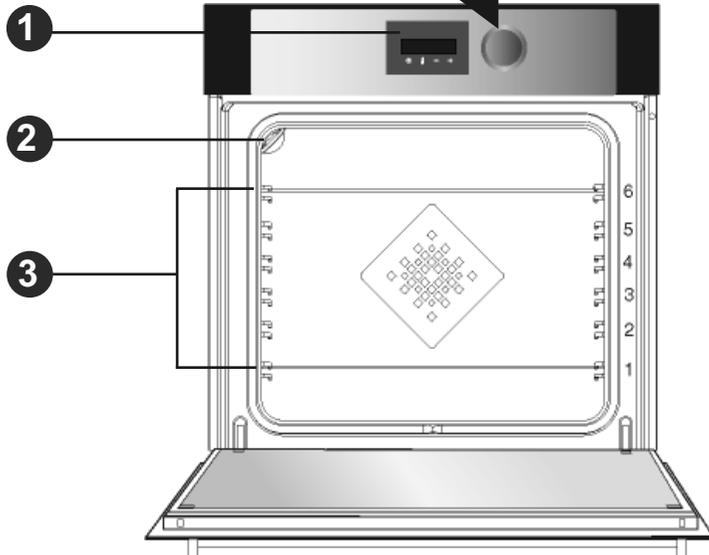
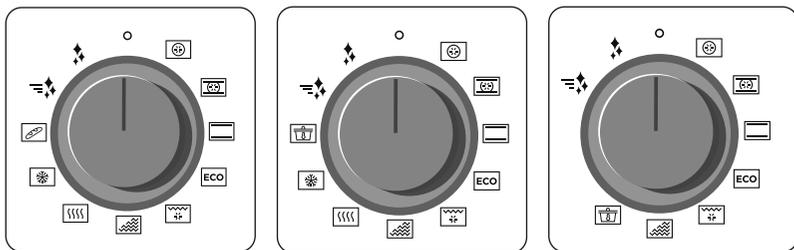


ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

HORNO

De Dietrich 

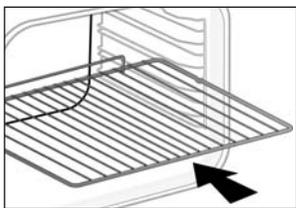


• 1

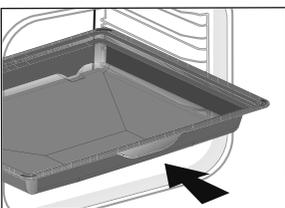


4

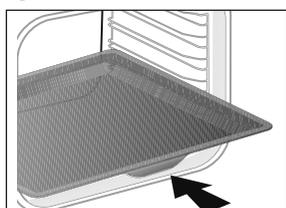
A



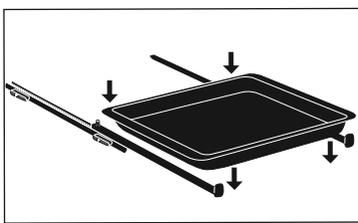
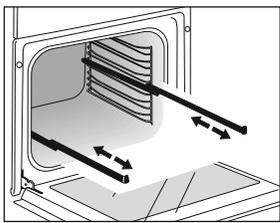
B



C



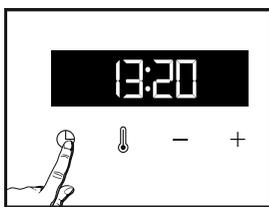
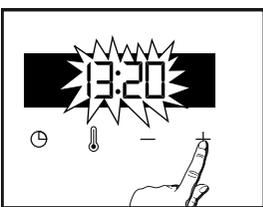
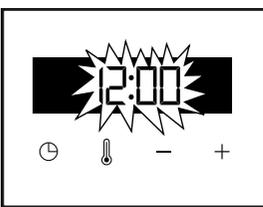
D



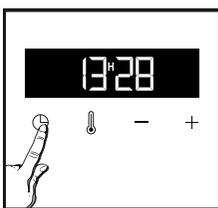
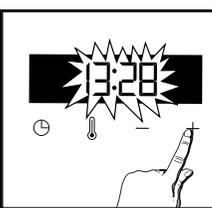
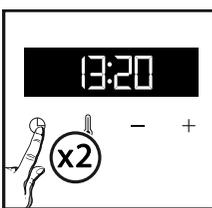
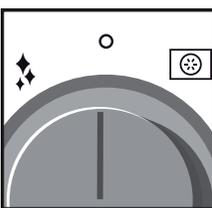
• 2



A



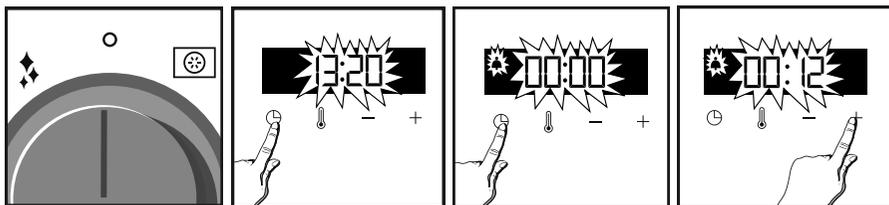
B



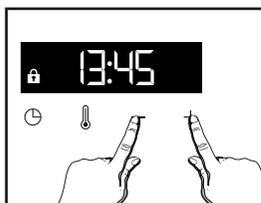
• 2



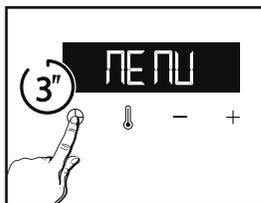
C



D



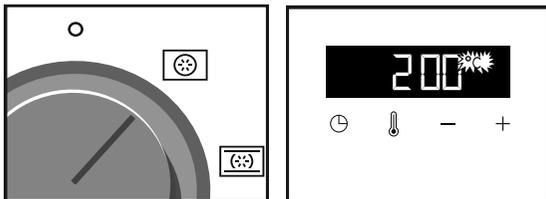
E



• 3

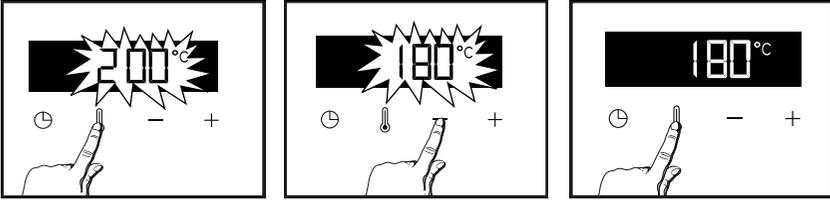


A

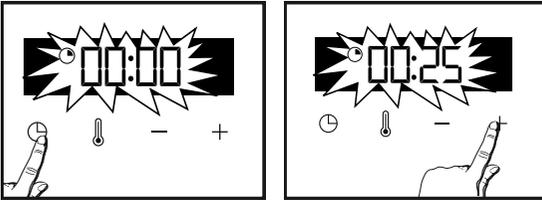




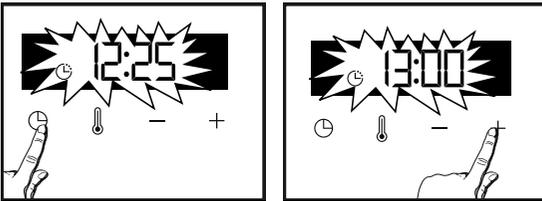
B



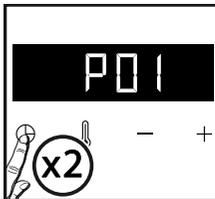
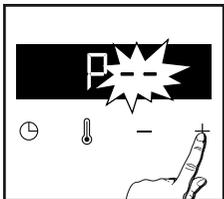
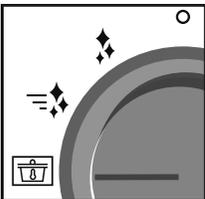
C



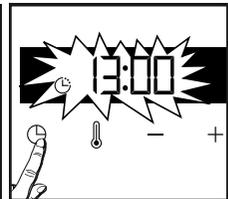
D



E

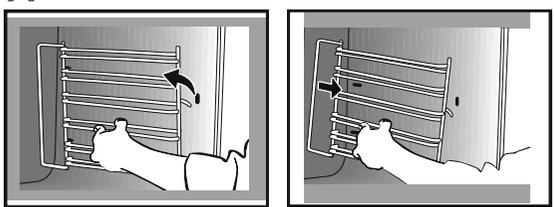


F

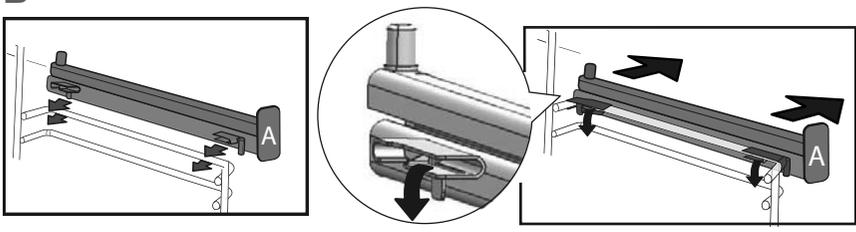




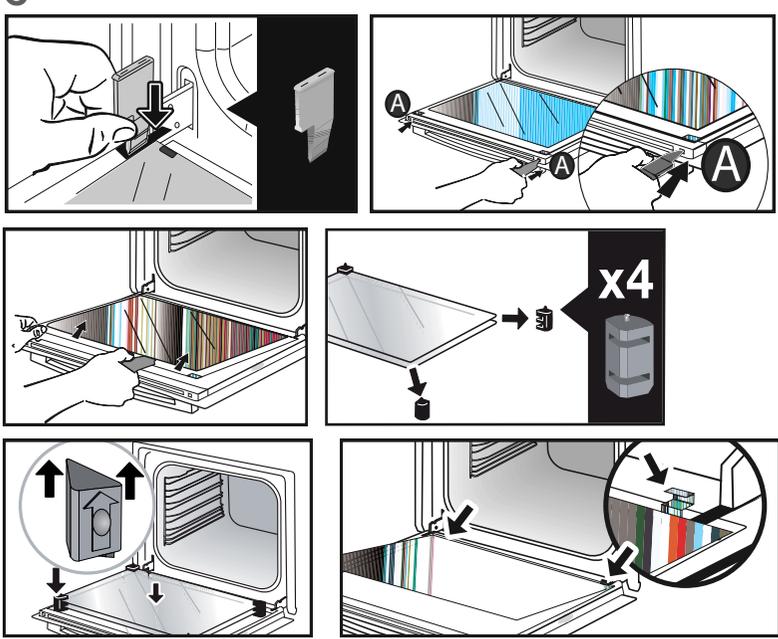
A

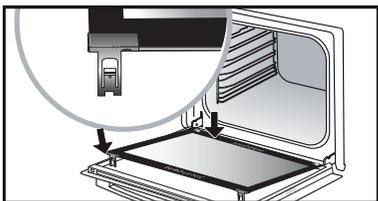


B

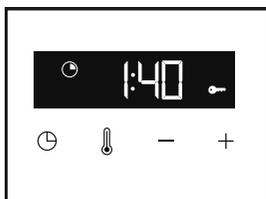
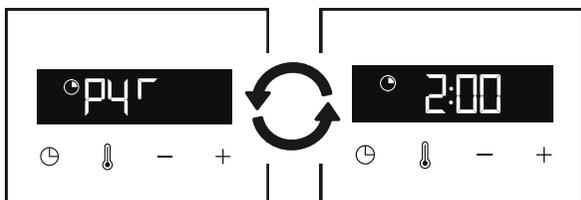
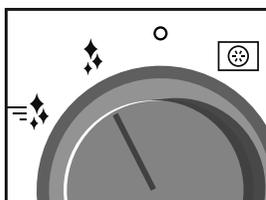


C

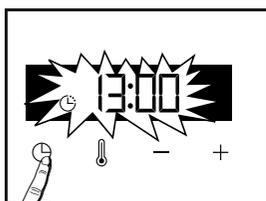




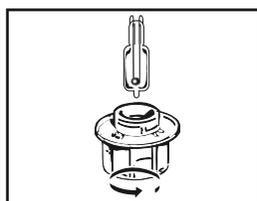
D



E



F



ES

ESTIMADA CLIENTA, ESTIMADO CLIENTE

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.

ÍNDICE

Presentación del horno	3
El panel de control.....	3
Los accesorios.....	6
Ajustes	7
Puesta en hora	7
Ajuste de la hora	7
Avisador.....	7
Bloqueo de los mandos	7
Menú de ajustes	7
Cocción	8
Cocción inmediata	8
Ajuste de la temperatura	8
Programación del tiempo.....	8
Cocción con inicio diferido.....	8
Baja temperatura	9
Mantenimiento	10
Superficie exterior	10
Desmontaje de los niveles.....	10
Instalación y desmontaje de las guías telescópicas	10
Limpieza de los cristales interiores	10
Desmontaje y montaje de la puerta	10
Autolimpieza por pirólisis.....	10
Sustitución de la bombilla	12
Anomalías y soluciones	12
Servicio técnico	13

1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



1 PANEL DE MANDOS

• LA PANTALLA



- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Avisador
- Indicador de temperatura
- Indicador de precalentamiento
- Bloqueo de la puerta

• LAS TECLAS



- 1 Ajuste de la hora y el tiempo
- 2 Ajuste de la temperatura
- 3 Reducción de los valores
- 4 Aumento de los valores

• LA RUEDA - SELECTOR DE FUNCIONES (según el modelo)

Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
Posición cero		El horno está apagado.
Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°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 con aire impulsado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la graseira 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.
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, 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.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta-plates, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles 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).

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia 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 cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Baja temperatura		Esta función se explica en el capítulo "Cocción". Está recomendada para las cocciones lentas y únicamente comienza con el horno frío

* 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.



Consejo de ahorro de energía.

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



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

2 LA LÁMPARA

Para conocer las características y el procedimiento de desmontaje de la bombilla, consulte el capítulo "Mantenimiento".

3 LOS NIVELES

Este horno dispone de 6 niveles para colocar los accesorios (parrilla, bandeja, etc.) a diferentes alturas en función de las cocciones seleccionadas.

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



4 LOS ACCESORIOS (según el modelo)

Parrilla de seguridad antivuelco (fig. A).

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 (fig. B).

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadora 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 de pastelería, 20 mm (fig. C).

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

Sistema de guías telescópicas (fig. D).

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas pueden extraerse completamente, ofreciendo una

accesibilidad total. Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

 **Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.**

 **Consejo**
Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.

 **Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.**

• 2 AJUSTES



PUESTA EN HORA (fig. A)

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Establezca la hora con las teclas + o -. Confírmela con la tecla ☺.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

AJUSTE DE LA HORA (fig. B)

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición cero.

Pulse la tecla ☺; aparecerá el símbolo del avisador 📌. Pulse otra vez ☺ y ajuste la hora con las teclas + o -.

Confírmela con la tecla ☺.

AVISADOR (fig. C)

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla ☺.

El avisador parpadeará 📌. Ajuste el temporizador con las teclas + o -.

Pulse la tecla ☺ para confirmar y comenzará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica.

Para detenerla, pulse cualquier tecla.

La hora volverá a aparecer en la pantalla.

Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento pulsando ☺. Para cancelar, ajústelo en 00:00.

Sin confirmación, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

BLOQUEO DE LOS MANDOS (fig. D) - Seguridad para los niños

Pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que aparezca el símbolo 🔒 en la pantalla. Para desbloquearlos, pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que desaparezca el símbolo 🔒 de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES (fig. E).

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla ☺ durante unos segundos hasta que aparezca "MENÚ" para acceder al modo de ajustes.

Vuelva a pulsar la tecla ☺ para desplazarse por los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas + y - los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla:

Para salir del "MENÚ", pulse de nuevo ☺ durante unos segundos.

Parámetros establecidos por defecto	Lámpara:
SL Au	Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
Sb on	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
Sc on	Pre calentamiento: Posición ON, activado. Posición OFF, sin pre calentamiento.
Sd of	Modo DEMO: Posición ON, modo activado. Posición OFF, modo normal del horno.

• 3 COCCIÓN

Q 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.

COCCIÓN INMEDIATA (fig. A)

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA (fig. B)

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse .

Ajuste la temperatura con + o -.

Confírmela pulsando .

PROGRAMACIÓN DE TIEMPO (fig. C)

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción  parpadeará y podrá ajustarlo. Pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción. Confírmelo pulsando .

Su horno está equipado con la función “SMART ASSIST”, la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

Consulte la siguiente tabla.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
 CALOR GIRATORIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 CONSERVAR CALIENTE	60 min
 DESCONGELACIÓN	60 min
 PAN	40 min

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. **La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. D)

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con + o -.

El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo).

La cocción a “baja temperatura” debe empezar obligatoriamente con el horno frío.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta a temperaturas poco elevadas.

La calidad de cocción es óptima.



Consejo

Antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer un mínimo de una hora a temperatura ambiente.

COCCIÓN INMEDIATA (fig. E)

Seleccione el modo de cocción de “baja temperatura” con la rueda.

El horno le ofrece 10 programas para elegir (consulte la siguiente tabla)

	Alimentos	Tiempo de cocción	Nivel
P01	Asado de ternera	4h	2
P02	Buey poco hecho	3h	2
P03	Buey muy hecho	4h	2
P04	Asado de cerdo	5h	2
P05	Cordero poco hecho	3h	2
P06	Cordero muy hecho	4h	2
P07	Pollo	6h	2
P08	Pescados piezas pequeñas	1h20	3*
P09	Pescados piezas grandes	2h10	3*
P10	Yogures	3h	1*

Desplácese por los programas con las teclas + o -.

Una vez seleccionado el programa, por ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne directamente sobre la parrilla en el nivel recomendado en la tabla y coloque la grasera en el nivel inferior para recuperar el jugo.

***NOTA:** No utilice la parrilla para los programas P08-P09-P10. Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la tabla.

Después, confírmelo pulsando 2 veces la tecla ☹ y la cocción se iniciará.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 2 minutos. Pulse ☹ para detener los pitidos.



Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. F)

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a “baja temperatura”.

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla ☹. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con las teclas + o -.

El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará “Hot”. En ese caso, deje enfriar el horno.



SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES (fig. A) (según el modelo)

Paredes laterales con paneles de varillas:

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de sus alojamientos. Retire los dos niveles.

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS (fig. B)

(según el modelo)

Después de haber retirado los 2 paneles de varillas, escoja la altura de los niveles (de 2 a 5) a la que desea fijar sus guías. Encaje la guía derecha en el nivel derecho efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el panel de varillas. Proceda del mismo modo para la guía izquierda.

NOTA: la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope orientado hacia usted.

Coloque sus dos paneles de varillas y a continuación coloque su placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los paneles de varillas.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

LIMPIEZA DE 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 (fig. C)

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

Extraiga el primer cristal enganchado:

Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras para desenganchar el cristal. Extraiga el cristal.

La puerta se compone de dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

• 4 MANTENIMIENTO



Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica **“PIROLÍTICO” orientada hacia usted y legible.**

Retire la cuña de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad 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.

 **Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.**

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Ciclos de pirólisis disponibles:

 PyroExpress de 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida de la cavidad: limpia

una cavidad poco sucia en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura de la cavidad determina si el calor residual en la cavidad es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis ECO de 1:30 h automáticamente.**



Pirólisis de 2:00 h

Para una limpieza más profunda de la cavidad del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA (fig. D)

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Gire el selector de funciones a una de las funciones de autolimpieza.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás del tiempo comenzará inmediatamente después.

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

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea.



Quando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para que usted pueda volver a cocinar lo que desee.

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO (fig. E)

Siga las instrucciones descritas en el párrafo anterior y después ajuste la hora de fin de pirólisis que desee, pulsando la tecla . El indicador

• 4 MANTENIMIENTO



parpadeará; ajuste la hora de fin con las teclas + o -. Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada. Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA (fig. F)



Advertencia
Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la

alimentación antes de cambiar la lámpara. 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 ésta deje de funcionar. Desatornillar el plafón y después extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.

• 5 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES



- La pantalla indica “AS” (parada automática)

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga su horno en PARADA.

- El código de fallo comienza por “F”. Su horno ha detectado una perturbación.

Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo. Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Compruebe si el horno se encuentra en modo “DEMO” (vea el menú de ajustes).

- La lámpara del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo después de la cocción para ventilar el horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el servicio postventa.

- La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa.

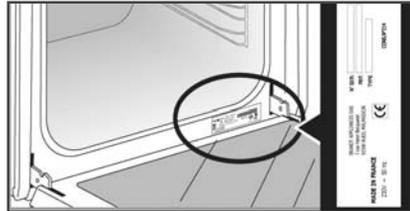
- **El símbolo de “bloqueo de puerta” parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta, póngase en contacto con el servicio postventa.

• 6 *SERVICIO TECNICO*



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.



PIEZAS ORIGINALES

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

