

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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUEL FOUR.COM

**De Dietrich** 



*Chère Cliente, cher Client,*

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

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

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

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

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

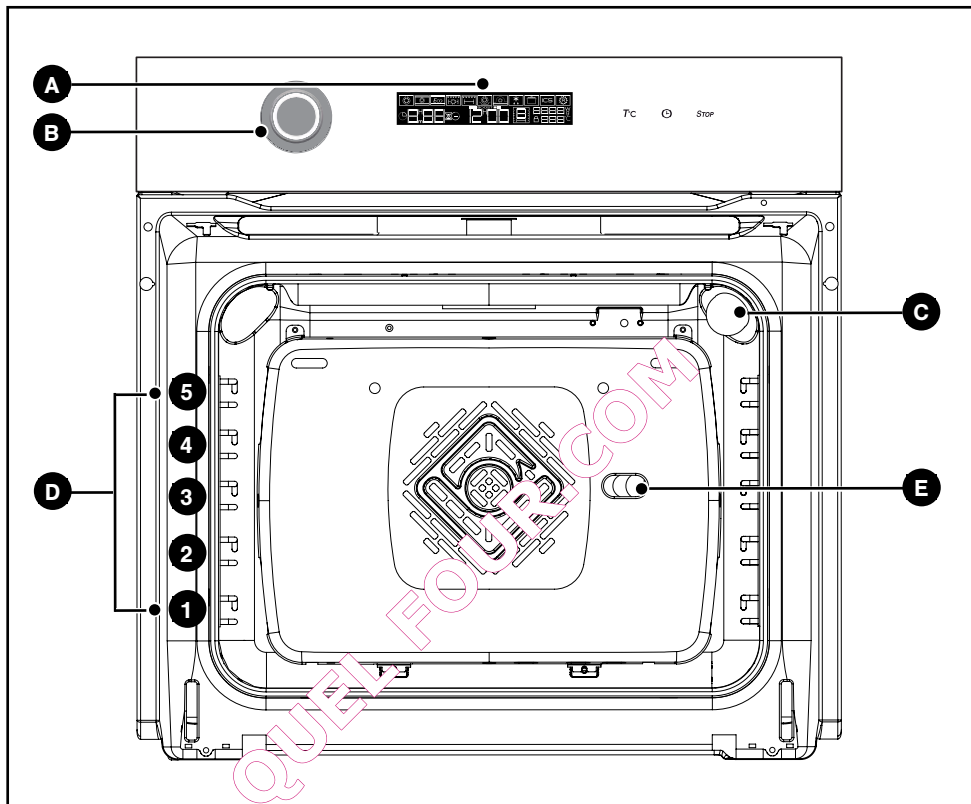
*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

## **De Dietrich**

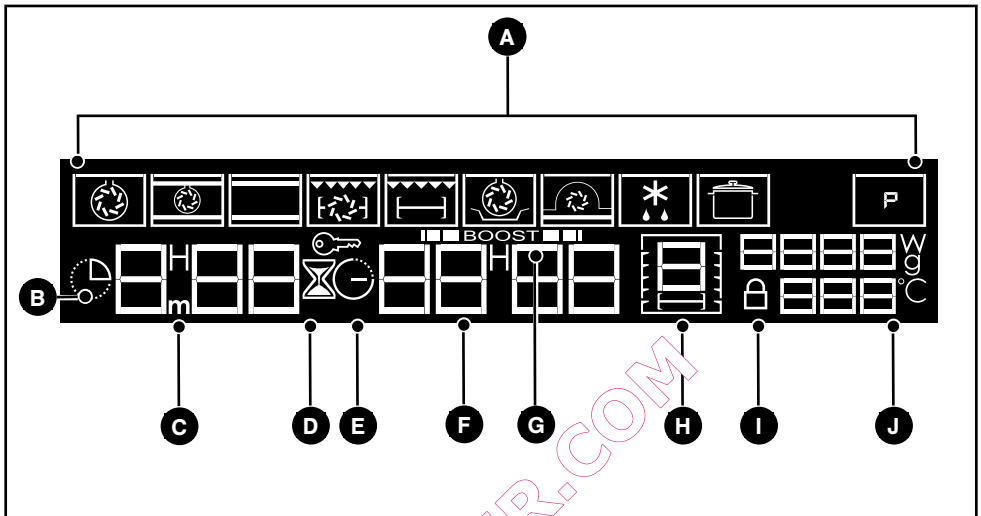
*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.  
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	6
◦ Cuisson immédiate _____	7
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat _____	8
◦ Départ différé _____	9
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
• Personnalisation de la température préconisée _____	10
• Verrouillage des commandes _____	11
• Mode veille _____	11
• Réglage du contraste _____	12
• Mode démo _____	13
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	14
4/ GUIDES DES FONCTIONS BASSE TEMPERATURE _____	16
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	17
6 / SERVICE APRES-VENTE _____	
• Interventions _____	19
• Relations consommateurs _____	19

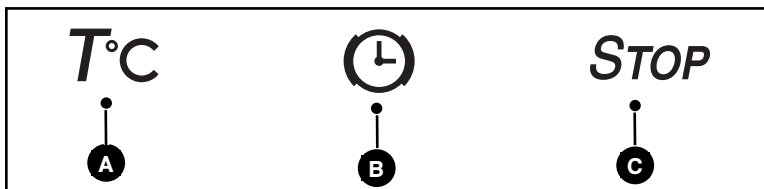
**• PRESENTATION DE VOTRE FOUR****A** Programmeur**B** Manette de commandes**C** Lampe**D** Gradins fil**E** Trou pour tournebroche



## • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur de durées de cuisson
- C** Affichage durée de cuisson, minuterie
- D** Indicateur de minutes
- E** Indicateur fin de cuisson
- F** Affichage de l'horloge
- G** Indicateur de montée en température
- H** Indicateur de gradins
- I** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- J** Affichage de la température du four



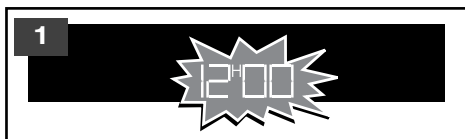
- A** Touche de réglage de température
- B** Touche de réglage de temps, durée, fin de cuisson et minuterie
- C** Touche arrêt

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Comment régler l'heure

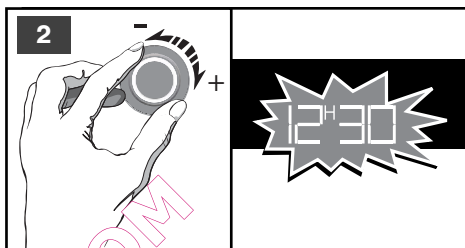
- 1** - A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00.

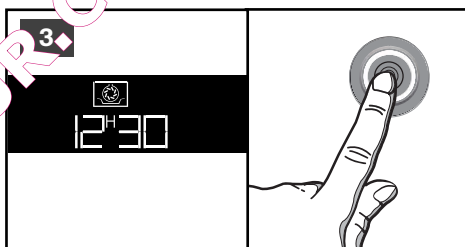


- 2** - Réglez l'heure à l'aide de la manette.


Exemple : 12H30.



- 3** - Appuyez sur la manette pour valider. L'affichage ne clignote plus.

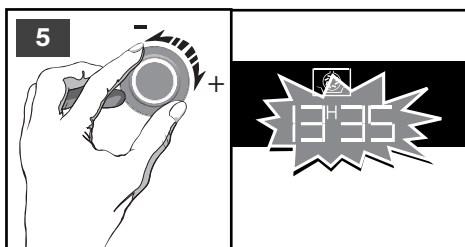


### - Pour modifier l'heure de l'horloge

- 4** - Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez. Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

- 5** - Ajustez le réglage de l'heure avec la manette.

Appuyez sur la manette pour valider.




**⚠ Attention**  
S'il n'y a pas de validation l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Cuisson immédiate

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

**1** - Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

**2** - Exemple:  → Température de pré-cuisson 180°C.

**3** - Validez d'un simple appui sur la manette.


### - Modifier la température de cuisson


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

**1** - Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche *Tc*.

**2** - La température clignote dans l'afficheur.

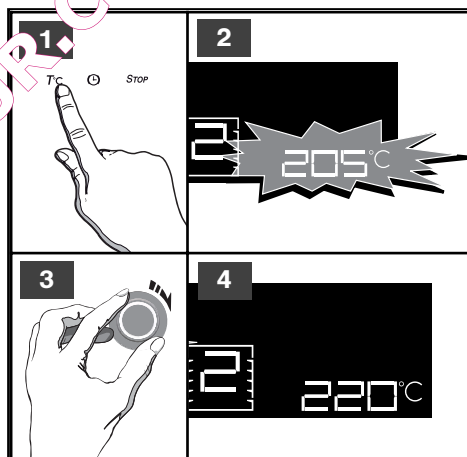
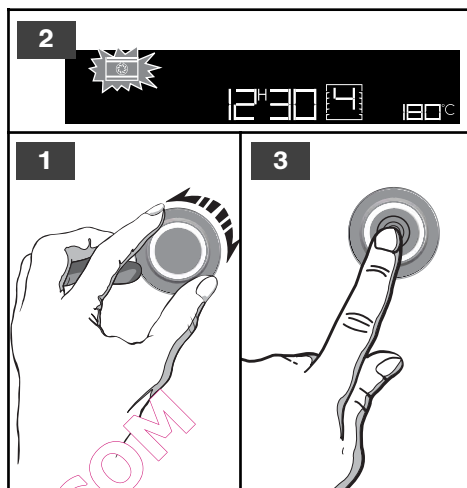
**3** - Ajustez la température à l'aide de la manette.

**4** - Exemple:  → ajustée à 220°C.  
- Validez en appuyant sur la manette.

**5** - L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche *STOP*.

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



### Remarques :


**A tout moment il est possible de suspendre la cuisson en appuyant sur la touche STOP, un simple appui sur la manette relance la cuisson.**

## • CUISSON PROGRAMMÉE

### – Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).


**1** - Appuyez sur la touche .

**2** - L'affichage clignote à  pour indiquer que le réglage est alors possible.

**3** - Al'aide de la manette reglez la durée de cuisson.

**4** -Exemple: 30 min de cuisson.

Appuyez sur la manette pour valider.


**5** - Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage. L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four. L'affichage de la durée clignote plus.

Après ces 5 actions, le four chauffe :

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

**6** - En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

-  clignotent.

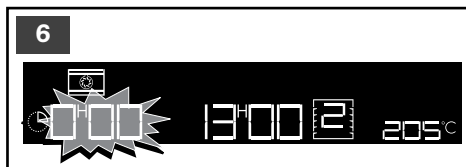
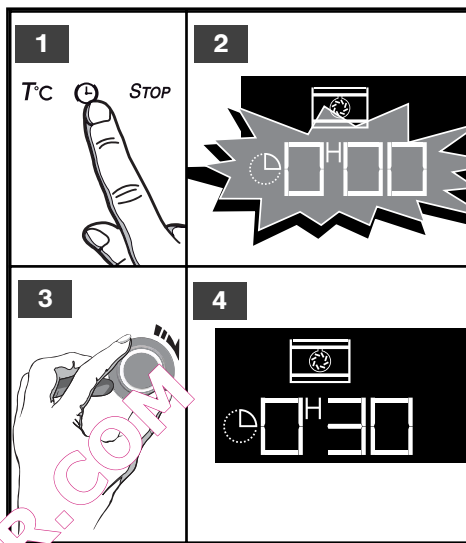
- une série de bips sont émis durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



### Attention

**Toutes les cuissons se font porte fermée.**


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



## • CUISSON PROGRAMMEE

### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

**1** - Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

**2** - L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

**3** - Tournez la manette pour régler l'heure de fin de cuisson.

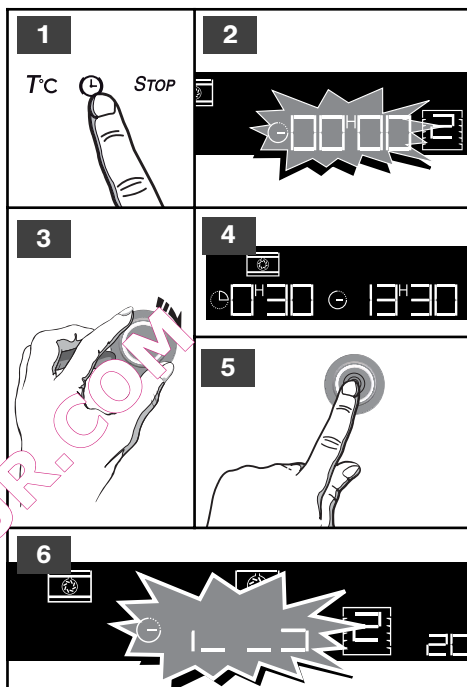
**4** -Exemple: fin de cuisson à 13h30 min

**5** -Appuyez sur la manette pour valider

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

-L'affichage repasse à l'heure du jour.

**6** -Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée.



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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent.

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

## • PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

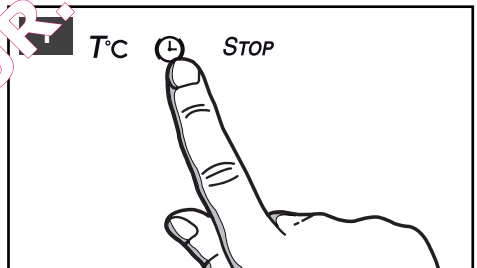
- Appuyez sur la touche  $T^{\circ}C$  jusqu'à faire clignoter la température.
- Ajustez la température à l'aide de la manette.
- Appuyez sur la manette pour valider.

## • 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.

- 1** - Appuyez 1 fois sur la touche  $\odot$ .



- 2** - Le symbole minuterie  $\text{⌚}$  et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi à l'aide de la manette

- Appuyez de nouveau sur la manette pour valider.




L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde 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, en appuyant sur la touche  $\odot$  puis en ramenant le temps à 00:00.**

## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

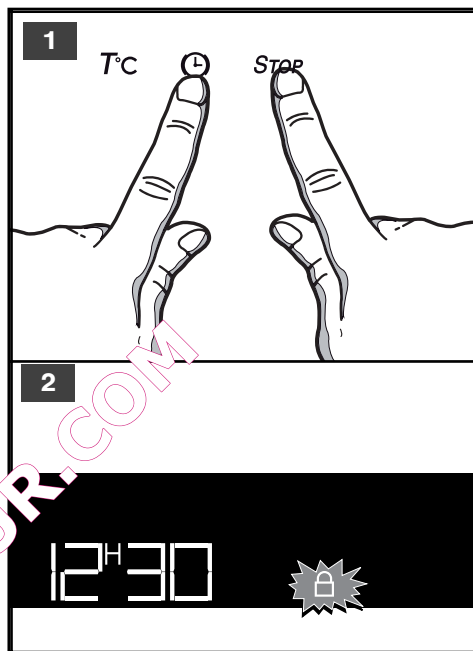
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

**1** le four étant à l'arrêt, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

**2** Un "cadenas" vient alors s'afficher à l'écran  
-l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



## • LA FONCTION "MODE VEILLE"

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

-L'affichage indique l'heure.

- Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille.

**Aucune touche ne peut être activés.**

Pour réactiver l'affichage, utiliser le selecteur de fonctions.

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

## • REGLAGE DU CONTRASTE

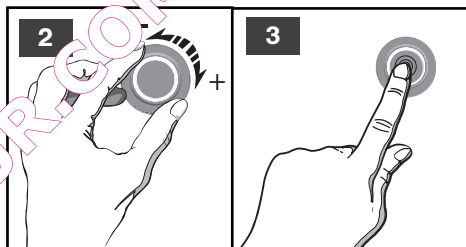
-Réglez l'heure à 00:10(voir réglage de l'heure p.6)

**1** - Appuyez sur la touche  $T_c$  jusqu'à l'affichage de  $-[\square]-$ .



**2** - Ajustez le contraste à l'aide de la manette.


**3** - Appuyez sur la manette pour valider.






## • **MODE DEMO**

- Réglez l'heure à 00:00 (voir réglage de l'heure p.6)

**1** - Appuyez simultanément durant 10s sur les touches  $T^{\circ}C$   **STOP** jusqu'à l'affichage de **DEMO**.

- Pour retourner en mode normal réglez l'heure à 00:00 appuyer de nouveau sur les touches  $T^{\circ}C$   **STOP** jusqu'à l'extinction de **DEMO**.



QUEL FOUR.COM



### **Attention**

*Lorsque le four est en mode DEMO les éléments chauffants sont inactifs.*

\*

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

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

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- 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.

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

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

**GRIL + TOURNEBROCHE**(température préconisée **210°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage. Viandes, 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.

**GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE**(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



### MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



### PAIN

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



### DECONGELATION

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

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

QUEL FOUR.COM

## • UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE” (selon les modèles)

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

**1** - Sélectionnez avec la manette le mode de cuisson “Basse température”.

**2** - Validez la selection en appuyant sur la manette.

**3** - Le four propose un choix de 8 plats:

-  - Rôti de veau (4h15)
-  - Rôti de bœuf saignant (3h00)
-  - Rôti de porc (4h15)
-  - Gros poissons (1h35)
-  - Agneau rosé (1h50)
-  - Poulet (6h00)
-  - Yaourt (3h00)
-  - Petits poissons (1h15)

**4** - Sélectionnez votre plat.

Une fois le plat sélectionné, validez la selection en appuyant sur la manette.

**5** Exemple : Rôti de bœuf

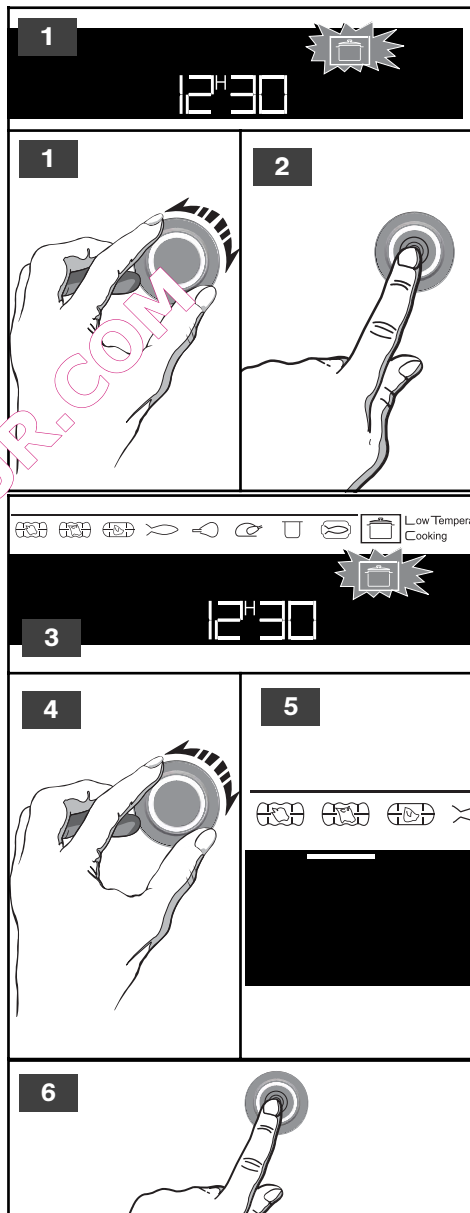
Enfourez votre plat au niveau de gradin demandé.

**6** - Validez la selection en appuyant sur la manette.

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur **stop** pour arrêter les bips. Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).



## • FAIRE UNE PYROLYSE

### • Pyrolyse immédiate




#### Attention

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

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


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

 durée de pyrolyse de 1 heure 30.

 durée de pyrolyse de 1 heure 45.

 durée de pyrolyse de 2 heures.

**1** - Sélectionnez avec la manette le mode PYRO.

**2** - Le symbole  clignote dans l'afficheur.


**3** - Validez la sélection en appuyant sur la manette.

**4** - Sélectionnez avec la manette la durée du cycle de pyrolyse.

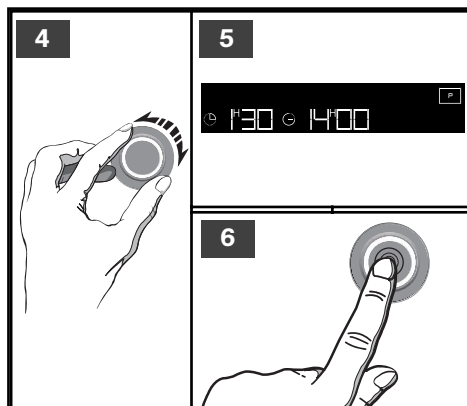
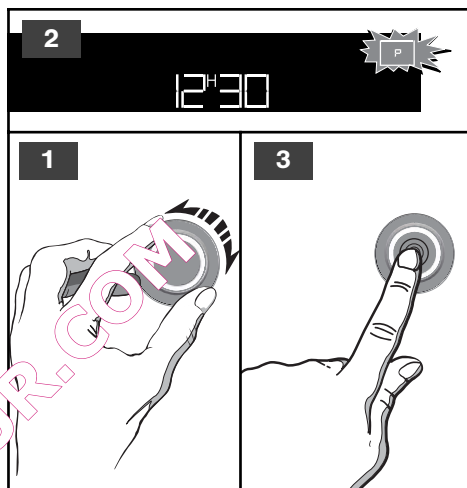
**5** - Exemple: cycle de pyrolyse de 1h30.

**6** - Validez la sélection en appuyant sur la manette.

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

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.



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


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

## • FAIRE UNE PYROLYSE

### • Pyrolyse différée

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

Avant de valider le cycle de pyrolyse .

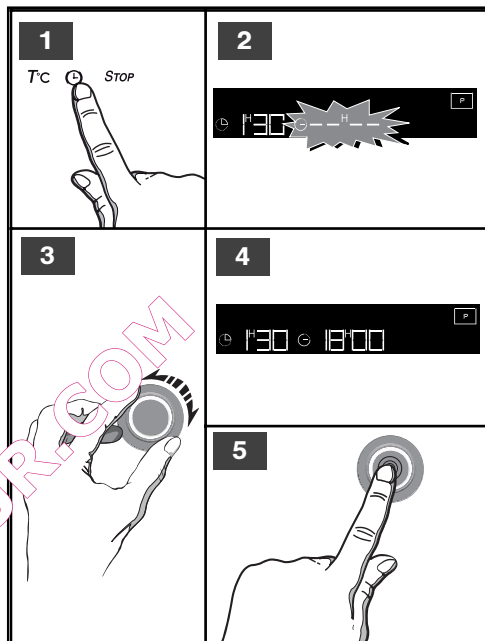
**1** - Appuyez 1 fois sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

**2** - L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

**3** - A l'aide de la manette reglez la fin de la pyrolyse.

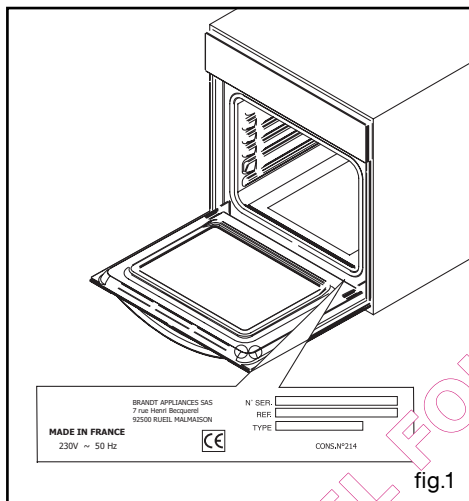
**4** - Exemple: fin de pyrolyse à 18 heures.

**5** - Validez en appuyant sur la manette.  
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.



## • 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 ou d'un entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.







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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUEL FOUR.COM

**De Dietrich** 



*Dear valued customer,*

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

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

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

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

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

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

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

**De Dietrich**

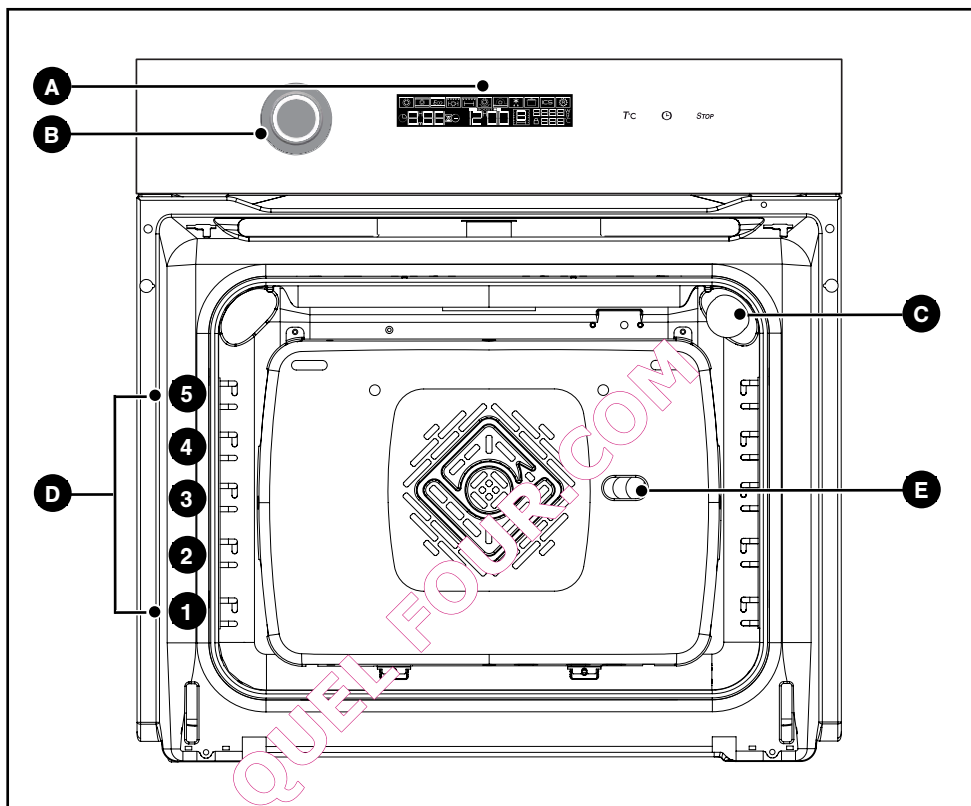
*You can find a full range of information about the brand at [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

*Visit the De Dietrich Gallery, 6 rue de la Pépinière (Paris eighth district)*

*Open from Tuesday to Saturday from 10 am to 7 pm*

*Customer service department: 0892 02 88 04*

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven _____	4
• Introduction to the programmer _____	5
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer	
◦ How to set the time _____	6
◦ Immediate cooking _____	7
• Programmed cooking	
◦ Immediate start _____	8
◦ Delayed start _____	9
• Using the timer function _____	10
• Customising the recommended temperature _____	10
• Locking the controls _____	11
• Adjusting contrast _____	12
• Demo mode _____	13
3 / OVEN COOKING MODES _____	14
4 / GUIDE TO LOW TEMPERATURES FUNCTION _____	16
5 / MAINTAINING AND CLEANING YOUR OVEN _____	17
6 / AFTER-SALES SERVICE	
• Repairs _____	19
• Customer relations _____	19

**• INTRODUCTION TO YOUR OVEN**

**A** Programmer

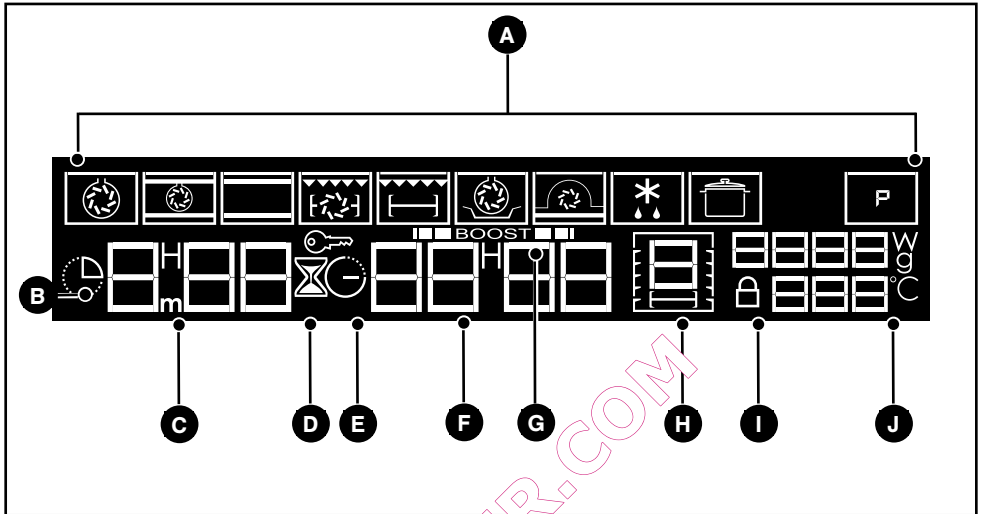
**B** Control knob

**C** Lamp

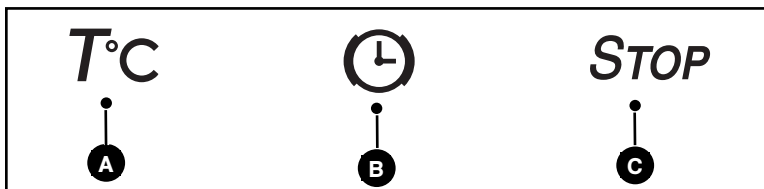
**D** Wire shelf supports

**E** Hole for rotisserie

## • INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER



- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Cooking modes display         | <b>F</b> Clock display                                       |
| <b>B</b> Cooking time indicator        | <b>G</b> Temperature rise indicator                          |
| <b>C</b> Cooking time/timer display    | <b>H</b> Shelf support indicator                             |
| <b>D</b> Timer indicator               | <b>I</b> Control panel lock indicator (child safety device). |
| <b>E</b> End of cooking time indicator | <b>J</b> Oven temperature display.                           |



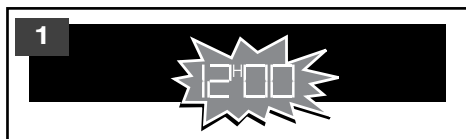
- |  |
|--|
| <b>A</b> Temperature adjustment button                                       |
| <b>B</b> Time setting button for cooking time, end of cooking time and timer |
| <b>C</b> Stop button   |

## • USING THE PROGRAMMER

### • How to set the time

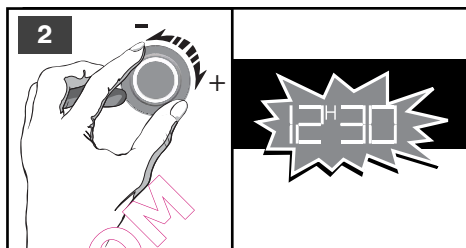
- 1** - When connecting to a power source

The display flashes 12:00.

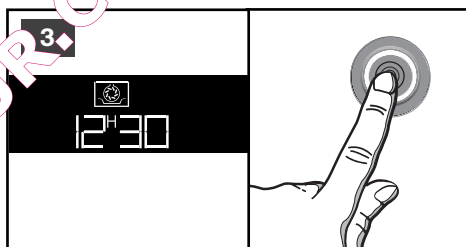


- 2** - Set the time using the control knob.


Example: 12H30.



- 3** - Press the control knob to confirm.  
The display stops flashing.



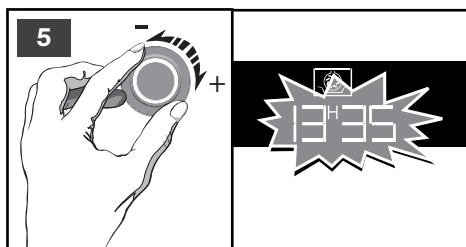
### - To alter the time

- 4** - Hold the  button down for a few seconds until the display flashes and then release it.

A beep indicates that the time may now be set.

- 5** - Adjust the time, using the knob.

Press the knob to confirm.



### Note


*If the setting is not confirmed, it will register automatically after a few seconds.*

## • USING THE PROGRAMMER

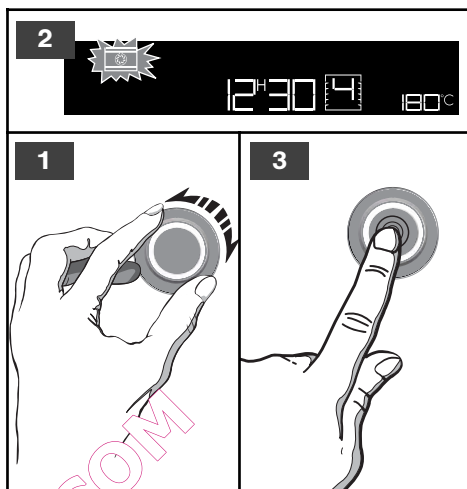
### • Immediate cooking

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

**1** – Use the control knob to select the chosen type of cooking.

**2** – Example:  → Recommended temperature 180°C.

**3** – Confirm by pressing on the knob once.




### – Adjusting the cooking temperature

Your oven will suggest the best temperature for this type of cooking.

**1** – You can still adjust the temperature by pressing and holding the  $T^{\circ}C$  button for a few seconds.

**2** – The temperature flashes in the display.

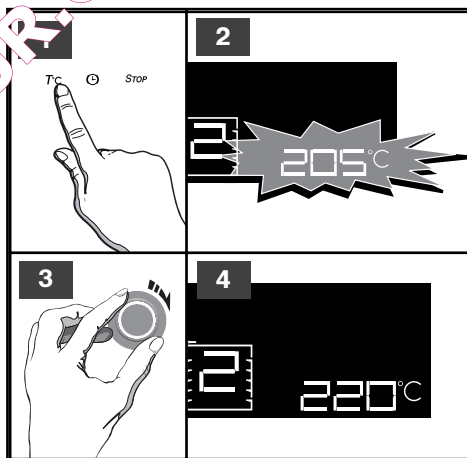
**3** – Set the temperature, using the knob.

**4** – Example:  → adjusted to 220°C.  
– Confirm by pressing the knob.

**5** – The temperature indicator **■■■BOOST■■■** signals the temperature rise inside the oven.

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

To stop cooking, press and hold the **STOP** button for a few seconds.



**⚠ Warnig**  
**90 seconds after the door is closed or cooking starts, the lamp inside the oven turns off.**


– Pressing any button briefly turns the lamp back on.




**🔍 Notes:** At any time it is possible to suspend cooking by pressing the **STOP** button, simply press the lever stimulus cooking.

## • PROGRAMMED COOKING

### - Cooking with immediate start and programmed duration

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: immediate cooking).

**1** - Press the button  .

**2** - The display flashes    to indicate that you can now adjust the setting.

**3** - Adjust the cooking time, using the control knob.

**4** - Example: 30 minutes cooking.

Press the knob to confirm.

The time starts to count down immediately after it has been set.

The indicator  **BOOST**  shows the temperature rise inside the oven.

The cooking time display stops flashing.

**Once these five steps have been completed, the oven heats up:**

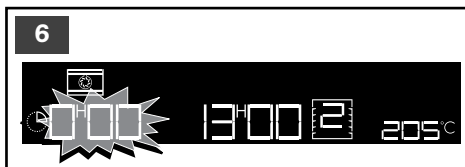
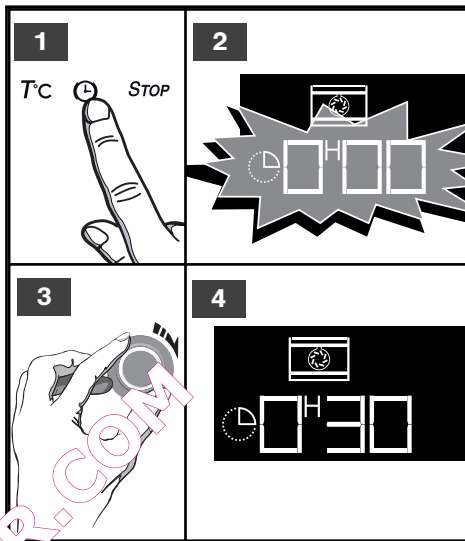
A series of beeps sounds, when the oven has reached the selected temperature.

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

- the oven stops,

-    flashes.

- a series of beeps sounds for a few seconds. The beeps can be stopped by pressing any button.



### **Note**

**All cooking is done with the door closed.**


**After a cooking cycle, the cooling fan continues to run for a time, in order to guarantee optimum oven reliability.**



## • PROGRAMMED COOKING

### - Cooking with delayed start and selected end of cooking time

Proceed as for programmed cooking.

**1** - Press the  button twice until the end of cooking time indicator starts to flash.

**2** - The end of cooking time indicator flashes to indicate that it may now be set.

**3** - Turn the selector to set the end of cooking time.

**4** - Example: end of cooking at 1:30pm

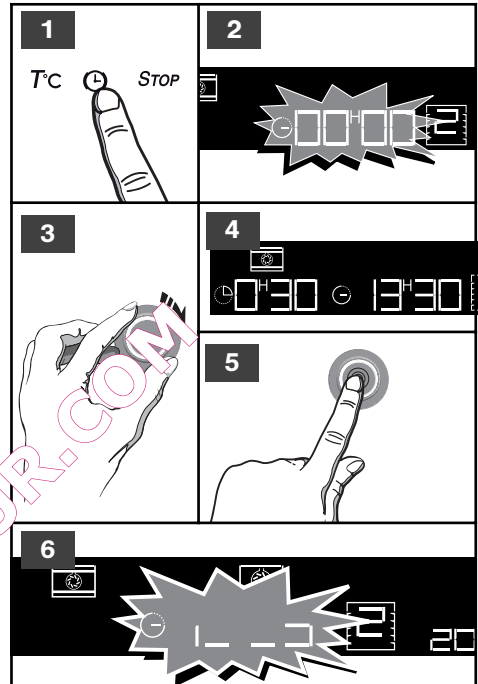
**5** - Press the control knob to confirm.

The end of cooking time registers automatically after a few seconds.  
The cooking end time display stops flashing.

-The display returns to the time of day.

**6** - An animation in the display indicates that the oven is in delayed cooking mode.

The oven cavity is lit when cooking starts and the light switches off at the end of cooking.



**After these 3 steps, oven heating is delayed so that cooking ends at 13:30.**

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

- the oven switches off; the cooking time indicator and 0:00 flash.

- a series of beeps sounds for a few seconds. The beeps can be stopped by pressing any button.

## • PERSONALISING THE RECOMMENDED TEMPERATURE

Select the cooking function:

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the  $T^{\circ}\text{C}$  touch control until the  $^{\circ}\text{C}$  flashing.


-Set the temperature, using the knob.

-Press the control knob to confirm.

## • USING THE TIMER FUNCTION


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

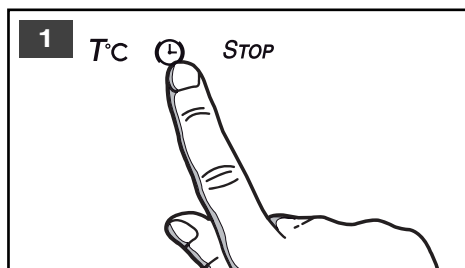
In that case, the timer display takes priority over the clock display.

**1** - Press the  button .

**2** - The timer symbol  and 0m00s flash.

- Set the time using the control knob.

- Press the  button again to confirm.




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

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

The beeps can be stopped by pressing any button.




### Note

**It is possible to change or cancel at any time the Timer by pressing the button  and by reducing the time to 00:00.**


## • LOCKING THE CONTROLS (CHILD SAFETY)

### OVEN OFF

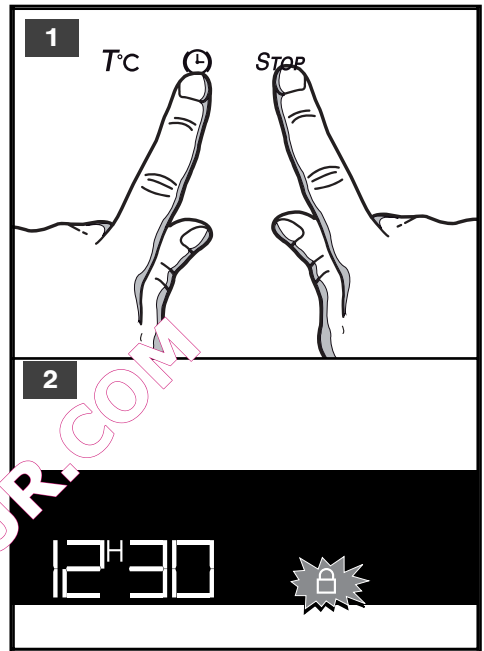
You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

**1** when the oven is off, press and hold the **STOP** and  buttons for a few seconds.

**2** A “padlock” appears in the display -access to the oven’s controls is locked.

To unlock it, press and hold the **STOP** and  buttons for a few seconds.

The oven controls are once again accessible.



## • THE “STAND BY FUNCTION”

- Your oven has a standby function.

-The display indicates the time.

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

**None of the buttons can be used.**

To reactivate the display, use the function selector.

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

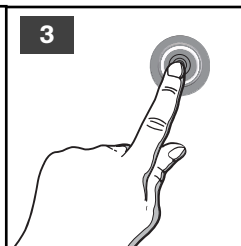
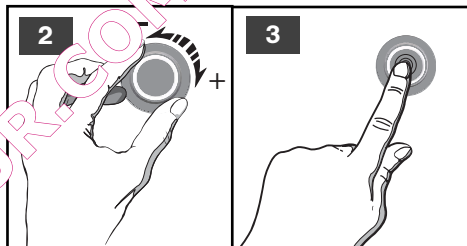
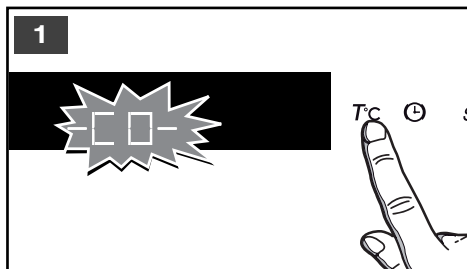
## • ADJUSTING THE CONTRAST

- Adjust the time to 0:10 (see section "Resetting the time") then confirm.

**1** - Press a the  $T^c$  buttons until "-[]-" is shown in the display.

**2** - Adjust the contrast, using the control knob


**3** - Press the button to confirm.




QUEL FOUR.COM

## • DEMO MODE

- Adjust the time to 0:00 (see section "Resetting the time") then confirm.

**1** - Press and hold down the  $T^{\circ}C$   **STOP** buttons simultaneously for 10 seconds until "DEMO" is shown in the display.

To exit from DEMO mode:  
Set the time to 0:00. Confirm.

Press and hold down the  $T^{\circ}C$   **STOP** buttons simultaneously for 10 seconds until "DEMO" disappears from the display.



### Note

*When the oven is in demo mode, the heating elements are inactive.*

\*  **FAN OVEN**

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

- Cooking is controlled by the heating element at the bottom of the oven and by the fan.
  - Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
  - This is recommended to retain moisture in white meat, fish and vegetables.
- For cooking multiple items on up to 3 levels.

 **COMBINED HEAT**


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

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a touch from the grill for browning.
- Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

 **TRADITIONAL**

(recommended temperature 200°C, min 35°C max 250°C)

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

 **GRILL + ROTISSERIE**

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

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

 **VARIABLE MEDIUM and HIGH GRILL + ROTISSERIE**

(recommended settings **2 or 4** - min 1 - max 4)

- Cooking controlled by the upper element.
- The high grill covers the entire shelf surface. The medium grill is as effective as the high grill for smaller quantities.
- Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread, prawns placed on the grill.

**KEEPING THINGS WARM**

(recommended temperature **60°C** min 35°C max 100°C)

- This position allows you to keep your food warm using bursts of heat from the element at the bottom of the oven combined with the fan.
- Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf, etc. without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).

**BREAD**

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

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

**DEFROSTING**

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

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

QUELFOUR.COM

## • USING THE “LOW TEMPERATURE” FUNCTION

Cooking must absolutely begin in a “LOW TEMPERATURE” oven.

1









- Select the function low temperature.

2

- Press the button to confirm.

3

- The oven offers a choice of 8 dishes:

-  • Roast veal (4h15)
-  • Roast beef rare (3h00)
-  • Roast pork (4h15)
-  • Large fish (1h35)
-  • Lamb pink (1h50)
-  • Chicken (6h00)
-  • Yoghurt (3h00)
-  • Small fish (1h15)

4

- Once the dish is selected, confirm the selection by pressing the control knob.

5

- Example: Roast beef.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

6

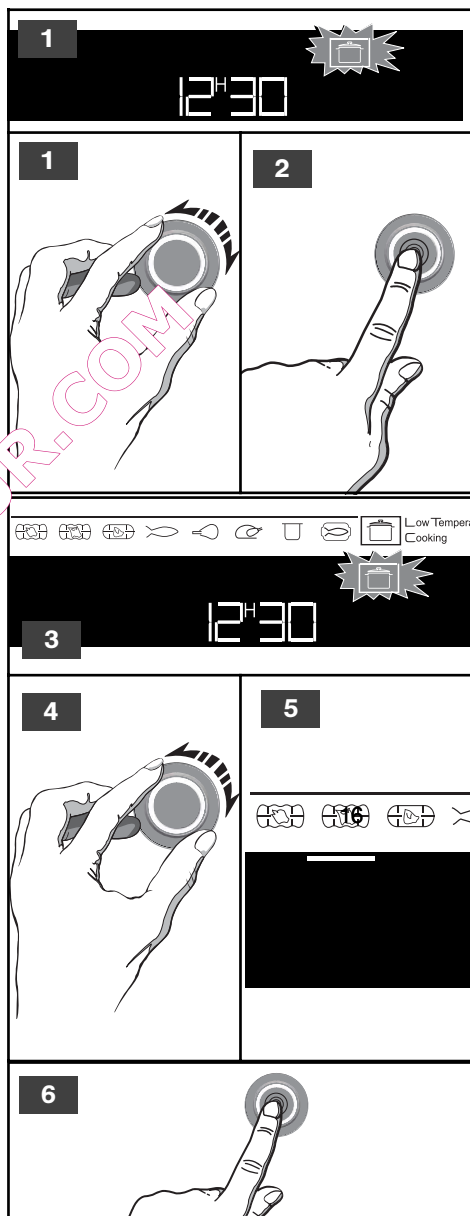
- Press the button to confirm

The oven turns off automatically and beeps for 2 minutes.

Press **STOP** to stop the beeping.

For meat, there is automatic low temperature stabilisation (duration 1 hour).

For yogurt, there is a “rapid cooling” phase (duration 1 hour).





## • PYROLYSIS

### • Immediate pyrolysis





#### Note


Remove cookware from the oven and clean up any major spill residue.

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


You can choose between 3 pyrolysis cycle times:

 pyrolysis time 1 hour 30 minutes.

 pyrolysis time 1 hour 45 minutes.

 pyrolysis time of 2 hours.

**1** - Select PYRO mode using the control knob.

**2** - The symbol  flashes in the display.


**3** - Confirm the selection by pressing the control knob.

**4** - Select the pyrolysis cycle time, using the control knob.

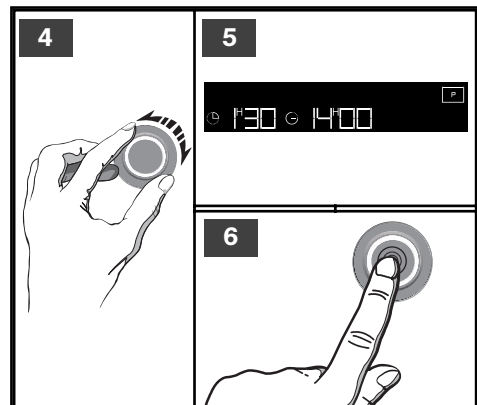
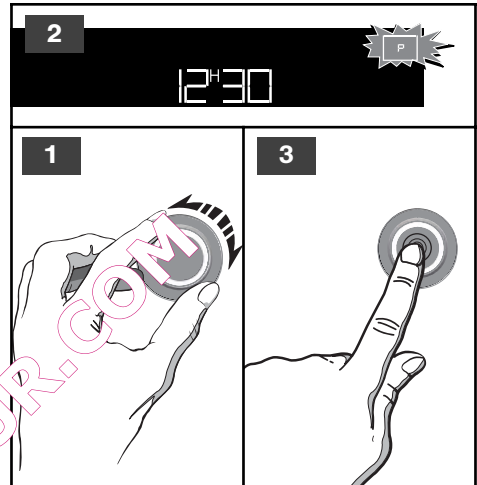
**5** - Example: pyrolysis cycle of 1hr 30 mins.

**6** - Confirm the selection by pressing the control knob.

The pyrolysis cycle begins. The time begins to count down immediately it has been set.

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

When pyrolysis finishes, 0:00 flashes.



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 application of your choice.

## • PYROLYSIS

### • Delayed pyrolysis

- Follow the instructions described in the “Programming for immediate pyrolysis” section

Before confirming the pyrolysis cycle

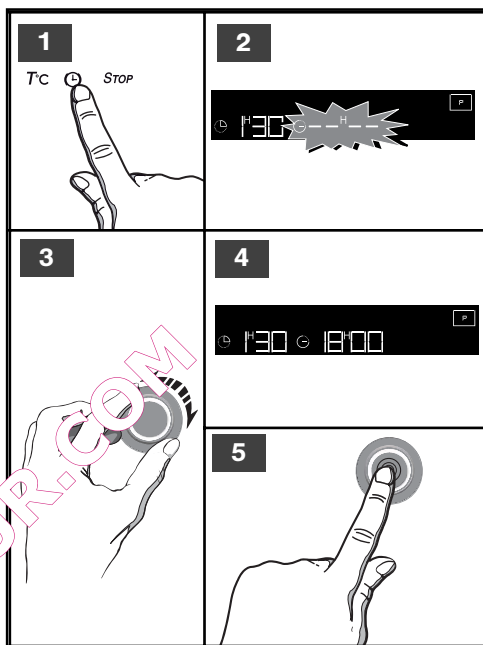
**1** - Press the  button until the end of cooking time indicator starts to flash.

**2** - The end of cooking time flashes to indicate that it may now be set.

**3** - Using the control knob, adjust the end of cooking time.

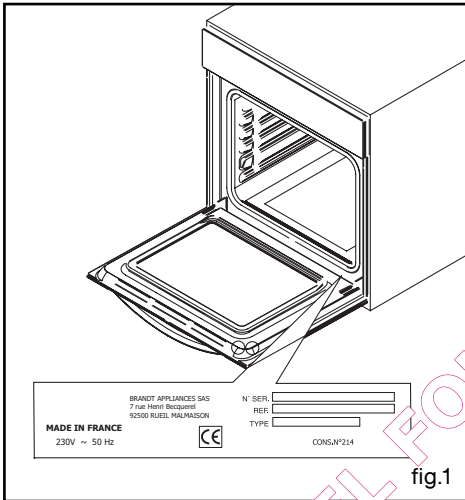
**4** - Example: End of cooking at 18:00

**5** - Confirm by pressing the control knob. After these steps have been completed, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at 18:00.



## • SERVICE CALLS

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



### ORIGINAL PARTS

During maintenance work, request the exclusive use of **certified** **original replacement parts**.





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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUEL FOUR.COM

**De Dietrich** 



*Estimado cliente, estimada clienta:*

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

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

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

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

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

*Le animamos a que inscriba su producto en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para disfrutar de las ventajas de la marca.*

*Agradeciéndole su confianza.*

## **De Dietrich**

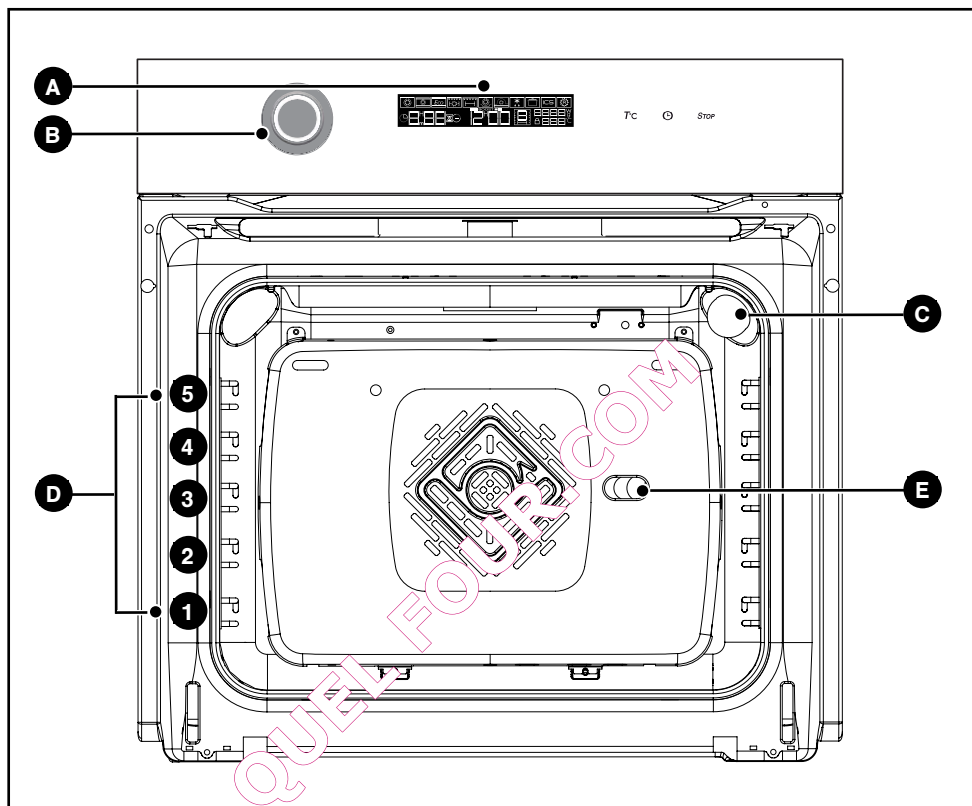
*Conozca todas las noticias de la marca en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

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

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

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

<b>1/ DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b>	
• Presentación del horno _____	4
• Presentación del programador _____	5
<b>2/ UTILIZACIÓN DEL APARATO</b>	
• Utilización del programador	
◦ Cómo ajustar la hora _____	6
◦ Cocción inmediata _____	7
• Cocción programada	
◦ Inicio inmediato _____	8
◦ Inicio diferido _____	9
• Utilización de la función minuterio _____	10
• Personalización de la temperatura recomendada _____	10
• Bloqueo de los mandos _____	11
• Ajuste del brillo de la pantalla _____	12
• Modo demo _____	13
<b>3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO</b>	14
<b>4 / MANUALES DE LAS FUNCIONES DE BAJA TEMPERATURA</b>	16
<b>5 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO</b>	17
<b>6/ SERVICIO TÉCNICO</b>	
• Intervenciones _____	19
• Atención al cliente _____	19

**• PRESENTACIÓN DEL HORNO**

**A** Programador

**B** Rueda de mandos

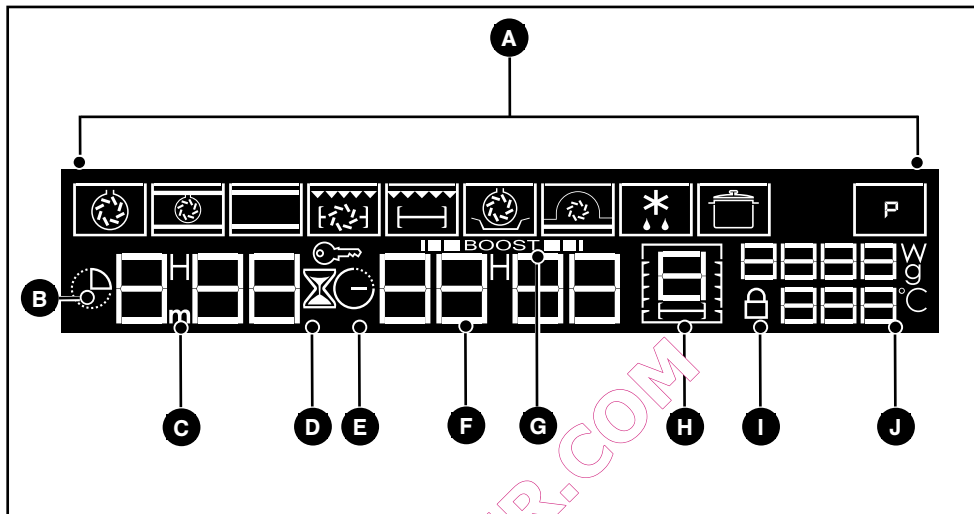
**C** Lámpara

**D** Varillas de soporte

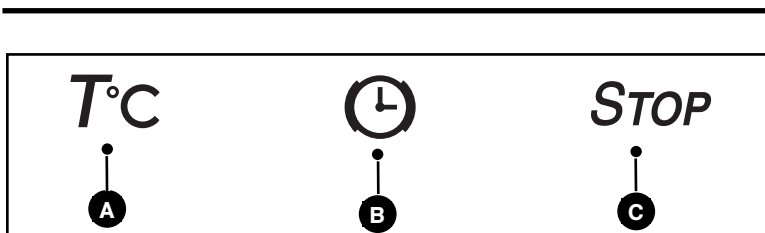
**E** Orificio para asador



## • PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Visualización de los modos de cocción            | <b>F</b> Presentación del reloj                                  |
| <b>B</b> Indicador de la duración de cocción              | <b>G</b> Indicador de aumento de temperatura                     |
| <b>C</b> Visualización de la duración de cocción/minutero | <b>H</b> Indicador de altura                                     |
| <b>D</b> Indicador de minutos                             | <b>I</b> Indicador de bloqueo del teclado (seguridad para niños) |
| <b>E</b> Indicador de final de cocción                    | <b>J</b> Visualización de la temperatura del horno               |

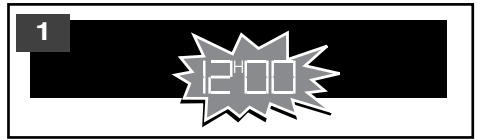


- |  |
|--|
| <b>A</b> Mando de regulación de temperatura  |
| <b>B</b> Mando para regular el tiempo, la duración, el final de la cocción y el minutero |
| <b>C</b> Mando de parada   |

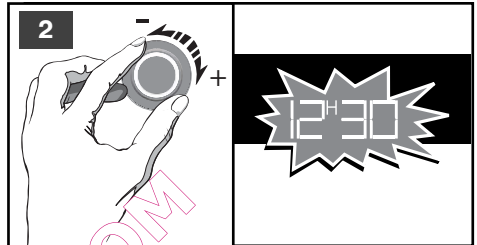
## • UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

### Cómo ajustar la hora

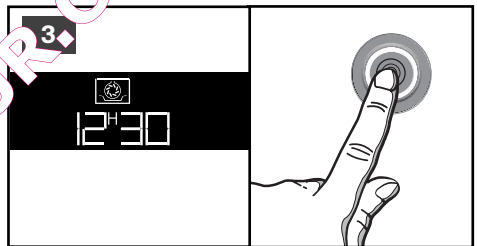
**1** - Al encender el horno  
Verá que en la pantalla parpadea 12:00




**2** -Ajuste la hora utilizando la rueda.  
Ejemplo: 12:30.



**3** -Presione la rueda para validarla.  
La pantalla deja de parpadear.

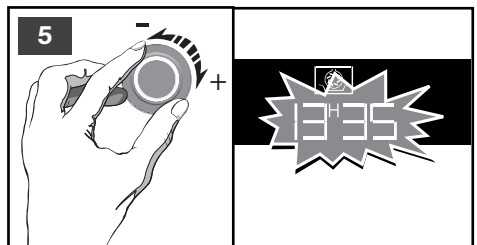


- Para modificar la hora del reloj

**4** -Pulse el mando  durante unos segundos hasta que la pantalla parpadee y luego suéltelo.  
Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.



**5** -Ajuste la hora con la rueda.  
Presione la rueda para validarla.



### Atención

**Si no la valida, se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.**

## • UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

### • Cocción inmediata

- El programador sólo debe indicar la hora y ésta no debe parpadear.

**1** - Seleccione con la rueda la cocción que desea.

**2** - Ejemplo:  Temperatura recomendada 180°C.

**3** - Valide presionando la rueda.


### - Modificar la temperatura de cocción



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

**1** - Sin embargo, usted puede ajustar la temperatura manteniendo pulsado el mando Tc.

**2** - La temperatura va a parpadear en la pantalla.

**3** - Ajuste la temperatura utilizando la rueda.

**4** - Ejemplo:  ajustada a 220°C.- Valíde-la presionando la rueda.

**5** - El indicador de aumento de temperatura  BOOST  señala el avance de la temperatura en el interior del horno.

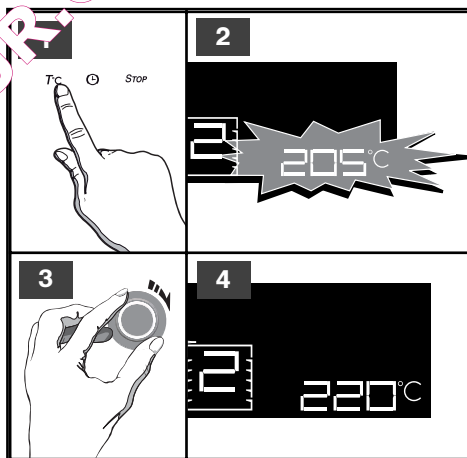
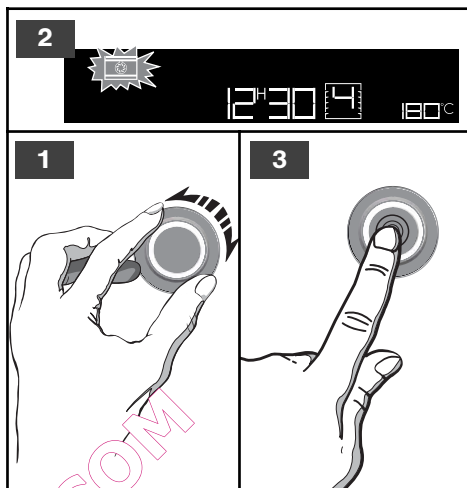
Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura elegida.

Para parar la cocción, pulse unos segundos el mando.

### **Atención**

**Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.**

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



**Notas:** En cualquier momento se puede suspender la cocción pulsando el botón STOP, pulse el estímulo de cocina de la palanca

## • COCCIÓN PROGRAMADA

### - Cocción con inicio inmediato y duración programada

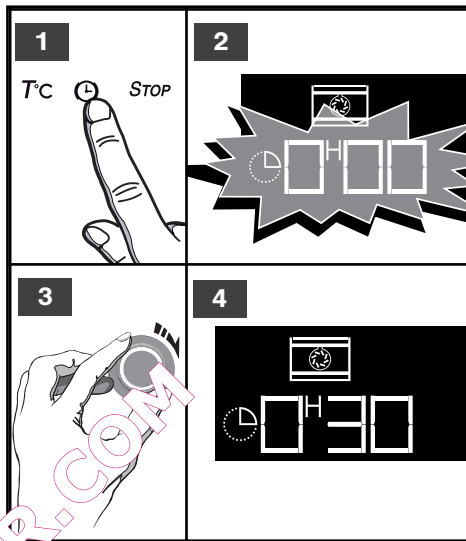
- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (ver apartado: cocción inmediata).

**1** - Pulse el mando .


**2** - La pantalla  parpadea para indicar que se puede comenzar la regulación.

**3** - Ajuste la duración de la cocción con ayuda de la rueda.

**4** - Ejemplo: 30 min. de cocción. Presione la rueda para validarla.

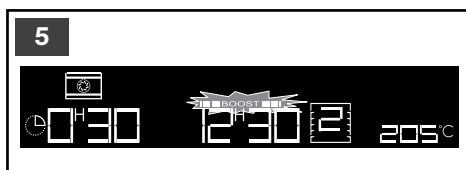


La cuenta atrás del tiempo se comienza inmediatamente después del ajuste.

El indicador  de aumento de temperatura señala el avance de la temperatura en el interior del horno.

La pantalla del tiempo deja de parpadear.


Una vez realizado este proceso el horno comienza a calentar:



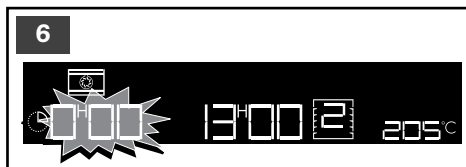
Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura elegida.

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

- el horno se para,

-  parpadean.

- se escucha una serie de bips sonoros durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.



### **Atención**


**Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.**

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

## • COCCIÓN PROGRAMADA

### - Cocción con inicio diferido y hora de final programada

Proceda como para una cocción programada.

**1** - Pulse 2 veces el mando  hasta que parpadee el indicador de fin de la cocción.

**2** - El indicador de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación.

**3** - Gire la rueda para ajustar la hora de fin de cocción.

**4** - Ejemplo: final de cocción a las 13:30.

**5** - Presione la rueda para validarla.

El final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

- La pantalla pasa de nuevo a la hora del día.

**6** - Una animación le indica que el horno está en modo de cocción diferida.

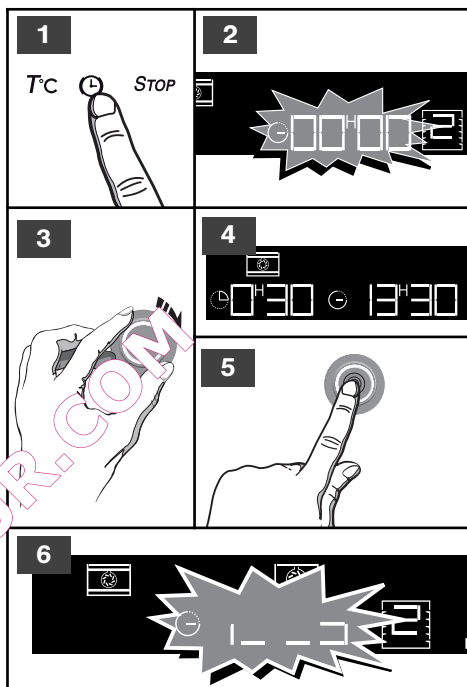
El interior del horno queda iluminado desde el inicio de la cocción y se apaga al final de la cocción.

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

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

- el horno se detiene y parpadea el indicador de duración de la cocción y 0:00.

- se escucha una serie de bips sonoros durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.



## • PERSONALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA RECOMENDADA

Si desea personalizar la temperatura recomendada:

Seleccione la función de cocción:


- Pulse la tecla  $T^{\circ}C$  hasta que la temperatura  $^{\circ}C$  empiece a parpadear.
- Ajuste la temperatura utilizando la rueda.
- Presione la rueda para validarlo.

## • UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERO

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

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

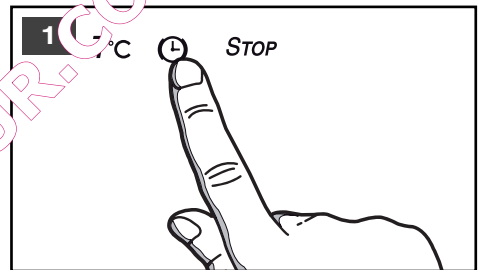
**1** - Pulse el mando .



**2** - El símbolo del minuterio  y 0:00 comienzan a parpadear.

- Ajuste el tiempo elegido utilizando la rueda

- Pulse de nuevo la rueda para validar o espere unos segundos.

La pantalla deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterio se pone en marcha descontando el tiempo segundo a segundo. Una vez transcurrido el tiempo, el minuterio emite una serie de pitidos para advertirle. Se pueden parar los pitidos pulsando cualquier mando.



**Atención**  
 **¡Usted puede modificar o cancelar en cualquier momento el temporizador pulsando el botón  y al reducir el tiempo de 00:00.**

## • BLOQUEO DE LOS MANDOS (SEGURIDAD NIÑOS)

### HORNO PARADO

Tiene la posibilidad de impedir el acceso a los mandos del horno procediendo de la siguiente forma:

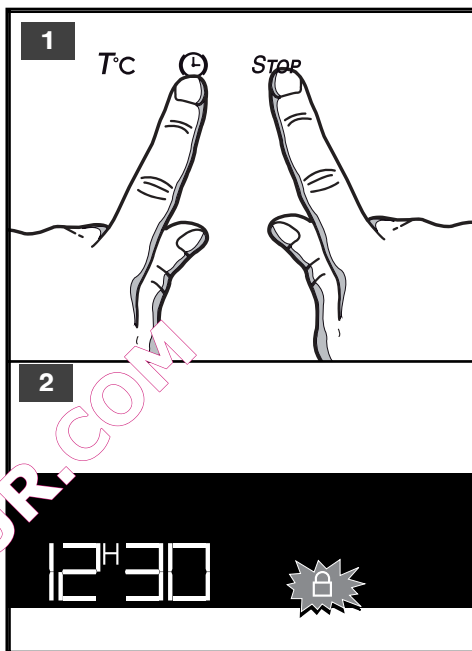
**1** con el horno parado, pulse simultáneamente los mandos **STOP** y  $\odot$  durante unos segundos.

**2** Aparecerá un candado en la pantalla

- el horno ha bloqueado el acceso a los mandos.

Para desbloquearlo, pulse simultáneamente los mandos **STOP** y  $\odot$  durante unos segundos.

Los mandos del horno están de nuevo accesibles.



## • EL FUNCIÓN "MODO DE REPOSO "

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

-La pantalla muestra la hora.

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

**No hay botón se puede activar.**

Para reactivar la pantalla, utilice el selector de funciones.

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

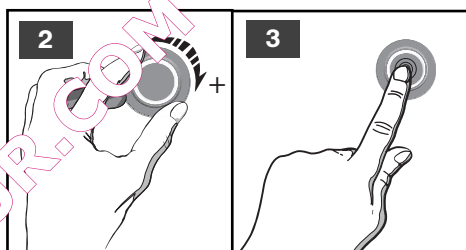
## • AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA

Ajuste la hora en 0:10 (ver apartado "Puesta en hora") y válidelo.

**1** - Pulse el mando T<sup>c</sup> hasta que aparezca "☐☐" en la pantalla.

**2** - Regule el brillo deseado.

**3** - Presione la rueda para validarlo.



QUEL FOUR.COM

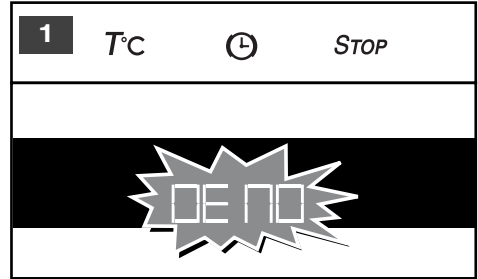


## • MODO DEMO

- Para activar el modo DEMO:  
Ajuste la hora en 0:00 (ver apartado "Puesta en hora") y válídelo.

**1** - Pulse simultáneamente los mandos  $T^{\circ}C$  ⏸ **STOP** durante 10 segundos hasta que aparezca "DEMO" en la pantalla.

Para eliminar el modo DEMO:  
Regule la hora en 0:00 y válídelo.  
Pulse simultáneamente los mandos  $T^{\circ}C$  ⏸ **STOP** durante 10 segundos hasta que desaparezca "DEMO" de la pantalla.



QUEL FOUR.COM



### Atención

*Cuando el horno está en modo DEMO, los elementos calefactores están inactivos.*

\*

**CALOR GIRATORIO**

(temperatura recomendada **190°C** mínimo **35°C** máximo **250°C**)

La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice para mover el aire.

Aumento rápido de la temperatura: Algunos platos se pueden introducir en el horno frío. Recomendado para conservar tiernas carnes blancas, pescados y verduras.

Para las cocciones múltiples utilizando hasta 3 niveles.

**CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada **180°C** mínimo **35°C** máximo **230°C**)

La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.

Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de gratinador para dorar.

Recomendado para quiches, empanadas, tartas de fruta jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.

**TRADICIONAL**

(temperatura recomendada **200°C** mín. **35°C** máx. **250°C**)

• La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.

• Necesita un precalentamiento antes de introducir la bandeja en el horno.

• Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: **caza tierna...** Para soasar **asados de carne roja**. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción: **cañal al vino, liebre, etc**

**GRATINADOR + ASADOR ROTATIVO**

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

La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.

No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.

El asador rotativo continuará funcionando hasta que se abra la puerta.

Colocar la bandeja profunda en la posición más baja.

Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador rotativo, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero y chuletas de buey. Para que los lomos de pescado queden jugosos y tiernos

**GRATINADOS VARIABLES MEDIO y FUERTE + ASADOR ROTATIVO**

(posiciones recomendadas **2 ó 4** – mín. **1** – máx. **4**)

La cocción se efectúa con el elemento superior.

El gratinador fuerte cubre toda la superficie de la rejilla. El gratinador medio ofrece la misma eficacia que el gratinador fuerte, para cantidades más pequeñas.

Recomendados para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan o langostinos a la parrilla.

\* *Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética según la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.*

**MANTENIMIENTO CALIENTE**

(temperatura recomendada **60° C** mín. **35° C** máx. **100° C**)

- Esta posición permite mantener calientes sus alimentos, dosificando la intervención del elemento situado al fondo del horno junto con el movimiento de aire.
- Recomendado para levantar las masas de pan brioche, kouglof... sin superar los 40° C (calienta-platos y descongelación).

**PAN**

(temperatura recomendada **205°C** mínimo **35°C** máximo **220°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 con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

**DESCONGELACIÓN**

(temperatura recomendada **35°C** mínimo **35°C** máximo **75°C**)

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

*\* Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética según la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.*









## • UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “BAJA TEMPERATURA”

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

**1** - Seleccione con la rueda la cocción “BAJA TEMPERATURA”

**2** - Valide presionando la rueda.

**3** - El horno propone una gama de 8 platos:

-  • Asado de ternera (4h15)
-  • Asado de buey poco hecho (3h00)
-  • Asado de cerdo (4h15)
-  • Pescado grande (1h35)
-  • Agneau rosé (1h50)
-  • Pollo (6h00)
-  • Yogur (3h00)
-  • Pescado pequeño (1h45)

**4** - Seleccione con la rueda la cocción que desea. Valide presionando la rueda.

**5** - Ejemplo: Asado de buey

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

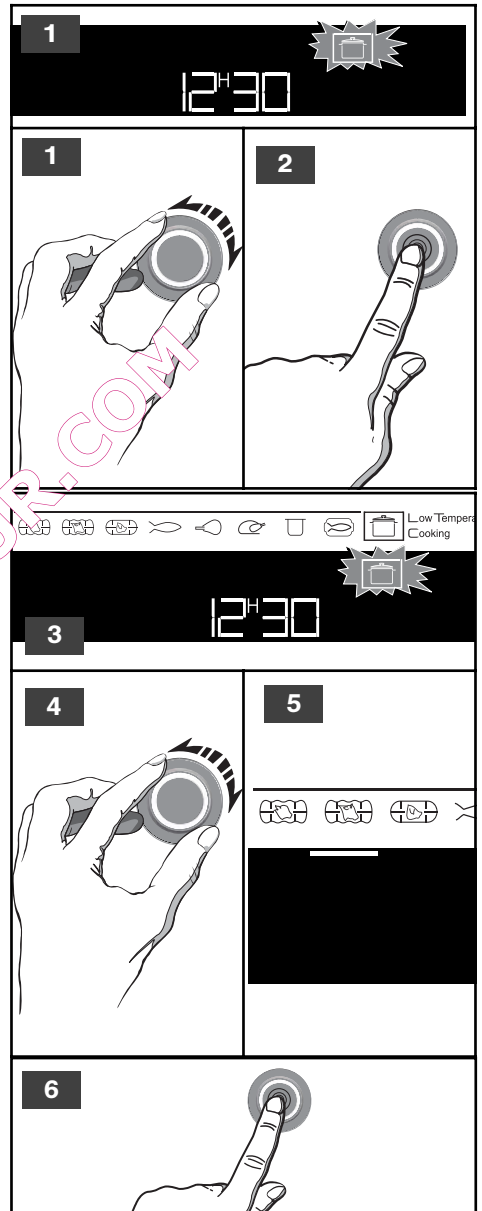
**6** - Valide presionando la rueda.

El horno se apaga automáticamente y pita durante 2 minutos.

Valídalo presionando la rueda.

Para las carnes, fase de mantenimiento en caliente (duración 1 hora).

Para los yogures, fase de “enfriamiento rápido” (duración 1 hora).



## • HACER UNA PIRÓLISIS

### • Pirólisis inmediata


#### **Atención**


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

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

Tiene la posibilidad de elegir entre 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.

**1** - Seleccione con la rueda el modo PYRO.

**2** - El símbolo  va a parpadear en la pantalla.

**3** - Valídelo presionando la rueda.


**4** - Seleccione con la rueda la duración del ciclo de pirólisis.

**5** - Ejemplo: ciclo de pirólisis de 1h30.

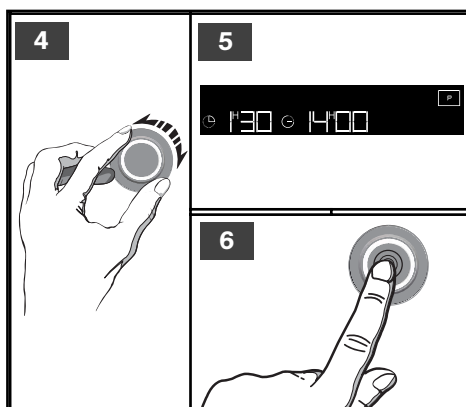
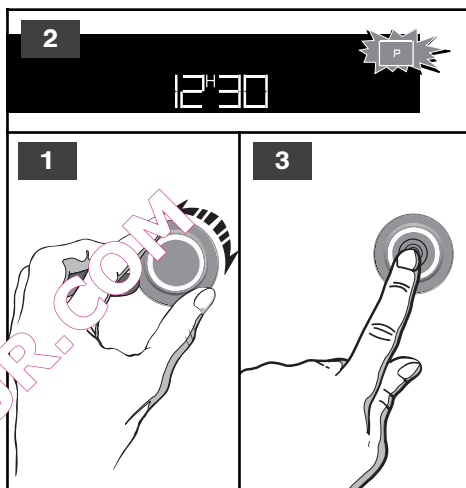
**6** - Valídelo presionando la rueda.


La pirólisis se pone en marcha.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la validación.

Durante la pirólisis, verá en el programador el símbolo  que indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea.



 Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca.


El horno está limpio y utilizable de nuevo para hacer la cocina de su elección.

## • HACER UNA PIRÓLISIS

### • Pirólisis diferida

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

Después de validar el ciclo de pirólisis.

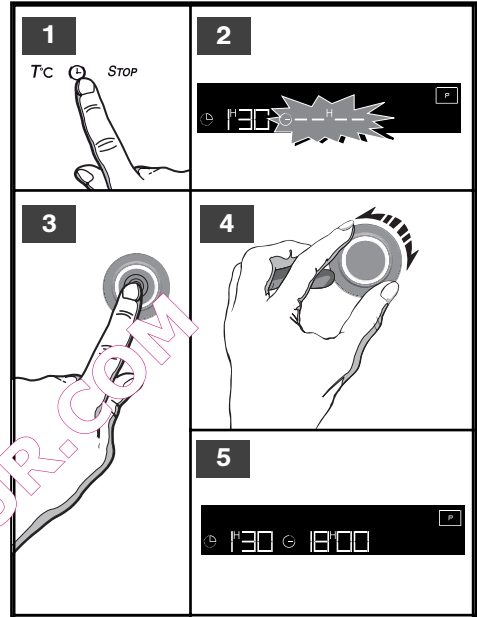
**1** - Pulse el mando  hasta que parpadee el indicador de fin de la cocción.

**2** - El indicador de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación.

**3** - Ajuste el final de la cocción con ayuda de la rueda.

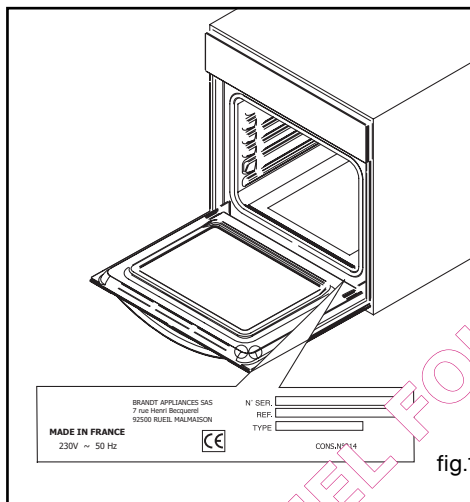
**4** - Ejemplo: fin de cocción a las 18 horas.

**5** - Valídelo presionando la rueda. Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para finalice a las 18 horas.



## • INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características (Fig.1).



### PIEZAS ORIGINALES

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



\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.





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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUEL FOUR.COM

**De Dietrich** 



*Estimado(a) Cliente,*

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

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

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

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

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

*Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para desfrutar das vantagens da marca.*

*Agradecemos a sua confiança.*

**De Dietrich**

*Encontre todas as informações acerca da marca em [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

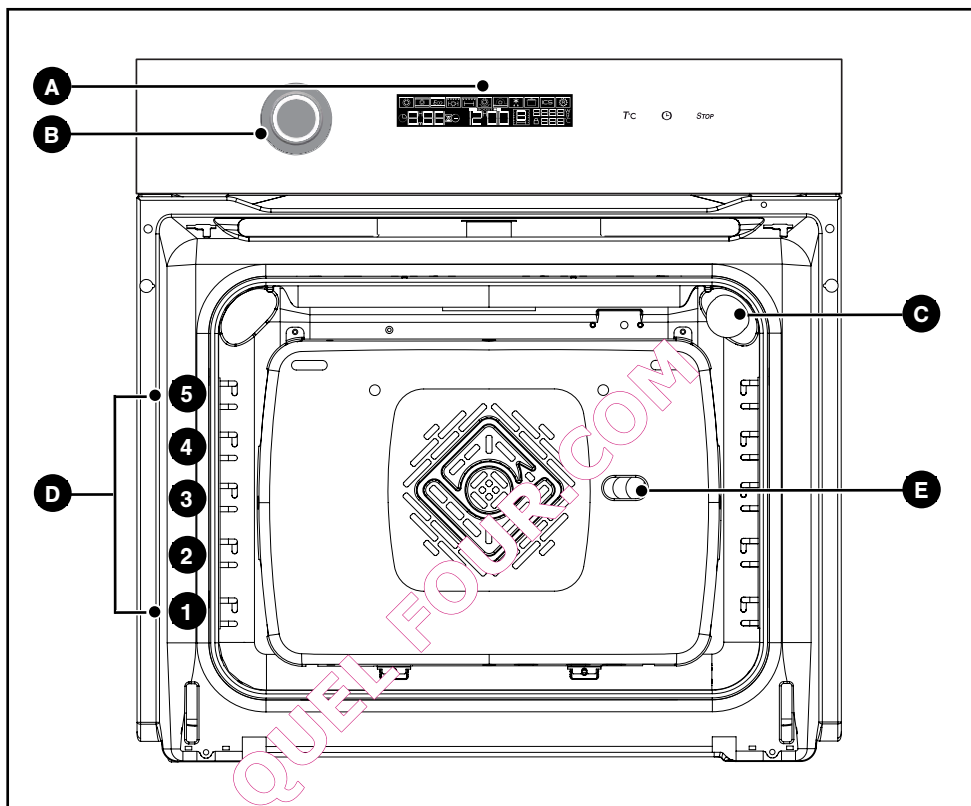
*Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII*

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

*Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04*

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Apresentação do programador _____	5
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Utilização do programador	
◦ Como acertar a hora _____	6
◦ Cozedura imediata _____	7
• Cozedura programada	
◦ Início imediato _____	8
◦ Início diferido _____	9
• Utilização da função do temporizador _____	10
• Personalização da temperatura recomendada _____	10
• Bloqueio dos comandos _____	11
• Ajuste o contraste _____	12
• Modo demo _____	13
3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	14
4 / UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA” _____	16
5 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO Forno _____	17
6/ SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	19
• Relação com os clientes _____	19

## • APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



**A** Programador

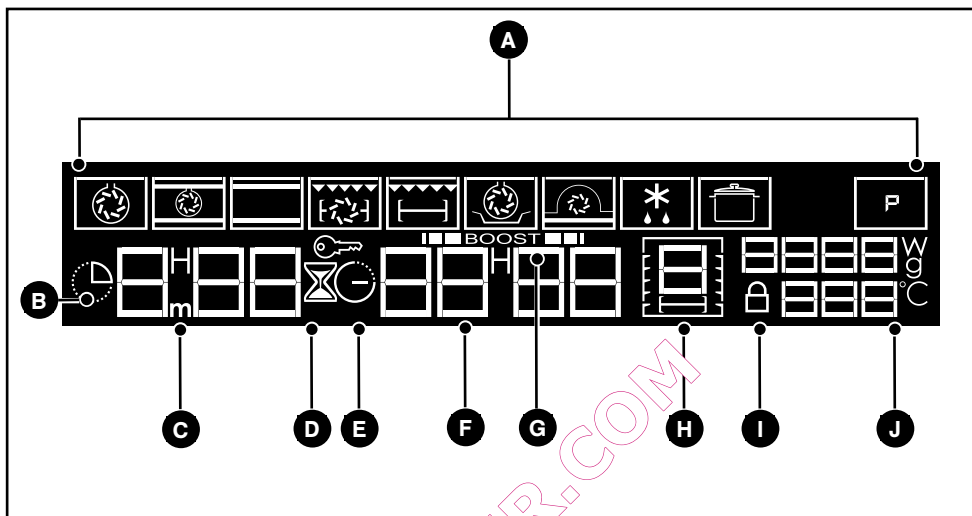
**B** Manípulo dos comandos

**C** Lâmpada

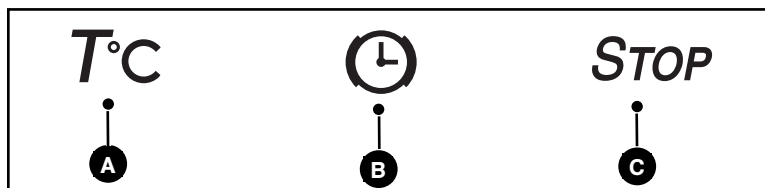
**D** Encaixes do filamento

**E** Buraco para espeto rotativo

## • APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Apresentação dos modos de cozedura               | <b>F</b> Visualização do relógio                                       |
| <b>B</b> Indicador das durações de cozedura               | <b>G</b> Indicador de aumento da temperatura                           |
| <b>C</b> Visualização da duração de cozedura/temporizador | <b>H</b> Indicador de encaixes   |
| <b>D</b> Indicador do tempo de cozedura                   | <b>I</b> Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças) |
| <b>E</b> Indicador de fim de cozedura                     | <b>J</b> Visualização da temperatura do forno                          |



- A** Botão de regulação da temperatura
- B** Botão de regulação do tempo, duração, final de cozedura e temporizador
- C** Botão de parar

## • UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

### • Como acertar a hora

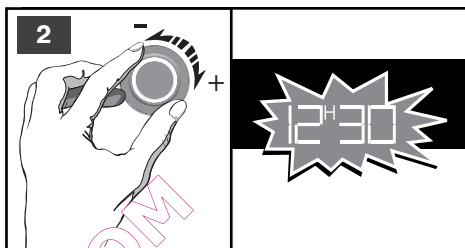
**1** - Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca em 12H00.



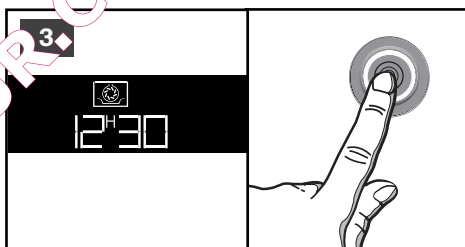
**2** - Acerte a hora com o manípulo.

Exemplo: 12H30.




**3** - Prima o manípulo para validar.

O visor deixa de piscar.

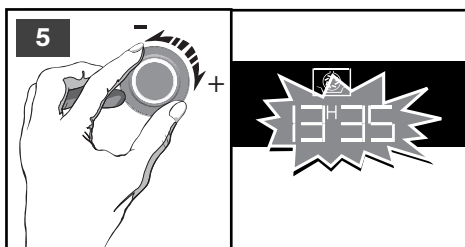


### - Para modificar a hora do relógio

**4** - Prima o botão  e espere alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o pressionar. Um bip sonoro indica que pode iniciar o acerto.

**5** - Acerte a hora com o manípulo.

Prima o manípulo para validar.



### Atenção!


*Se não validar, o valor é registado automaticamente após uns segundos.*

## • UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

### • Cozedura imediata

– O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

**1** - Seleccione com o manípulo a cozedura escolhida.

**2** - Exemplo:  → Temperatura recomendada de 180 °C.

**3** - Valide premindo simplesmente o manípulo.

### - Modificar a temperatura de cozedura


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

**1** - Pode, no entanto, regular a temperatura o botão *Tc*.

**2** - A temperatura pisca no visor.

**3** - Acerte a hora com o manípulo.

**4** - Exemplo:  → Regulada a 220 °C.  
- Valide premindo o manípulo.

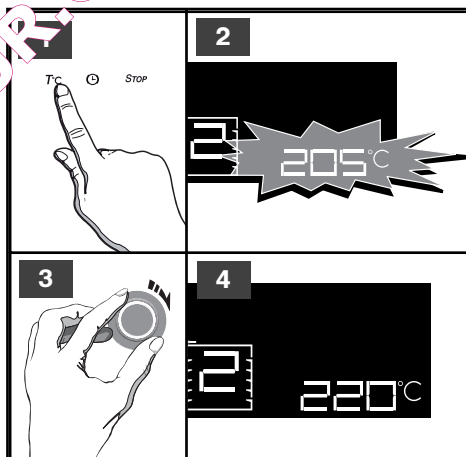
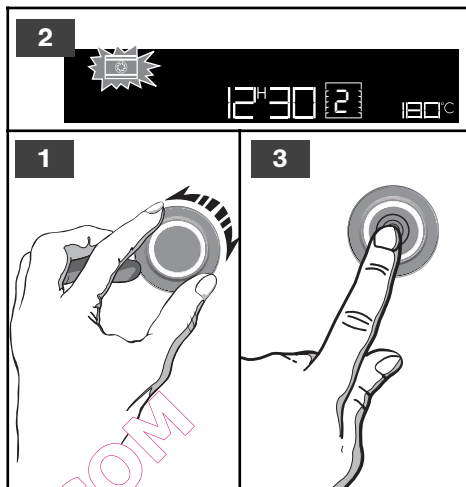
**5** - O indicador de aumento de temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

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

Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão *STOP*.

**⚠ Atenção!**  
*Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.*

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





**🔍 Notas:** A qualquer momento é possível suspender o cozimento, pressionando o botão *STOP*, basta pressionar o cozimento estímulo alavanca.

## • COZEDURA PROGRAMADA

### - Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).

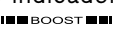

**1** - Prima o botão  .

**2** - O visor pisca  para indicar que a regulação é então possível.

**3** - Com o manípulo, acerte a duração de cozedura.

**4** - Exemplo: 30 min de cozedura.

Prima o manípulo para validar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto. O indicador de aumento de temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. O visor da duração  começa a piscar.

**Após esses 5 passos, o forno aquece:**

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

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- O forno pára,

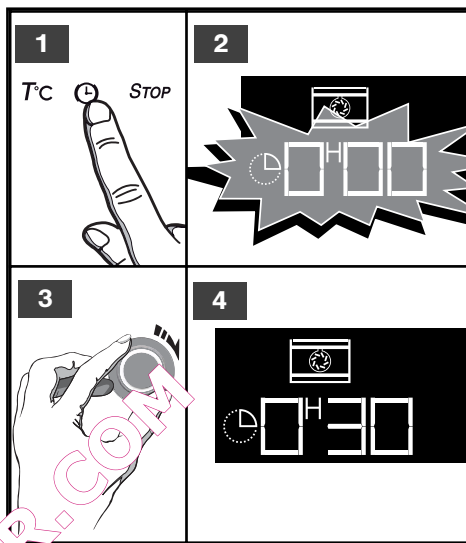
-  piscam.

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

### **Atenção!**

*Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.*

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






## • COZEDURA PROGRAMADA

### - Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

**1** - Prima 2 vezes o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar.

**2** - O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a definição é então possível.

**3** - Rode o manípulo para acertar a hora de fim da cozedura.

**4** - Exemplo: Fim de cozedura às 13h30 min.

**5** - Prima o manípulo para validar.

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

- O visor volta a indicar a hora actual.

**6** - Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida.

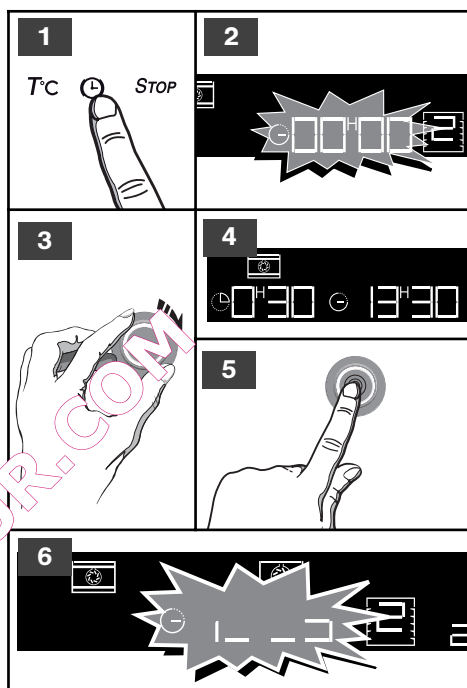
O interior do forno é iluminado desde do início da cozedura e apaga-se no fim da mesma.

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

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- O forno pára, o indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam.

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



## • **PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA**

Selecione a função de cozedura:

Se quiser personalizar a temperatura aconselhada:

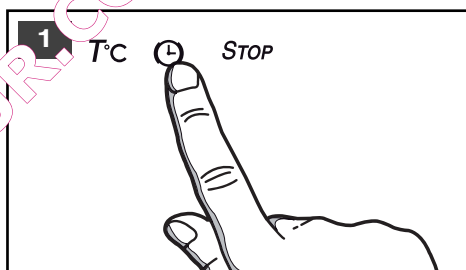
- Prima o botão  $T^{\circ}C$  até a temperatura ficar a piscar.
- Acerte a temperatura com o manípulo.
- Valide premindo simplesmente o manípulo.


## • **UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR**

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

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

**1** - Prima 3 vezes o botão 



**2** - O símbolo do temporizador  e 0m00s piscam.




- Ajuste o tempo escolhido com o manípulo.

- Prima novamente o manípulo para validar ou aguarde alguns segundos.

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

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

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

**⚠ ATENÇÃO**  
**VOCÊ PODE MODIFICAR OU CANCELAR A QUALQUER MOMENTO O TEMPORIZADOR PRESSIONANDO O BOTÃO  E REDUZINDO O TEMPO DE 00:00**


## • BLOQUEIO DOS COMANDOS (SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)

### FORNO DESLIGADO

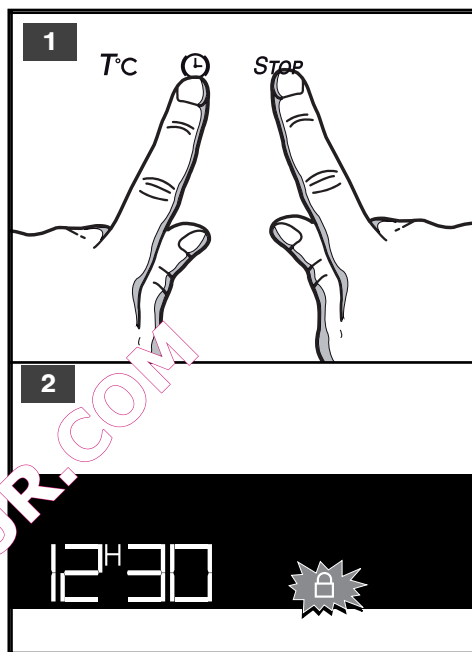
Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

**1** Com o forno desligado, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

**2** Aparece um “cadeado” no visor.  
- O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



**Atenção!**  
Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

## • A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”

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

- O visor indica a hora.

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

**Nenhum botão por baixo do visor pode ser activado.**

Para reactivar o visor, utilize o selector de funções.

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

## • AJUSTE O CONTRASTE

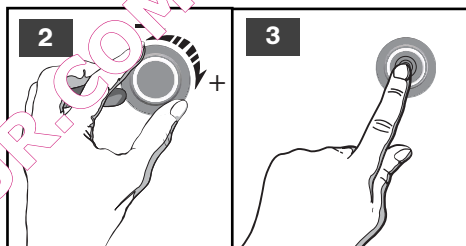
Acerte a hora em 0:10 (consulte o capítulo "Acertar a hora") e valide.

**1** - Prima o botão  $T^{\circ}C$  até ao aparecimento de "-[0]-" no visor.




**2** - Ajuste o contraste usando o manípulo


**3** - Valide premindo simplesmente o manípulo.

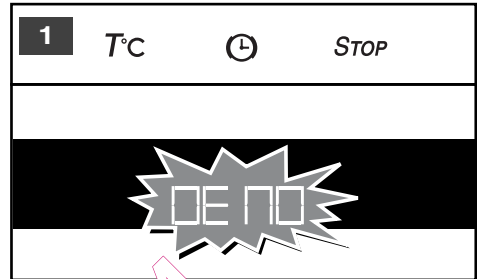


## • MODO DEMO

- Para activar o modo DEMO:  
Acerte a hora em 0:00 (consulte o capítulo "Acertar a hora") e valide.

**1** - Prima em simultâneo os botões  $T^{\circ}C$   **STOP** durante 10 segundos até ao aparecimento de "DEMO" no visor.

Para desactivar o modo DEMO:  
Acerte a hora em 0:00. Valide.  
Prima em simultâneo os botões  $T^{\circ}C$   **STOP** durante 10 segundos até ao aparecimento de "DEMO" no visor.



### **Atenção!**

*Quando o forno estiver no modo DEMO, os elementos de aquecimento estão inactivos.*

\*  **CALOR GIRATÓRIO**

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

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.

Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

 **CALOR COMBINADO**


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

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

 **TRADICIONAL**

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

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

 **GRELHADOR + ESPETO ROTATIVO**

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

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação do 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 suporte lateral 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.

 **GRELHADORES VARIÁVEIS MÉDIO e FORTE + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas **2 ou 4** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- O grelhador forte cobre toda a superfície da grelha. O grelhador médio apresenta a mesma eficácia que o grelhador forte para quantidades inferiores.
- São recomendados para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.

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

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada **60 °C** mín. 35 °C máx. 100 °C)

- Esta posição permite manter quente os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos, descongelação).

**PÃO**

(temperatura recomendada **205 °C** mín. 35 °C máx. 220 °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.









**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada **35 °C** mín. 30 °C máx. 50 °C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes e frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc... é feita a 50 °C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo) para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).

## • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA”

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio.

- 1** - Selecione o modo com o manípulo baixa temperatura
- 2** - Valide premindo simplesmente o manípulo..
- 3** - O forno propõe uma escolha de 8 pratos:
  -  • Lombo de vitela assado (4h15)
  -  • Lombo de vaca assado mal passado (3h00)
  -  • Lombo de porco (4h15)
  -  • Peixes grandes (1h35)
  -  • Borrego rosado (1h50)
  -  • Frango (6h00)
  -  • Iogurte (3h00)
  -  • Peixes pequenos (1h15)

**4** - Seleccione com o manípulo a cozedura escolhida.

- Valide premindo simplesmente o manípulo.

**5** - Exemplo: Lombo de vaca assado.

Enforne o seu prato no nível de encaixe pedido.

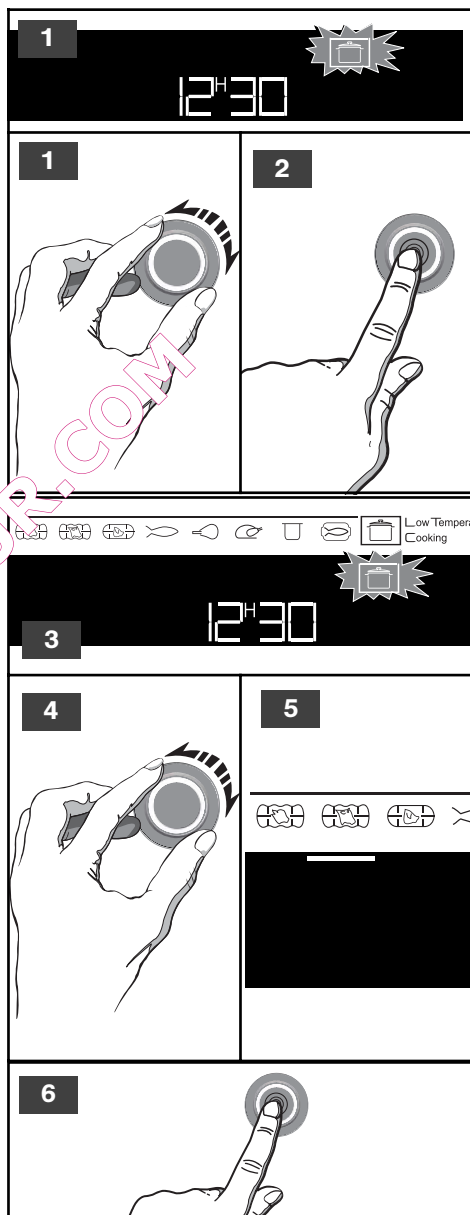
**6** - Valide a selecção premindo o manípulo.

O forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos.

Prima **OK** para parar os bips.

Para as carnes, fase de manter quente (duração de 1 hora).

Para os iogurtes, fase “arrefecimento rápido” (duração 1 hora).





## • EFECTUAR UMA PIRÓLISE

### • Pirólise imediata




#### Atenção!


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.

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.

**1** - Seleccione com o manípulo o modo PYRO.

**2** - O símbolo  fica intermitente no visor


**3** - Valide a selecção premindo o manípulo.

**4** - Seleccione com o manípulo a duração do ciclo de pirólise.

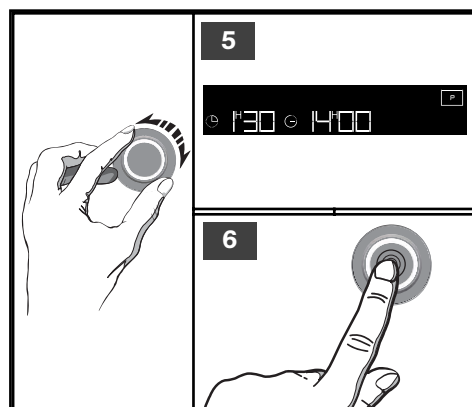
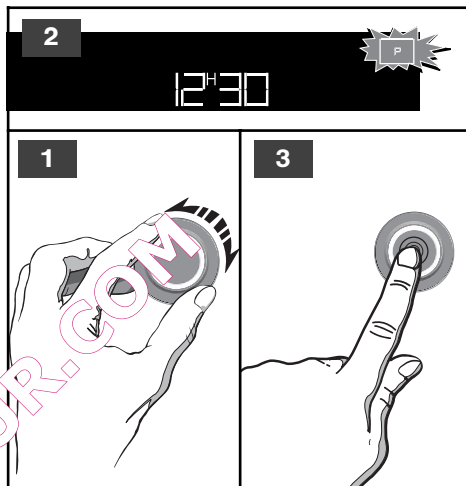
**5** - Exemplo: Ciclo de pirólise de 1h30.

**6** - Valide a selecção premindo o manípulo.

A pirólise é iniciada. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após a validação.

Durante a pirólise, o símbolo  aparece no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, 0:00 pisca.



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.

## • EFECTUAR UMA PIRÓLISE

### • Pirólise diferida

- Siga as instruções descritas no parágrafo "Pirólise imediata"

Após ter validado o ciclo de pirólise.

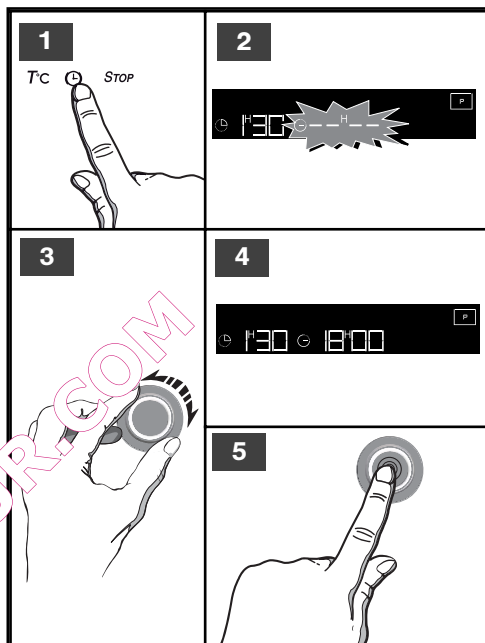
**1** - Prima 1 vez o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar.

**2** - O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a definição é então possível.

**3** - Com o manípulo, regule o final da cozedura.

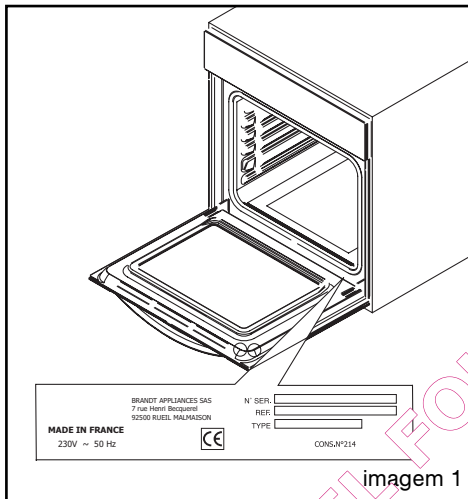
**4** - Exemplo: Fim de cozedura às 18 horas.

**5** - Valide, premindo o manípulo. Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18 horas.



## • INTERVENÇÕES

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



### PEÇAS DE ORIGEM

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





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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUEL FOUR.COM

**De Dietrich** 



Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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

Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt auf [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com).

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

### **De Dietrich**

Alle Informationen über die Marke auf [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

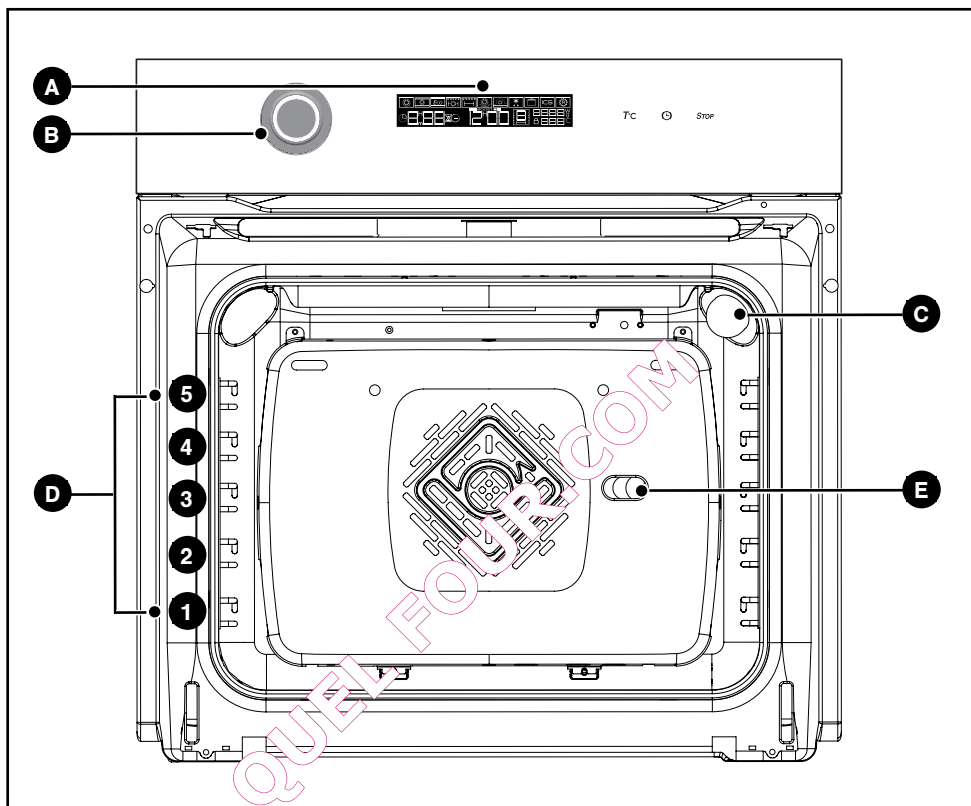
Besuchen Sie La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris im VIII. Arrondissement

Geöffnet von dienstags bis samstags von 10:00 bis 19:00 Uhr

Verbraucher-Service: 0892 02 88 04

1 /	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
•	Übersicht über den Backofen _____	4
•	Übersicht über die Programmiervorrichtung _____	5
2 /	BENUTZUNG DES GERÄTS	
•	Benutzung der Programmiervorrichtung _____	
◦	Einstellung der Uhrzeit _____	6
◦	Sofortiges Garen _____	7
•	Programmiertes Garen	
◦	Sofortiger Start _____	8
◦	Verzögerter Start _____	9
•	Benutzung der Zeitschaltuhr-Funktion _____	10
•	Veränderung der empfohlenen Temperatur _____	10
•	Verriegelung der Bedienelemente _____	11
•	KONTRASTEINSTELLUNG _____	12
•	Aktivierung des DEMO-Modus _____	13
3 /	GARMETHODEN IM BACKOFEN _____	14
4 /	NUTZUNG DER FUNKTION "NUTZLEISTUNGSTEMPERATUR" _____	16
5 /	PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS _____	17
6 /	KUNDENDIENST	
•	Reparaturanfragen _____	19
•	Kundenkontakte _____	19

## • ÜBERSICHT ÜBER DEN BACKOFEN



**A** Programmierfunktion

**B** Bedienschalter

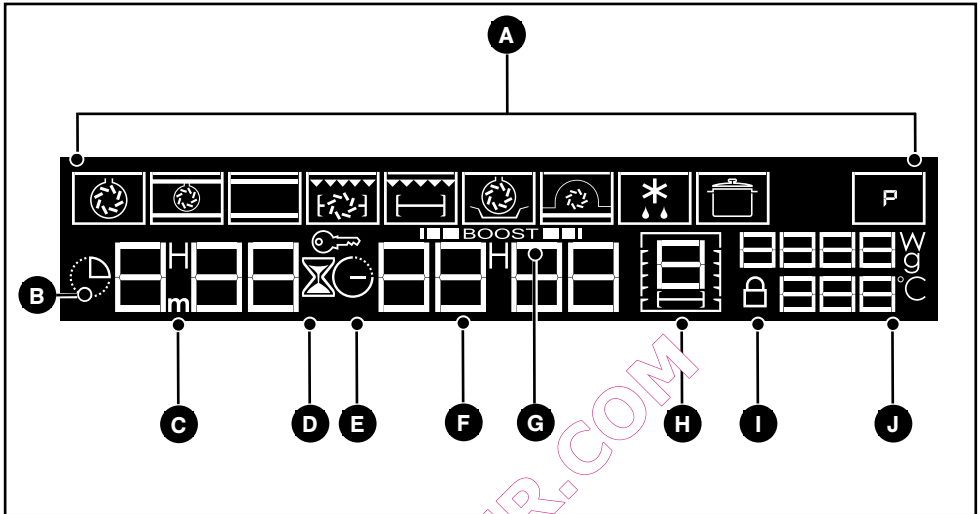
**C** Lampe

**D** Einschubleisten

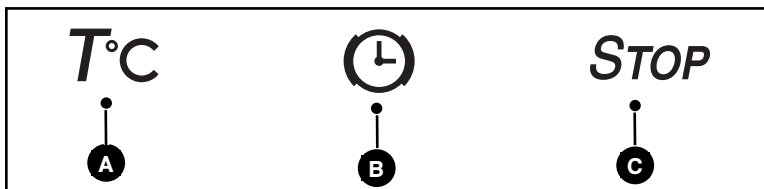
**E** Loch für Spieß



## • BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG



- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Anzeige der Garmethoden            | <b>F</b> Anzeige der Uhrzeit                              |
| <b>B</b> Anzeige der Gardauer               | <b>G</b> Anzeige des Temperaturanstiegs                   |
| <b>C</b> Anzeige der Gardauer/Zeitschaltuhr | <b>H</b> Anzeige der Einschubleisten                      |
| <b>D</b> Anzeige der Zeitschaltuhr          | <b>I</b> Anzeige der Tastenverriegelung (Kindersicherung) |
| <b>E</b> Anzeige der Garzeitbeendigung      | <b>J</b> Anzeige der Backofentemperatur                   |



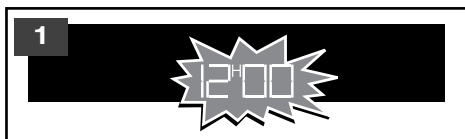
- |  |
|--|
| <b>A</b> Taste zur Einstellung der Temperatur  |
| <b>B</b> Taste zur Einstellung von Zeit, Gardauer, Garzeitbeendigung und Zeitschaltuhr |
| <b>C</b> STOP-Taste  |

• **BENUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG**

• **Einstellung der Uhrzeit**

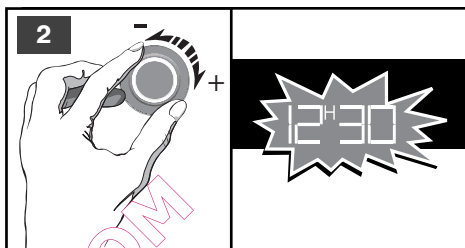
**1** - Bei Stromzuschaltung:

Die Anzeige blinkt auf 12:00 Uhr.



**2** - Durch Drehen des Bedienschalters die Uhrzeit einstellen.

Beispiel: 12:30.




**3** - Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Die Anzeige blinkt nicht mehr.



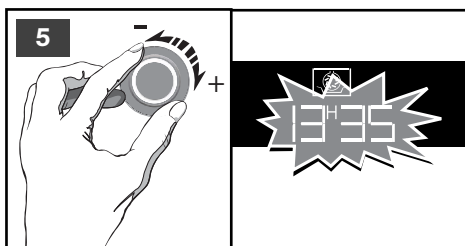
- Zur Änderung der Uhrzeit:

**4** - Einige Sekunden lang die Taste  gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt, und dann loslassen. Ein Piepton zeigt an, dass die Einstellung nun möglich ist.



**5** - Die Einstellung der Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters anpassen.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.



**⚠ Achtung**  
Erfolgt keine Bestätigung, geschieht die Registrierung nach einigen Sekunden automatisch.


## BENUTZUNG

## DER

• **Sofortiges Garen**

– Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen, und diese darf nicht blinken.

**1** – Durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garmethode auswählen.

**2** – Beispiel:  → Temperaturvorgabe 180 °C.

**3** – Zur Bestätigung einfach den Bedienschalter drücken.


- **Reduzierung der Gartemperatur:**


**1** Ihr Backofen schlägt die für die gewählte Garmethode optimale Temperatur vor.

– Durch Drücken der Taste  $T^C$  lässt sich die Temperatur jedoch anpassen.

**2** – Die Temperatur blinkt auf der Anzeige auf.

**3** – Durch Drehen des Bedienschalters die Temperatur verändern.

**4** – Beispiel:  → Anpassung auf 220 °C.  
– Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

**5** – Die Anzeige für den Temperaturanstieg  zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an.

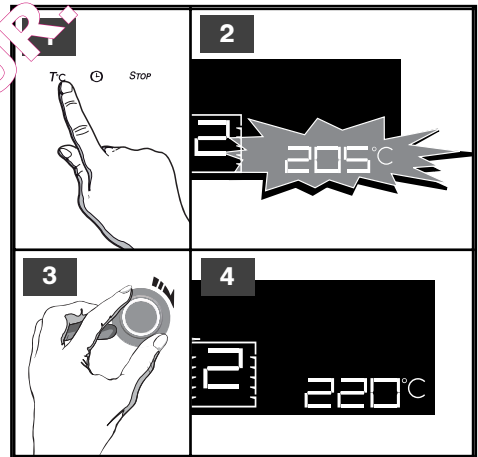
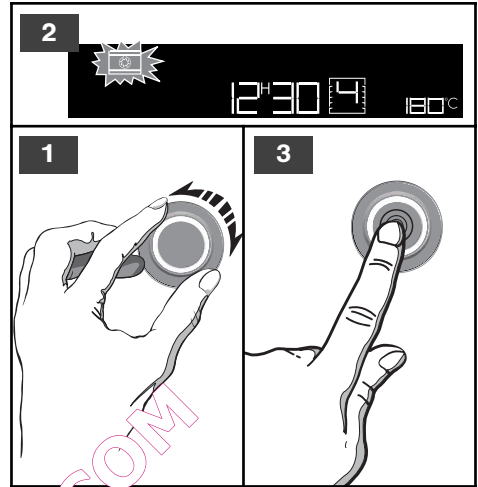
Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur erschallt eine Reihe von Signaltönen.

Zum Abschalten des Garvorgangs einige Sekunden lang die Taste *STOP* drücken.

 **Achtung**

– 90 Sekunden nach Schließen der Tür oder nach Beginn eines Garvorgang erlischt die Lampe im Garraum.

– Durch kurzes Drücken auf eine beliebige Taste geht die Lampe wieder an.




**HINWEISE:** Zu jeder Zeit ist es möglich, Kochen, indem Sie die *STOP*-Taste unterbrechen, drücken Sie einfach den Hebel Reiz Kochen.

## • PROGRAMMIERTES GAREN

### - Unverzöglich anlaufender Garvorgang über eine vorprogrammierte Dauer

- Auswählen der gewünschten Garmethode und Anpassung der Temperatur (siehe Absatz: Sofortiges Garen):


**1** - Die Taste  drücken.

**2** - Die Anzeige blinkt auf  und zeigt so an, dass die Einstellung nun vorgenommen werden kann.

**3** - Durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer einstellen.

**4** - Beispiel: Garzeit 30 Min.


Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken

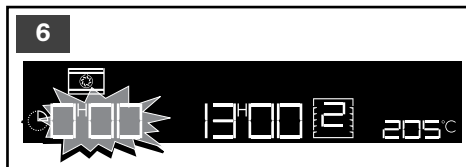
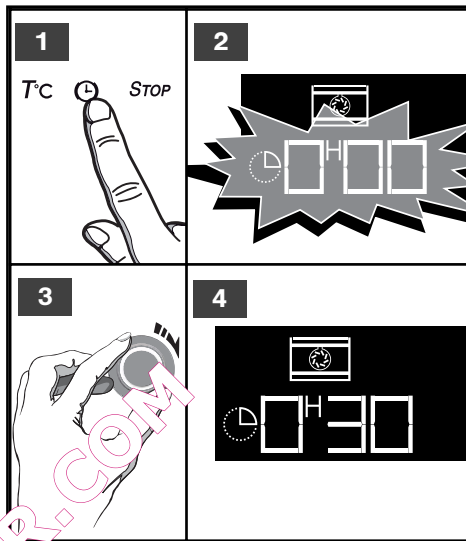
**5** - Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort ab Einstellung an. Die Anzeige für den Temperaturanstieg  zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an. Die Anzeige für die Gardauer blinkt nicht mehr.

### Nach diesen 5 Schritten beginnt der Backofen zu heizen:

Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur erschallt eine Reihe von Signaltönen.

**6** - Bei Garzeitbeendigung (Ende der programmierten Gardauer).

- schaltet sich der Backofen aus,
-  blinkt,
- und es erschallt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



### **Achtung**


**Garvorgänge müssen stets bei geschlossener Ofentür erfolgen.**

**Zur Gewährleistung der Gerätezuverlässigkeit läuft das Kühlgebläse nach einem beendeten Garzyklus noch einige Zeit weiter.**

## • PROGRAMMIERTES GAREN

### - Zeitlich verzögert beginnender Garvorgang mit Wahl des Garzeitendes

Wie beim programmierten Garen vorgehen.

**1** - Zweimal die Taste  drücken, bis die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt.

**2** - Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt und gibt so an, dass die Einstellung nun möglich ist.

**3** - Durch Drehen des Bedienschalters die Uhrzeit für die Garzeitbeendigung einstellen.

**4** - Beispiel: Garzeitbeendigung um 13:30 min.

**5** - Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

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

- Die Anzeige springt wieder auf die Anzeige der Tageszeit um.

**6** - Anhand einer entsprechenden Animation wird angezeigt, dass sich der Backofen im Modus für verzögertes Garen befindet.

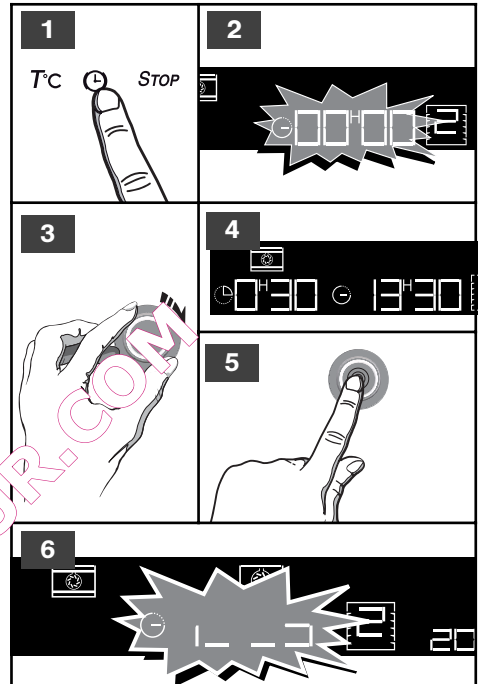
Die Beleuchtung des Ofenraums springt zu Beginn des Garvorgangs an und geht nach Abschluss des Garvorgangs wieder aus.

**Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13:30 Uhr abgeschlossen ist.**

Bei Garzeitbeendigung (Ende der programmierten Gardauer).

- schaltet sich der Backofen aus, die Anzeige für die Gardauer und die Zeitangabe 0:00 blinken auf und

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



## • VERÄNDERUNG DER EMPFOHLENE TEMPERATUR

Die Garfunktion wählen:

Wenn die empfohlene Temperatur verändert werden soll:


- Die Taste  $T^{\circ}C$  drücken, bis die  $^{\circ}C$  blinkt.
- Durch Drehen des Bedienschalters die Temperatur verändern.
- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken..

## • BENUTZUNG DER ZEITSCHALTUHR-FUNKTION

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

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

- 1** - Dreimal die Taste  drücken.

**2** Das Symbol der Zeitschaltuhr  und die Angabe 0m00s blinken auf.

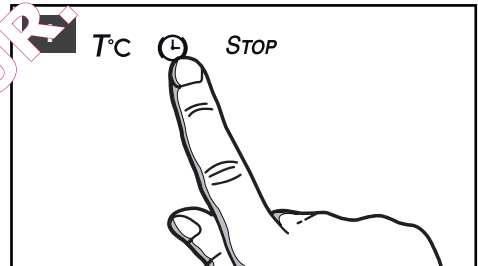
- Durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Zeit einstellen.

- Durch erneutes Drücken des Bedienschalters bestätigen oder einige Sekunden lang warten.


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

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

Diese können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



### **Achtung**

*Sie können ändern oder zu irgendeinem Zeitpunkt die Timer abbrechen, indem Sie die Taste , und durch die Reduzierung der Zeit bis 00:00 Uhr.*

## • VERRIEGELUNG DER BEDIENELEMENTE (KINDERSICHERUNG) IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND DES BACKOFENS

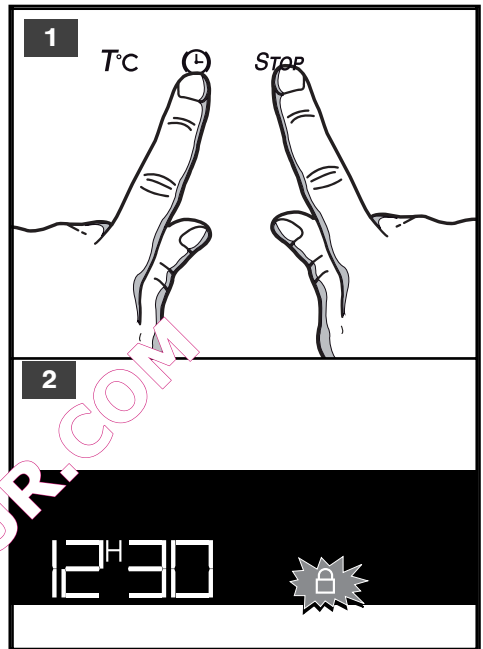
Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

**1** Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **STOP** und **🕒** drücken.

**2** Auf der Anzeige erscheint ein „Schloss“-Symbol.  
- Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens ist nun gesperrt.

Zur Freigabe einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **STOP** und **🕒** drücken.

Die Bedienelemente des Backofens sind jetzt wieder zugänglich.



### **Achtung**

Bei einem programmierter, im Garvorgang kann der Backofen nicht verriegelt werden.

## • FUNKTION "STAND-BY"

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

- In der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

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

**Keine der Tasten unter der Anzeige kann aktiviert werden.**

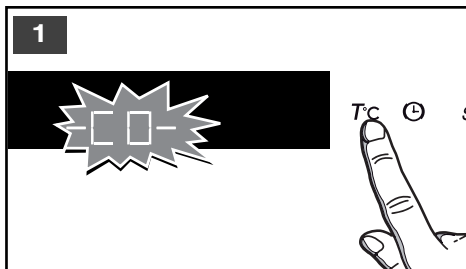
Zur Reaktivierung der Anzeige den Funktionswahlschalter verwenden,

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

## • KONTRASTEINSTELLUNG

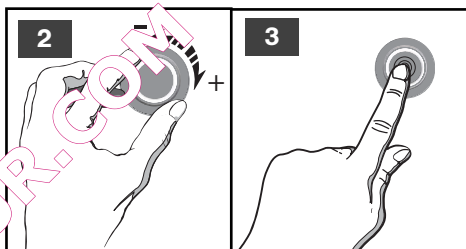
-Stellen Sie die Zeit bis 00.10 Uhr (siehe Einstellung der Zeit S.6)

- 1** - Drücken Sie die Taste  $T_c$ , bis das Display  $-[ ]-$ .



- 2** - Stellen Sie den Kontrast mit dem Joystick.

- 3** - Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken..





QUEL FOUR.COM

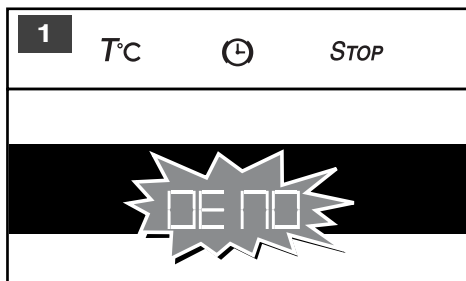


## • AKTIVIERUNG DES DEMO-MODUS

Die Uhrzeit auf 0:00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“), anschließend bestätigen.

**1** - Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten  $T^{\circ}C$   **STOP** drücken, bis "DEMO" in der Anzeige erscheint.

Löschen des DEMO-Modus:  
Die Uhrzeit auf 0:00 stellen und bestätigen.  
Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten  $T^{\circ}C$   **STOP** drücken, bis "DEMO" in der Anzeige erlischt.



QUEL FOUR.COM



### **Achtung**

Wenn der Ofen in DEMO-Modus ist die Heizelemente sind inaktiv.

\*

**UMLUFT**

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

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

**KOMBI-HITZE**

(Temperaturvorgabe **180 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 230 °C)

- Das Garen erfolgt durch die Elemente für Ober- und Unterhitze sowie durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Umluft und etwas Grilleinwirkung zum Bräunen.
- Empfohlen für Quiches, Pasteten, saftige Obstkuchen (vorzugsweise in Tongefäßen).

**TRADITIONELL**

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

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

**GRILL + SPIESS**

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

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das Element für Oberhitze und durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Vorheizen nicht erforderlich. Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten.
- Der Spieß darf sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

**VARIABLEINZUSTELLENDER GRILL (MITTEL und STARK) + SPIESS**

(empfohlene Positionen **2 oder 4** - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze.
- Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab. Der mittelstarke Grill ist genauso effektiv wie der starke Grill, aber für kleinere Mengen gedacht.
- Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost.

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



### WARMHALTEN

(Temperaturvorgabe **60 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C)

- In dieser Position können Lebensmittel durch dosierte Wärmeabgabe des Heizelements an der Rückwand des Backofens in Kombination mit Umluft warmgehalten werden.
- Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gugelhupfteig zu begünstigen, ohne dabei jedoch 40 °C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).



### BROT

(Temperaturvorgabe **205 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 220 °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 stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.



### AUFTAUEN

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

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









## • NUTZUNG DER FUNKTION "NIEDERTEMPERATUR"

Der "NIEDERTEMPERATUR"-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

**1** – Durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garmethode auswählen.

**2** – Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

**3** – Der Backofen schlägt 8 Gerichte vor:

-  . Kalbsbraten (4 Std 15)
-  . Nicht durchgebratener Rinderbraten (3 Std)
-  . Schweinebraten (4 Std 15)
-  . Große Fische (1Std35)
-  . Lamm rosa (1Std50)
-  . Hähnchen (6Std)
-  . Joghurt (3Std)
-  . Kleine Fische (1Std15)

**4** – Durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garmethode auswählen.

– Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

**5** – Beispiel: Roter Rinderbraten.

Das Gericht auf der angeforderten Einschubleiste einschieben.

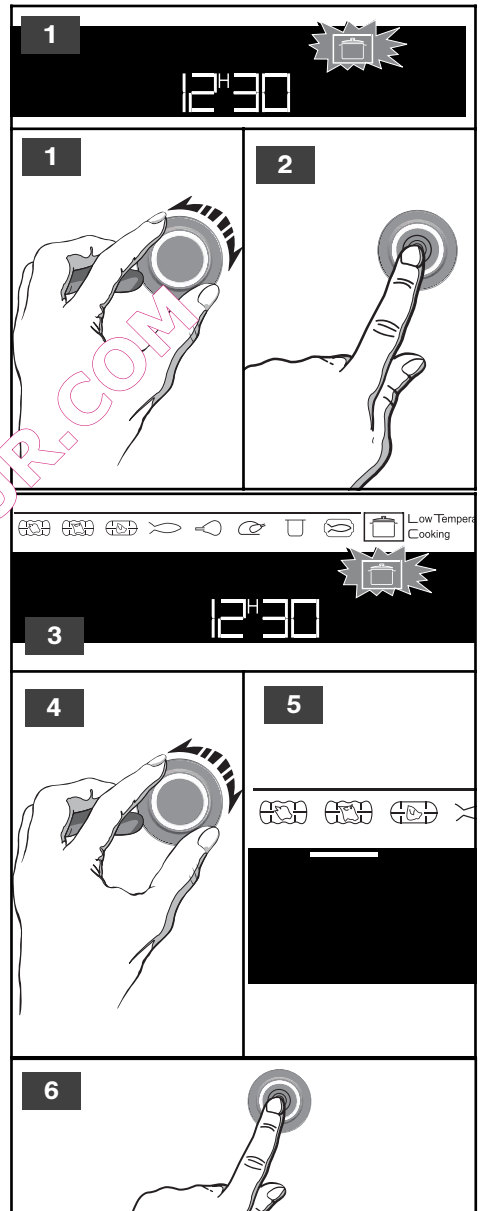
**6** – Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

Der Ofen stellt sich automatisch aus, der Kurzzeitwecker klingelt 2 Minuten lang.

Auf **STOP** drücken, um die Signaltöne auszustellen.

Für Fleisch Warmhaltephase (Dauer 1 Stunde)

Bei Joghurts Phase "rasches Abkühlen" (Dauer 1 Stunde).



## • DURCHFÜHRUNG EINER PYROLYSE

### • Sofortige Pyrolyse



#### **Achtung**

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

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

Es besteht die Auswahl zwischen 3 Pyrolyseprogrammen:

Pyrolysedauer 1 1/2 Stunden

Pyrolysedauer 1 3/4 Stunden

Pyrolysedauer 2 Stunden

**1**

- Durch Drehen des Bedienschalters den PYRO-Modus auswählen.

**2**

- Das Symbol blinkt auf der Anzeige auf.

**3**

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

**4**

- Durch Drehen des Bedienschalters die Pyrolysedauer auswählen.

**5**

- Beispiel: Pyrolysezyklus 1 1/2 Stunden.

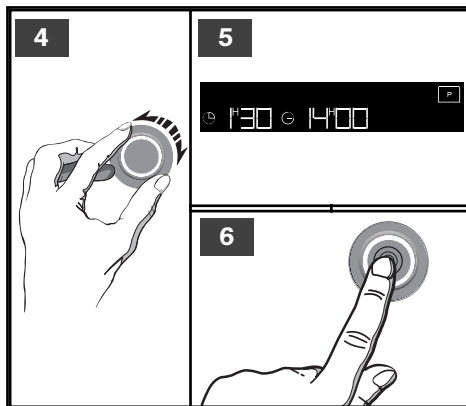
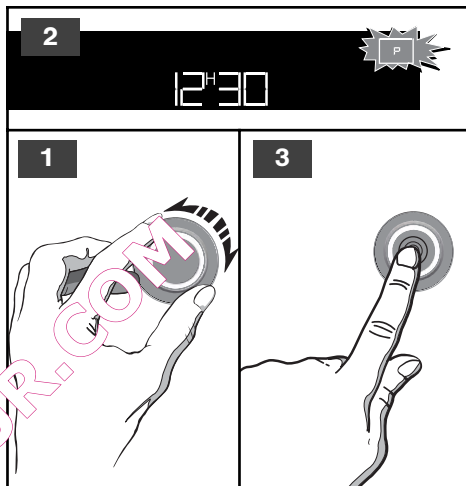
**6**

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.



Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.


Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.

## • DURCHFÜHRUNG EINER PYROLYSE

### • Verzögerte Pyrolyse

- Die Anweisungen aus dem Abschnitt „Sofortige Pyrolyse“ befolgen.

Nach Bestätigung des Pyrolyseprogramms:

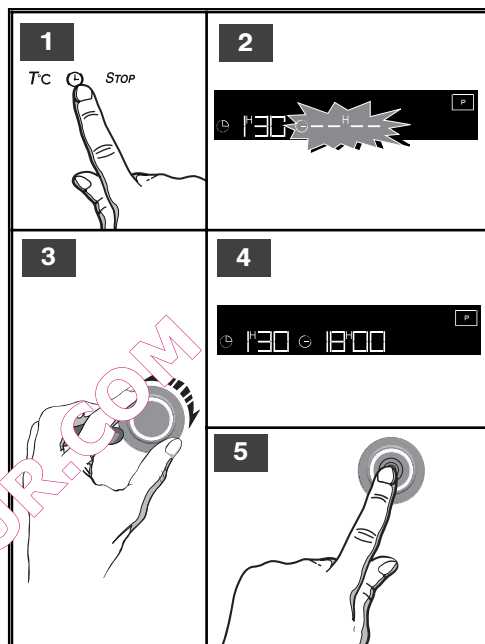
**1** - Zweimal die Taste  drücken, bis die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt.

**2** - Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt und gibt so an, dass die Einstellung nun möglich ist.

**3** - Durch Drehen des Bedienschalters das Ende der Garzeit einstellen.

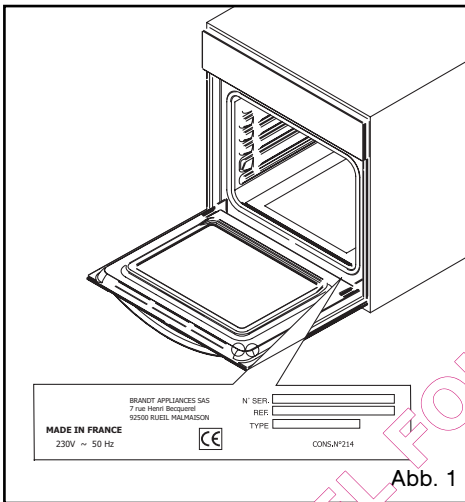
**4** - Beispiel: Garzeitbeendigung um 18:00 Uhr.

**5** Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Nach diesen Vorgängen wird der Beginn der Pyrolyse so verschoben, dass sie um 18:00 Uhr abgeschlossen ist.



## • REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten am Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal eines Händlers für diesen Hersteller vorgenommen werden. Geben Sie bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) an. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.



### ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.**

