

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

# *FOUR COMBI VAPEUR*

## *100%*

KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER  
COMBI-STEAM OVEN  
HORNO DE VAPOR COMBINADO  
GECOMBINEERDE STOOMOVEN  
FORNO A VAPOR COMBINADO

**De Dietrich** 

ES

*ESTIMADO/A*  
*CLIENTE/A:*

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

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

Gracias por su confianza.

De Dietrich 

# ÍNDICE

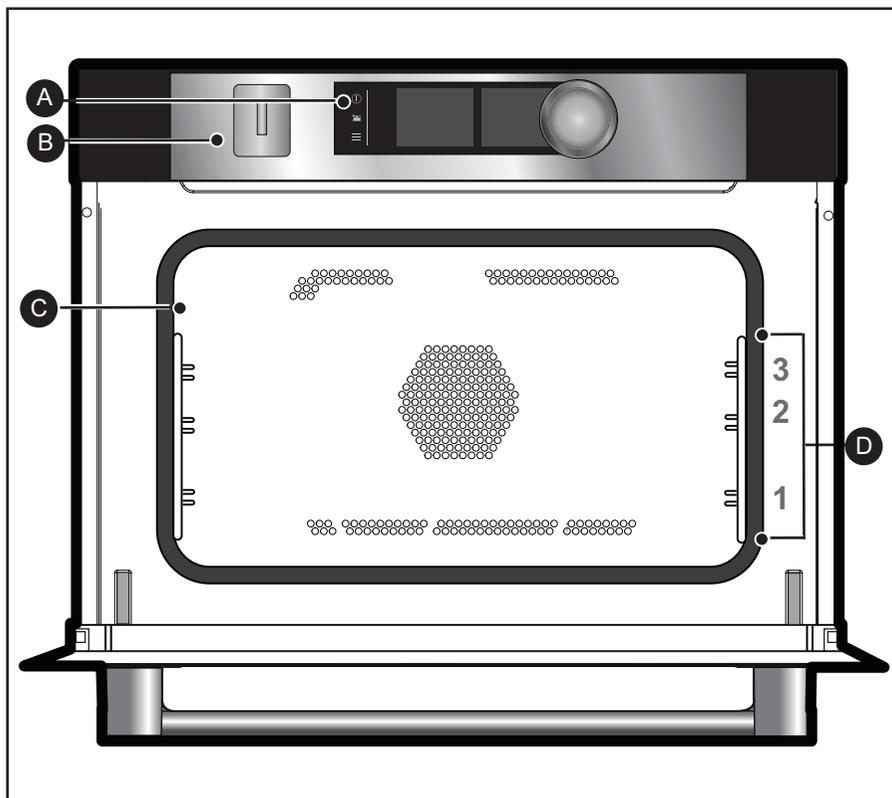
<b>1 / Presentación del horno</b> .....	<b>4</b>
Los mandos y la pantalla .....	5
Los accesorios.....	6
El cajón de llenado .....	7
Primeros ajustes - Puesta en servicio .....	8
<b>2 / Los modos de cocción</b> .....	<b>9</b>
Modo «Experto» .....	10
Modo «Experto vapor» .....	10
◦ Favoritos (cocciones memorizadas).....	12
◦ Funciones de cocción.....	13
◦ Secado .....	15
Modo «Guía culinaria».....	16
Modo «Combinado vapor» .....	16
◦ Lista de platos .....	17
<b>3 / Ajustes</b> .....	<b>20</b>
Bloqueo de los mandos .....	21
<b>4 / Avisador</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Mantenimiento y limpieza</b> .....	<b>22</b>
Superficie exterior .....	22
Desmontaje de los niveles.....	22
Limpieza de los cristales interiores .....	22
Desmontaje y montaje de la puerta .....	22
Sustitución de la bombilla .....	24
Función limpieza .....	24
◦ Pirólisis .....	24
◦ Vaciado del depósito de agua .....	26
◦ Desincrustación de la caldera .....	27
<b>6 / Anomalías y soluciones</b> .....	<b>28</b>
<b>7 / Servicio técnico</b> .....	<b>29</b>
Test de aptitud para la función .....	30

---

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

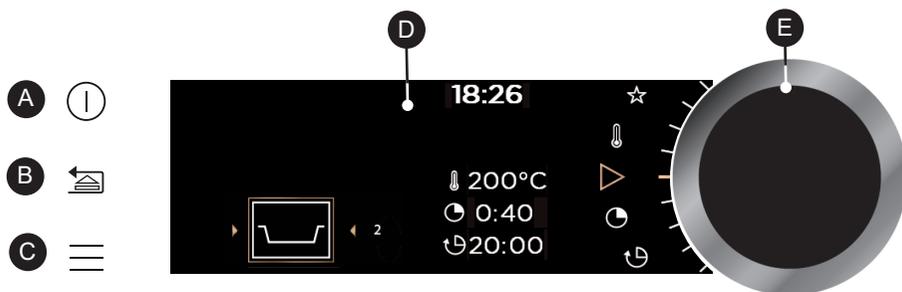
## PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua
- C** Luz
- D** Niveles (3 alturas disponibles)

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón para retroceder (pulsación breve) y/o Tecla de apertura del cajón (pulsación larga)
- C** Botón de acceso al MENÚ (cocciones, ajustes, avisador, limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):
  - permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
  - permite validar cada acción pulsando en el centro

## SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

- Inicio de cocción
  - Parada de cocción
  - Grados de temperatura
  - Tiempo de cocción
  - Hora de fin de cocción (inicio diferido)
  - Vapor
  - Memorización de cocciones
  - Indicador de bloqueo del teclado
  - Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis
- Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar

---

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

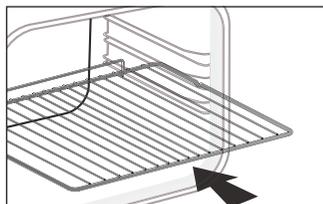
---

## LES ACCESORIOS (según el modelo)

### - Parrilla de seguridad antivuelco

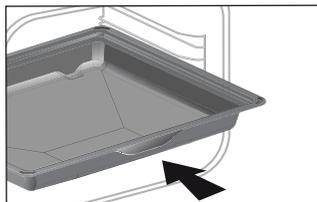
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



### - Bandeja multiusos, grasera 45 mm

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

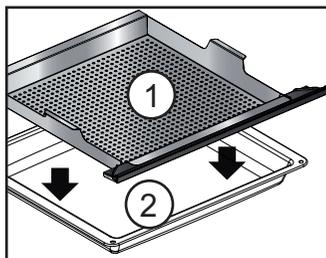


### - Bandeja soporte alimento especial VAPOR 100 %

**1** - Fuente de acero inoxidable perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

**2** - Bandeja multiusos, grasera 45 mm para recuperar el agua de condensación.

Coloque la bandeja perforada de acero inoxidable sobre la bandeja multiuso e introdúzcalas en el nivel inferior (nivel 1).



---

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## EL CAJÓN DE LLENADO

### - Llenado del depósito de agua

Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua.

La capacidad del depósito es de 1 litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

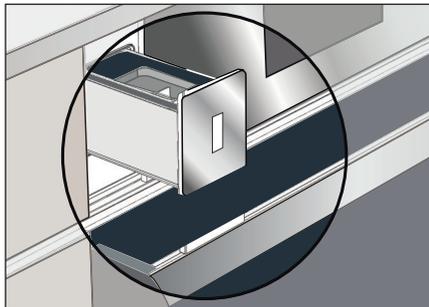
Llene el depósito.

Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

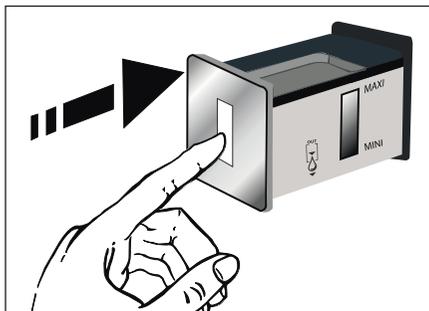
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



### Consejo

Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.

Reajuste el nivel si es necesario.



### Atención

No use agua ablandada ni destilada.

### Atención

**Efectúe un vaciado antes de cada cocción.** La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo «Mantenimiento - Función de vaciado».

---

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

### - Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

### - Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.

Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

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

### - Inicio - Menú general

Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón retorno  y pare el horno pulsando unos segundos el botón de parada .

---

# • 2 COCCIÓN

---

## LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:

1



El modo **«EXPERTO»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

2



Seleccione el modo **«EXPERTO VAPOR»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura, el porcentaje de vapor y el tiempo de cocción.

3



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA»** para una receta para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

4



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA + VAPOR»** para una receta clásica asociada a la función vapor o una receta 100 % vapor para la que necesite la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## EL MODO «EXPERTO»

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

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU  para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



**Calor giratorio**



**Calor combinado**



**Tradicional**



**Cocción Eco**



**Grill ventilado**



**Solera ventilada**



**Grill variable**



**Mantener caliente**



**Descongelación**



**Pan**



**Secado**

\*\*\*\*\*



**Favoritos** (permite memorizar 3 cocciones)



## EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite obtener la cocción más suave y esponjosa que preserva el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente (modo combinado).

Como en el modo Experto, puede configurar usted mismo todos los parámetros de cocción y el porcentaje de vapor.

Seleccione el modo «Experto vapor» en el menú general y valide.

A continuación, elija una de las funciones de cocción de la siguiente lista y valide.

- Para cocinar únicamente con vapor:



**Vapor 100 %**

\*\*\*\*\*

- Para combinar una cocción clásica con vapor (modo combinado):



**Tradicional vapor**



**Grill ventilado vapor**



**Calor giratorio vapor**

---

# • 2 COCCIÓN

---



(Experto y Experto vapor)

## COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su cocción, el horno le recomendará uno o dos niveles para cocinar.

- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

**Nota:** algunos parámetros se pueden modificar (en función del modo seleccionado) antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción, porcentaje de vapor e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:  
- Seleccione el símbolo temperatura y valide.

- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

## TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST», que durante la programación del tiempo le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.



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



## PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

El horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo vapor y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor girando el mando (entre 50 y 100 % en modo vapor 100 % y entre 20 y 80 % en modo combinado) y valide.

---

# • 2 COCCIÓN

---



(modo Experto y Experto vapor)

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de final de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de finalización de la cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el símbolo de fin de cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin. En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo «Parar una cocción en curso»).

## PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.



**FAVORITOS**

(solo modo Experto)

### - Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suela cocinar.

En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.

Luego seleccione el símbolo  girando el mando para memorizar esta cocción y valide.

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria   o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

**Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.**

**No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.**

### - Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide.

Gire el mando y haga desfilas las funciones hasta el símbolo «Favoritos  ». Valide.

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar.

El horno se pondrá en marcha.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	190°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.

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



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

---

## • 2 COCCIÓN

---

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Mantener caliente	60°C 35°C - 100°C	Se recomienda para mantener calientes los platos preparados o para calentarlos; para levantar pan, brioche, kouglof (molde sobre la solera, no superior a 40°C).
 Descongelación	35°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras el precalentamiento, coloque la bola de pan en una bandeja en el 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada. La guía culinaria de VAPOR ofrece asimismo la posición PAN.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.



**Consejo de ahorro de energía.**

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

---

## • 2 COCCIÓN

---



### FUNCIÓN DE SECADO (solo modo Experto)

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

Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, escúrralos y séquelos.

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

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

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

**Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos**

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

---

# • 2 COCCIÓN

---



**EL MODO «GUÍA CULINARIA»**



**EL MODO «GUÍA CULINARIA + VAPOR»**



**COMBINADA AL VAPOR**



**GUÍA VAPOR 100 %**

Estos dos modos seleccionan para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Se trata de recetas con o sin vapor asociado o 100 % vapor.

## COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «GUÍA CULINARIA» o «COMBINADO VAPOR» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada a continuación):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pollero» y valide.

- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «pollo» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).

- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.

- Introduzca el plato en el horno y valide.

 Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.

Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

 Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS SIN VAPOR (GUÍA CULINARIA)



### EL POLLERO

Pollo  
Pato  
Magret de pato \*



### EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco hecha  
Asado de buey  
Asado de cerdo  
Costillas de ternera \*



### EL PESCATERO

Salmón  
Trucha  
Lubina  
Terrina de pescado



### EL TRAITEUR

Lasaña  
Pizza  
Quiche



### EL FRUTERO

Gratinado de patatas  
Tomates rellenos  
Patatas rellenas



### EL PANADERO

Brioche  
Pan  
Baguette



### EL PASTELERO

Pastel de frutas  
Bizcocho genovés  
Cupcakes  
Flanes  
Pastel  
Pastel de yogur  
Merengues  
Yogur  
Crumble de frutas  
Pastas y cookies

\* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS CON VAPOR (COMBINADO VAPOR)



### EL POLLERO

Pollo  
Magret \*  
Pato



### EL CARNICERO

Cordero  
Asado de cerdo  
Ternera asada  
Solomillo de cerdo  
Filete de ternera



### EL PESCATERO

Guisos de pescado  
Pastel de pescado  
Pescados enteros  
Salmón en cazuela



### EL FRUTERO

Patatas gratinadas  
Verduras rellenas  
Patatas rellenas



### EL PASTELERO

Bizcocho genovés  
Flanes/Cremas  
Pastel  
Cupcakes  
Bizcocho  
Pastel de manzana  
Pastel de nueces  
Flan de coco



### EL PANADERO

Pan  
Baguette  
Pan precocinado  
Pan congelado  
Recuperar el pan del día anterior



### EL TRAITEUR

Lasaña  
Tarta de cerezas  
Verduras confitadas  
Patatas  
Risotto  
Platos frescos  
Platos congelados



### DESCONGELACIÓN

Carne  
Pescado  
Pan-Pasteles

\* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS



### 100 % VAPOR (GUÍA VAPOR)



#### EL FRUTERO

Coliflor  
Brócolis  
Judías verdes  
Zanahorias cortadas  
en rodajas  
Patatas  
Guisantes  
Puerros  
Calabacín  
Calabaza  
Alcachofas  
Espárragos  
Apio  
Calabaza  
Acelgas  
Espinacas  
Coles de Bruselas



#### EL CARNICERO

Pechuga de pollo  
Escalopes de pavo  
Solomillo de cerdo



#### EL PESCATERO

Pescados enteros frescos  
Filetes de pescado frescos  
Mejillones  
Berberechos  
Gambas  
Cigalas



En esta función, una animación le indica cuándo debe introducir el accesorio especial de vapor 100 %. Introdúzcalo en el nivel inferior (nivel 1).

---

# • 3 AJUSTES

---



## FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:

**- hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes de luz.**

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



### Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



### Idioma

Seleccione el idioma y valide.



### Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.



### El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



### Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles:

Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.

Seleccione la posición y valide.



**Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede activar la luz durante la cocción en caso necesario.**

---

## • 3 AJUSTES

---



### BLOQUEO DE LOS MANDOS

#### Seguridad niños

Pulse simultáneamente los botones retorno  y menú  hasta que aparezca el símbolo del candado  en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

**NOTA:** solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno  y menú  hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.

---

## • 4 AVISADOR

---



### FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

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

**Nota:** se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el avisador.

# • 5 MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

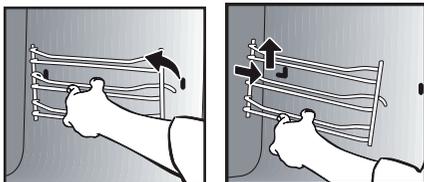
### SUPERFICIE EXTERIOR

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

### DESMONTAJE DE LOS NIVELES

#### Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



### LOS CRISTALES INTERIORES

Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

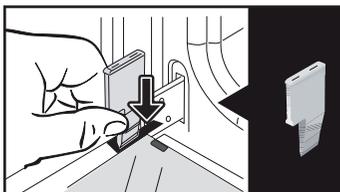


#### Advertencia

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

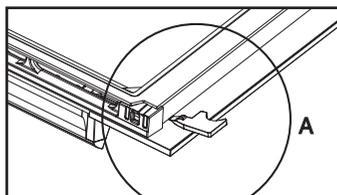
## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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



Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca los otros dos toques rojos en los emplazamientos **A** previstos para ello.

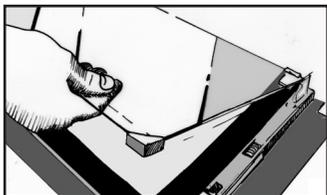


Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal.



## • 5 MANTENIMIENTO

Quite el marco y el cristal.  
Saque los cristales interiores de la puerta haciéndolos girar.



Este conjunto está formado por 2 cristales; el primero tiene 2 topes de goma en las 2 esquinas delanteras.

Limpie el cristal con una esponja suave y un producto líquido lavavajillas.

No sumerja el cristal en el agua.

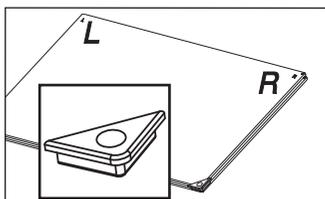
No utilice cremas abrasivas ni estropajos. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

Una vez limpio, vuelva a colocar el primer cristal en la puerta.

Coloque de nuevo los 2 topes de goma negros en las esquinas delanteras del segundo cristal, teniendo cuidado de que en el cristal se lea:

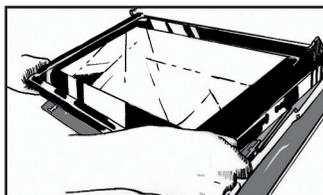
en la parte superior izquierda: **L**

en la parte superior derecha: **R**

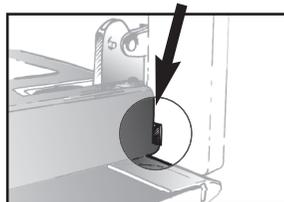
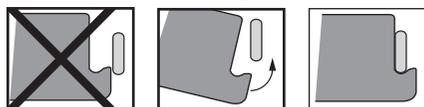


Ponga después este segundo cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero.

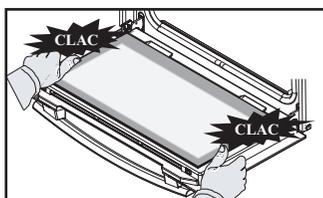
Vuelva a colocar el conjunto marco exterior de los cristales en la puerta.



Introduzca bien el marco en el gancho situado junto a la bisagra.



Enganche el marco apretándolo contra la puerta. No presione solo el marco.



El aparato ya está nuevamente operativo.

# • 5 MANTENIMIENTO



## AJUSTES LUZ

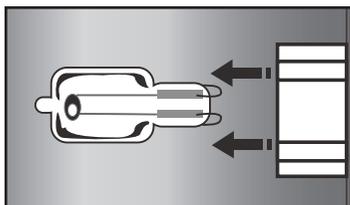
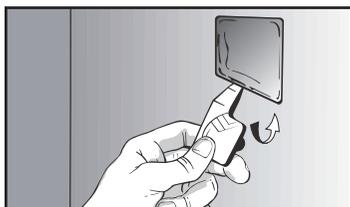


### Advertencia

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

### Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas lateral izquierdo.

La lámpara está en el interior del horno. Haga palanca sobre el plafón con la cuña de plástico para quitarlo.

Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el plafón y conecte de nuevo el horno.

Conecte de nuevo el horno.



## FUNCIÓN LIMPIEZA

(del interior)



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías telescópicas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

### LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

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

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

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

---

# • 5 MANTENIMIENTO

---

## EFECTUAR UN CICLO DE LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno ofrece dos ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.



Pyro ECO: en 1h30

para una limpieza con la que se ahorra energía.



Pyro Turbo: 2 horas

Para una limpieza más profunda del interior del horno.

## LIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo «LIMPIEZA» cuando esté en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

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

Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.

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

## LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces.

Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón .

---

# • 5 MANTENIMIENTO

---



## **FUNCIÓN VACIADO** (del depósito de agua)



**Efectúe un vaciado antes de cada cocción.**

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo «Vaciado» y valide. El cajón se abrirá.

- Seleccione uno de los 2 vaciados, **SPEED** o **AUTO** (ver detalle a continuación) y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

### **El vaciado automático al finalizar la cocción:**

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando «No acepto» y validando, o bien, si acepta, seleccione «Acepto» y valide.

Seleccione a continuación el vaciado **SPEED** (rápido) o un vaciado **AUTO** (automático) y valide.

**El cajón se abre automáticamente para el vaciado.**



### **Vaciado **SPEED**:**

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



### **Vaciado **AUTO**:**

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, la pantalla muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

---

# • 5 MANTENIMIENTO

---



## **FUNCIÓN DESINCrustACIÓN** (de la caldera de vapor)

**La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.**

Desincruste regularmente la caldera. Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando. Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones «con vapor» dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje «desincrustación obligatoria», es obligatorio y hay que seleccionar «Acepto» y validar.



**Atención**  
Cuando la pantalla indique «Desincrustación obligatoria», deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.  
- Seleccione el ciclo «Desincrustación» y valide.  
El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

### **FASE 1: VACIADO**

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

### **FASE 2: LIMPIEZA**

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.
- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de «Limpieza», que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

### **FASE 3: ACLARADO**

- Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
  - Arranca el ciclo «Aclarado», que dura 3 min 30 s.

### **FASE 4: VACIADO**

- Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.  
Al final del ciclo se completa la desincrustación.  
Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

---

## • 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

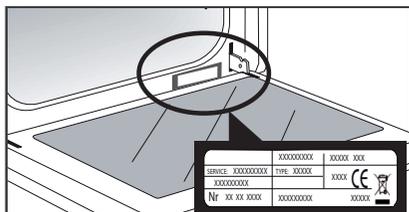
---

- **Aparece el indicador de parada automática «Auto Stop».** Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.
- **El código de fallo comienza por «F».** El horno ha detectado una anomalía. Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).
- **La lámpara del horno no funciona.** Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.
- **El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.** Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.
- **La limpieza por pirólisis no se realiza.** Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.
- **El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta. Contacte con el servicio posventa.
- **Hay agua en la parte baja del horno.** Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

# • 7 *SERVICIO TÉCNICO*

## INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



<b>A</b>	<b>B</b>
SERVICE : <b>C</b>	TYPE : <b>D</b>
<b>E</b>	<b>F</b>
Nr. <b>H</b>	

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

## NOTA:

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente los datos del aparato, le aconsejamos que los anote aquí.

**PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN  
SEGÚN LA NORMA EN 60350:**

<b>Prueba</b>	<b>Secuencia de cocción</b>	<b>T°C</b>	<b>Nivel de altura</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Pastas de té (8.4.1)</b>	Calor giratorio	165°C	2.º	18/20 min	Placa de pastelería
	Tradición	200°C	2.º	20/23 min	Placa de pastelería Lissium
	Calor giratorio	165°C	3.º/1.º	22/25 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
<b>Pastelillos (8.4.2)</b>	Calor giratorio	165°C	2.º	22/25 min	Placa de pastelería
	Calor giratorio	160°C	3.º/1.º	22 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
<b>Bizcocho esponjoso (8.5.1)</b>	Calor giratorio	170°C	1.º	35/40 min	Horno precalentado, molde sobre parrilla + 5 min en horno apagado sin precalentamiento
	Tradición	175°C	1.º	45 min	2 niveles N.A
<b>Pastel de manzana (8.5.2)</b>	Combinado	180°C	1.º	50/55 min	Molde 20 cm sobre parrilla
	Calor giratorio	180°C	3.º/1.º	50/55 min	Horno precalentado: - Bandeja esmaltada 1.er nivel
<b>Superficie grill (9.1)</b>	Grill fuerte	P4	2.º	2/3 min	Precalentamiento 5 min Pan sobre parrilla Puerta cerrada

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703270\_00