpoví na Vaše dotazy nebo náměty (kontakty na konci této brožury).

NL 100

PT 114

Připojte se na naši internetovou stránku: www.dedietrich-electromanager.com kde najdete naše nejnovější inovace a také užitečné a doplňující informace.

DE DIETRICH
Nové hodnotné předměty

www.dedietrich-electromanager.com

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.

! Důležité

Před instalací a použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod na instalaci a použití, abyste se rychle seznámili s jeho funkcemi.

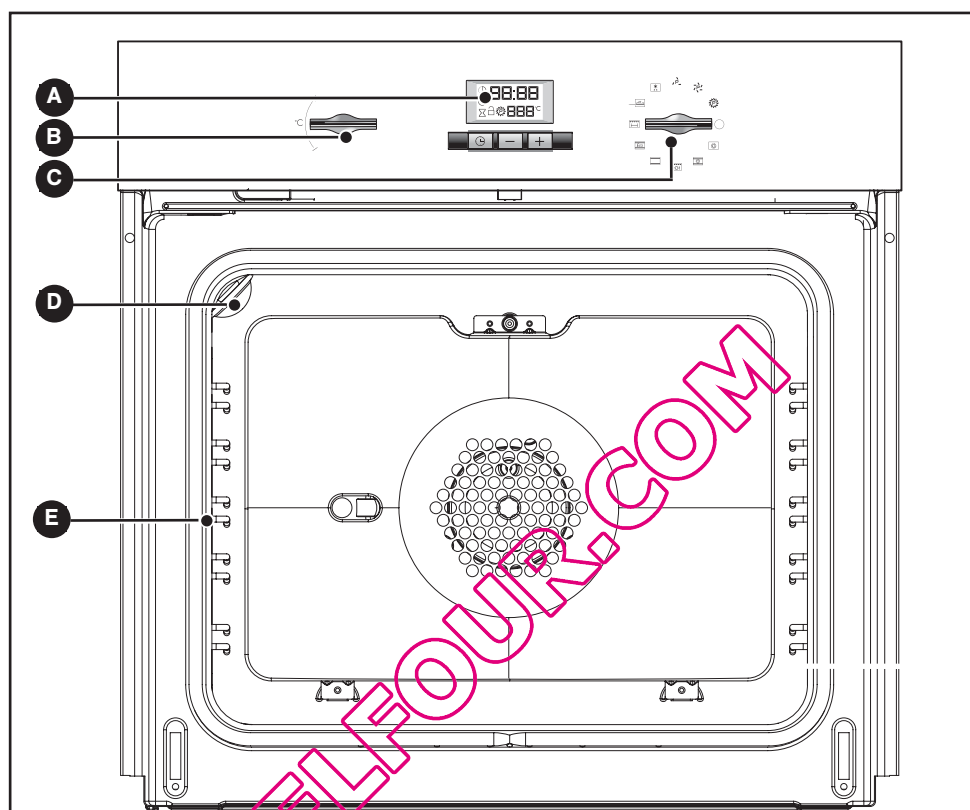
OBSAH**CS**

1 / POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE	
• Popis přístroje _____	18
• Příslušenství _____	18
• Popis programovacího panelu _____	19
2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE	
• Ovládání programovacího panelu	
◦ Jak nastavit čas _____	20
◦ Okamžitý start _____	21
• Pečení naprogramované	
◦ Okamžitý start _____	22
◦ Odložený start _____	23
• Použití funkce minutky _____	24
3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ _____	25
4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE _____	27
5 / POPRODEJNÍ SERVIS	
• Opravy _____	29

QUELFOUR.COM

CS 1 / POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE

• POPIS PŘÍSTROJE



- | | | | |
|----------|------------------|----------|--------------|
| A | Programový panel | D | Žárovka |
| B | Volič funkcí | E | Stupeň lišty |
| C | Volič funkcí | | |

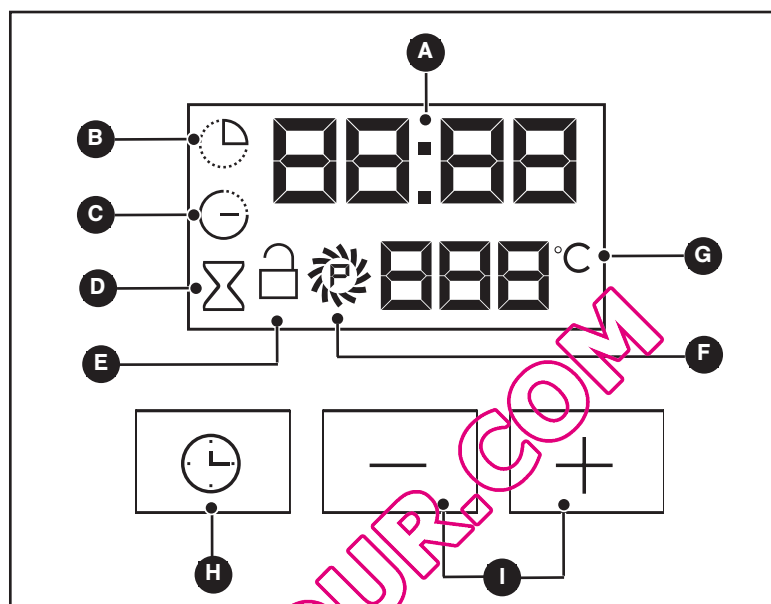
• Příslušenství

Váš přístroj je vybaven dvěma bezpečnostními mřížkami s úchytkou, jedním grilem s úchytkou pro plech o 45mm, formou na pečení Lissium a plechem 45mm.

1 / POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE

CS

• POPIS PROGRAMAČNÍHO PANELU



- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Zobrazení času a doby pečení | E Ukazatel uzamčení |
| B Ukazatel doby pečení | F Ukazatel čištění |
| C Ukazatel konce pečení | G Zobrazení teploty |
| D Ukazatel minutky | H Tlačítko výběru (dob a hodin) |
| | I Tlačítka pro nastavení času |

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

• OVLÁDÁNÍ PROGRAMAČNÍHO PANELU

• Jak nastavit čas

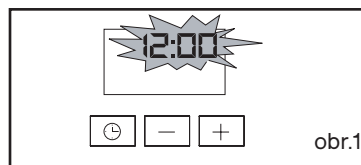
- Při zapojení do elektrické sítě

Na displeji bliká údaj 12:00h (obr.1).

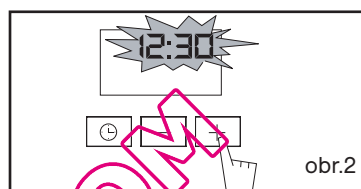
Nastavte hodinu stiskem tlačítka + nebo - (přidržením prstu na tlačítku umožníte rychlejší změnu hodin) (obr.2)

Příklad: 12H30

Potvrďte stiskem tlačítka "⌚".
Hodiny přestanou blikat.



obr.1



obr.2

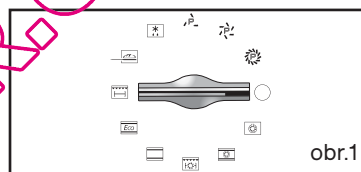
- Pro seřízení hodin

Musí být volič funkcí v poloze 0 (obr.1).

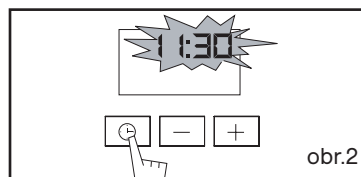
Stiskněte tlačítko "⌚" a přidržte jej, až začne blikat symbol doby pečení (obr.2), pak pusťte. Zvukové signály značí, že je možno provést nastavení.

Seřídte hodiny pomocí tlačítka + nebo - (obr.3).

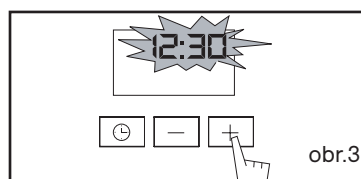
Stiskem tlačítka "⌚" nastavení potvrdíte (obr.4).



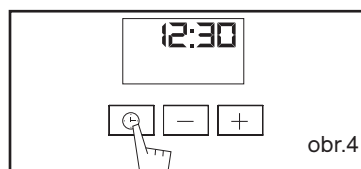
obr.1



obr.2



obr.3



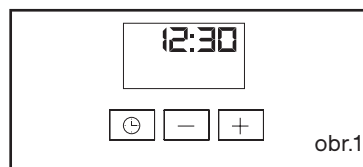
obr.4

⚠ Pozor

Pokud nedošlo k potvrzení tlačítkem "⌚", nastavení se za několik vteřin uloží automaticky.

2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE**CS****• Okamžitý start**

– Programátor má zobrazovat pouze hodiny.
Ty nesmějí blikat (obr.1).



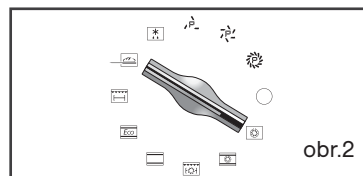
obr.1

Otočte volič funkcí do zvolené polohy.

Příklad: pozice  (obr.2).

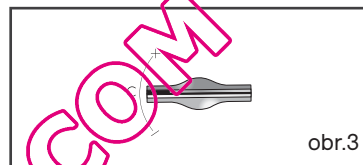
Trouba Vám navrhne optimální teplotu pro zvolený způsob pečení :

Nyní můžete nastavit teplotu otočením výběrového knoflíku směrem k + nebo - (obr.3).



obr.2

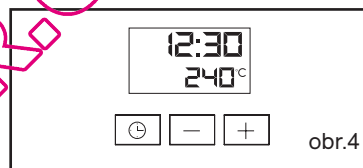
Zasuňte pokrm do trouby podle doporučení, uvedených v návodu k pečení.



obr.3

Po provedení těchto úkonů se trouba začne vyhřívat a kontrolka termostatu se rozsvítí.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů. Kontrolka přestane blikat.



obr.4

Pro ukončení pečení vraťte volič funkcí do polohy 0.

⚠ Pozor

Po dokončení cyklu pečení je chladicí turbína ještě po nějakou dobu v provozu, aby byla zachována dobrá spolehlivost trouby.

⚠ Pozor

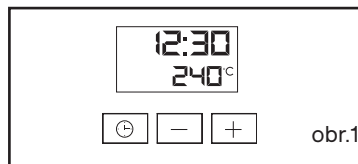
Dbejte na to, aby byla dvířka při pečení zavřena.

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

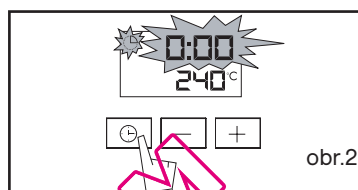
• PEČENÍ NAPROGRAMOVANÉ

- Pečení s okamžitým startem a naprogramovanou dobou.

- Vyberte způsob pečení a nastavte teplotu (obr.1).



Stiskněte tlačítko "🕒", dokud nezačne blikat ukazatel doby pečení "🕒".



Na displeji bliká 0h00, což Vám oznamuje, že lze provést nastavení (obr.2).

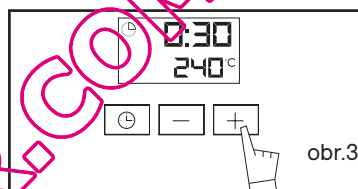
- Stiskněte tlačítko + nebo -, čímž nastavíte požadovanou dobu.

Příklad: Pečení po dobu 30 min (obr.3).

Uložení konce pečení se provede automaticky po několika vteřinách.

Zobrazená doba pečení už neblíká.

Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.



Po těchto 3 úkonech se trouba začne vyhřívat:

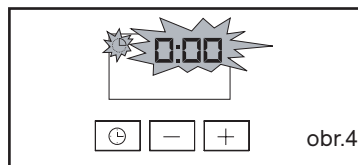
Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

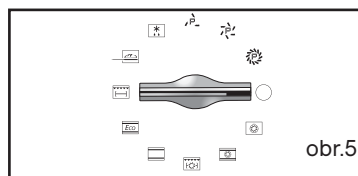
- trouba se zastaví,

- symbol doby pečení a 0:00 blikají (obr.4),

- během několika minut se vydávají zvukové signály. Definitivně je zastavíte stlačením jakéhokoliv tlačítka.



Zobrazení na displeji se vrátí na zobrazení času, když vrátíme volič funkcí do polohy 0 (obr.5).



2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

CS

• PEČENÍ NAPROGRAMOVANÉ

- Pečení s posunutým začátkem a zvolená hodina konce pečení

Postupujte jako u naprogramovaného pečení.

- Po nastavení délky pečení, stiskněte tlačítko "⌚", až začne blikat symbol konce pečení "⌚", čímž oznamuje, že je možno provést nastavení (obr.1).

Stiskněte tlačítko + nebo -, čímž nastavíte požadovanou hodinu konce pečení. Příklad: Konec pečení ve 13h (obr.2).

Uložení konce pečení se provede automaticky po několika vteřinách. Zobrazení konce pečení již neblíká.

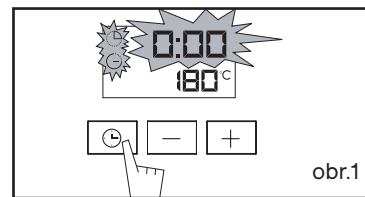
Po těchto 3 úkonech je začátek vyhřívání odložen tak, aby pečení skončilo ve 13h.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

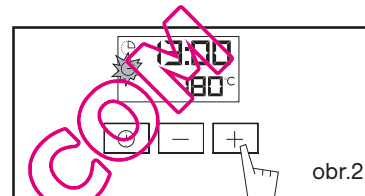
- trouba se zastaví,
- ukazatel doby pečení a 0:00 blikají (obr.3),
- během několika minut se vydávají zvukové signály. Definitivně je zastavíte stlačením jakéhokoliv tlačítka.

Zobrazení se vrátí na hodiny, když vrátíme volič funkcí na 0 (obr.4).

Vnitřek trouby je osvětlen od začátku pečení a zhasne na konci pečení.



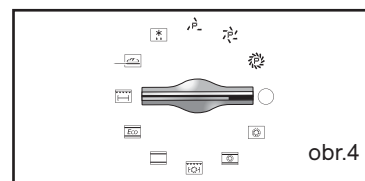
obr.1



obr.2



obr.3



obr.4

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

• POUŽITÍ FUNKCE MINUTKY

- Programový panel Vaší trouby může být používán jako nezávislé odpočítadlo, umožňující odpočítávat čas, aniž by byla trouba zapnuta.

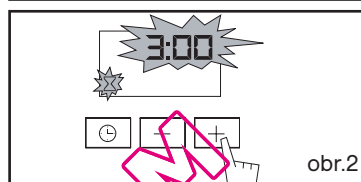
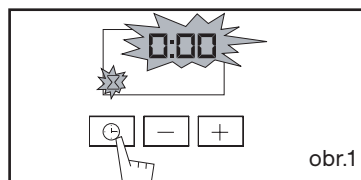
V tomto případě má zobrazení minutky přednost před zobrazením hodiny dne.

- Stiskněte tlačítko "⌚" (obr.1) a podržte jej, dokud nezačne blikat symbol minutky.

⌚ -> 0.00 et symbol minutky blikají.

- Nařídte požadovaný čas stiskem tlačítek + nebo - (obr.2).

- Stiskem tlačítka "⌚" potvrďte nastavení, nebo vyčkejte několik vteřin.



Zobrazení po několika vteřinách přestane blikat a zapne se minutka, která začne po vteřinách odpočítávat čas.

Po uplynutí doby začne časový spínač vydávat sérii zvukových signálů, aby Vás upozornil.

Zvukové signály vypnete stlačením kteréhokoliv tlačítka.



Pozor

Naprogramování minutky lze kdykoliv změnit nebo zrušit.

3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ**CS****VÍŘENÍ HORKÉHO VZDUCHU**(doporučená teplota **180°C** min. 35°C max. 235°C)

- Pečení vyhřívacím tělesem umístěným v zadní části trouby a vrtulí rozhánění vzduchu.
- Rychlý vzestup teploty : Některé pokrmy je možno vložit do nevyhřáté trouby.
- Doporučuje se k uchování lahodné měkkosti bílých mas, ryb, zeleniny.

Pro vícenásobné pečení až na 3 etapy.

**KOMBINOVANÝ HORKÝ VZDUCH**(doporučená teplota **205°C** min. 35°C max. 275°C)

- Pečení uskutečňuje dolní a horní těleso a vrtule rozhánění vzduchu.
- Tři sdužené zdroje tepla : silné vyhřívání odspodu, trocha vířivého horkého vzduchu a špetka grilu na zbarvení dozlatova.
- Doporučuje se pro slané koláče quiche, koláče s náplní, šťavnaté ovocné koláče, nejlépe v hliněné formě.

**GRIL + OTÁČECÍ ROŽEŇ**(doporučená teplota **200°C** min. 180°C max. 230°C)

- Peče se střídavě, shora a rozháněním vzduchu vrtulí rozhánění vzduchu.
- Předehřátí není nutné. Drůbež a pečeně šťavnatě a křupavé ze všech stran
- Otáčecí rožeň je dále v provozu až do otevření dvíře.
- Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.
- Doporučuje se pro drůbeží maso nebo pečeně na rožni, pro jejich uchycení a dobré propečení, pro hovězí žebírka. Pro zachování šťavnatosti kousků ryb.

**TRADIČNÍ**(doporučená teplota **240°C** min. 35°C max. 275°C)

- Ohřev dolním a horním tělesem.
- Po předehřátí takto upečete většinu Vašich jídel, doporučené pro zachování měkkosti bílých mas, ryb, zeleniny.

**ECO**(doporučená teplota **200°C** min. 35°C max. 275°C)

- Pečení shora a zespodu.
- Tato volba umožňuje dosáhnout úspory energie a přitom zachovat skvělé vlastnosti pečení.
- Volba ECO se používá pro energetické etikety.
- Pečení se děje **bez předehřátí**.

* *Sekvence používaná(é) pro oznam, uvedený na energetické etiketě podle evropské normy EN 50304 a podle Evropské směrnice 2002/40/ES.*

CS 3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ



DVOJITÝ GRIL + OTÁČECÍ ROŽEŇ

(doporučená pozice 4 - min. 1 - max. 4)

- Ohřev horním tělesem.
- Dvojitý gril pokrývá celou plochu roštu.
- Doporučuje se pro grilování kotlet, klobás, plátků chleba, obřích krevet položených na roštu.



CHLEBA

(doporučená teplota **205°C** min. 35°C max. 275°C)

- Sekvence pečení se doporučuje pro pečení chleba.
- Po předehřání položte pecen chleba na pečící plech - 2 vodící lišty.
- Nezapomeňte do trouby vložit ohnivzdornou misku s vodou, abyste získali křupavou a zlatavou kůrku.

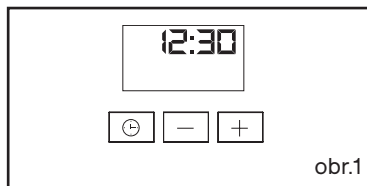
QUELFOR.COM

4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

CS

• **JAK PROVÉST PYROLÝZU**• **Pyrolýza s okamžitým začátkem**

- Vyjměte z trouby všechny potřeby pro pečení a odstraňte velké nečistoty, které mohly vzniknout.
- Zkontrolujte, zda je na programátoru nastavena hodina dne a zda neblíká (obr.1).



obr.1

Máte možnost vybrat si 3 různětrvajcí cykly pyrolýzy:

- doba pyrolýzy 1hod30.
- doba pyrolýzy 1hod45.
- doba trvání pyrolýzy 2 hodiny.

- Otočte volič funkcí do zvolené polohy.

Příklad: 1 hod 45 (obr.2).

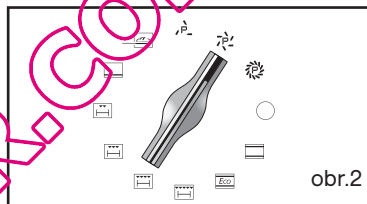
Na začátku pyrolýzy se na programovém panelu zobrazí symbol , a stejně tak i délka trvání cyklu pyrolýzy (obr.3).

Na programovém panelu se zobrazí symbol , označující, že dvířka jsou blokována. Na konci pyrolýzy bliká 0:00, stejně jako symbol (obr.4).

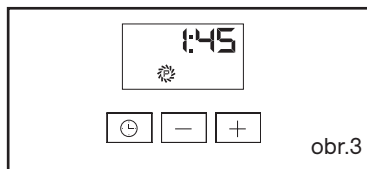
Pro návrat k zobrazení hodiny otočte volič funkcí do polohy stop (obr.5).

- Jakmile trouba vychladne, setřete vlhkým hadříkem bílý prášek. Trouba je čistá a znovu připravena k použití podle Vaší volby.

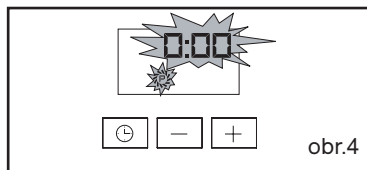
Poznámky: Teplota čištění se nedá změnit. V průběhu provádění cyklu pyrolýzy je osvětlení vypnuto. Pokud trouba po provedení pyrolýzy není čistá, čekali jste s jejím provedením příliš dlouho. Opakujte úkon.



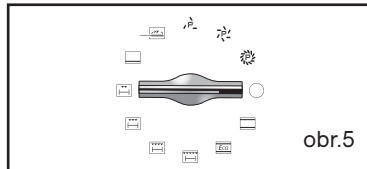
obr.2



obr.3



obr.4



obr.5


CS 4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

• JAK PROVÉST PYROLÝZU

• Pyrolýza s posunutým začátkem

- Řiďte se pokyny v odstavci "Pyrolýza s okamžitým začátkem", a pak:

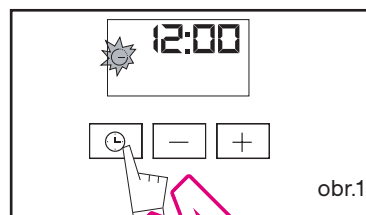
- Otočte volič funkcí do zvolené polohy.

- Stiskněte tlačítko .
Bliká údaj o konci pečení, čímž Vám oznamuje, že lze provést nastavení (obr.1).

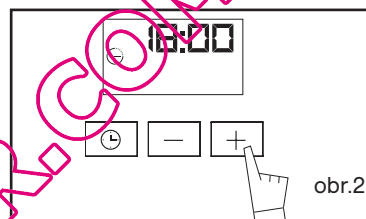
- Stiskněte tlačítko + nebo -, čímž nastavíte požadovanou hodinu konce pečení (obr.2).

Příklad: konec čištění v 18h.

- Po těchto úkonech je začátek čištění pyrolýzou odložen a ukončí se ve 18h. Jakmile je pyrolýza dokončena, vraťte volič funkcí na stopku.



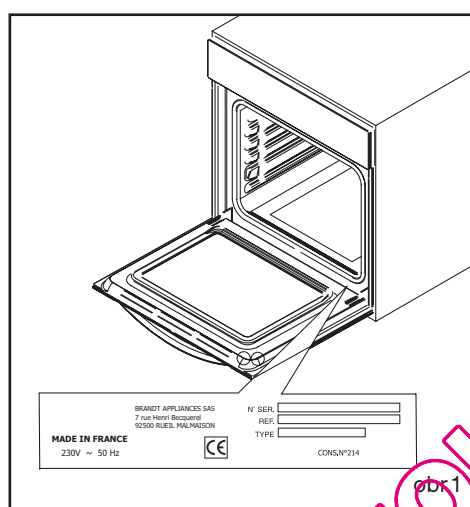
obr.1



obr.2

5 / POPRODEJNÍ SERVIS**CS****• OPRAVY**

Případné opravy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při objednávání opravy uveďte kompletní referenci Vašeho přístroje (typ, druh, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (obr. 1).

**PŮVODNÍ SOUČÁSTKY**

Při zákroku údržby, požadujte **používání výlučně originálních certifikovaných náhradních dílů.**



* Služba poskytovaná společností Brandt Customer Services, akciovou společností se jměním 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - akciová společnost se jměním 10.000.000 euro RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich 

- FR 02** *Kære kunde*
- CS 16** *Tak, fordi du har købt en **DE DIETRICH** ovn.*
- DA 30** *Vores forskningsteam har udviklet denne nye generation af kogeplader, hvis kvalitet, æstetik, funktion og teknologiske udvikling resulterer i fremragende produkter, som understreger **DE DIETRICH**'s enestående knowhow.*
- DE 44** *Din nye ovn fra **DE DIETRICH** integreres på harmonisk vis i køkkenet, hvor dens fantastiske bage- og stegeegenskaber og den lette anvendelse fremhæves. Og det har netop været vores mål at kunne tilbyde et uovertruffent produkt.*
- EN 58**
- ES 72** *Den brede vifte af produkter fra **DE DIETRICH** tilbyder ligeledes et stort udvalg af komfurer, kogeborde, emhætter, opvaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye ovn fra **DE DIETRICH**.*
- IT 86**
- NL 100** *For at kunne opfylde alle dine krav til vores produkter er vores kundeservice til rådighed og er klar til at svare på alle dine spørgsmål og modtage dine forslag (se adresse og tlf.nr. bag i vejledningen).*
- PT 114** *Du kan også klikke ind på: www.dedietrich-electromenager.com for at se de sidstnede produkter, få nyttige oplysninger og yderligere oplysninger om vores produkter.*

DE DIETRICH
Forøget værdi

www.dedietrich-electromenager.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

 **Vigtigt!**

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

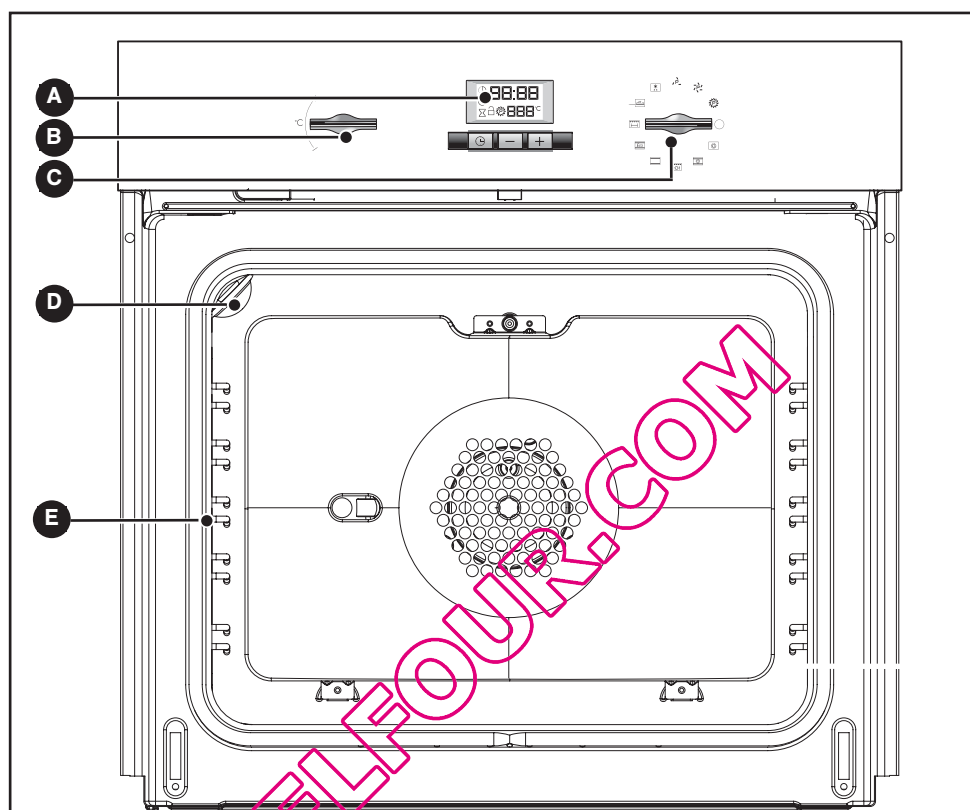
INDHOLDSFORTEGNELSE**DA**

1 / BESKRIVELSE AF APPARATET	
• Oversigt over ovnen _____	32
• Tilbehør _____	32
• Oversigt over programvælger _____	33
2 / ANVENDELSE AF APPARATET	
• Brug af programvælger	
◦ Sådan indstilles klokkeslættet _____	34
◦ Omgående kogning eller stegning _____	35
• Programmeret bagning eller stegning	
◦ Omgående bagning eller stegning _____	36
◦ Forskudt start _____	37
• Brug af minuturet _____	38
3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN _____	39
4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNE _____	41
5 / KUNDESERVICE	
• Reparation _____	43

QUELFOR.COM

DA 1 / BESKRIVELSE AF APPARATET

• OVERSIGT OVER OVNEN



- | | | | |
|----------|------------------|----------|------------------|
| A | Programvælger | D | Lampe |
| B | Temperaturvælger | E | Indsats til rist |
| C | Funktionsvælger | | |

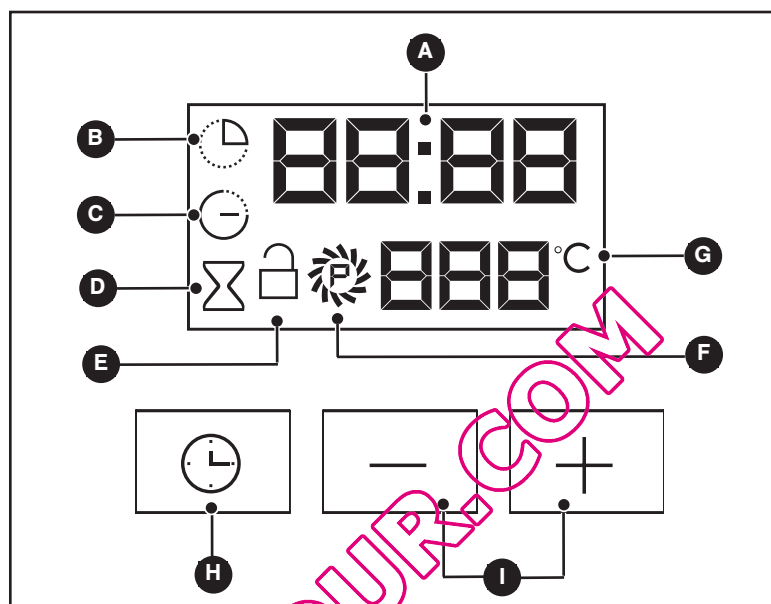
• Tilbehør

Apparatet er udstyret med to riste, som er forsynet med sikkerhedsgreb, en rist med greb til plade på 45 mm, en Lissium bageplade og en plade på 45 mm.

1 / BESKRIVELSE AF APPARATET

DA

• **OVERSIGT OVER PROGRAMVÆLGER**



- | | |
|---|---|
| A Klokkeslætsdisplay og varigheder | E Indikator til fastlåsning |
| B Indikator for varighed af bagning eller stegning | F Indikator for rengøring |
| C Indikator for afsluttet bagning eller stegning | G Temperaturdisplay |
| D Indikator til minutur | H Vælgerknap (varighed og tider) |
| | I Knapper til tidsregulering |

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET**• BRUG AF PROGRAMVÆLGER****• Sådan indstilles klokkeslættet**

- Ved spændingsføring

Displayet blinker kl. 12:00 (fig.1)

Indstil klokkeslættet ved at trykke på knapperne + og - (hvis du holder knappen nede, ruller tallene forbi) (fig.2).

Eksempel: 12H30

Tryk på knappen "⌚" for at bekræfte dit valg.
Displayet holder op med at blinke.

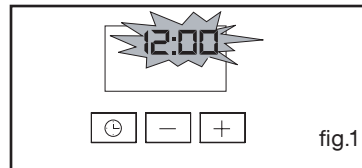


fig.1

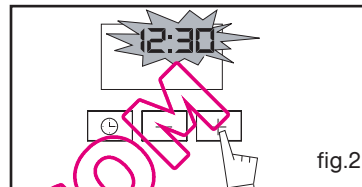


fig.2

- For at indsætte det aktuelle klokkeslæt igen

Funktionsvælgeren skal være i positionen 0 (fig.1).

Tryk på knappen "⌚" i nogle få sekunder, indtil displayet (fig.2) blinker, og slip tasten igen. Nogle belysninger angiver at indstilling nu kan udføres.

Foretag indstillingen af klokkeslættet ved hjælp af tasterne + og - (fig.3).

Tryk på knappen "⌚" for at bekræfte dit valg (fig.4).

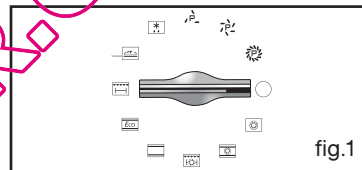


fig.1

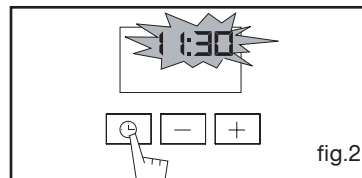


fig.2

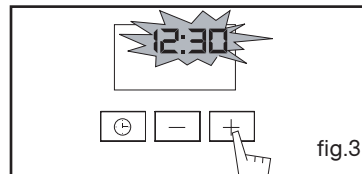


fig.3

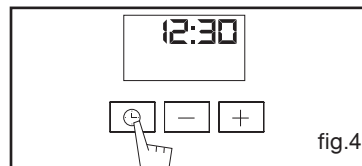


fig.4

⚠ Advarsel!
Hvis valget ikke bekræftes ved hjælp af tasten "⌚", foretages registreringen automatisk i løbet af nogle få sekunder.

2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA****• Omgående kogning eller stegning**

– Programvælgeren skal kun vise klokkeslættet.

Den skal ikke blinke (fig.1).

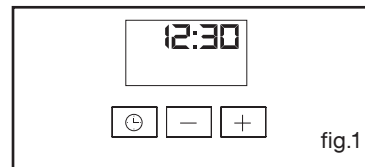


fig.1

Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.

Eksempel: Stilling  (fig.2).

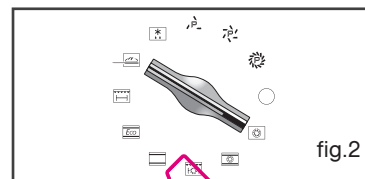


fig.2

Ovnen foreslår den optimale temperatur til den valgte ret.

Du kan dog justere temperaturen ved at sætte temperaturvælgeren manuelt mod + eller - (fig.3).

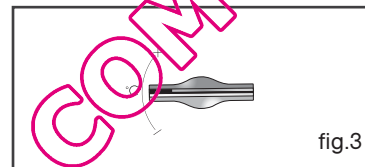


fig.3

Anbring retten i ovnen i henhold til anvisningerne i bage- og stegeguiden.

Efter denne handling opvarmes ovnen, og temperaturindikatoren begynder at blinke.

Der lyder en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

Temperaturdisplayer ophører med at blinke.

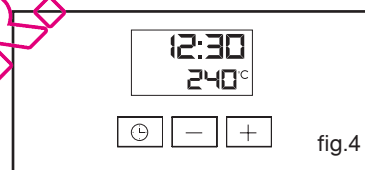


fig.4

For at stoppe tilberedningen skal du sætte funktionsvælgeren på 0.

**Advarsel!**

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

**Advarsel!**

Al bagning og stegning udføres med lukket ovnlåge.

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

• PROGRAMMERET BAGNING ELLER STEGNING

- *Bagning eller stegning med omgående start og programmeret bage- eller stegetid*

- Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning, og indstil temperaturen (fig.1).

- Tryk på tasten "⌚", indtil indikatoren for bage- eller stegetid begynder at blinke



Displayet blinker ved 0:00 for at angive, at du nu kan regulere tiden (fig.2).

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

Eksempel: 30 min. kogetid (fig.3).

Efter nogle få sekunder sker tidsregistreringen af bage- eller stegetiden automatisk.

Displayet holder op med at blinke.

Nedtællingen starter straks efter reguleringen.

Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen:

Der lyder en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

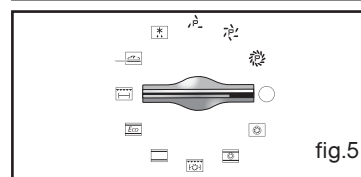
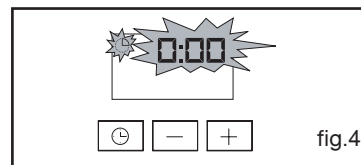
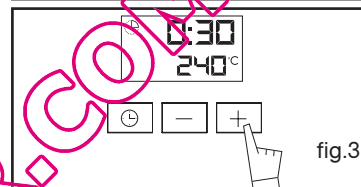
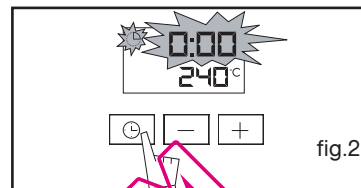
Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- stopper ovnen,

- indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.4),

- der udsendes en række biplyde i et par minutter. For at stoppe disse biplyde skal du trykke på en vilkårlig tast.

Displayet går tilbage til det aktuelle klokkeslæt, og funktionsvælgeren går tilbage til 0 (fig.5).



2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA**

- **PROGRAMMERET BAGNING
ELLER STEGNING**

- **Bagning eller stegning med forskudt start og valgt sluttid**

Fortsæt som for programmeret bage- eller stegetid.

- Når du har indstillet kogetiden, skal du trykke på tasten "⌚", indtil indikatoren for sluttid begynder at blinke "⌚".

Displayet blinker for at angive, at du nu kan indstille tiden (fig.1).

- Tryk på tasten + eller - for at indstille den ønskede tid.
Eksempel: sluttid kl. 13.00 (fig.2).

Efter nogle få sekunder sker tidsregistreringen af endt kogetid automatisk. Displayet holder op med at blinke.

Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen forskudt, så bagningen eller stegning slutter kl. 13.00.

Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- stopper ovnen,
- indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.3),
- der udsendes en række biplyde i et par minutter. For at stoppe disse biplyde skal du trykke på en vilkårlig tast.

Displayet går tilbage til det aktuelle klokkeslæt, og funktionsvælgeren går tilbage til 0 (fig.4).

Ovnlyset tændes, når bagningen eller stegningen starter og slukkes ved endt bagning eller stegning.

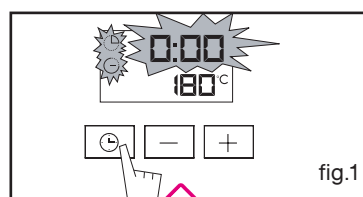


fig.1

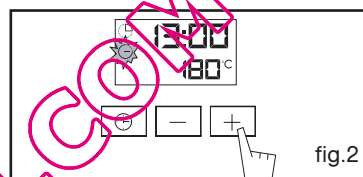


fig.2

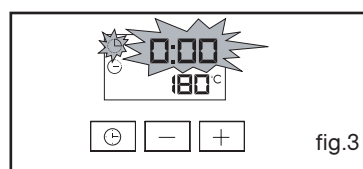


fig.3

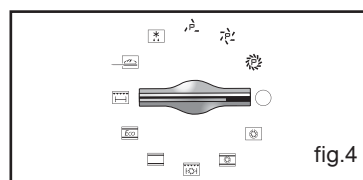


fig.4

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET**• BRUG AF MINUTURET**

- Ovnens programvælger kan benyttes som selvstændigt minutur, uden at du bruger ovnen.

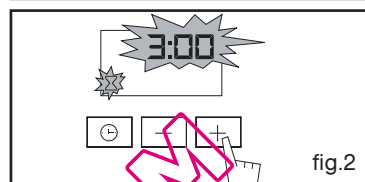
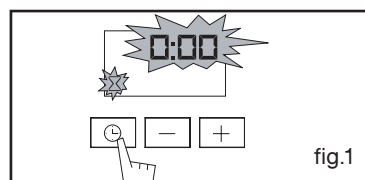
I dette tilfælde har minuturets display fortrinsret over for klokkeslætsdisplayet.

- Tryk på tasten "⌚" (fig.1), indtil symbolet for minuturet begynder at blinke.

⌚ -> 0.00, og det lille timeglas blinker.

- Regulér den valgte tid ved hjælp af tasterne + eller - (fig.2).

- Tryk på tasten "⌚" for at bekræfte, eller vent i nogle sekunder.



Displayet holder op med at blinke i løbet af nogle få sekunder, og minuturet starter og tæller sekunderne nedad.

Når tiden er udløbet, udsender minuturet en række biplyde for at gøre opmærksom på, at forløbet er afsluttet.

For at stoppe disse biplyde kan du trykke på en vilkårlig tast.

**Advarsel!**

Du kan nåsommelst ændre eller annullere minuturets programmering.

3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN**DA***** CIRKULERENDE VARME**(foreslået temperatur **180°C** min. 35°C maks. 235°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af det nedre varmeelement i ovnen og ved hjælp af den luftdrevne propel.
- Hurtig temperaturstigning: Nogle retter kan sættes i en kold ovn.
- Anbefales til at holde hvidt kød, fisk og grøntsager saftigt.

Til bagning eller stegning i indtil 3 niveauer.

**KOMBINERET VARME**(foreslået temperatur **205°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.
- Tre kombinerede varmekilder: Meget varme nederst, lidt varme fra den cirkulerende varme og en smule grill.
- Anbefales til mad- eller desserttærter, som er anbragt i et lørtad.

**VARMLUFTSGRILL + STEGESPIDVENDER**(foreslået temperatur **200°C** min. 180°C maks. 230°C)

- Bagning eller stegning udføres skiftevis ved hjælp af det øvre element og den luftdrevne propel.
- Forvarmning er ikke nødvendig. Fjerkræ, stede og flæskesvær steges og brunes på alle flader.
- Stegespidvenderen fortsætter med at køre, indtil lågen åbnes.
- Sæt bradepanden på det nederste trin.
- Anbefales til alt fjerkræ eller stede på spyd samt til brasning og rosastegning af køller og oksestege. For at bevare saften fra fiskestykker.

**TRADITIONEL**(foreslået temperatur **240°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af det nedre og øvre varmeelement.
- Efter foropvarmning tilberedes de fleste af retterne her. Denne stilling anbefales til at holde hvidt kød, fisk og grøntsager saftigt.

*** ECO (ØKO)**(foreslået temperatur **200°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre varmeelementer.
- Denne stilling gør det muligt at spare energi, alt imens bage- og stegekvaliteten bibeholdes.
- Stilligen ECO anvendes til energimærkning.
- Alle tilberedninger sker **uden foropvarmning**.

** Anvendt(e) sekvens(er) til skriftlig meddelelse om energimærkning til el-ovne til husholdningsbrug i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og i henhold til EF-direktiv 2002/40/EF.*

DA 3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN



KRAFTIG GRILLFUNKTION + STEGESPIDVENDER

(foreslået stilling 4 - min. 1 - maks. 4)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af det øvre varmeelement.
- Den kraftige grillfunktion dækker hele grillens overflade.
- Anbefales til stegning af koteletter, ristning af pølser og brødsiver samt til grilning af kæmperejer anbragt på grillen.



BRØD

(foreslået temperatur **205°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Foreslået tilberedningsrækkefølge til bagning af brød.
- Efter foropvarmning sættes brøddejen på kagepladen og ind på 2. trin i ovnen.
- Husk at sætte en krus med vand på ovnbunden for at opnå en sprød og gylden overflade.

QUELFOR.COM


4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNEN


DA


• **SÅDAN UDFØRES EN PYROLYSE**• **Omgående pyrolyse**

- Tag plader, rist og bradepande ud af oven og fjern evt. overskydende snavs.
- Kontroller, at programvælgerens display viser det korrekte klokkeslæt, og at displayet ikke blinker (fig.1).

Du kan vælge 3 forskellige varigheder til pyrolysecyklussen:


 varighed af pyrolyse 1 time og 30 minutter.



 varighed af pyrolyse 1 time og 45 minutter.

 varighed af pyrolyse 2 timer.

- Drej funktionsvælgeren til den ønskede stilling.

Eksempel: 1 time og 45 min. (fig.2).

Ved start af pyrolysen tændes symbolet  i programvælgeren, som også viser pyrolysecyklussen (fig.3).

Symbolet  vises i programvælgeren for at angive, at lågen er fastlåst. Efter endt pyrolyse blinker 0:00 og symbolet  (fig.4).

For at vende tilbage til det aktuelle klokkeslæt skal du dreje funktionsvælgeren til stop (fig.5).

- Når ovnen er blevet kold, skal du tage en fugtig klud og tørre den hvide aske op. Nu er ovnen ren igen, og du kan bage eller stege i den.

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

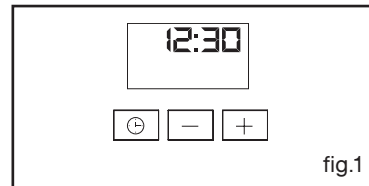


fig.1

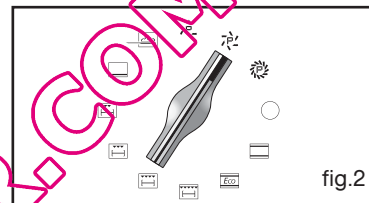


fig.2

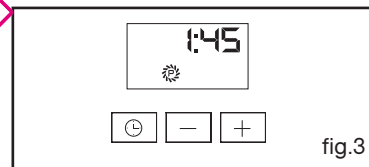


fig.3

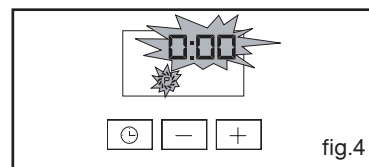


fig.4

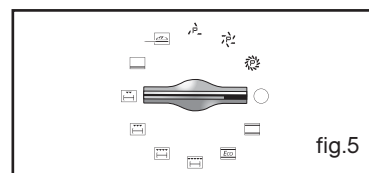


fig.5

DA 4 / VEDLIGEHOVELDELSE OG RENGØRING AF OVNE

• SÅDAN UDFØRES EN PYROLYSE

• Forskudt pyrolyse

- Følg instruktionerne i afsnittet "Omgående pyrolyse" og:

- Drej funktionsvælgeren til den ønskede stilling.

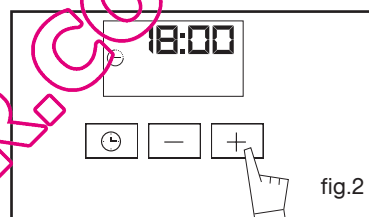
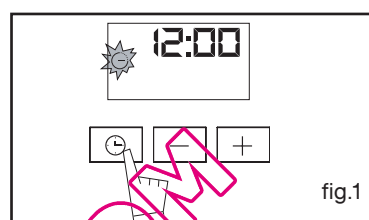
- Tryk på tasten .

Efter endt stegning blinker vælgeren for at angive, at du nu kan foretage en indstilling (fig.1).

- Tryk på knappen + eller - for at indstille den ønskede sluttid. (fig.2).

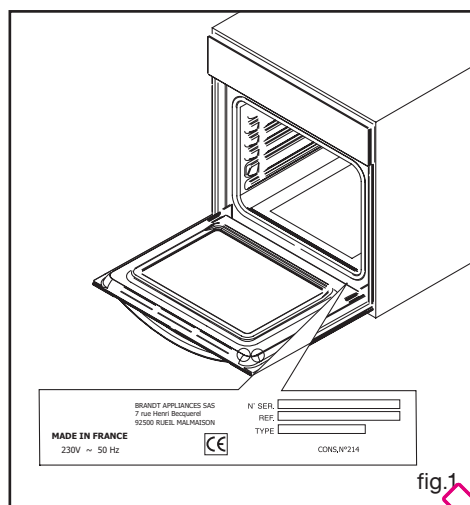
Eksempel: Endt rengøring kl. 18.

- Når disse handlinger er udført, starter pyrolysen forskudt, så den slutter kl. 18.00. Når pyrolysen er udført, skal funktionsvælgeren igen sættes på stop.



5 / KUNDESERVICE**DA****• REPARATION**

Eventuelle reparationer skal udføres af en professionel kvalificeret tekniker. Når du ringer, skal du referere til apparatets model, type og serienr. Disse oplysninger finder du på skiltet (fig. 1).

**ORIGINALDELE:**

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes **originaldele**.



* Service leveret af Brandt Customer Services, forenklet aktieselskab med en kapital på 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - forenklet aktieselskab med en kapital på 10.000.000 euro - RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich 

- FR 02** *Liebe Kundin, lieber Kunde,*
- CS 16** *Sie haben soeben einen **DE DIETRICH** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*
- DA 30** *Unsere Forschungsteams haben für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die durch Qualität, Ästhetik, Funktionen und technische Fortentwicklung Ausnahmeprodukte sind und unser Know-how unter Beweis stellen.*
- DE 44**
- EN 58** *Ihr neuer **DE DIETRICH** Ofen fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet perfekt Kochleistung mit einfacher Benutzung. Wir wollten Ihnen ein exzellentes Produkt bieten.*
- ES 72** *In der **DE DIETRICH** Produktpalette finden Sie auch eine große Auswahl an Küchenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen **DE DIETRICH** Ofen abstimmen können.*
- IT 86**
- NL 100** *Wir sind stets darum bemüht, Ihrer Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein (Adresse am Schluss dieser Anleitung).*
- PT 114**

Besuchen Sie uns auch unter:

www.dedietrich-electromenager.com. Dort finden Sie unsere letzten Innovationen und weitere nützliche Information.

DE DIETRICH
Die neuen Wertobjekte

www.dedietrich-electromenager.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



Wichtig:

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

INHALT

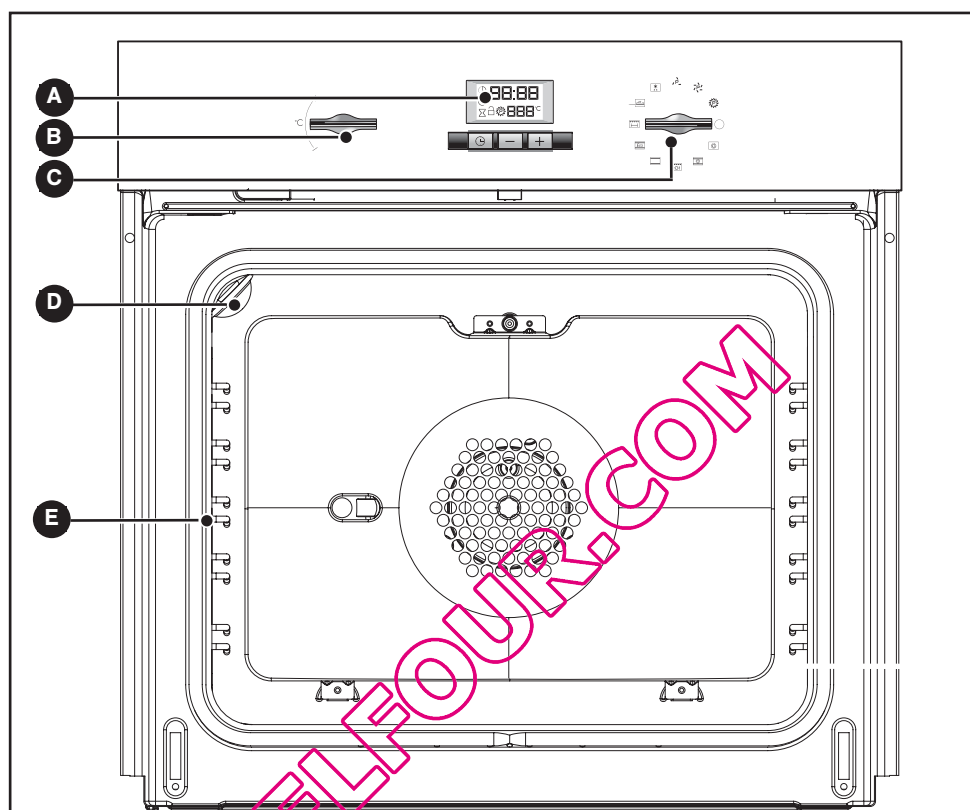
DE

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen	46
• Zubehör	46
• Beschreibung des Programmierers	47
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung des Programmierers	
◦ Einstellung der Uhr	48
◦ Sofortiger Garvorgang	49
• Programmierter Garvorgang	
◦ Sofortiger Start	50
◦ Späterer Start	51
• Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker	52
3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN	53
4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES OFENS	55
5 / KUNDENDIENST	
• Reparaturarbeiten	57

QUELFOR.COM

DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



- | | | | |
|----------|------------------|----------|-----------------------|
| A | Programmierer | D | Lampe |
| B | Temperaturwähler | E | Einschubleistenhalter |
| C | Funktionswähler | | |

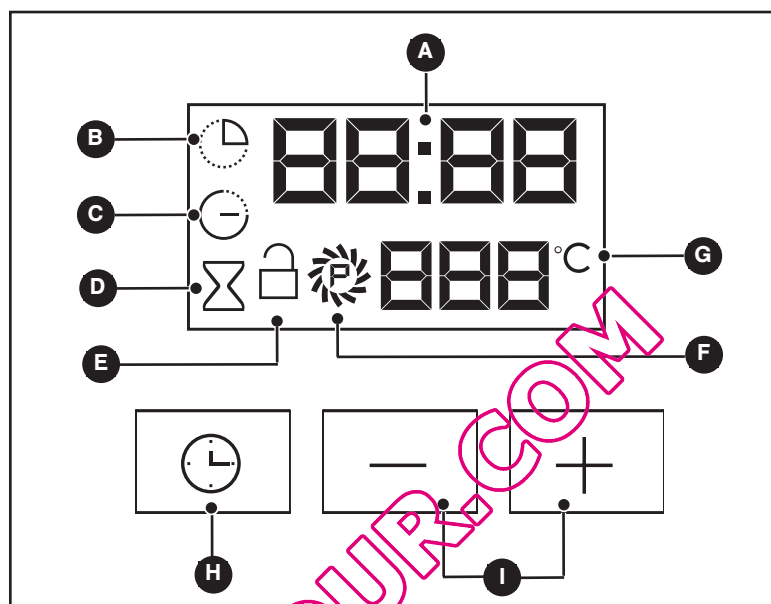
• Zubehör

Ihr Ofen wird mit zwei Sicherheitsrosten mit Griff, einem Rost mit Griffen für ein 45 mm Blech, einem Lissium-Backblech und einem Blech 45 mm geliefert.

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

DE

• BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS



- | | |
|--|--|
| A Anzeige von Uhrzeit und Dauer | E Verriegelungsanzeige |
| B Anzeiger der Gardauer | F Reinigungsanzeige |
| C Anzeige des Endes der Garzeit | G Temperaturanzeige |
| D Anzeige des Kurzzeitweckers | H Auswahltaste (Dauer und Zeit) |
| | I Zeiteinstelltasten |

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS

• Einstellung der Uhrzeit

- Bei Anschluss an den Strom

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb.1).

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

Beispiel: 12.30 Uhr

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

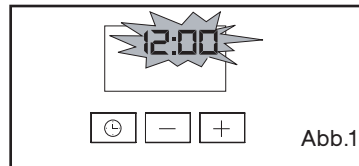


Abb.1

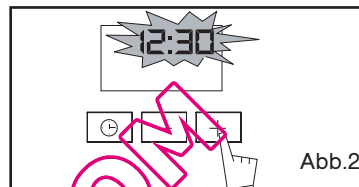


Abb.2

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb.1) befinden.

Taste "⌚" einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb.2), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb.3).

Zur Bestätigung die Taste "⌚" drücken (Abb.4).

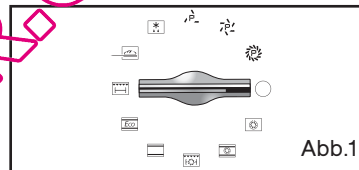


Abb.1

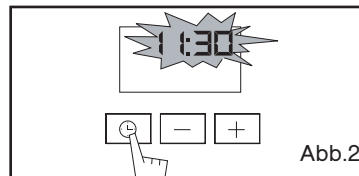


Abb.2

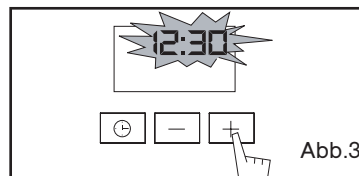


Abb.3

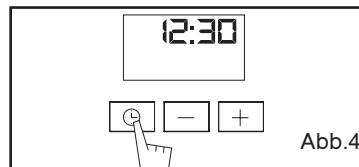


Abb.4

⚠ Achtung
Wenn keine Bestätigung über Taste "⌚" erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS**DE****• Sofortiger Garvorgang**

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen;

Diese darf nicht blinken (Abb.1).

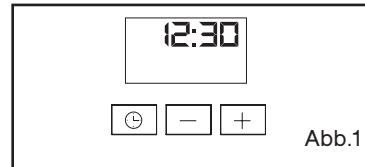


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

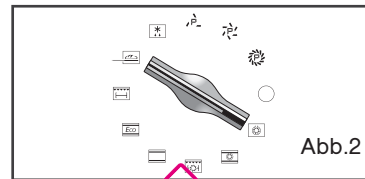


Abb.2

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung + oder - (Abb.3) drehen.

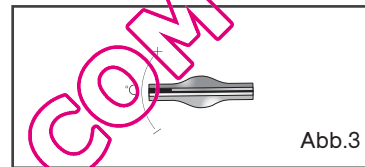


Abb.3

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird ertönen Signaltöne.

Die Anzeige hört auf zu blinken.

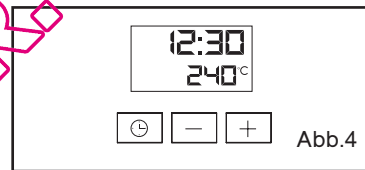


Abb.4

Zum Stoppen des Garvorgangs den Funktionswahlschalter auf 0 stellen.

**Achtung**

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.

**Achtung**

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

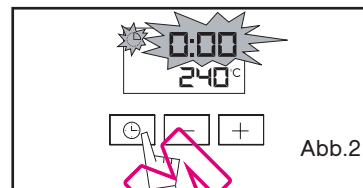
• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- **Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit**

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



- Die Taste "⌚" drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit "0:00" blinkt.



Die Anzeige 0:00 Uhr blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.2).

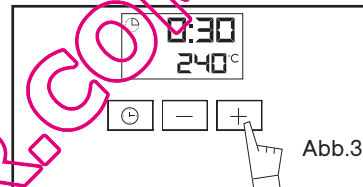
- Über Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung



Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

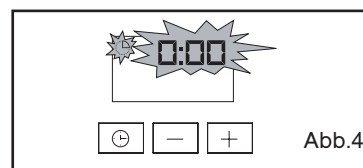
Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

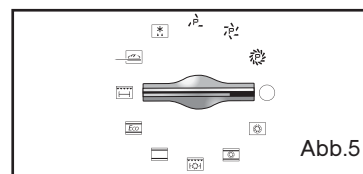
- schaltet sich der Backofen aus,

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

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



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



2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

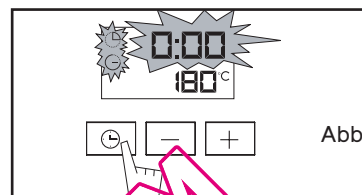
• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

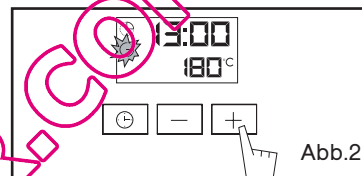
- Nach Einstellung der Garzeit Taste "⌚" drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit "⌚" blinkt.

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



- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb.2).

Das gewünschte Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert. Die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt nicht mehr.

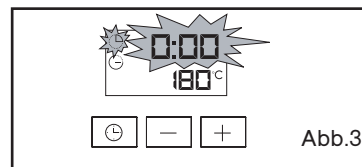


Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

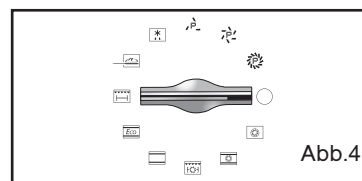
Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

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

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



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



Die Beleuchtung des Ofenraums springt zu Beginn des Garvorgangs an und geht nach Abschluss des Garvorgangs wieder aus.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- Der Programmierer des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist. In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste "⌚" (Abb.1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers $\Sigma \rightarrow 0.00$ und eine kleine Sanduhr blinken.

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

- Über die Taste "⌚" abspeichern, oder einige Sekunden warten.

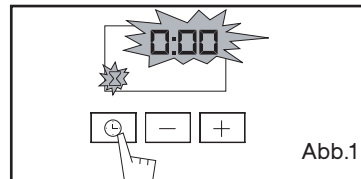


Abb.1

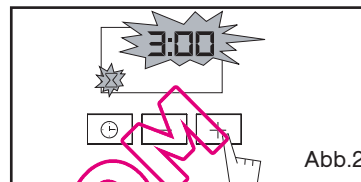


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.





Dieses kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN**DE**

- *  **UMLUFT**
(empfohlene Temperatur **180°C** mindestens 35°C, maximal 235°C)
- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
 - Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
 - Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.
- Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
-  **KOMBI-WÄRME**
(empfohlene Temperatur **205°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie Luftumwälzung.
 - Kombination dreier Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umlufthitze und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
 - Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen vorzugsweise in Tongefäßen empfohlen.
-  **UMLUFTGRILL + SPIESS**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 180°C, maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und Umluft.
 - Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
 - Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
 - Die Fettpfanne auf die untere Einschubebene einschieben.
 - Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
-  **TRADITIONELL**
(empfohlene Temperatur **240°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze.
 - Nach dem Vorheizen werden die meisten Gerichte gegart. Empfohlen, um den zarten Charakter von hellem Fleisch, Fisch und Gemüse zu bewahren.
- *  **ECO**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Unter- und Oberhitze.
 - Mit dieser Einstellung kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden.
 - Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
 - Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen**.

* Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).

DE 3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN



STARKER GRILL + SPIESS

(empfohlene Position **4** - mindestens 1 - maximal 4)

- Das Garen erfolgt anhand der Oberhitze.
- Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.



BROT

(empfohlene Temperatur **205°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

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

QUELFOUR.COM

4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES OFENS

DE

• **PYROLYSEVORGANG**• **Sofortige Pyrolyse**

- Alles Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark überlaufene Reste entfernen.
- Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt (Abb.1).

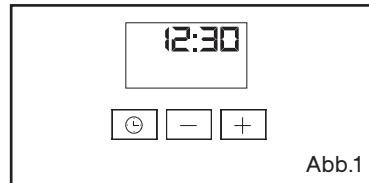


Abb.1

Es besteht die Auswahl zwischen 3 Pyrolysezyklen:

- Pyrolysedauer 1 1/2 Stunden.
- Pyrolysedauer 1 3/4 Stunden.
- Pyrolysedauer 2 Stunden.

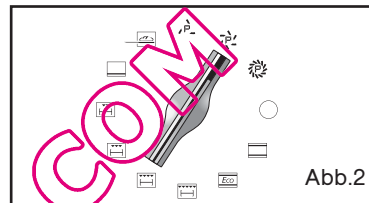


Abb.2

- Den Funktionswähler auf die Position der gewünschten Pyrolyse stellen.

Beispiel: 1 3/4 Stunden (Abb.2).

Zu Beginn der Pyrolyse wird das Symbol wie auch die Dauer des Pyrolysezyklus (Abb.3) in der Programmierleiste angezeigt.

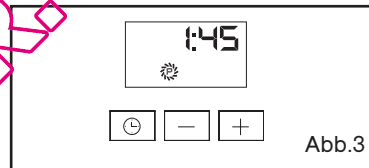


Abb.3

Das Symbol erscheint in der Programmierleiste und zeigt die Türverriegelung an. Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00 und das Symbol (Abb.4).

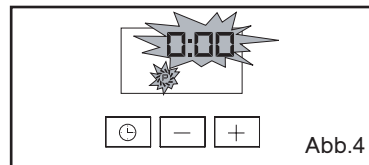


Abb.4

Um zur Anzeige der Uhrzeit zurück zu kehren, den Funktionswählschalter ausschalten (Abb.5).

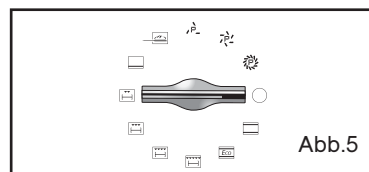


Abb.5

- Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

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

DE 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES OFENS

• PYROLYSEVORGANG

• Spätere Pyrolyse

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

- Den Funktionswähler auf die Position der gewünschten Pyrolyse stellen.

- Taste  drücken.

Das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt und gibt an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann (Abb.1).

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

Beispiel: Ende der Garzeit um 18 Uhr.

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

Am Ende der Pyrolyse den Funktionswahlschalter ausstellen.

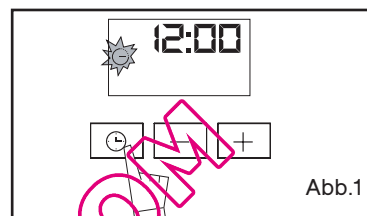


Abb.1

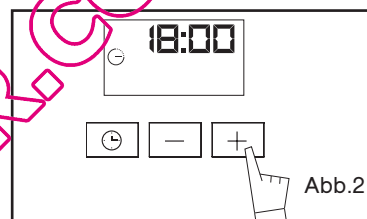


Abb.2

5 / KUNDENDIENST**DE****•REPARATURARBEITEN**

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) mitteilen. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.

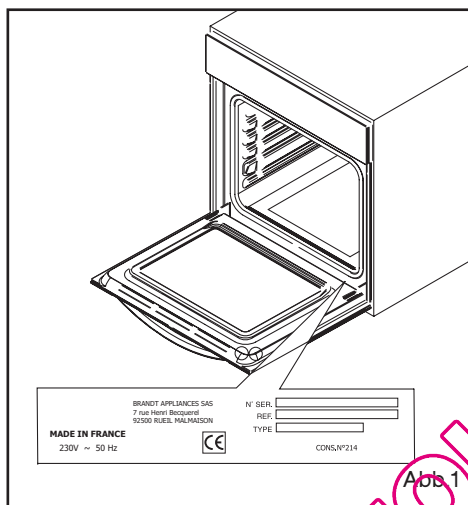


Abb. 1

ORIGINAL ERSATZTEILE

Bei Reparaturarbeiten darauf achten, dass ausschließlich **zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.**



*Dienstleistung des Brandt Customer Service, einfache Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 2.500.000 Euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 10.000.000 Euro RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich 

- FR 02** *Dear Customer,*
- CS 16** *You have just acquired a **DE DIETRICH** oven and we would like to thank you.*
- DA 30** *Our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.*
- DE 44** *Your new **DE DIETRICH** oven will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. We wanted to offer you a product of excellence.*
- EN 58** *In the line of **DE DIETRICH** products, you will also find a wide range of cookers, hobs, ventilation hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be built in and coordinated with your new **DE DIETRICH** oven.*
- IT 86** *Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).*
- NL 100**
- PT 114**

You can also log onto our site:
www.dedietrich-electromanager.com where you will find our latest new ideas and useful additional information.

DE DIETRICH
Setting New Values

www.dedietrich-electromanager.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

 **Important:**
Before installing and using your appliance, please read this Installation and Usage Guide carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS

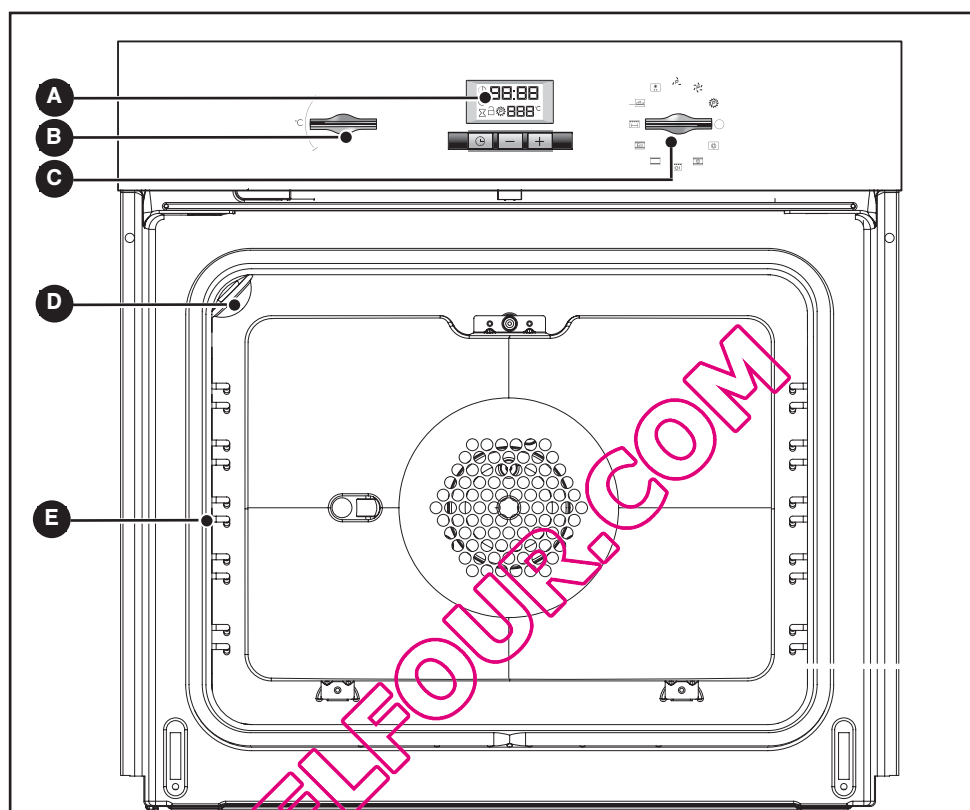
EN

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven	60
• Accessories	60
• Introduction to the programmer	61
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer	
◦ How to set the time	62
◦ Immediate cooking	63
• Programmed cooking	
◦ Immediate start	64
◦ Delayed start	65
• Using the timer function	66
3 / OVEN COOKING MODES	67
4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN	69
5 / AFTER-SALES SERVICE	
• Service calls	71

QUELFOR.COM

EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



- A** Programmer
- B** Temperature selector switch
- C** Function selector switch
- D** Light
- E** Wire shelf supports

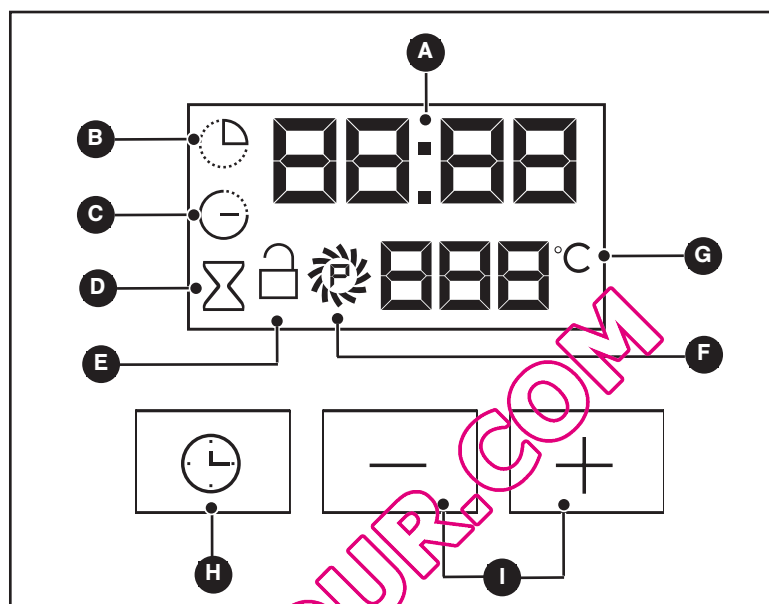
• Accessories

Your appliance has two safety grids with handles, one with handles for a 45 mm dish, a Lissium pastry dish and a 45 mm dish.

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

EN

• INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER



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

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• USING THE PROGRAMMER

• How to set the time

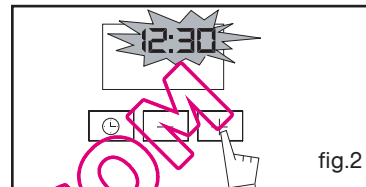
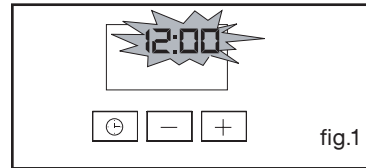
- When plugged in

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

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

Example: 12:30

Press the “⌚” button to confirm.
The display stops flashing.



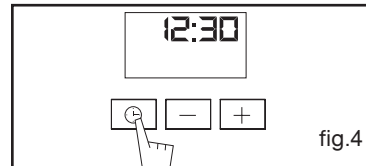
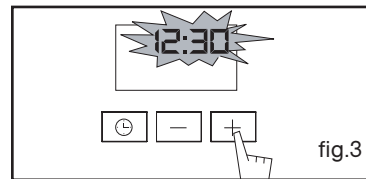
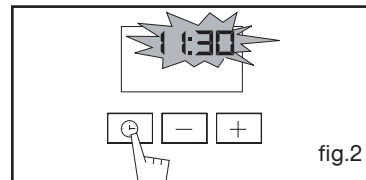
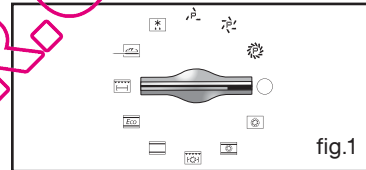
- To set the time on the clock

The function selector switch must be in the 0 position (fig.1).

Press and hold the “⌚” button for a few seconds until the display starts flashing (fig.2), then release. Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the + and - buttons (fig.3).

Press the “⌚” button to confirm (fig.4).



⚠ Warning
If there is no confirmation from the “⌚” button, the time is recorded automatically after a few seconds.

2 / USING YOUR APPLIANCE**EN****• Immediate cooking**

– The programmer should display only the time.

It should not be flashing (fig.1).

Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position  (fig.2).

Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode.

It is, however, possible to adjust the temperature by pushing the selection lever towards + or - (fig.3).

Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cook book.

After these steps, the oven heats up and the temperature indicator flashes.

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature. The temperature stops flashing.

To stop this heating, return the function selector to 0.

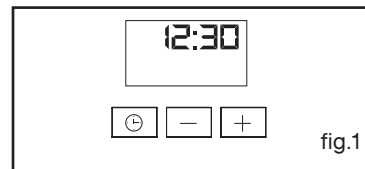


fig.1

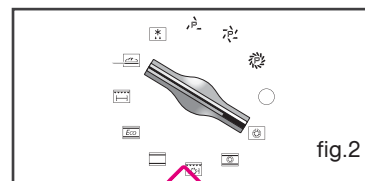


fig.2

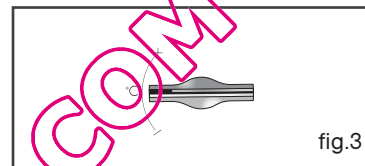


fig.3

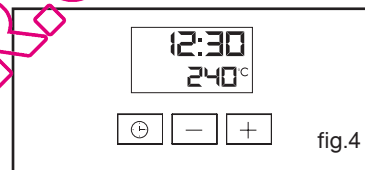


fig.4

**Warning**

After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.

**Warning**

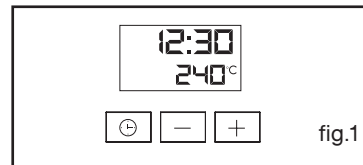
All types of cooking are done with the door closed.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

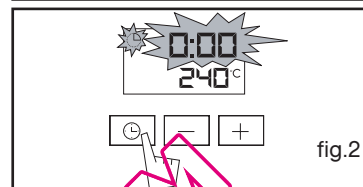
• PROGRAMMED COOKING

- *Cooking with immediate start and programmed duration*

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (fig.1).

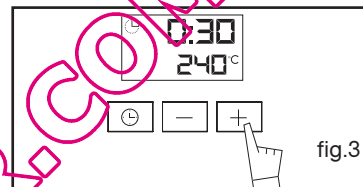


- Press the “⌚” button until the cooking time indicator starts to flash ⌚.



The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting (fig.2).

- Press the + or - buttons to set the desired time. Example: 30 mins cooking time (fig.3). The cooking time is automatically recorded after a few seconds.

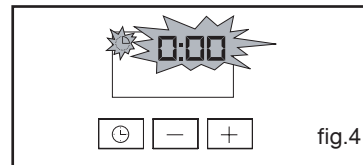


The cooking time display stops flashing.

The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature.

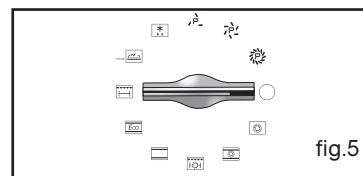


At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven turns off,

- the cooking time indicator and 00:00 both flash (fig.4),

- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.



The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.5).



2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• PROGRAMMED COOKING

- Cooking with delayed start and chosen cooking end time

Proceed as with programmed cooking.

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

The display flashes to indicate that you can now adjust the setting (fig.1).

- Press the + or - button to set the desired cooking end time.
Example: end of cooking at 13:00 (fig.2).

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

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

- the oven turns off,
- the cooking time indicator and 0:00 both flash (fig.3),
- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.4).

The light inside the oven turns on when cooking starts and goes out when cooking stops.

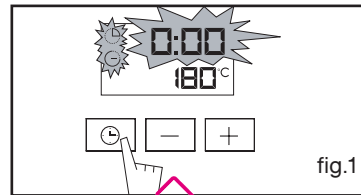


fig.1

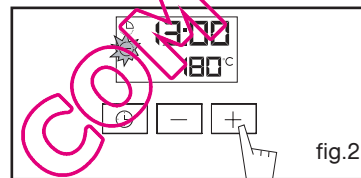


fig.2

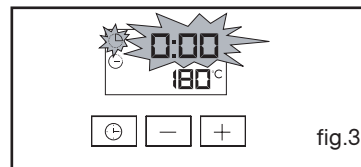


fig.3

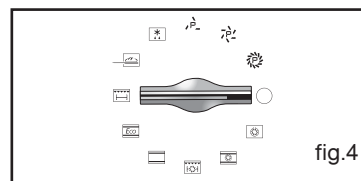


fig.4

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE**• USING THE TIMER FUNCTION**

-Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.

In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the "⌚" button (fig.1) until the timer symbol begins flashing.

⌚ -> 0.00 and a small hourglass both flash.

- Adjust the chosen time by pressing the buttons + or - (fig.2)

- Press the button "⌚" to confirm, or wait for a few seconds.

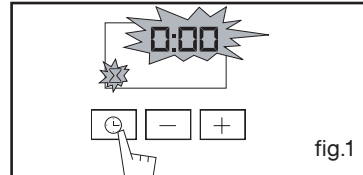


fig.1

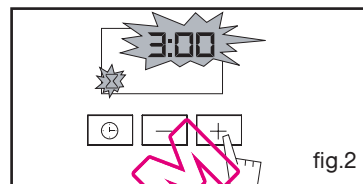


fig.2

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

Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.

Press any button to stop the beeping.

**Warning**

It is possible to change or cancel the timer at any time.

3 / OVEN COOKING MODES**EN***** CIRCULATING HEAT**(recommended temperature **180°C** min 35°C max 235°C)

- Cooking is by a heating element at the bottom of the oven and the oven fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended to retain moisture in white meat, fish, vegetables.

For cooking multiple items on up to 3 levels.

**COMBINED HEAT**(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)

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

**FAN GRILL + ROTISSERIE**(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)

- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by oven fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The spit keeps turning until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all poultry and spit roasts, to thoroughly cook legs and large cuts of beef. To keep fish steaks moist.

**CONVENTIONAL**(recommended temperature **240°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking done by the upper and lower elements.
- After preheating, you will cook most of your dishes, recommended for making sure white meat, fish, and vegetables stay moist.

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

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

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

EN 3 / OVEN COOKING MODES



GRILL HIGH + ROTISSERIE

(recommended position 4 - min 1 - max 4)

- Cooking done by the upper element.
- The grill on high setting covers the entire grid surface.
- Recommended for grilling chops, sausages, toast or prawns, placed on the grid.



BREAD

(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking sequence recommended for baking bread.
- After preheating, place the dough on the pastry dish - 2nd shelf support.
- Place a bowl of water at the bottom of the oven to get a crusty and shiny crust.

QUELFOR.COM

4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN




EN

• PERFORM A PYROLYSIS

• Immediate pyrolysis

- Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.
- Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing (fig.1).

You can choose 3 durations of pyrolysis:

-  pyrolysis lasting 1 hour 30 minutes.
-  pyrolysis lasting 1 hour 45 minutes.
-  pyrolysis lasting 2 hours.

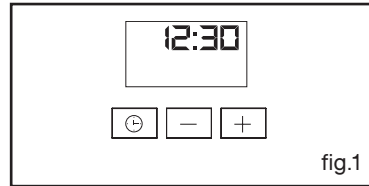





fig.1

- Turn the function selector to the desired pyrolysis setting.

Example: 1 hr 45 mins (fig.2).

When pyrolysis starts, the symbol  displays in the programmer as well as the duration of the pyrolysis cycle (fig.3).

The symbol  displays in the programmer to indicate that the door is locked. When pyrolysis finishes, 0:00 starts flashing as well as the symbol  (fig.4).

To return to the time of day set the function selector to stop (fig.5).

- When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking cycle of your choice.

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

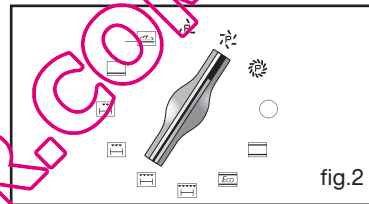


fig.2

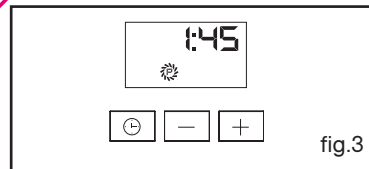


fig.3

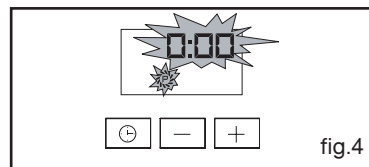


fig.4

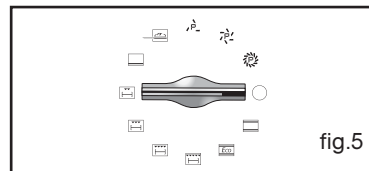


fig.5


EN 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN

• **PERFORM A PYROLYSIS**

• **Delayed pyrolysis**

- Follow the instructions described in the section "Immediate pyrolysis", then:

- Turn the function selector to the desired pyrolysis setting.

- Press the  button.
The end of cooking symbol flashes to indicate that it is now possible to set it (fig.1).

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

Example: end of cooking at 18:00.

- After these steps, the beginning of pyrolysis is delayed so that it finishes at 18:00.
When the pyrolysis cycle is over, return the function selector to stop.

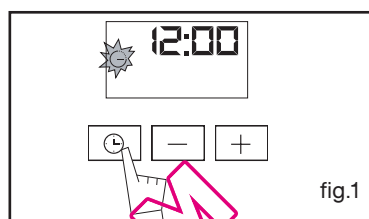


fig.1

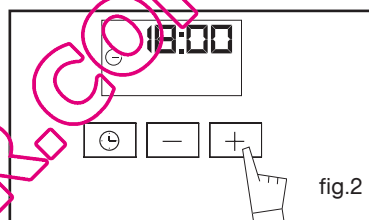
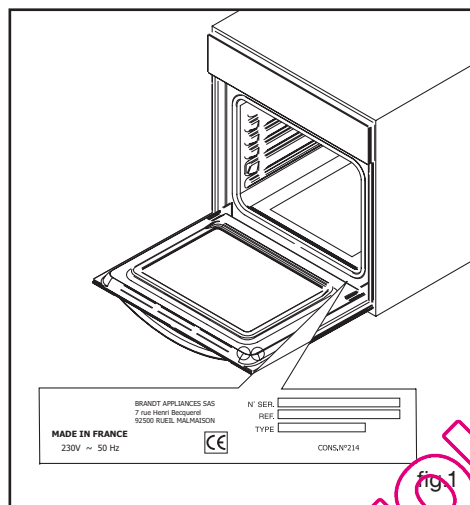


fig.2

5 / AFTER-SALES SERVICE**EN****• SERVICE CALLS**

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's complete reference (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (*fig.1*).

**GENUINE REPLACEMENT PARTS**

During maintenance work, request that only **certified genuine replacement parts are used.**



* Service provided by Brandt Customer Services, simplified shareholder company with capital of 25,000,000 Euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - simplified shareholder company with capital of 10,000,000 Euros RCS Nanterre 440,302,347.

De Dietrich

- ES 02** *Estimado cliente, estimada clienta:*
- CS 16** *Acaba de adquirir un horno **DE DIETRICH** por lo que le quedamos sumamente agradecidos.*
- DA 30** *Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.*
- DE 44**
- EN 58** *Su nuevo horno **DE DIETRICH** se integrará armoniosamente en su cocina combinando perfectamente el dominio tecnológico, las prestaciones de cocción y la facilidad de utilización. Hemos querido ofrecerle un producto óptimo.*
- ES 72**
- IT 86** *En la gama de productos **DE DIETRICH** también encontrará un amplio surtido de cocinas, placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá combinar con su nuevo horno **DE DIETRICH**.*
- NL 100**
- PT 114** *Por supuesto, con el deseo permanente de satisfacer al máximo sus exigencias con relación a nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición para responder a todas sus preguntas o sugerencias (datos al final de este manual).*

Asimismo, visite nuestra página web:

www.dedietrich-electromenager.com donde encontrará nuestras últimas innovaciones y otras informaciones útiles y adicionales.

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

www.dedietrich-electromenager.com

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características relacionadas con los avances.



Importante:

Antes de poner en marcha el horno, lea atentamente esta guía de instalación y utilización para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

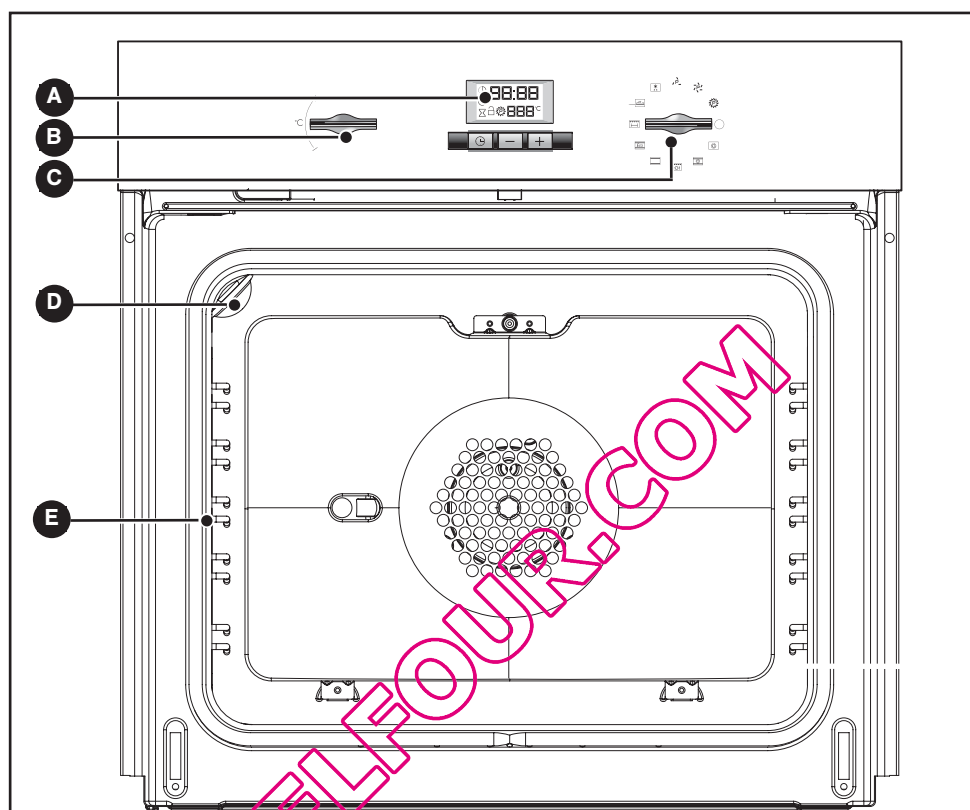
ES

1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO	
• Presentación del horno	74
• Accesorios	74
• Presentación del programador	75
2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• Utilización del programador	
◦ Cómo ajustar la hora	76
◦ Cocción inmediata	77
• Cocción programada	
◦ Puesta en marcha inmediata	78
◦ Puesta en marcha retardada	79
• Utilización de la función minutería	80
3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO	81
4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO	83
5 / SERVICIO TÉCNICO	
• Intervenciones	85

QUELFOUR.COM

ES 1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

• PRESENTACIÓN DEL HORNO



- | | | | |
|----------|-------------------------|----------|-------------------------|
| A | Programador | D | Lámpara |
| B | Selector de temperatura | E | Niveles de altura cable |
| C | Selector de funciones | | |

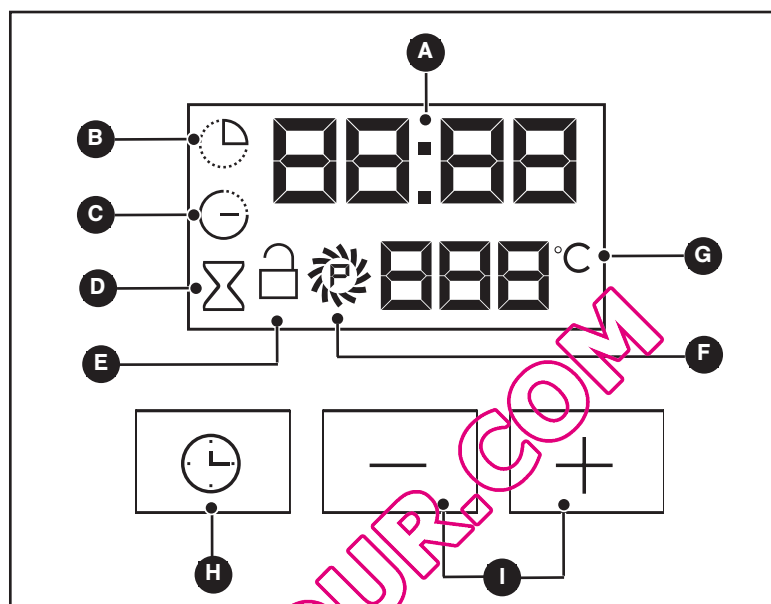
• Accesorios

Su aparato está equipado con dos rejillas de seguridad con empuñadura, una rejilla con empuñaduras para bandeja de 45 mm, una bandeja de repostería Lissium y una bandeja de 45 mm.

1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

ES

• PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR



- | | |
|---|---|
| A Visualización de hora y duración | E Indicador de bloqueo |
| B Indicador de duración de cocción | F Indicador de limpieza |
| C Indicador de final de cocción | G Visualización de la temperatura |
| D Indicador de minutería | H Mando de selección (duración y hora) |
| | I Mandos de regulación del tiempo |

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

• UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

• Cómo ajustar la hora

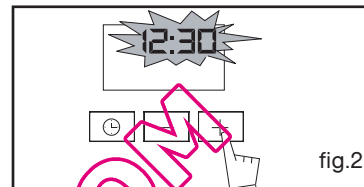
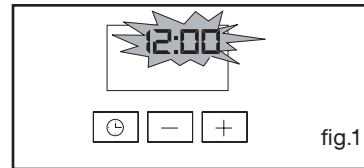
- Al conectar el horno

El visor parpadea a las 12:00 (fig.1).

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

Ejemplo: 12H30

Pulse el mando "⌚" para validar.
La visualización deja de parpadear.



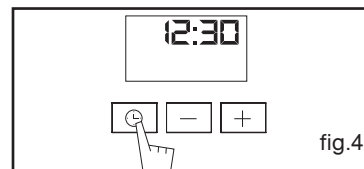
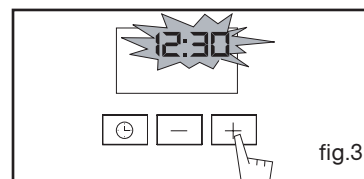
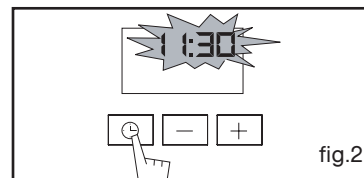
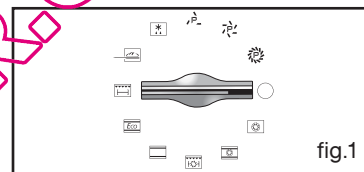
- Para volver a poner el reloj en hora

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0 (fig.1).

Pulse el mando "⌚" durante unos segundos hasta que parpadee el visor (fig.2) y luego suéltelo. Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

Regule la hora con los mandos + y - (fig.3).

Pulse el mando "⌚" para validar (fig.4).

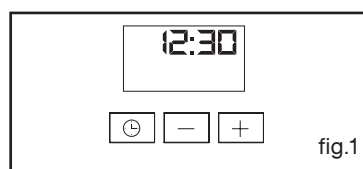


⚠ Atención
Si no se efectúa la validación mediante el mando "⌚", el registro es automático al cabo de unos segundos.

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO**ES****• Cocción inmediata**

– El programador sólo debe indicar la hora.

Ésta no debe parpadear (fig.1).

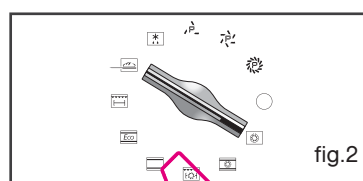


Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

Ejemplo: posición  (fig.2).

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción.

Sin embargo, es posible ajustar la temperatura accionando la manecilla de selección de temperatura a + o - (fig.3).

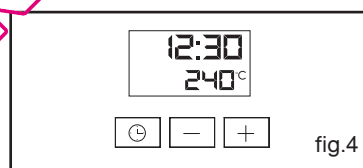
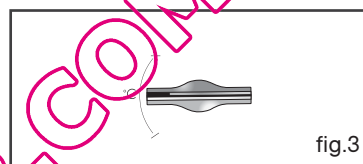


Coloque la bandeja en el horno según las recomendaciones indicadas en la guía de cocción.

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

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

Para parar la cocción, ponga el selector de funciones en 0.

**Atención**

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

**Atención**

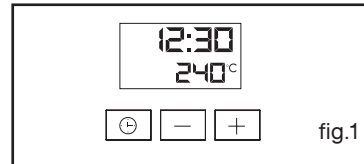
Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

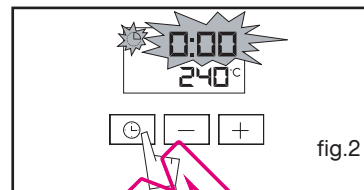
• COCCIÓN PROGRAMADA

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

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



- Pulse el mando "⌚" hasta que el indicador de duración de la cocción parpadee "0:00".



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

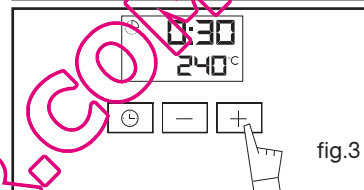
- Pulse el mando + o - para ajustar el tiempo deseado.

Ejemplo: 30 min de cocción (fig.3).

El registro del tiempo de cocción es automático al cabo de unos segundos.

El visor del tiempo deja de parpadear.

La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.



Después de estas 3 acciones, el horno calienta.

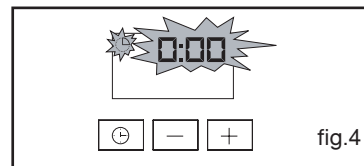
Se emite una serie de pitidos cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

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

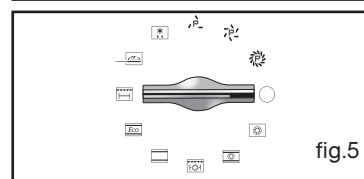
- el horno se para,

- el indicador de duración de cocción y 0:00 parpadean (fig.4),

- se emite una serie de pitidos durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.



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



2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

• COCCIÓN PROGRAMADA

- Cocción con puesta en marcha retardada y hora de fin de cocción elegida

Proceda como para una cocción programada.

- Una vez regulada la duración de la cocción, pulse el mando "⌚" hasta que parpadee el indicador de fin de cocción "⌚".

La visualización parpadea para indicar que es posible realizar el ajuste (fig.1).

- Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción deseada.
Ejemplo: fin de cocción a las 13h (fig.2).

El final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos. El visor del fin de cocción deja de parpadear.

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

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

- el horno se para,
- el indicador de duración de cocción y 0:00 parpadean (fig.3).
- se emite una serie de pitidos durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.

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

El interior del horno queda iluminado desde el inicio de la cocción y se apaga al final de la cocción.

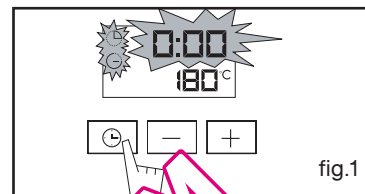


fig.1

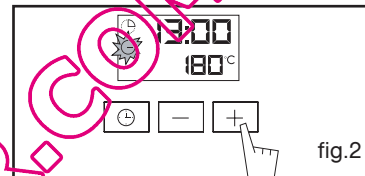


fig.2

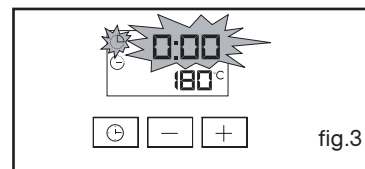


fig.3

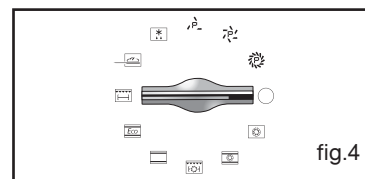


fig.4

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO**• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERÍA**

- El programador del horno puede utilizarse como minutería independiente que permite la cuenta atrás de cierto tiempo sin funcionamiento del horno.

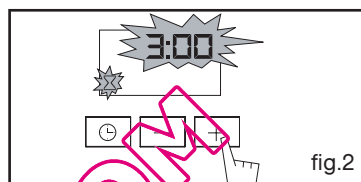
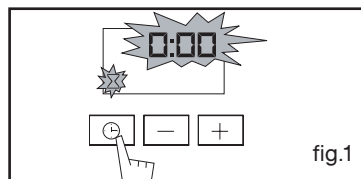
En ese caso, la visualización de la minutería predomina sobre la visualización de la hora.

- Pulse el mando "⌚" (fig.1) hasta que parpadee el símbolo correspondiente a la minutería.

∑-> 0.00 y un pequeño reloj de arena parpadean.

- Ajuste el tiempo elegido pulsando los mandos + o - (fig.2).

- Pulse el mando "⌚" para validar o esperar unos segundos.



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

Una vez transcurrido el tiempo, el minuterero emite una serie de pitidos para advertirle.

La parada de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.

**Atención**

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

3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO**ES***** CALOR GIRATORIO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 235°C)

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

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

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

**GRILL PULSADO + ASADOR**(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

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

**TRADICIONAL**(temperatura recomendada **240°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y superior.
- Después de un precalentamiento, cocinará la mayoría de sus platos, recomendado para conservar tiernas las carnes blancas, pescados y verduras.

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

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

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

ES 3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO



GRILL FUERTE + ASADOR

(posición recomendada 4 - mín. 1 - máx. 4)

- La cocción se efectúa con la resistencia superior.
- El grill fuerte cubre toda la superficie de la rejilla.
- Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.



PAN

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

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

QUELFOUR.COM

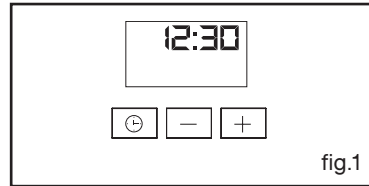
4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO

ES




• HACER UNA PIRÓLISIS

• Pirólisis inmediata

- Retire la batería de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.
- Verifique que el programador indica la hora del día y que ésta no parpadea (fig.1).




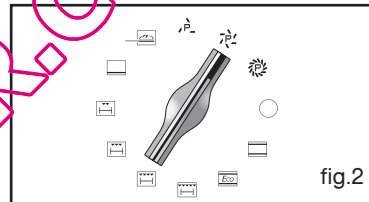
Tiene la posibilidad de elegir 3 duraciones de ciclo de pirólisis:



-  duración de pirólisis de 1 hora 30.
-  duración de pirólisis de 1 hora 45.
-  duración de pirólisis de 2 horas.

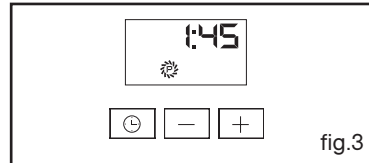
- Gire el selector de funciones a la posición de pirólisis deseada.

Ejemplo: 1 hora 45 (fig.2).

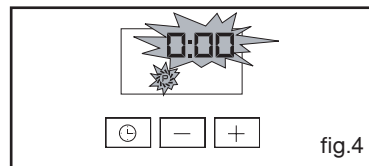
Al inicio de la pirólisis, el símbolo  se visualiza en el programador así como la duración del ciclo de pirólisis (fig.3).



El símbolo  se visualiza en el programador indicándole que la puerta está bloqueada. Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea así como el símbolo  (fig.4).

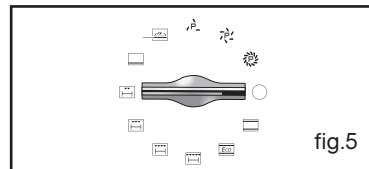


Para recuperar la visualización de la hora, gire el selector de funciones a la posición de parada (fig.5).



- Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca. El horno está limpio y puede ser utilizado de nuevo para efectuar la cocción que desee.

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



ES 4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO

• HACER UNA PIRÓLISIS

• Pirólisis diferida

- Siga las instrucciones descritas en el párrafo "Pirólisis inmediata" y, a continuación:

- Gire el selector de funciones a la posición de pirólisis deseada.

- Pulse el mando .

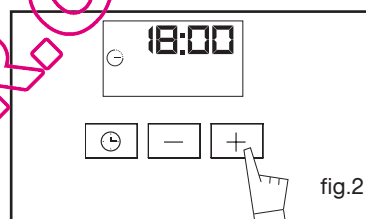
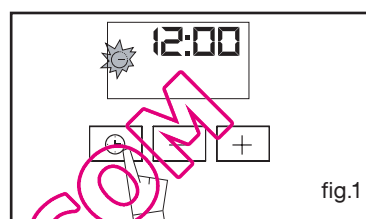
El símbolo de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación (fig.1).

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

Ejemplo: fin de limpieza a las 18 horas.

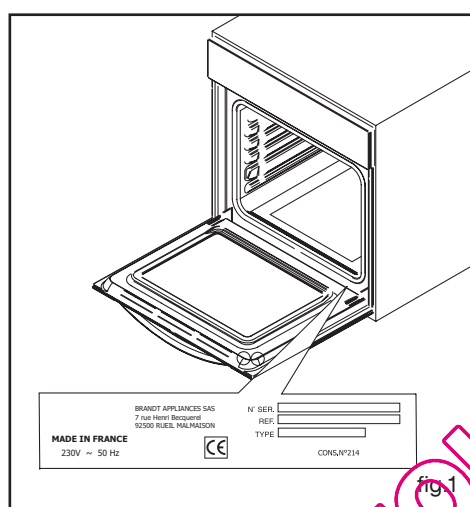
- Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a las 18:00.

Una vez terminada la pirólisis, vuelva a poner el selector de funciones en posición de parada.



5 / SERVICIO TÉCNICO**ES****• INTERVENCIONES**

Las posibles intervenciones en su aparato deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo, número de serie). Esta información figura en la placa de características (fig.1).

**PIEZAS ORIGINALES**

Al realizar una intervención de mantenimiento, solicite el uso exclusivo de **piezas de recambio certificadas originales**.



* Servicio proporcionado por Brandt Customer Services, sociedad por acciones simplificada con un capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - sociedad por acciones simplificada con un capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich 

FR 02

Cara Cliente, Caro Cliente,

CS 16

*Grazie per avere acquistato un forno **DE DIETRICH**.*

DA 30

I nostri team di ricerca hanno progettato per Lei questa nuova generazione di forni che, per la loro qualità, il design, le funzionalità e le evoluzioni tecnologiche, sono prodotti eccezionali, frutto del nostro know-how.

DE 44

*Il nuovo forno **DE DIETRICH** s'integrerà perfettamente nella Sua cucina associando performance di cottura e facilità di utilizzo.*

EN 58

Abbiamo voluto offrirLe un prodotto d'eccellenza.

ES 72

*Troverà, inoltre, nella gamma dei prodotti **DE DIETRICH**, un'ampia scelta di cucine, piani di cottura, cappe, lavastoviglie e frigoriferi a incasso, che potrà coordinare con questo nuovo forno **DE DIETRICH**.*

IT 86

Al fine di soddisfare al meglio le esigenze della clientela, il nostro servizio consumatori è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande o ascoltare i Suoi suggerimenti (estremi alla fine del presente manuale).

NL 100

PT 114

E' possibile inoltre collegarsi al nostro sito:

www.dedietrich-electromanager.com nel quale troverà le nostre ultime novità e tante informazioni utili e complementari.

DE DIETRICH
I nuovi oggetti di valore

www.dedietrich-electromanager.com

Al fine di migliorare sempre i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di modificarne le caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, conformemente alla loro evoluzione.



Importante:

Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente il presente manuale d'installazione e d'uso per conoscerne meglio il funzionamento.

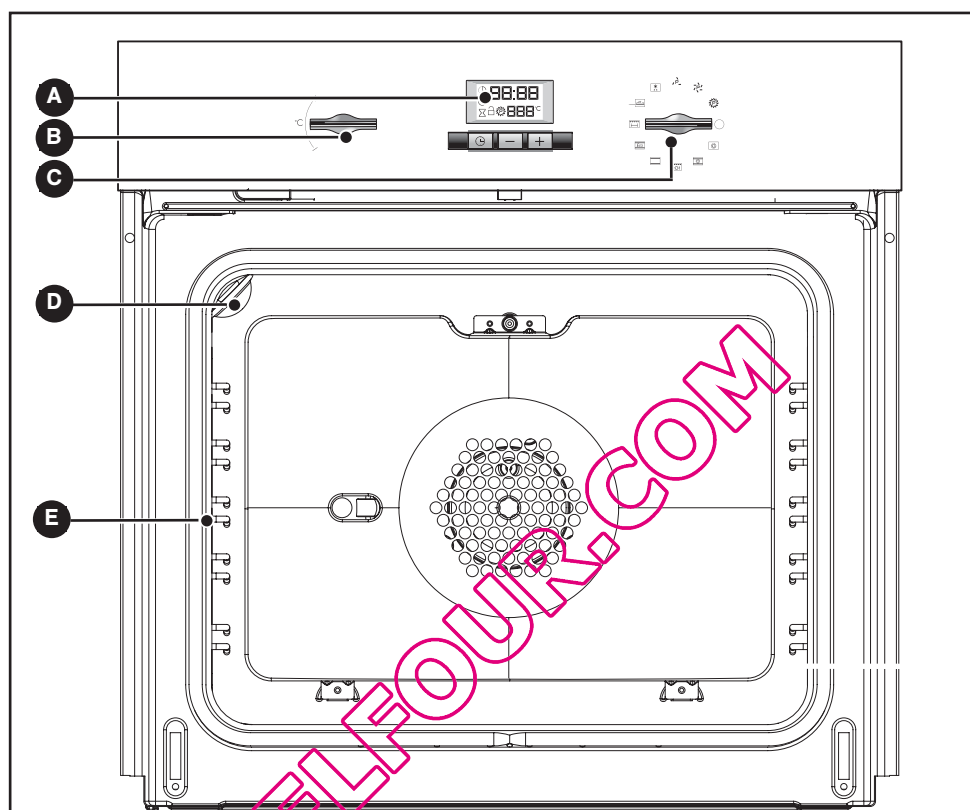
INDICE**IT**

1 / DESCRIZIONE DEL FORNO	
• Presentazione del forno _____	88
• Accessori _____	88
• Presentazione del programmatore _____	89
2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO	
• Utilizzazione del programmatore	
◦ Regolazione dell'ora _____	90
◦ Cottura immediata _____	91
• Cottura programmata	
◦ Avviamento immediato _____	92
◦ Avviamento differito _____	93
• Utilizzazione del timer _____	94
3 / MODALITA' DI COTTURA DEL FORNO _____	95
4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO _____	97
5 / SERVIZIO POST VENDITA	
• Interventi _____	99

QUELFOR.COM

IT 1 / DESCRIZIONE DEL FORNO

• PRESENTAZIONE DEL FORNO



- | | | | |
|----------|--------------------------|----------|-------------|
| A | Programmatore | D | Lampada |
| B | Selettore di temperatura | E | Scanalature |
| C | Selettore delle funzioni | | |

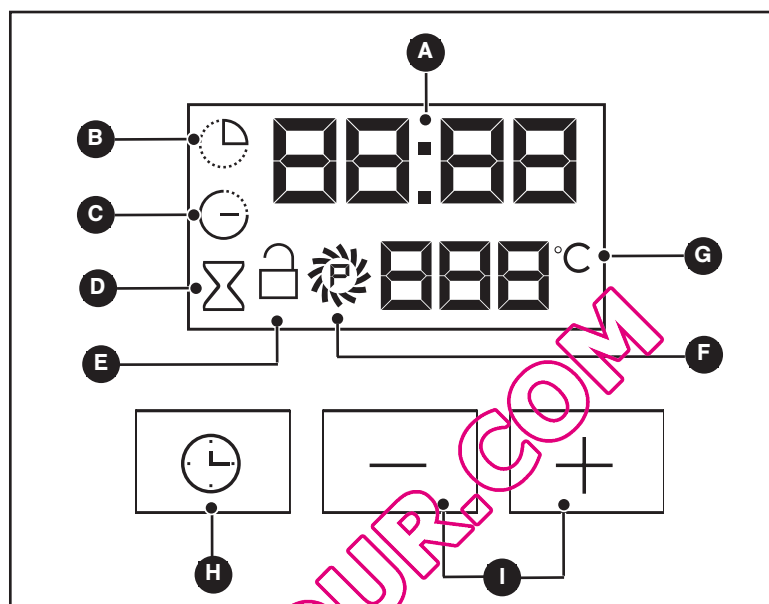
• Accessori

Il forno ha due griglie di sicurezza con manico, una griglia con manici per teglia di 45 mm, una teglia per dolci Lissium e una teglia di 45 mm.

1 / DESCRIZIONE DEL FORNO

IT

• PRESENTAZIONE DEL PROGRAMMATORE



- A** Visualizzazione dell'ora e della durata
- B** Indicatore durata di cottura
- C** Indicatore di fine cottura
- D** Indicatore del timer

- E** Indicatore di bloccaggio
- F** Indicatore di pulizia
- G** Visualizzazione della temperatura
- H** Tasto di selezione (durata e ora)
- I** Tasti di regolazione del tempo

IT 2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO

• UTILIZZAZIONE DEL PROGRAMMATORE

• Regolazione dell'ora

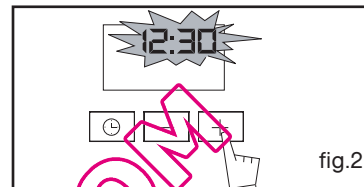
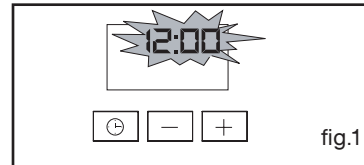
- Al momento dell'accensione

Il display lampeggia alle ore 12 (fig.1).

Regolare l'ora premendo i tasti + e - (tenendo il tasto premuto è possibile far scorrere rapidamente i numeri) (fig.2).

Esempio: Ore 12,30

Premere il tasto "⌚" per confermare.
Il display non lampeggia più.



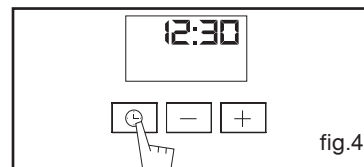
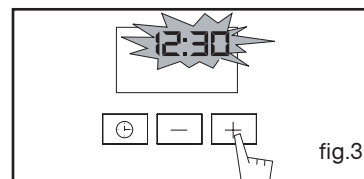
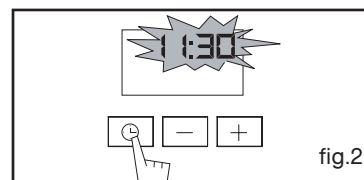
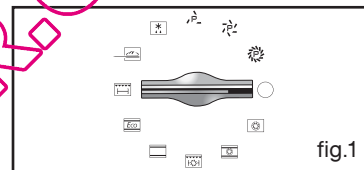
- Per ripristinare l'ora dell'orologio

Il selettore delle funzioni deve essere posizionato su 0 (fig.1).

Premere il tasto "⌚" per pochi secondi fino a far lampeggiare il display (fig.2); lasciare il tasto. Una serie di segnali acustici indica che la regolazione può essere effettuata.

Regolare l'ora con i tasti + e - (fig 3).

Premere il tasto "⌚" per confermare (fig.4).



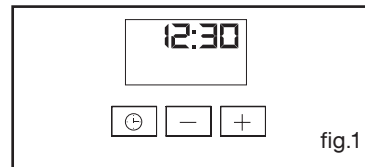
⚠ Attenzione
Se la regolazione non viene confermata con il tasto "⌚", la registrazione diventa automatica dopo pochi secondi.

2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO

IT

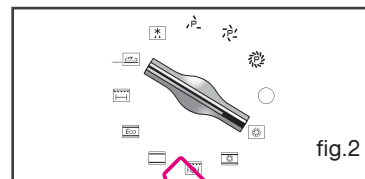
• Cottura immediata

– Sul programmatore deve apparire soltanto l'ora e quest'ultima non deve lampeggiare (fig.1).



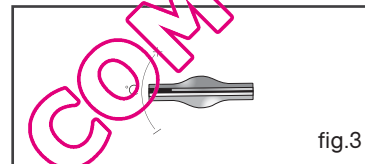
Girare il selettore delle funzioni e posizionarlo sul valore desiderato.

Esempio: posizione  (fig.2).



Il forno propone la temperatura ottimale per questo tipo di cottura.

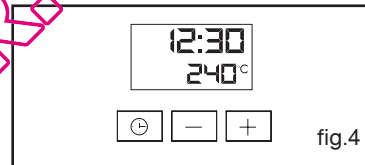
E' possibile tuttavia regolare la temperatura girando la manopola di selezione della temperatura verso + o - (fig.3).



Mettere il piatto nel forno seguendo i consigli della guida di cottura.

Dopo queste operazioni, il forno comincia a riscaldare e l'indicatore di temperatura lampeggia.

Una serie di segnali acustici indica che il forno ha raggiunto la temperatura scelta. Quest'ultima smette di lampeggiare.



Per interrompere la cottura, riposizionare il selettore delle funzioni su 0.



Attenzione

Dopo un ciclo di cottura, la turbina di raffreddamento continua a funzionare per un certo lasso di tempo, al fine di garantire il corretto funzionamento del forno.



Attenzione

Tutti i tipi di cottura devono essere effettuati con la porta del forno chiusa.

IT 2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO

• COTTURA PROGRAMMATA

- Cottura con avviamento immediato e durata programmata

- Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare la temperatura (fig.1).

- Premere il tasto "⌚" fino a far lampeggiare l'indicatore di durata della cottura "⌚".

Il display lampeggia a 0h00 per indicare che è possibile effettuare la regolazione (fig.2).

- Premere il tasto + o - per regolare il tempo desiderato.

Esempio: 30 min di cottura (fig.3).

La registrazione del tempo di cottura è automatica dopo pochi secondi.

Il display della durata non lampeggia più.

Il calcolo del tempo di cottura restante inizia subito dopo la regolazione.

Dopo queste 3 operazioni, il forno comincia a riscaldare:

Una serie di segnali acustici indica che il forno ha raggiunto la temperatura scelta.

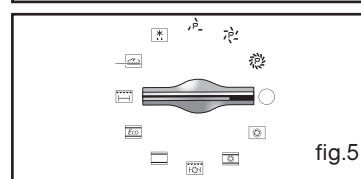
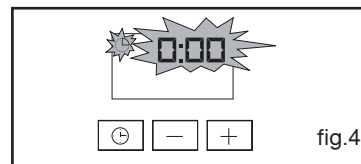
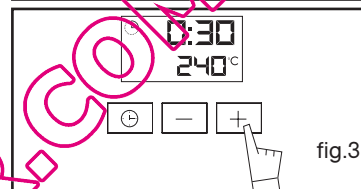
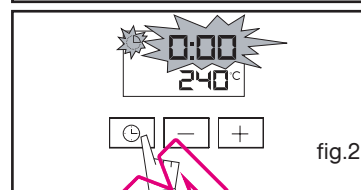
Alla fine della cottura (fine del tempo programmato),

- il forno si spegne,

- l'indicatore di durata della cottura e 0:00 lampeggiano (fig.4).

- una serie di segnali acustici è emessa per qualche minuto. È possibile interrompere questi segnali acustici premendo un tasto qualsiasi.

Il display ritorna all'ora del giorno se il selettore delle funzioni viene posizionato su 0 (fig.5).



2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO**IT****• COTTURA PROGRAMMATA****- Cottura con avviamento differito e ora di fine cottura selezionata**

Procedere come per la cottura programmata.

- Dopo avere regolato la durata della cottura, premere il tasto "⊕" fino a far lampeggiare l'indicatore di fine cottura "⊖".

Il display lampeggia per indicare che è possibile effettuare la regolazione (fig.1).

- Premere il tasto "+ o - per regolare l'ora di fine cottura desiderata.
Esempio: fine della cottura alle ore 13 (fig.2).

La registrazione della fine della cottura è automatica dopo pochi secondi.
Il display di fine cottura non lampeggia più.

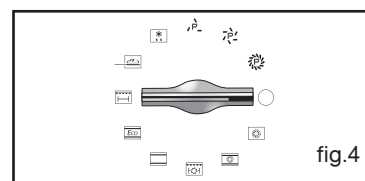
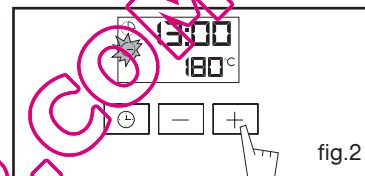
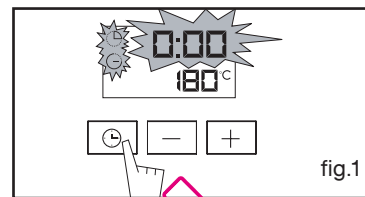
Dopo queste 3 operazioni, l'avviamento del riscaldamento è differito affinché la cottura termini alle ore 13.

Alla fine della cottura (fine del tempo programmato),

- il forno si spegne,
- l'indicatore di durata della cottura e 0:00 lampeggiano (fig.3),
- una serie di segnali acustici è emessa per qualche minuto. E' possibile interrompere questi segnali premendo un tasto qualsiasi.

Il display ritorna all'ora del giorno se il selettore delle funzioni viene posizionato su 0 (fig.4).

La lampadina posta all'interno del forno si accende quando inizia la cottura e si spegne alla fine della cottura.



IT 2 / UTILIZZAZIONE DEL FORNO

• UTILIZZAZIONE DEL TIMER

- Il programmatore del forno può essere usato come timer indipendente per determinare il lasso di tempo durante il quale il forno non funziona.

In tal caso, il display del timer è prioritario rispetto al display dell'ora del giorno.

- Premere il tasto "⌚" (fig.1) fino a far lampeggiare il simbolo del timer.

⌚ → 0.00 e una piccola clessidra lampeggiano.

- Regolare il tempo scelto premendo i tasti + o - (fig.2).

- Premere il tasto "⌚" per confermare o aspettare pochi secondi.

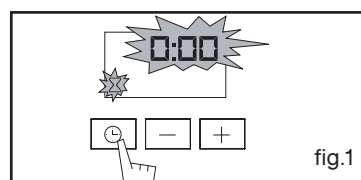


fig.1

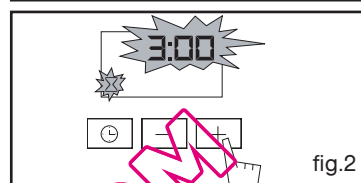


fig.2

Il display smette di lampeggiare dopo pochi secondi e il timer comincia a calcolare il tempo restante in secondi.

Quando il tempo programmato è finito, il timer emette una serie di segnali acustici per avvisare che la cottura è terminata.

E' possibile interrompere questi segnali acustici premendo un tasto qualsiasi.



Attenzione

E' possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

3 / MODALITA' DI COTTURA DEL FORNO**IT***** CALORE UNIFORME**(temperatura consigliata **180°C**/ minima 35°C/ massima 235°C)

- La cottura si effettua mediante il dispositivo di riscaldamento posto in fondo al forno e mediante il dispositivo di ventilazione.
 - Aumento rapido della temperatura: alcune pietanze possono essere messe nel forno freddo.
 - Raccomandata per mantenere tenera la carne bianca, il pesce, le verdure.
- Per cuocere più alimenti, fino a 3 livelli.

**CALORE COMBINATO**(temperatura consigliata **205°C**/ minima 35°C/ massima 275°C)

- La cottura si effettua mediante gli elementi inferiore e superiore e mediante il dispositivo di ventilazione.
- Tre fonti di calore sono associate: calore forte in basso, un po' di calore uniforme e un po' di grill per dorare.
- Raccomandata per le quiche, le torte rustiche, le torte di frutta molto succosa, messe preferibilmente in un piatto di terracotta.

**GRILL PULSE + SPIEDO**(temperatura consigliata **200°C**/ minima 180°C/ massima 230°C)

- La cottura si effettua, alternativamente, mediante l'elemento superiore e il dispositivo di ventilazione.
- Non serve il pre-riscaldamento. Il pollame e gli arrosti sono saporiti e croccanti su tutta la loro superficie.
- Lo spiedo continua a funzionare fino all'apertura della porta.
- Mettere la leccarda nella scanalatura più bassa.
- Raccomandata per il pollame e gli arrosti allo spiedo, per cuocere a fuoco vivo e in profondità il cosciotto d'agnello e le costate di manzo, per mantenere tenere le grosse fette di pesce.

**CLASSICA**(temperatura consigliata **240°C**/ minima 35°C/ massima 275°C)

- La cottura si effettua mediante l'elemento inferiore e superiore.
 - Dopo il pre-riscaldamento, è possibile cuocere praticamente tutti i tipi di pietanze.
- Raccomandata per mantenere tenera la carne bianca, il pesce, le verdure.

*** ECONOMICA**(temperatura consigliata **200°C**/ minima 35°C/ massima 275°C)

- La cottura si effettua mediante gli elementi inferiore e superiore.
- Questa posizione permette di risparmiare energia senza influire sulla qualità della cottura.
- La cottura ECONOMICA viene usata nel rispetto dell'etichettatura energetica.
- Tutti i tipi di cottura sono realizzati **senza pre-riscaldamento**.

** Modalità usata(e) nel rispetto dell'etichetta energetica, conformemente alla norma europea EN 50304 e secondo la direttiva europea 2002/40/CE.*

IT 3 / MODALITA' DI COTTURA DEL FORNO



GRILL FORTE + SPIEDO

(posizione consigliata **4** - minima 1 - massima 4)

- La cottura si effettua mediante l'elemento superiore.
- Il grill forte copre tutta la superficie della griglia.
- Raccomandata per grigliare le costolette, le salsicce, le fette di pane, i gamberoni.



PANE

(temperatura consigliata **205°C**/ minima 35°C/ massima 275°C)




- Tipo di cottura consigliata per cuocere il pane.
- Dopo il pre-riscaldamento, mettere la pasta del pane nella teglia per i dolci, nella seconda scanalatura.
- Non dimenticare di mettere un tegamino pieno d'acqua sulla suola del forno per ottenere una crosta dorata e croccante.

QUELFOUR.COM

4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO**IT****• EFFETTUARE UNA PIROLISI****• Pirolisi immediata**


- Togliere tutte le teglie dal forno ed eliminare lo sporco e le incrostazioni.
- Controllare che sul programmatore appaia l'ora del giorno e che quest'ultima non lampeggi (fig.1).



E' possibile scegliere 3 durate di pirolisi:

-  pirolisi di 1 ora e 30 min.
-  pirolisi di 1 ora e 45 min.
-  pirolisi di 2 ore.

- Girare il selettore delle funzioni e posizionarlo sul tipo di pirolisi desiderato.

Esempio: 1 ora e 45 min (fig.2).

All'inizio della pirolisi, il simbolo  appare sul programmatore insieme alla durata del ciclo di pirolisi (fig.3).

Il simbolo  appare sul programmatore e indica che la porta è chiusa. Alla fine della pirolisi, 0:00 lampeggia insieme al simbolo  (fig.4).

Per visualizzare di nuovo l'ora, girare il selettore delle funzioni e posizionarlo su Stop (fig.5).

- Quando il forno è freddo, usare un panno umido per eliminare la cenere bianca. Il forno è pulito e di nuovo utilizzabile per realizzare la cottura desiderata.

N.B.: La temperatura della pulizia non può essere modificata. Durante il ciclo di pirolisi, la lampadina è spenta. Se il forno non è pulito dopo una pirolisi, significa che avete aspettato troppo tempo. Ripetere l'operazione.

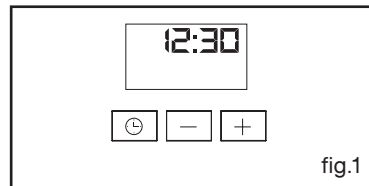


fig.1

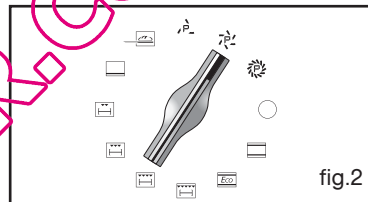


fig.2

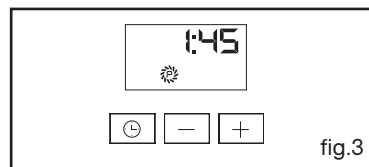


fig.3

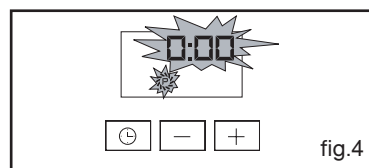


fig.4

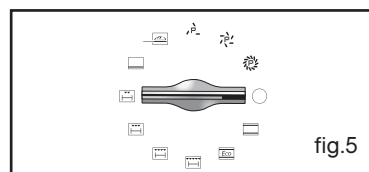


fig.5


IT 4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

• EFFETTUARE UNA PIROLISI

• Pirolisi differita

- Seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Pirolisi immediata", poi:

- Girare il selettore delle funzioni posizionandolo sul tipo di pirolisi desiderato.

- Premere il tasto .

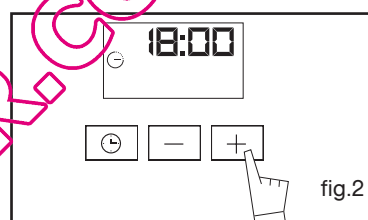
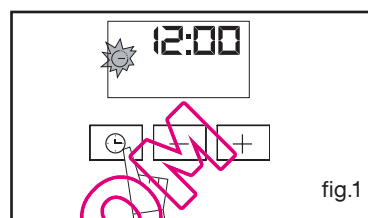
Il simbolo di fine cottura lampeggia per indicare che è possibile effettuare la regolazione (fig.1).

- Premere il tasto + o - per regolare l'ora desiderata di fine cottura (fig.2).

Esempio: fine della cottura alle ore 18.

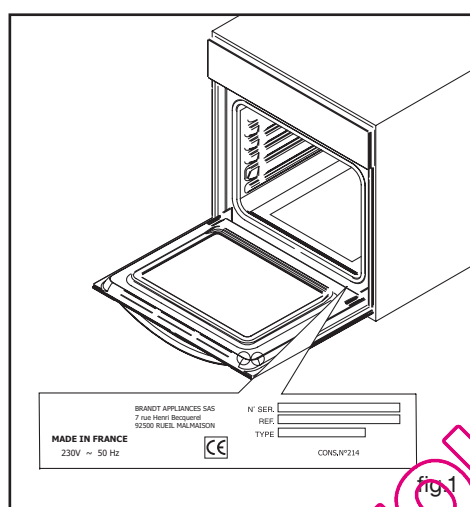
- Dopo queste operazioni, l'avviamento della pirolisi è differito affinché quest'ultima termini alle ore 18.

Quando la pirolisi è terminata, riposizionare il selettore delle funzioni su Stop.



5 / SERVIZIO POST VENDITA**IT****• INTERVENTI**

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da un professionista qualificato, depositario del marchio. Al momento della richiesta, comunicare tutte le referenze del forno (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni si trovano sulla targhetta delle caratteristiche (fig. 1).

**PEZZI D'ORIGINE**

In occasione di un intervento di manutenzione, chiedere che vengano usati esclusivamente **pezzi certificati d'origine**.



* Servizio fornito da Brandt Customer Services, società per azioni semplificata con capitale di 2.500.000 euro
5/7, avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - società per azioni semplificata con capitale di 10.000.000 di euro RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich

- FR 02** *Geachte Klant,*
- CS 16** *U hebt net een oven van **DE DIETRICH** aangekocht, wij willen u hier graag voor bedanken.*
- DA 30** *Onze onderzoeksteams hebben voor u deze nieuwe generatie apparaten ontworpen die uitzonderlijk is door de kwaliteit, de vormgeving, de functies en de technologische vooruitgang. Hierdoor zijn het unieke producten die getuigen van onze knowhow.*
- DE 44**
- EN 58** *Uw nieuwe oven **DE DIETRICH** past harmonieus in uw keuken en combineert optimale kookprestaties en gebruiksgemak. Wij wilden u een voortreffelijk product bieden.*
- ES 72** *In het gamma van producten **DE DIETRICH** vindt u ook een ruime keuze aan fornuizen, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe oven van **DE DIETRICH** kunnen worden gecombineerd.*
- IT 86**
- NL 100**
- PT 114** *Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren (gegevens achter in dit boekje).*

Bezoek ook onze site:

www.dedietrich-electromanager.com waar u de laatste nieuwigheden en alle nodige en bijkomende informatie vindt.

DE DIETRICH
De nieuwe waardeobjecten

www.dedietrich-electromanager.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.



Belangrijk:

Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

INHOUD

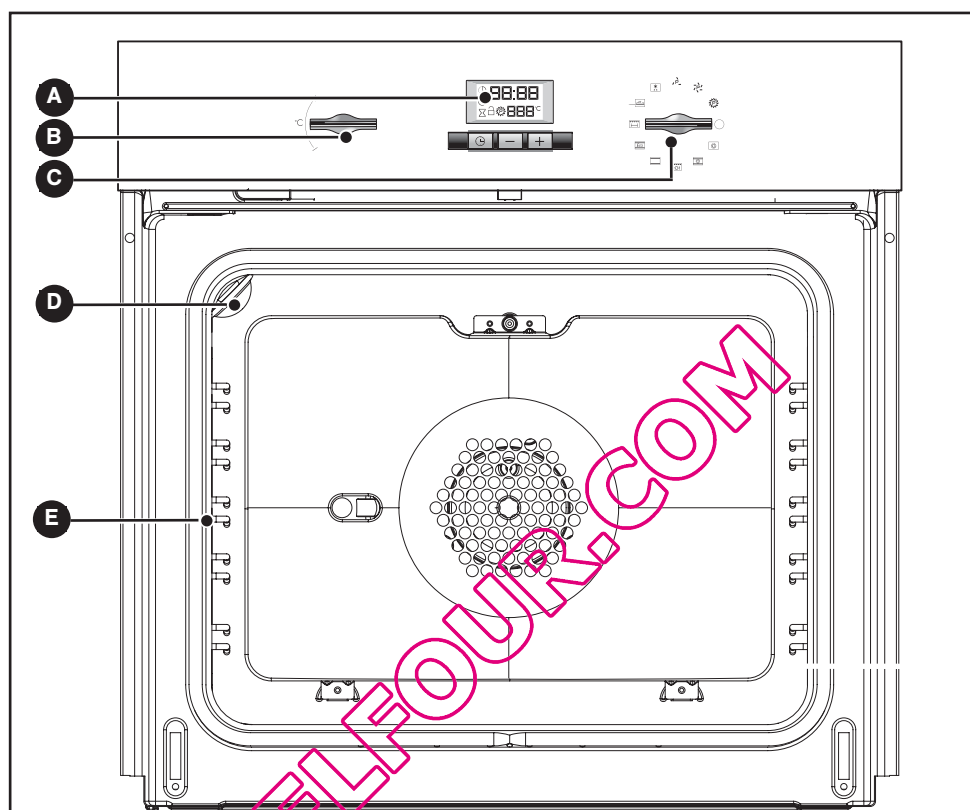
NL

1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Voorstelling van de oven	102
• Accessoires	102
• Voorstelling van de programmaschakelaar	103
2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Gebruik van de programmaschakelaar	
◦ Instellen van de tijd	104
◦ Onmiddellijk bakken	105
• Geprogrammeerd bakken	
◦ Onmiddellijke start	106
◦ Uitgestelde start	107
• Gebruik van de functie schakelklok	108
3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN	109
4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE OVEN	111
5 / SERVICEDIENST	
• Ingrepen	113

QUELFOUR.COM

NL 1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

• VOORSTELLING VAN DE OVEN



- | | | | |
|----------|---------------------|----------|--------------|
| A | Programmaschakelaar | D | Lamp |
| B | Temperatuurnop | E | Draadrichels |
| C | Keuzeknop | | |

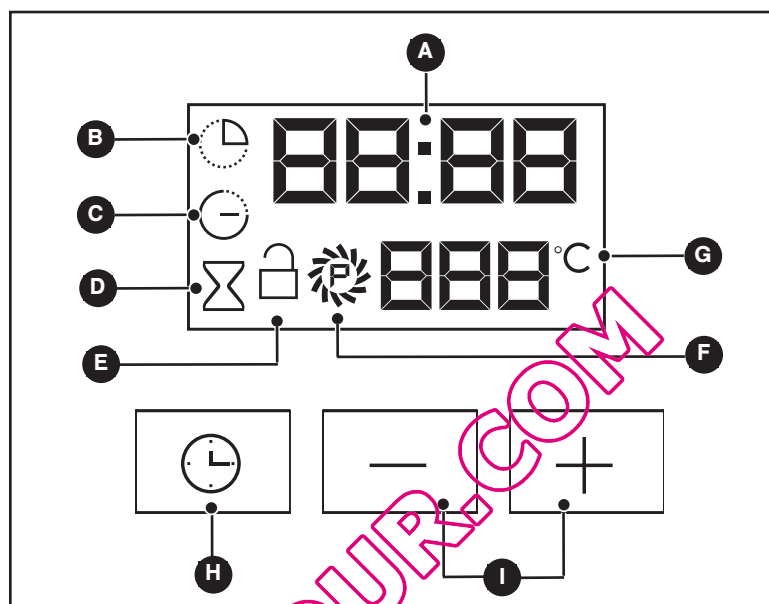
• Accessoires

Uw apparaat is uitgerust met twee roosters met kantelbeveiligingen en handgreep, een rooster met handgrepen voor platen 45 mm, een gebakplaat Lissium en een plaat 45 mm.

1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

NL

• VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR



A Weergave van de tijd en de baktijden

B Indicator van de bakduur

C Weergave einde bakduur

D Indicator schakelklok

E Indicator vergrendeling

F Indicator reiniging

G Weergave van de temperatuur

H Selectietoets (duren en tijden)

I Toetsen voor tijdstellingen

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• GEBRUIK VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR

• Instellen van de tijd

- Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert op 12:00 (fig.1).

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig.2).

Bijvoorbeeld: 12U30

Druk op de toets "⌚" om de tijd te bevestigen.

De weergave knippert niet meer.

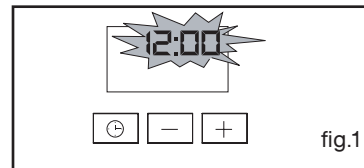


fig.1

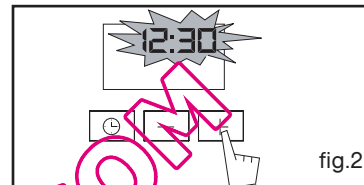


fig.2

- De tijd weer instellen

De selectieknop moet op de stand 0 staan (fig.1).

Druk enkele seconden op de toets "⌚" tot de display begint te knipperen (fig.2) daarna loslaten. Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en 1 (fig.3).

Druk op de toets "⌚" om de tijd te bevestigen (fig.4).

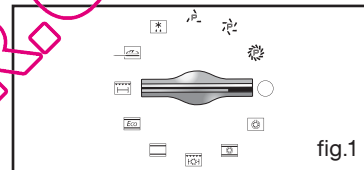


fig.1

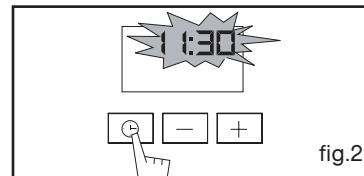


fig.2

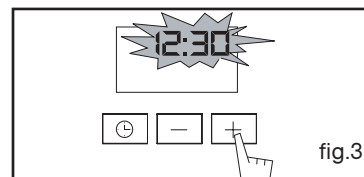


fig.3

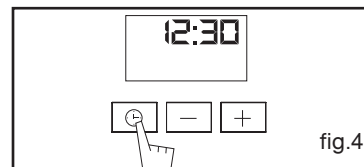


fig.4

⚠ Let op
Indien niet bevestigd wordt met de toets "⌚", wordt de bakdur automatisch na enkele seconden geregistreerd.

2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT**NL****• Onmiddellijk bakken**

– De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven.

Deze mag niet knipperen (fig.1).

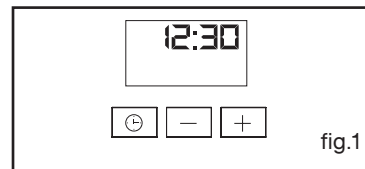


fig.1

Draai de keuzetoets op de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand  (fig.2).

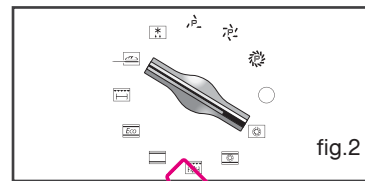


fig.2

Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor deze bakwijze.

U kunt de temperatuur echter aanpassen door de keuzeknop van de temperatuur naar + of - te draaien (fig.3).

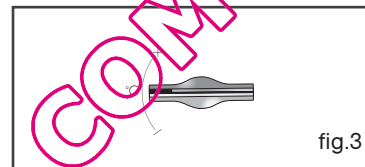


fig.3

Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw kookgids.

Na deze instellingen begint de oven te verwarmen en de temperatuurweergave knippert.

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks piepjes. Deze houdt op met knipperen.

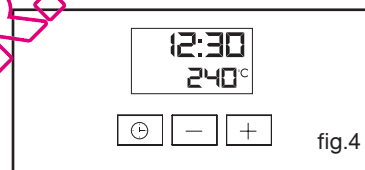


fig.4

Om het bakken te stoppen, zet u de keuzeknop weer op 0.

**Let op**

Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

**Let op**

Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

- Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde duur

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan (fig.1).

- Druk op toets "⌚" tot het symbool van de bakduur gaat knippen "⌚".

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is (fig.2).

- Druk op de toets + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Bijvoorbeeld: bakduur 30 min. (fig.3).

De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd.

De weergave knippert niet meer.

Het aftellen van de duur begint onmiddellijk na het instellen.

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks piepjes.

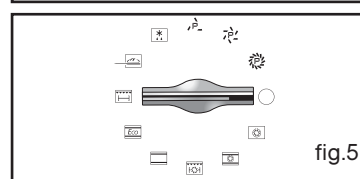
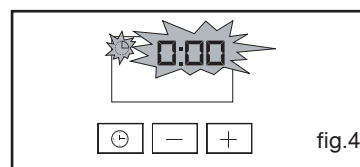
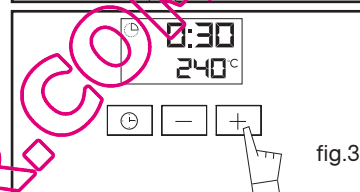
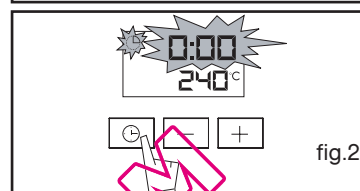
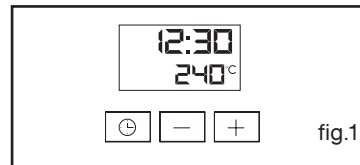
Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven,

- de indicator van de bakduur en 0:00 knippen (fig.4),

- u hoort een reeks piepjes gedurende enkele minuten. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

De weergave schakelt terug over op de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.5).

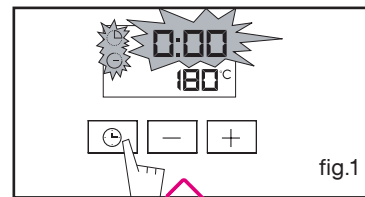


2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT**NL****• GEPROGRAMMEERD BAKKEN****- Uitgesteld bakken (instelling van eindtijd)**

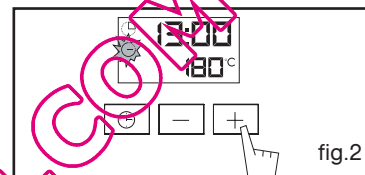
Volg de aanwijzingen bij bakcyclus instellen.

- Na instelling van de bakduur, druk op de toets "⌚" tot de indicator van het einde van de bakduur knippert "⌚".

De weergave knippert om aan te geven dat instellen dan mogelijk is (fig.1).



- Druk op de toets + of - om de gewenste eindtijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: einde bakduur om 13u (fig.2).

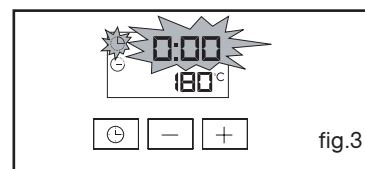


Na enkele seconden registreert de oven automatisch de instelling.

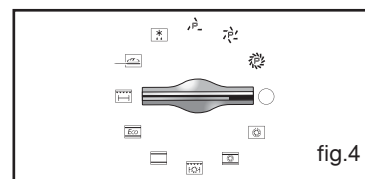
De weergave van het einde van de bakduur knippert niet meer.

Na deze instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u00

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),
- stopt de oven,
- de indicator van de bakduur en 0:00 knipperen (fig.3).
- u hoort een reeks piepjes gedurende enkele minuten. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.



De weergave schakelt terug over op de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.4).



De ovenruimte wordt verlicht van bij de start van de baktijd en gaat op het einde van het bakken uit.

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• GEBRUIK VAN DE FUNCTIE SCHAKELKLOK

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

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

- Druk op de toets "⌚" (fig.1) tot het symbool van de schakelklok knippert.

⌚ → 0:00 en een kleine zandloper knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of

- te drukken (fig.2).

- Druk op de toets "⌚" om te bevestigen of enkele seconden wachten.

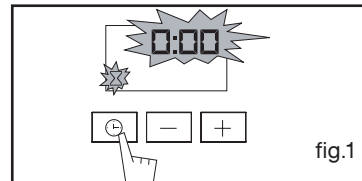


fig.1

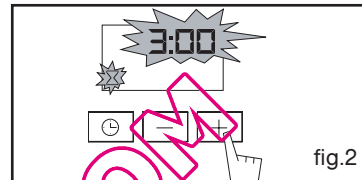


fig.2

De display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.

Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks piepjes van de schakelklok om u te waarschuwen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.



Let op

U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN**NL****HETELUCHT**(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- Het bakken gebeurt met een verwarmingselement dat zich achter in de oven bevindt en door de schroef voor de luchtvermenging.
- Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen om blank vlees, vis en groenten zacht te houden. Om tot 3 gerechten samen te bereiden.

**COMBINATIEWARMTE**(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en met de luchtvermengingsschroef.
- Drie gezamenlijke warmtebronnen: veel warmte onder, een beetje hetelucht en een lage grillstand om bruin te bakken.
- Aanbevolen voor quiches, taarten, taarten met saphoudende vruchten, bij voorkeur in een aardewerken schotel.

**GRILL HETELUCHT + DRAAISPIJT**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de schroef voor de luchtvermenging.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebraad blijven sappig en krokant.
- Het draaispijt blijft draaien tot u de ovendeur opent.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle gevogelte of vlees op het draaispijt, voor het aanbraden en doorbakken van lamsbout en runderrib. Om stukken vis zacht te houden.

**TRADITIONEEL**(aanbevolen temperatuur **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het bovenste en onderste verwarmingselement van de oven.
- Na de voorverwarming kunnen de meeste gerechten bereid worden, aanbevolen om blank vlees, vis en groenten zacht te houden.

**ECO**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement.
- In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden.
- De ECO stand wordt gebruikt voor de energielabeling.
- Alle bereidingen gebeuren **zonder voorverwarming**.

* Bakwijzen waarnaar verwezen wordt in het energielabel overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.

NL 3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN



STERKE GRILL + DRAAISPIT

(aanbevolen positie 4 mini 1 - maxi 4)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement van de oven.
- De sterke grill bedekt het gehele oppervlakte van het rooster.
- Aanbevolen voor het roosteren van karbonade, worstjes, plakjes brood, gamba's rechtstreeks op het rooster.



BROOD

(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)


- Aanbevolen bakwijze voor het bakken van brood.
- Na het voorverwarmen, de bol brooddeeg op de gebakplaat leggen - 2de richel.
- Plaats een schaalje met water op de bodem van de oven om een knapperig en goudbruin korstje te krijgen.


QUELFOUR.COM


4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE OVEN**NL****• EEN PYROLYSE UITVOEREN****• Onmiddellijke pyrolyse**

- Verwijder alle oventoebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.
- Op de programmaschakelaar moet de tijd vermeld staan, deze mag niet knipperen (fig.1).

U kunt 3 cyclusduren voor de pyrolyse selecteren:


 pyrolyseduur 1 uur 30


 pyrolyseduur 1 uur 45

 pyrolyseduur 2 uur

- Draai de keuzeknop in de gewenste pyrolysestand.

Bijvoorbeeld: 1 uur 45 (fig.2).

Bij de start van de pyrolyse, verschijnt het symbool  in de programmaschakelaar en de duur van de pyrolysecyclus (fig.3).

Het symbool  verschijnt in de programmaschakelaar om aan te duiden dat de deur vergrendeld is.

Na de pyrolyse, knipperen 0:00 en het symbool  (fig.4).

Om de tijd opnieuw weer te geven, draai de keuzeknop in de stopstand (fig.5).

- Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op. De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.

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

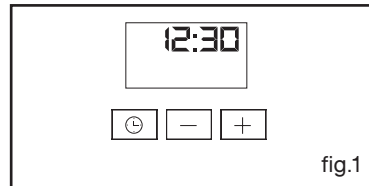


fig.1

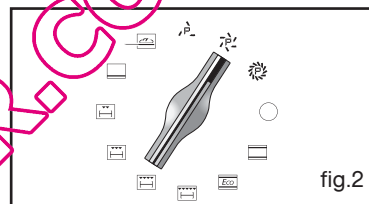


fig.2

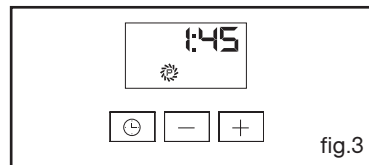


fig.3

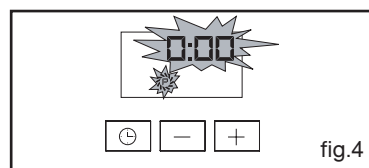


fig.4

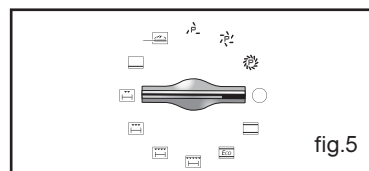


fig.5


NL 4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE OVEN

• EEN PYROLYSE UITVOEREN

• *Uitgestelde pyrolyse*

- Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Onmiddellijke pyrolyse" en vervolgens:

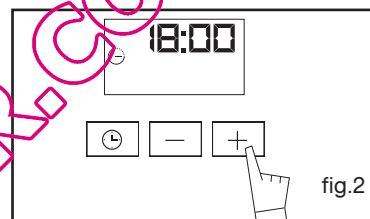
- Draai de keuzeknop in de gewenste pyrolysestand.

- Druk op de toets .
Het symbool van einde baktijd knippert om aan te geven dat u dan kunt instellen (fig.1).

- Druk op de toets + of - om de gewenste eindtijd in te stellen (fig.2).

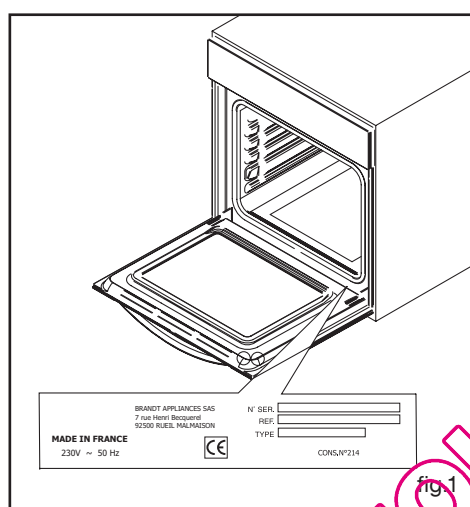
Bijvoorbeeld: einde reinigingstijd 18 uur.

- Na deze handelingen is de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze is afgelopen is om 18 uur.
Als de pyrolyse klaar is, zet u de keuzeknop weer op 0.



5 / SERVICEDIENST**NL****•INGREPEN**

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (fig.1).

**OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN**

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



* Service geleverd door Brandt Customer Services, vennootschap op aandelen met kapitaal van 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - vennootschap op aandelen met kapitaal van 10.000.000 euro RCS Nanterre 440.302.347.

De Dietrich

- FR 02** Estimado(a) Cliente,
- CS 16** Acabou de adquirir um forno **DE DIETRICH** e estamos-lhe gratos por isso.
- DA 30** As nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.
- DE 44**
- EN 58** O seu novo forno **DE DIETRICH** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.
- ES 72** Na gama de produtos **DE DIETRICH**, encontrará igualmente uma vasta gama de fogões, placa de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno **DE DIETRICH**.
- IT 86**
- NL 100**
- PT 114** No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

Também pode contactar-nos através do nosso sítio:

www.dedietrich-electromenager.com onde poderá tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações e obter informações de carácter útil e complementar.

A Marca **DE DIETRICH**
Novos objectos de valor

www.dedietrich-electromenager.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

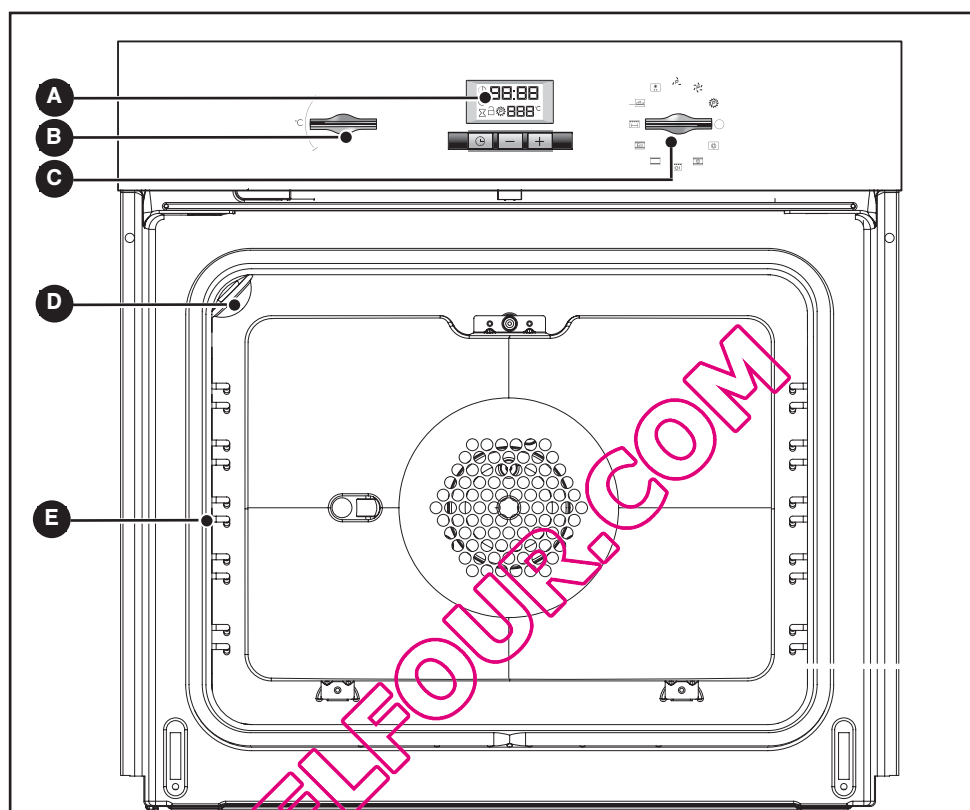
ÍNDICE**PT**

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	116
• Acessórios _____	116
• Apresentação do programador _____	117
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Utilização do programador	
◦ Como acertar a hora _____	118
◦ Cozedura imediata _____	119
• Cozedura programada	
◦ Início imediato _____	120
◦ Início diferido _____	121
• Utilização da função temporizador _____	122
3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	123
4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO _____	125
5 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	127

QUELFOUR.COM

PT 1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



- | | | | |
|----------|-------------------------|----------|--------------|
| A | Programador | D | Lâmpada |
| B | Selector da temperatura | E | Encaixes fio |
| C | Selector de funções | | |

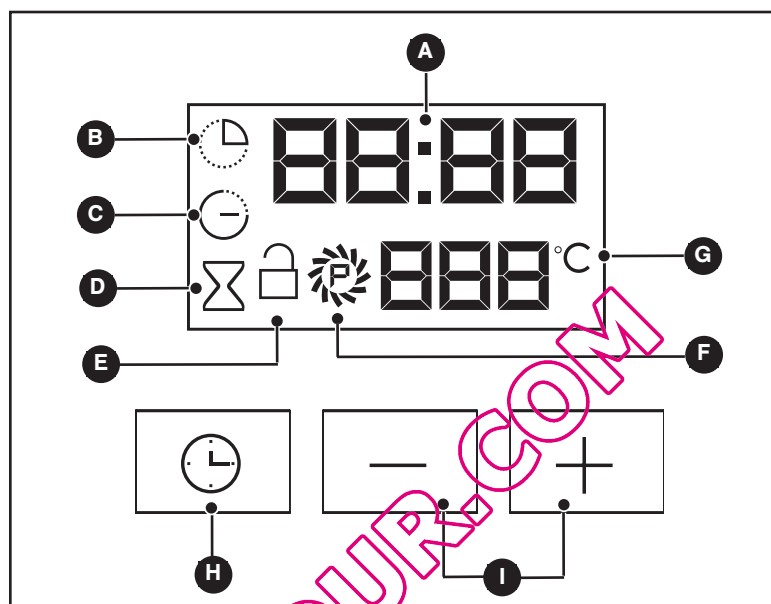
• Acessórios

O aparelho está equipado com duas grelhas de segurança com pega, uma grelha com pegas para prato de 45 mm, um tabuleiro para pastelaria Lissium e um tabuleiro de 45 mm.

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



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

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

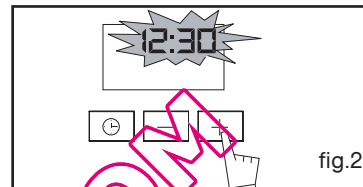
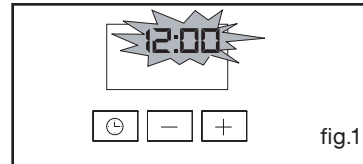
- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00 (fig.1).

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, premir continuamente o botão) (fig.2).

Exemplo: 12H30

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



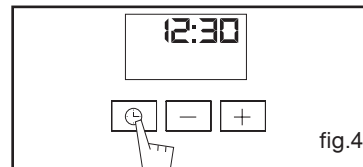
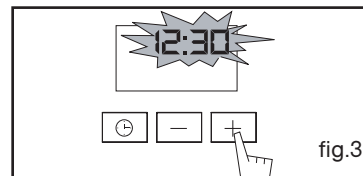
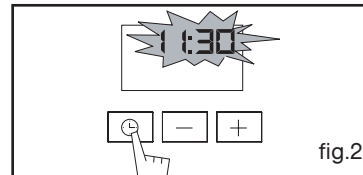
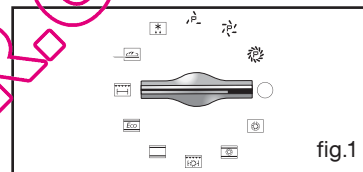
- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (fig.1).

Prima o botão “⌚” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (fig.2), depois solte. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com os botões + e - (fig.3).

Prima o botão “⌚” para validar (fig.4).

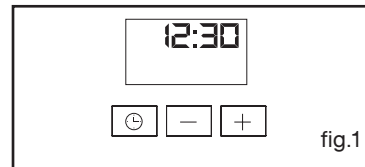


⚠ Atenção!
Se não houver uma validação através do botão “⌚”, a memorização é automática após alguns de segundos.

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO**PT****• Cozedura imediata**

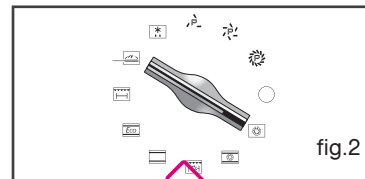
– O programador deve apenas apresentar a hora.

Esta não deve estar a piscar (fig.1).



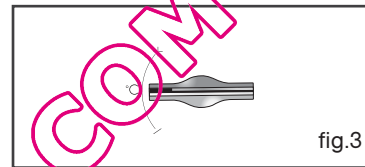
Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição  (fig.2).



O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para este tipo de cozedura.

É, no entanto, possível regular a temperatura accionando o botão de selecção da temperatura para + ou - (fig.3).

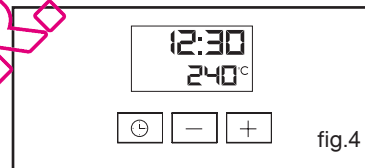


Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

Após estas operações, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

É emitida uma série de bips sonoros quando o forno atinge a temperatura escolhida.

Esta deixa de piscar.



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

**Atenção!**

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.

**Atenção!**

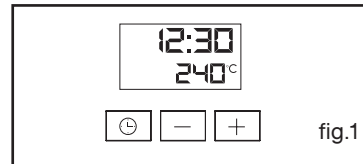
Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

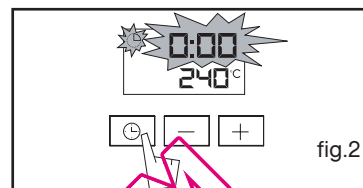
• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (fig.1).



- Prima o botão "⌚" até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar "⌚".



O visor pisca em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.2).

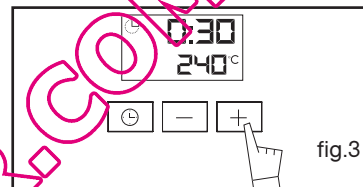
- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 30 minutos de cozedura (fig.3).

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

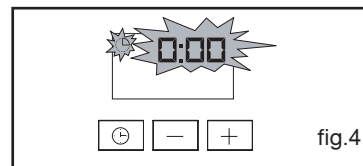
O visor da hora deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após a regulação.



Após estas 3 operações, o forno aquece:

É emitida uma série de bips sonoros quando o forno atinge a temperatura escolhida.

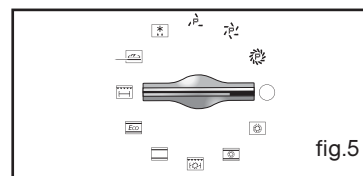


Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.4),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. Para parar definitivamente os bips sonoros, prima qualquer botão.



O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (fig.5).

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora de fim escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima o botão “⌚” até que o indicador de fim de cozedura esteja a piscar “⌚”.

O visor pisca para indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima o botão + ou - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.
Exemplo: fim de cozedura às 13h (fig.2).

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos.
A indicação do fim da cozedura deixa de piscar.

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

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,
- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3),
- são emitidos vários sons durante alguns minutos. Para parar definitivamente os bips sonoros, prima qualquer botão.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (fig.4).

O interior do forno é iluminado desde do início da cozedura e apaga-se no fim da mesma.

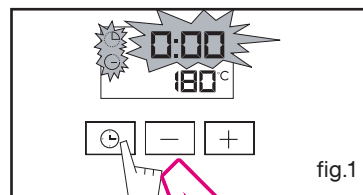


fig.1

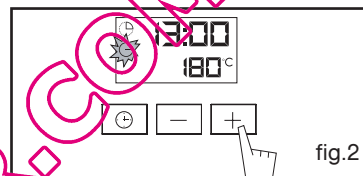


fig.2

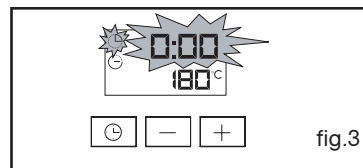


fig.3

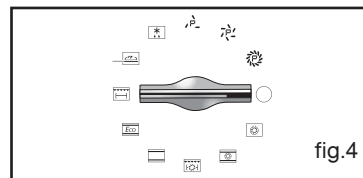


fig.4

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO**• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR**

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

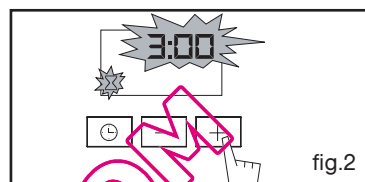
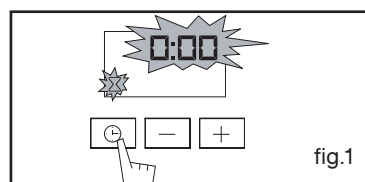
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação à indicação da hora.

- Prima o botão "⌚" (fig.1) até que o símbolo do temporizador pisque.

⌚ → 0.00 e uma pequena ampulheta piscam.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (fig.2).

- Prima o botão "⌚" para validar ou aguarde alguns segundos.



O visor pára de piscar após alguns segundos e o temporizador, coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.






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

Para parar os bips sonoros, prima qualquer botão.

**Atenção!**

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

3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO**PT**

- *  **CALOR VENTILADO**
(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 235°C)
- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento situado no fundo do forno e pela ventoinha de ventilação de ar.
 - Aumento rápido da temperatura: alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
-  **CALOR COMBINADO**
(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
 - Três fontes de calor associadas: muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
 - Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.
-  **GRELHADOR COM AR QUENTE + ESPETO ROTATIVO**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)
- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
 - Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
 - O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
 - Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
 - Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.
-  **TRADICIONAL**
(temperatura recomendada **240°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento inferior e superior.
 - Após um pré-aquecimento, cozerá a maioria dos pratos, recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- *  **ECO**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é feita através dos elementos inferiores e superiores.
 - Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
 - A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
 - Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

PT 3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO



GRELHADOR FORTE + ESPETO ROTATIVO

(posição recomendada 4 mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- O grelhador forte cobre toda a superfície da grelha.
- É recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.



PÃO

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

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

QUELFOUR.COM

4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO**PT****• EFECTUAR UMA PIRÓLISE****• Pirólise imediata**

- Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.
 - Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora actual e que não esteja a piscar (fig.1).

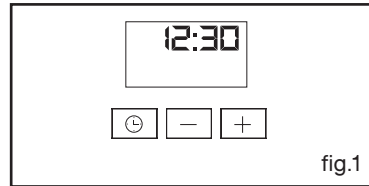






fig.1

Pode escolher entre 3 durações de ciclo de pirólise:

-  Duração de pirólise de 1 hora 30.
-  Duração de pirólise de 1 hora 45.
-  Duração de pirólise de 2 horas.

- Rode o selector de funções para a posição de pirólise pretendida.

Exemplo: 1 hora 45 (fig.2).

Quando começa a pirólise, é apresentado o símbolo  no programador bem como a duração do ciclo de pirólise (fig.3).

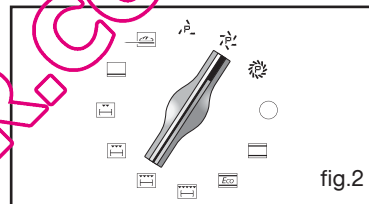




fig.2

É apresentado o símbolo  no programador para indicar que a porta está bloqueada.
 No fim da pirólise, 0:00 pisca bem como o símbolo  (fig.4).

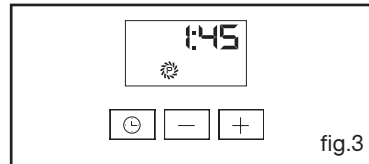


fig.3

Para repor a indicação da hora, rode o selector de funções para a posição de paragem (fig.5).

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

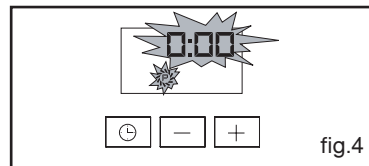


fig.4

Notas: não é possível modificar a temperatura de limpeza. Durante o ciclo da pirólise, a luz está desligada. Se o seu forno não estiver limpo após uma pirólise, é porque terá esperado demasiado tempo. Proceda novamente à operação.

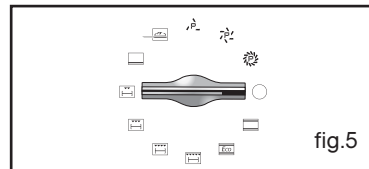


fig.5


PT 4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

• EFECTUAR UMA PIRÓLISE

• Pirólise diferida

- Siga as instruções descritas no parágrafo "Pirólise imediata", depois:

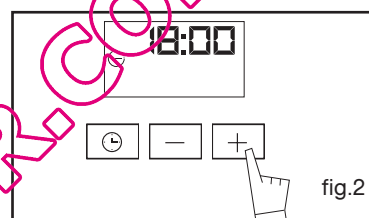
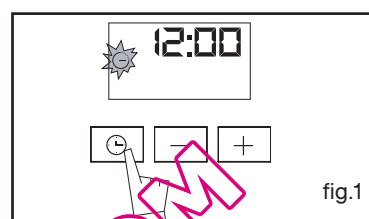
- Rode o selector de funções para a posição de pirólise pretendida.

- Prima o botão .
O símbolo de fim de cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível (fig.1).

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

Exemplo: fim de limpeza às 18 horas.

- Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18 horas.
Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de funções em paragem.



5 / SERVIÇO PÓS-VENDA**PT****• INTERVENÇÕES**

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado representante da marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (fig.1).

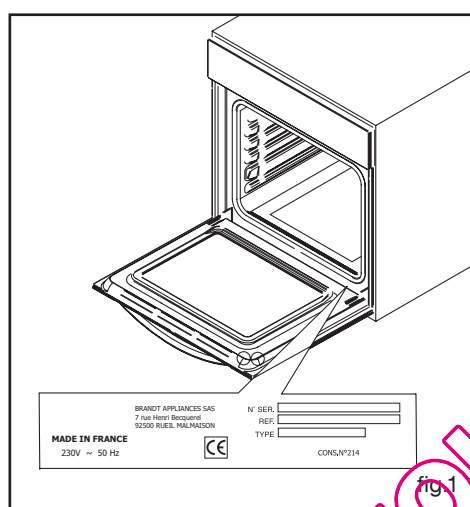


fig.1

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.



* Serviço fornecido por Brandt Customer Services, sociedade por acções simplificada com um capital social de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - sociedade por acções simplificada com um capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

QUELFOUR.COM

Translation / DTP by Technicis SAS - Boulogne-Billancourt - France

DOP705*

99641611 03/07