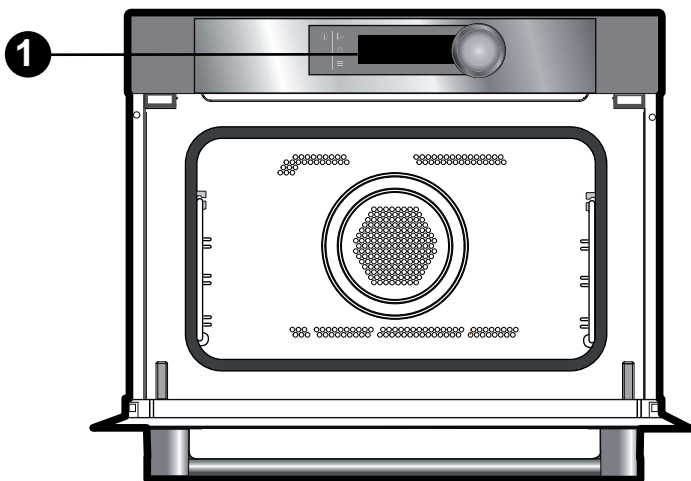


FR	GUIDE D'UTILISATION
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
EN	USER GUIDE
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN
NL	HANDLEIDING
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO

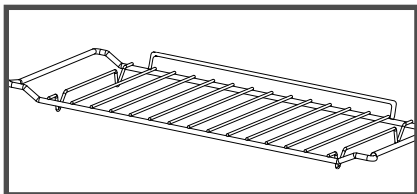
## *FOUR COMBINE MICRO-ONDES*

KOMBI-MIKROWELLE MIT HEISSLUFT  
MICROWAVE COMBI OVEN  
HORNO COMBINADO MICROONDAS  
MAGNETRON COMBINATIEOVEN  
FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

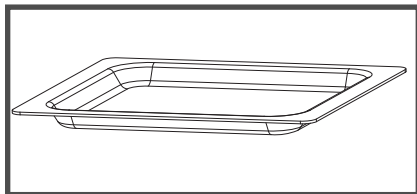


**2**

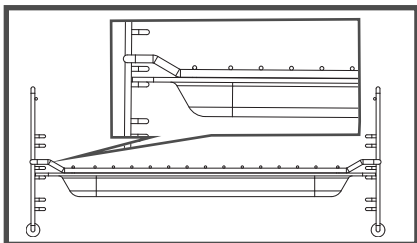
**A**



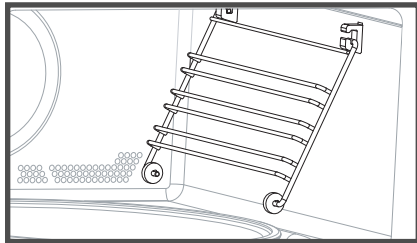
**B**



**C**



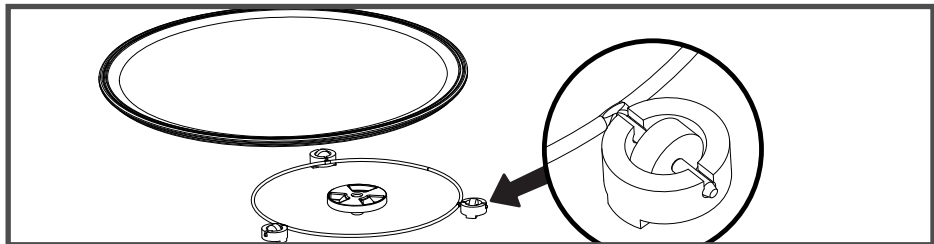
**D**



# • 1



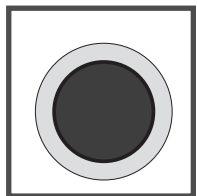
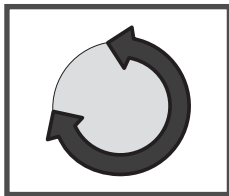
## E



# • 2

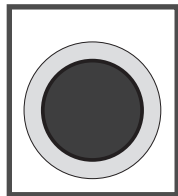
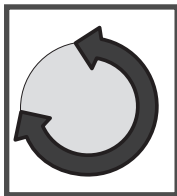
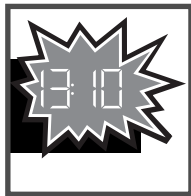
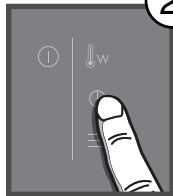


## A

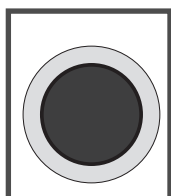
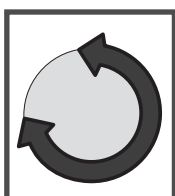
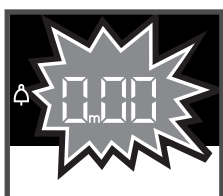
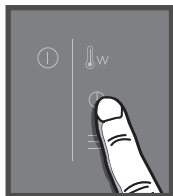


## B

2<sup>s</sup>



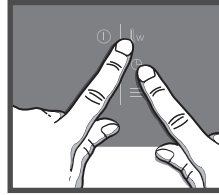
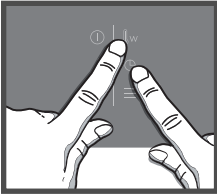
## C



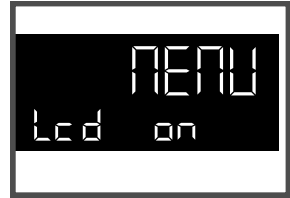
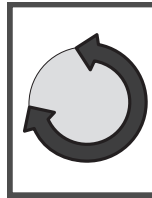
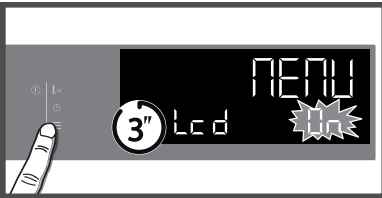
# • 2



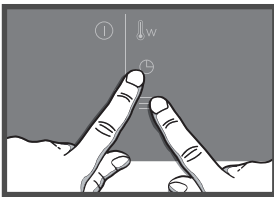
D



E



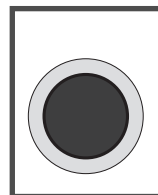
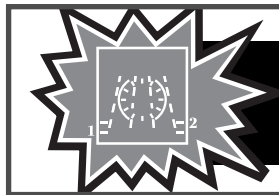
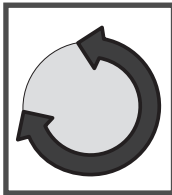
F



# • 3

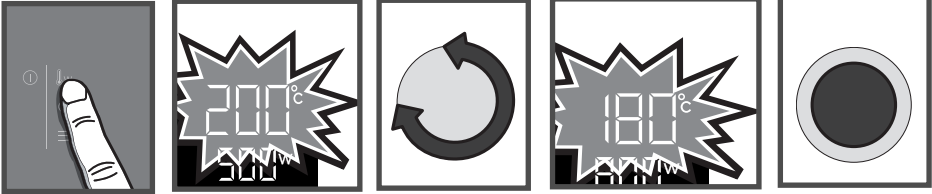


A

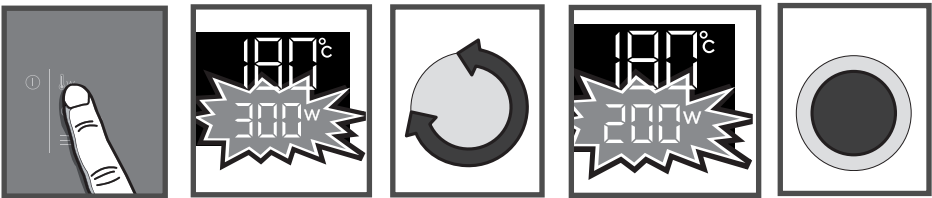




B



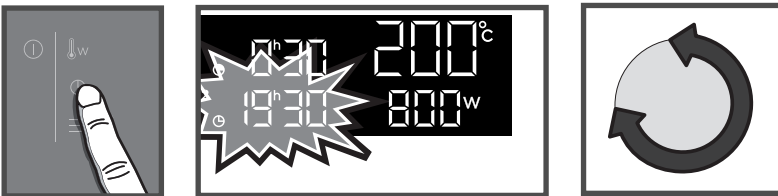
C



D

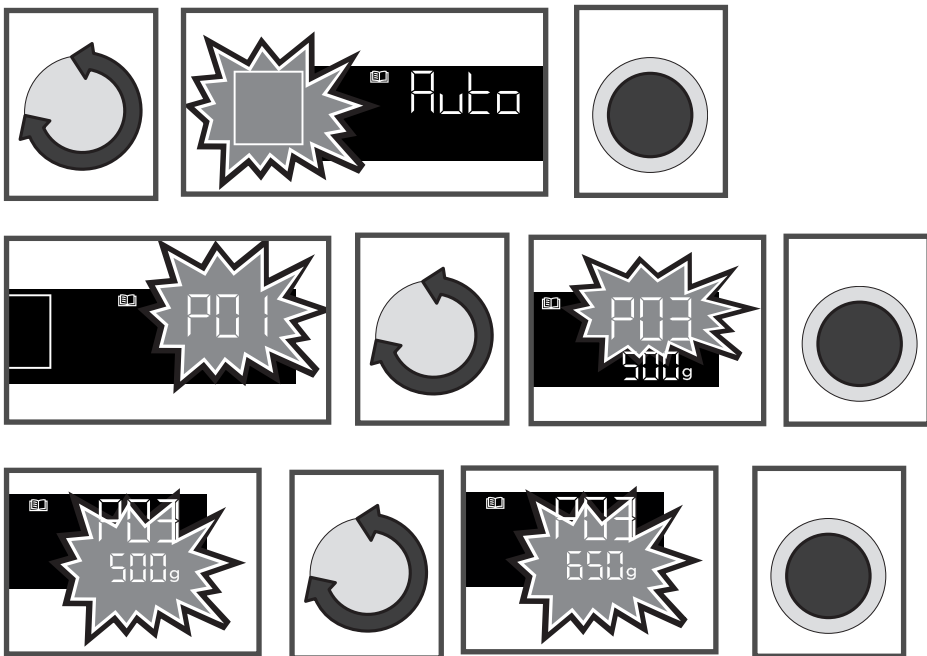


E

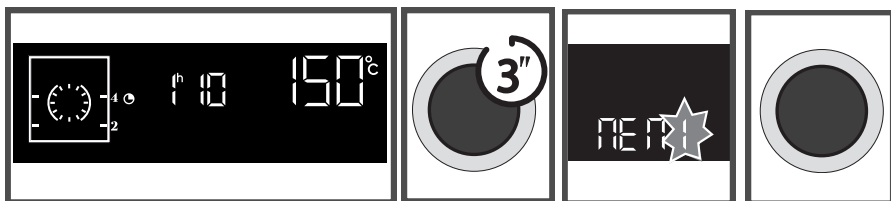




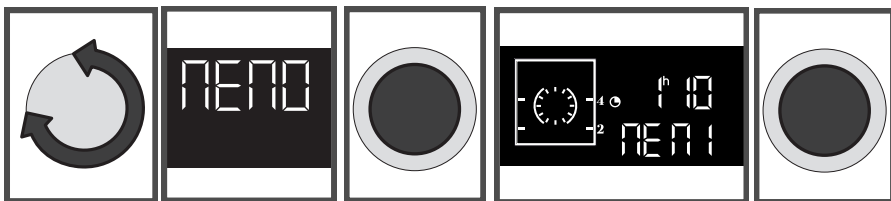
F



G



H



---



---

## *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

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.

En vous remerciant de votre confiance.

**De Dietrich** 

# TABLE DES MATIERES

<b>1 / PRESENTATION DU FOUR</b>	
• Présentation de votre four .....	2
• Présentation des commandes .....	9
• Présentation des accessoires .....	10
<b>2 / REGLAGE</b>	
• Mise à l'heure .....	11
• Modification de l'heure .....	11
• Minuterie .....	11
• Verrouillage des commandes.....	11
• Menu réglages.....	11
• Gestion du plateau tournant .....	11
<b>3 / UTILISATION</b>	
• Modes de cuisson .....	12
• Cuisson immédiate .....	14
° Modification de la température .....	14
° Modification de la puissance.....	14
° Programmer la durée .....	14
° Cuisson départ différé.....	14
• Fonctions automatique de cuisson .....	14
• Fonctions automatique de décongélation .....	15
• Mémoriser une cuisson .....	15
<b>4 / ENTRETIEN</b>	
° Surface extérieure.....	15
° Changement de lampe .....	15
<b>5 / ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	16
<b>6 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Relation consommateurs.....	16
• Interventions France .....	16
<b>7 / APTITUDE A LA FONCTION</b> .....	17

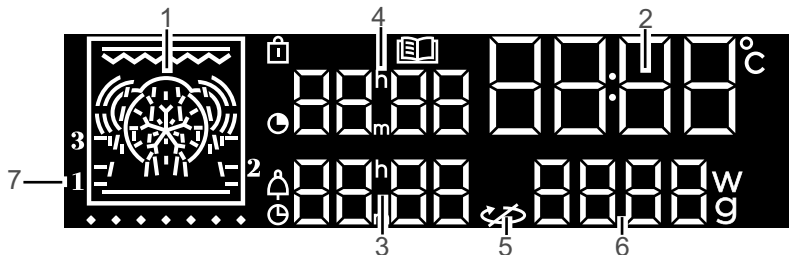


# 1 PRESENTATION DU FOUR



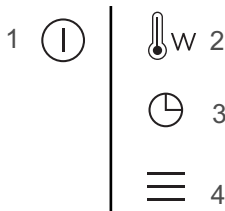
## 1 BANDEAU DE COMMANDE

### • L’AFFICHEUR



- |  |  |
|--|--|
| 1- Affichage des modes de cuisson              | 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes |
| 2- Affichage de l’horloge et de la température | 📖 Indicateur de fonction «Recettes»        |
| 3- Indicateur fin de cuisson / Minuterie       | 🕒 Indicateur de durée de cuisson           |
| 4- Indicateur de durées de cuisson             | 🔔 Indicateur de minuterie                  |
| 5- Arrêt plateau tournant                      | 🕒 Indicateur de fin de cuisson             |
| 6- Indicateur de puissance/ poids              |  |
| 7- Indicateur de gradins                       |  |

### • LES TOUCHES



- |   |
|---|
| 1 Marche / arrêt  |
| 2 Réglage de la température et puissance                          |
| 3 Réglage de l’heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie |
| 4 Accès au MENU réglages  |

### • LA MANETTE DE COMMANDES

Il s’agit d’une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d’augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi :



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

# • 1 PRESENTATION DU FOUR



## 2 ACCESSOIRES

### Grille sécurité anti basculement (fig. A).

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

### La lèchefrite en verre (fig. B).

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



### Remarque :

**Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.**

### La grille + la lèchefrite en verre (fig.C)

pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

### Les gradins (fig.D)

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveau.

### Le plateau tournant (fig.E)

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité. L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de

l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement. La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

## • 2 REGLAGES



### MISE A L'HEURE (fig. A)

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

### MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Appuyez sur la touche quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

### MINUTERIE (fig. C)

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

**NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.**

### VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

**NOTA:** seule la touche reste active lors d'une cuisson.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

### MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Paramètres installés par défaut	
	<b>Sons - bips:</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	<b>Contraste:</b> Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 20 à 100 %.
	<b>Mode DEMO:</b> Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

### GESTION DU PLATEAU TOURNANT (fig.F)

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches et pendant quelques secondes.

Le symbole apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches et pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole dans l'afficheur.

# • 3 UTILISATION











## REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de modes de cuissons différentes :

- La fonction Micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinés (micro-ondes + Cuisson traditionnel).
- Les fonctions de cuissons traditionnels.
- Les fonctions de cuissons Automatiques.




## FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 <b>Micro-ondes</b>	1000W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
 <b>Micro-ondes</b>	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
 <b>Micro-ondes</b>	600W	Faire fondre du chocolat.
 <b>Micro-ondes</b>	500W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
 <b>Micro-ondes</b>	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 <b>Micro-ondes</b>	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 <b>Micro-ondes</b>	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 <b>Décongélation</b>	200W	




# • 3 UTILISATION



## FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉS

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur tournante + micro-ondes</b>	200°C 50°C - 200°C  300W 100W - 300W	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
 <b>Gril moyen + micro-ondes</b>	2 1-4  300W 100W - 700W	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.
 <b>Gril fort + micro-ondes</b>	4 1-4  300W 100W - 700W	Cuisson en fonction Gril fort + micro-ondes, pour griller les viandes et les poissons.

## FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELS

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Gril fort</b>	2 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.
 <b>Gril fort pulsé</b>	200°C 50°C - 200°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Chaleur tournante*</b>	200°C 50°C - 220°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

# • 3 UTILISATION



## CUISSON IMMEDIATE (fig.A)

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

## MODIFIER LA TEMPÉRATURE (fig.B)

- Appuyez sur la touche  $\downarrow$  la Température clignote le réglage est alors possible. Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.  
- Exemple : 180°C.

## MODIFIER LA PUISSANCE (fig.C)

- Appuyez sur la touche  $\downarrow$  la puissance (300W) clignote le réglage est alors possible .  
- Réglez la puissance à l'aide de la manette.  
- Exemple : 200 Watts.  
- Validez en appuyant sur la manette.

## PROGRAMMER LA DURÉE (fig. D)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur  $\ominus$ , la durée de cuisson  $\odot$  clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider. Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

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

**NB** : A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN".


## CUISSON DEPART DIFFERE (fig. E)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche  $\ominus$ . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. L'enregistrement de la

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

## LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE CUISSON (fig. F)

La programmation en fonction automatique de cuisson par le poids ou la durée, sélectionne pour vous les paramètres de cuisson. Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

- Sélectionnez avec la manette le mode  , le logo clignote.
- Sélectionnez une cuisson AUTOMATIQUE (Voir tableau)
- Un poids proposé clignote à l'écran.
- Exemple : P3 --> poids, 500g.
- Ajustez le poids ou la durée à l'aide de la manette.
- Exemple: 650g.
- Validez d'un simple appui sur la manette.
- le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent.

Aliments	14 Recettes
Légumes frais fibreux	P01
Légumes frais	P02
Légumes congelés	P03
Volaille (fonction combinée)	P04
Boeuf (fonction combinée)	P05
Poisson	P06
Pizza fraîche (fonction combinée)	P07
Pizza surgelé (fonction combinée)	P08
Pizza surgelé (Cuisson traditionnelle)	P09
Plat faris préparée (Micro-ondes)	P10
Plat surgelé préparée	P11
Plat frais préparée (fonction combinée)	P12
Tarte salée	P13
Quiche gratin de pommes de terre	P14

## • 3 UTILISATION



Le four démarre.  
Sélectionnez un aliment préprogrammé.

### LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE DECONGELATION

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1, P2 ou P3.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille ,et les plats cuisinés.

P2 : Mode de décongélation automatique pour le poisson

P3 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

**NB : Aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.**

### MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire (fig. G) :

Sélectionnez une cuisson, sa puissance ou sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

**NB: Si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.**

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées (fig.H) :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre.



**Remarque :**

Pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyez sur longuement sur la touche ① .

Pour mettre en pause en cours de cuisson appuyez sur la manette.

## • 4 ENTRETIEN



### SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.



**Mise en garde**

**Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte**

**en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**

### CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour tout intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

---

## • 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si le four n'est pas en mode **DEMO**.

**La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

**Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four.

---

## • 6 SERVICE APRES-VENTE

---



### RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

*Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:*

> consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

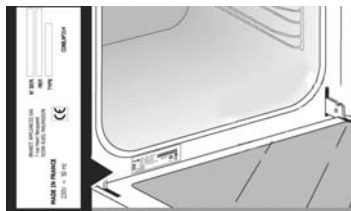
### NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.



### INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



### PIÈCES D'ORIGINE

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





# • 7 APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

**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.**

**CZ5703120-01**

---



---

## *LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE*

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

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 De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse  
- eine Leidenschaft

, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

**De Dietrich** 

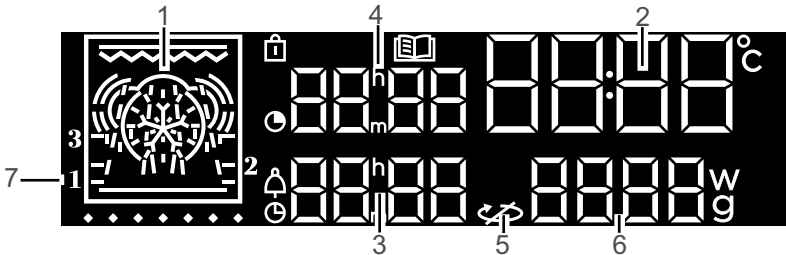
<b>1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTES</b>	
• Übersicht über das Gerät 2	
• Bedienungselemente.....	9
• Zubehör .....	10
<b>2 / EINSTELLUNG</b>	
• Einstellung der Uhrzeit .....	11
• Änderung der Uhrzeit .....	11
• Zeitschaltuhr .....	11
• Sperrung der Bedienelemente .....	11
• Menü Einstellungen.....	11
• Drehteller .....	11
<b>3 / BENUTZUNG DES GERÄTS</b>	
• Gararten .....	12
• Sofortiges Garen .....	14
◦ Änderung der Temperatur.....	14
◦ Änderung der Leistung .....	14
◦ Programmierung der Gardauer .....	14
◦ Startzeitvorwahl Garen .....	14
• Automatische Garfunktionen .....	14
• Automatische Abtaufunktionen .....	15
• Garmodus abspeichern .....	15
<b>4 / PFLEGE</b>	
◦ Außenfläche .....	15
◦ Wechsel der Lampe .....	15
<b>5 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN .....</b>	<b>16</b>
<b>6 / KUNDENDIENST</b>	
• Kundenkontakte.....	16
• Reparaturen Frankreich.....	16
<b>7 / EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH .....</b>	<b>17</b>

# 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



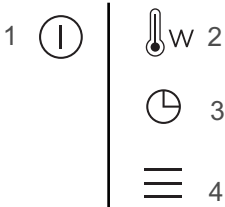
## 1 BEDIENLEISTE

### • ANZEIGE



- 1- Anzeige der Garmethoden
- 2- Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur
- 3- Anzeige des Garzeitendes / Zeitschaltuhr
- 4- Anzeige der Gardauer
- 5- Drehteller anhalten
- 6- Leistungs- und Gewichtsanzeige
- 7- Anzeige der Einschubleisten
- Anzeige Verriegelung der Bedienelemente
- Anzeige Funktion „Rezepte“
- Anzeige Gardauer
- Anzeige Zeitschaltuhr
- Anzeige Garzeitende

### • DIE TASTEN



- 1 Ein / Aus
- 2 Einstellung der Temperatur und der Leistung
- 3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des Garzeitendes, der Zeitschaltuhr
- 4 Zugang zum MENÜ Einstellungen

### • DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung. Die Zeichnungen des Bedienschaltes sind folgendermaßen dargestellt:



Den Bedienschalter DREHEN.



Zur Bestätigung den Bedienschalter MITTIG drücken.

---

# • 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

---



## 2 ZUBEHÖR

### Rost mit Kippschutz (Abb. A).

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen.

Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.

### DIEGlasfettpfanne (Abb. B).

Sie kann mit der Funktion Heißluft halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad verwendet werden. Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.

### Hinweis:

**Achten Sie darauf, dass die Fettpfanne richtig in den Seiteneinschüben positioniert ist, um die Luftzirkulation nicht zu verändern.**

### Rost + Glasfettpfanne (Abb. C)

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.

### DIEEinschubleisten (Abb. D)

Mit Hilfe von 2 Halterungen zum Einhaken kann der Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.

### DERDrehteller (Abb. E)

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen.

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden. Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Gestellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Nicht versuchen, den Drehtellerantrieb manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Befindet sich der Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherdes verwenden. In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

## FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt. Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

# • 2 EINSTELLUNGEN



## EINSTELLUNG DER UHRZEIT (Abb. A)

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

## ÄNDERUNG DER UHRZEIT (Abb. B)

Drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis die Uhrzeit blinkt. Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

## ZEITSCHALTUHR (Abb. C)

Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

Drücken Sie die Taste .

0:00 blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

**Hinweis:** Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

## SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung (Abb. D)

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

**HINWEIS:** Nur die Taste bleibt bei einem Garvorgang aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet.

## MENÜ EINSTELLUNGEN (Abb. E)

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern: Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

Dazu drücken Sie einige Sekunden lang die Taste , um Zugang zum Menü Einstellungen zu erhalten.

Siehe folgende Tabelle:

Installierte Parameter Standardeinstellung	
	<b>Signaltöne - Lautsignale:</b> Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	<b>Kontrast:</b> Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 20 bis 100 %.
	<b>DEMO-Modus:</b> Position ON, Modus aktiv. Position OFF, herkömmlicher Betriebsmodus des Ofens.

Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf .

## DREH TELLER (Abb. F)

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Raum zum freien Drehen im Garraum nicht reicht, dann kann der Drehteller vor oder während der Ausführung des Programms angehalten werden.

Einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten et drücken.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige.  
• Drehteller wieder aktivieren

Nochmals gleichzeitig die Tasten und einige Sekunden lang drücken, bis das Symbol in der Anzeige verschwindet.

# • 3 *BENUTZUNG DES GERÄTS*



## GAREN

Dieses Gerät bietet Ihnen **4** verschiedene Gararten:

- Mikrowellengaren.
- Kombifunktion von Herd und Mikrowelle (Mikrowelle + traditionelles Garen).
- Traditionelle Garfunktionen.
- Automatische Garfunktionen.

## MIKROWELLENGAREN

Position	Leistung	Bedienung
 <b>Mikrowellen- gerät</b>	1000W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit hohem Flüssigkeitsanteil. Garen von Nahrungsmitteln mit hohem Wasseranteil (Suppen, Saucen, Tomaten,
 <b>Mikrowellen- garen</b>	800W/900W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
 <b>Mikrowellen- garen</b>	600W	Schokolade schmelzen.
 <b>Mikrowellen- garen</b>	500W	Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse bei schwacher Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
 <b>Mikrowellen- garen</b>	400W/300W	Garen von Milchprodukten, Konfitüren bei schwacher Hitze.
 <b>Mikrowellen- garen</b>	200W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
 <b>Mikrowellen- garen</b>	100W	Abtauen von sahnehaltigen Backwaren.
 <b>Abtauen</b>	200W	Siehe Abtauanleitung.



# • 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



## KOMBIFUNKTIONEN VON HERD UNDMIKROWELLE

Position	Temperatur in °C und empfohlene Leistung	Bedienung
<b>Heißluft Mikrowelle</b>	+ 200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Bei dieser Kombifunktion wird Mikrowellengaren mit Heißluft kombiniert. Dies bedeutet einen erheblichen Zeitgewinn für Sie. Empfohlen für alle Fleischarten, Hähnchen und Braten, die in einem Bratgeschirr zubereitet werden.
<b>Grill mittel Mikrowelle</b>	+ 2 1-4 300W 100W - 700W	Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.
<b>Grill stark Mikrowelle</b>	+ 4 1-4 300W 100W - 700W	Garfunktion Grill stark + Mikrowelle, zum Grillen von Fleisch und Fisch.

## TRADITIONELLE GARFUNKTIONEN

Position	Empfohlene Temperatur in °C	Bedienung
<b>Grill stark</b>	2 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost.
<b>Grill stark mit Umluft</b>	200°C 50°C - 200°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
<b>Heißluft*</b>	200°C 50°C - 220°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.

# • 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



## SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

## DIE TEMPERATUR VERÄNDERN (Abb. B)

- Die Taste  $\downarrow w$  drücken, die Leistung (1000W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

- Beispiel: 180°C.

## DIE LEISTUNG VERÄNDERN (Abb. C)

- Die Taste  $\downarrow w$  drücken, die Leistung (300W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

- Stellen Sie die Leistung durch Drehen des Bedienschalters ein.

- Beispiel: 200 Watt.

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

## PROGRAMMIERUNG DER DAUER (Abb. D)

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch  $\odot$ , die Garzeit  $\odot$  blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

**Hinweis :** Nach Verstreichen der halben Garzeit zeigt Ihnen das Mikrowellengerät mit einem Signalton und der Anzeige „TURN“ an, dass Sie Ihre Nahrungsmittel wenden sollen.

## STARTZEITVORWAHL GAREN(Abb. E)

Wie bei programmierter Dauer vorgehen.

Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste  $\odot$ . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein. Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

## AUTOMATISCHE GARFUNKTIONEN (Abb. F)

Die automatische Garzeitprogrammierung nach Gewicht oder Dauer wählt für Sie die Gareinstellungen aus.

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

- Mit Hilfe des Bedienschalters den Modus **Auto** auswählen, das Logo blinkt.

- Einen Garmodus auswählen

AUTOMATISCH (Siehe Tabelle)

- Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display.

- Beispiel: P3  $\rightarrow$  Gewicht, 500G.

- Das Gewicht oder die Dauer mit dem Bedienschalter verändern.

Lebensmittel	14 Rezepte
Frisches ballaststoffreiches Gemüse	P01
Frisches Gemüse	P02
Tiefgefrorenes Gemüse	P03
Geflügel (Kombifunktion)	P04
Rindfleisch (Kombifunktion)	P05
Fisch	P06
Frische Pizza (Kombifunktion)	P07
Tiefkühlpizza (Kombifunktion)	P08
Tiefkühlpizza (traditionelles Garen)	P09
Frisch zubereitetes Gericht (Mikrowellengaren)	P10
Tiefkühlgericht	P11
Frisch zubereitetes Gericht (Kombifunktion)	P12
Salzige Tarte	P13
Kartoffelquiche	P14

# • 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



Beispiel: 650g.

- Zur Bestätigung einfach den Bedienschalter drücken.

- Das Piktogramm des verwendeten Garmodus sowie die automatisch berechnete Zeit werden angezeigt. Der Backofen geht in Betrieb.

Wählen Sie ein vorprogrammiertes Nahrungsmittel aus.

## AUTOMATIKFUNKTIONEN

### ABTAUEN

Dieses Gerät bietet Ihnen 3 verschiedene Programme zum Abtauen.

- Automatisches Abtauen P1, P2 oder P3.

Wählen Sie dazu einfach die Art des Programms und geben Sie das Gewicht ein.

P1: Automatisches Auftauen für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte.

P2: Automatisches Auftauen für Fisch.

P3: Automatisches Auftauen für Brot und Backwaren.

**Hinweis: Während der Auftauvorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.**

### EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

Sie können 3 Garprogramme Ihrer Wahl abspeichern, die anschließend verwendet werden können.

- Eine Speicherung programmieren (Abb. G)

:

Wählen Sie eine Garart, ihre Leistung und ihre Dauer aus und drücken Sie dann auf den Bedienschalter bis zum Erreichen von „MEM“ 1. Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters einen der 3 Speicher und bestätigen Sie zum Abspeichern. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

**Hinweis: Sind die 3 Speicher abgespeichert, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende.**

**Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.**

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen (Abb. H) :

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.



**Hinweis:**

**Zum Ausschalten des Mikrowellengeräts zu einem beliebigen Zeitpunkt die Taste ① lang drücken.**

**Zum Einlegen einer Pause während des Garvorgangs den Bedienschalter drücken.**

# • 4 PFLEGE



## AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.



**Warnung**

**Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.**

## AUSWECHSELN DER LAMPE.

Bei allen Reparaturarbeiten an der Lampe den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann für die entsprechende Marke kontaktieren.

---

## • 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

---



Einige kleinere Funktionsstörungen können Sie selbst beheben:

**Der Backofen heizt nicht.** Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen. Kontrollieren Sie, ob der **DEMO-Modus** eingestellt ist.

**Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.** Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

**Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** Das ist normal, das Kühlgebläse kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens abzusenken.

---

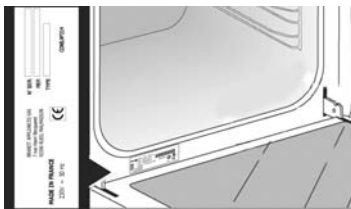
## • 6 KUNDENDIENST

---



### REPARATUREN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



### ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei einem Reparatereinsatz, **dass ausschließlich zertifizierte Originalersatzteile verwendet werden.**



# • 7 EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH

Eignungsversuche nach den Normen CEI/EN/NF EN 60705;

Die internationale Elektrotechnikkommission SC.59K, hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellenherde festgelegt. Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Versuch	Gewicht	Ungefähre Zeit	Leistungswahlschalter	Gefäße / Hinweise
Eiercreme (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
Biskuittorte (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Abtauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Himbeeren auftauen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Sanftes Grillen + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grill stark + 500 W	Auf die Einheit bestehend aus Rost + Fettpfanne stellen In Einschubebene 1 setzen Von unten Nach halber Garzeit umdrehen
		35 - 40 min	Heißluft 200 °C + 200 W	In emailliertem Tongefäß Auf das eingeschobene Gitter stellen Erste Einschubebene von unten
Gebäck (12.3.5)	700 g	20 min	Heißluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost in der 1. Einschubleiste legen



---



---

## *DEAR CUSTOMER,*

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

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 component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one

in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is place 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.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

**De Dietrich** 

# CONTENTS

## 1 / DESCRIPTION OF THE OVEN

- Presentation of your oven ..... 2
- Description of controls ..... 9
- Description of accessories ..... 10

## 2 / SETTING

- Setting the clock ..... 11
- Changing the clock ..... 11
- Minute Minder ..... 11
- Locking the controls ..... 11
- Settings menu ..... 11
- Controlling the turntable ..... 11

## 3 / USE

- Cooking modes ..... 12
- Immediate cooking ..... 14
  - Changing the temperature ..... 14
  - Changing the power ..... 14
  - Programming the time ..... 14
  - Delayed start time ..... 14
- Automatic cooking functions ..... 14
- Automatic defrosting functions ..... 15
- Memorise a cooking mode ..... 15

## 4 / CARE

- External surface ..... 15
- Changing the lamp ..... 15

## 5 / ANOMALIES AND SOLUTIONS ..... 16

## 6 / AFTER-SALES SERVICE

- Customer relations ..... 16
- Servicing and Repairs, France ..... 16

## 7 / FUNCTION SUITABILITY TESTS ..... 17

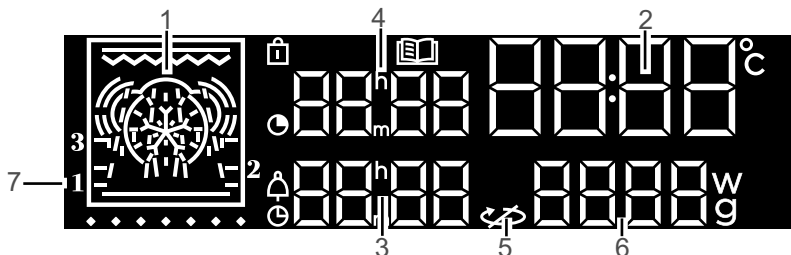


# 1 DESCRIPTION OF THE OVEN



## 1 CONTROL PANEL

### • THE DISPLAY



- 1- Cooking modes display
- 2- Oven temperature and clock display
- 3- End of cooking time indicator
- 4- Cooking time indicator
- 5- Stopping the turntable
- 6- Power/weight indicator
- 7- Shelf runner indicator
- Control locking indicator
- "Recipes" function indicator
- Cooking time indicator
- Minute minder indicator
- Cooking end indicator

### • BUTTONS

- |   |     |   |
|---|-----|---|
| 1 | W 2 | 1 On/Off  |
|   | 3   | 2 Adjusting the temperature and power                                     |
|   | 4   | 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder |
|   |     | 4 Access the settings MENU  |

### • CONTROL KNOB

This is a rotating knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

The drawings on the control knob are symbolised as follows:



TURN the knob.



PRESS the centre of the knob to confirm.

---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---



## 2 ACCESSORIES

### Anti-tip safety rack (fig. A).

This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes.

However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.

### The glass drip tray (fig. B).

This can be used half-filled with water for double-boiler cooking methods in fan cooking. It can be used as a cooking dish.



#### Note:

Take care to place the drip tray in the centre of the side racks to avoid affecting air circulation.

### Rack + glass drip tray (fig.C)

to roast and retain the cooking juices, place the rack on the drip tray.

### The shelf supports (fig.D)

2 hanging supports allow you to use the rack at three heights.

### The turntable (fig.E)

The turntable ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene. It rotates in both directions. If it does not turn, verify that all components are properly positioned.

It may be used as a cooking dish. For easy removal, wells are provided on either side.

Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.

If you take out the support with the drive spindle, make sure you do not let water

get into the motor spindle orifice.

Remember to put back the support, the support wheels and the glass turntable. Do not try to rotate the glass turntable manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

When the turntable is in the stop position, large dishes can be used which cover the entire surface of the oven. In this case, it is necessary to turn the container or to mix its content half-way through the programme.

## OPERATING PRINCIPLE

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays.

Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up. The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.

Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

## • 2 SETTINGS



### SETTING THE CLOCK (fig. A)

When switching on, the display flashes at 12:00.

Adjust the time by turning the dial then press to validate.

If there is a power cut, the clock flashes.

### CHANGING THE CLOCK (fig. B)

Press the button for a few seconds until the clock flashes. Adjust the clock by turning the knob and then press to confirm.

### MINUTE MINDER (fig. C)

This function can only be used when the oven is off.

Press .

00:00 flashes. Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

**NB: NB: You can modify or cancel the timer at any time.**

**To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.**

### CONTROL LOCKING Child safety (fig. D)

Press and at the same time until the symbol appears on the screen. Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

**N.B.:** only the button remains active during cooking.

To unlock the keypad, press and together until the symbol disappears off the screen.

### SETTINGS MENU (fig. E)

You can adjust different settings on your oven:

<i>Default settings</i>	
	<b>Sounds - beeps:</b> Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	<b>Contrast:</b> The brightness of the display is adjustable from 20 to 100%.
	<b>DEMO mode:</b> Position ON, mode active. Position OFF, normal mode.

light, contrast, sounds and demo mode.

To do this, press for a few seconds to access the settings menu.

See the table below:

To modify the different settings if necessary, turn the control knob and then press to confirm.

To come out of the settings menu at any time, press .

### CONTROLLING THE TURNTABLE (fig.F)

If you think that there is not enough space for it to rotate freely in the oven, you can stop the turntable before or during the programme.

- Press the and buttons at the same time for a few seconds.

The symbol appears in the display.

• Restarting the turntable

Press and hold the and buttons simultaneously for a few seconds until the symbol appears in the display.











## COOKING

This oven allows you to access 4 different types of cooking mode:

- The Microwave function
- The combined microwave functions (microwave + Traditional cooking).
- The traditional cooking functions.
- The Automatic cooking functions.




## MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Power	Use
 <b>Microwave</b>	1000W	Quick reheating drinks, water and dishes that contain a large quantity of liquid. Cooking food that contains a lot of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
 <b>Microwave</b>	800W / 900W	Cooking fresh or frozen vegetables.
 <b>Microwave</b>	600W	Melting chocolate.
 <b>Microwave</b>	500W	Cooking fish and seafood. Heating on 2 levels. Cooking dry vegetables over a low heat. Reheating or cooking fragile egg-based foods.
 <b>Microwave</b>	400W / 300W	Cooking dairy products and jam at low heat.
 <b>Microwave</b>	200W	Manual defrost. Softening butter and ice cream.
 <b>Microwave</b>	100W	Defrosting pastries that contain cream.
 <b>Defrosting</b>	200W	




# • 3 USE



## COMBINED MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Recommended T°C and power mini - maxi	Use
 <b>Fan cooking + microwave</b>	200°C 50°C - 200°C  300W 100W - 300W	This function combines microwave cooking with fan cooking to save you a considerable amount of time. Recommended for meat, chicken and roasts placed in a dish.
 <b>Medium grill + microwave</b>	2 1-4  300W 100W - 700W	This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats. It can be used before or after cooking, depending on the recipe.
 <b>Full grill + microwave</b>	4 1-4  300W 100W - 700W	Cooking in full grill + microwave to grill meat and fish.

## TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 <b>Full grill</b>	2 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill.
 <b>Pulsed full grill</b>	200°C 50°C - 200°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. To retain the moist texture of fish steaks.
 <b>Fan cooking*</b>	200°C 50°C - 220°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.



## IMMEDIATE COOKING (fig.A)

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

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

## MODIFY THE TEMPERATURE (fig.B)

- Press the  $\downarrow$  key, the Temperature flashes, you may adjust it.

Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.

- Example: 180°C.

## MODIFY THE POWER (fig.C)

- Press the  $\downarrow$  key, the power (300W) flashes, you may adjust it.

- Set the power, using the knob.

- Example: 200 Watts.

Confirm by pressing the knob.

## PROGRAMMING THE COOKING TIME (fig. D)

Use the immediate cooking programme, then press  $\odot$ ; the cooking time  $\odot$  flashes and it is now possible to set it.

Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

The cooking time is saved automatically after a few seconds.

**NB:** Halfway through the cooking time, the oven beeps and displays «TURN» to tell you to turn your food over.

## DELAYED START (fig. E)

Proceed as for programmed cooking.

After setting the cooking time, press . The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob. The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

## THE AUTOMATIC COOKING FUNCTIONS (fig. F)

Programming automatic cooking by weight or time selects the cooking settings for you. The programmer must only display the time. It should not be flashing.

Select **Auto** mode using the knob. The logo flashes.

- Select an

AUTOMATIC cooking mode (See table)

- A suggested weight flashes on the screen.

- Example: P3 → weight, 500G.

- Adjust the weight or time using the knob.

Food	14 Recipes
Fibrous fresh vegetables	P01
Fresh vegetables	P02
Frozen vegetables	P03
Poultry (combined function)	P04
Beef (combined function)	P05
Fish	P06
Fresh pizza (combined function)	P07
Frozen pizza (combined function)	P08
Frozen pizza (Traditional cooking)	P09
Prepared fresh meal (Microwave)	P10
Prepared frozen meal	P11
Prepared fresh meal (combined function)	P12
Savoury tart	P13
Potato gratin quiche	P14

---

## • 3 USE



Example: 650g.

- Confirm by pressing the knob once.
- The icon of the cooking mode used and the time calculated automatically are displayed. The oven starts.

Select a pre-programmed food.

### THE AUTOMATIC

#### DEFROSTING FUNCTIONS

This oven allows you to access 3 different types of programmes in the defrost mode

- Automatic defrost P1, P2 or P3.

You simply select the type of programme and enter the weight.

P1: The automatic defrost mode for meat, poultry and ready-made meals.

P2: The automatic defrost mode for fish.

P3: The automatic defrost mode for bread and pastries.

**NB: A delayed start cannot be programmed for defrost functions.**

#### MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice that may be used later.

- Programme a memory (fig. G) :

Select a cooking mode, its power or its temperature and then press the knob until you get to «MEM 1». Choose one of the 3 memories by turning the control knob and confirm to memorise it. Confirm again to start cooking.

**NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one.**

**A delayed start cannot be programmed for memorisations.**

- Select one of the 3 memories already saved (fig.H) :

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts.



**Note:**

**To stop the oven at any time, hold down the ① key.**

**To pause the cooking in progress, press the knob.**

---

## • 4 CARE



#### EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.



**Warning**

**Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.**

For all operations on the lamp, contact the After Sales Department or a qualified professional accredited to work on the brand.

#### REPLACING THE LAMP

---

## • 5 ANOMALIES AND SOLUTIONS

---



You may resolve certain little problems yourself:

**The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature. Check that the oven is not set to **DEMO** mode.

**The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

**The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven.

---

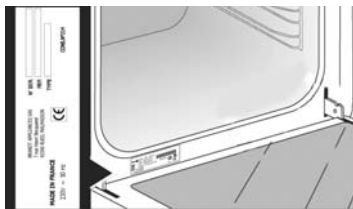
## • 6 AFTER-SALES SERVICE

---



### SERVICING AND REPAIRS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



### GENUINE PARTS

When having work carried out, insist on the use of genuine, certified spare parts **only**.





# • 7 FUNCTION SUITABILITY TESTS

Functional suitability tests in accordance with IEC/EN/NF EN 60705 standards.

The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests conducted on various micro-wave ovens. We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power level selector	Cookware/Tips
Custard (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable
Savoie cake (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 On the turntable
Meatloaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cover with plastic film. On the turntable
Defrosting meat (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Low grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable
Chicken (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Full grill + 500 W	Place on the grill assembly + drip tray Insert the dish at level 1 from the bottom Turn midway through
		35 - 40 min	Fan cooking 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the rack at level 1 from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan cooking 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the rack at level 1



---



---

## *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.

**De Dietrich** 

## 1 / PRESENTACIÓN DEL HORNO

- Descripción del horno ..... 2
- Descripción de los mandos ..... 9
- Descripción de los accesorios..... 10

## 2 / AJUSTE

- Puesta en hora ..... 11
- Ajuste de la hora ..... 11
- Avisador ..... 11
- Bloqueo de los mandos..... 11
- Menú de ajustes ..... 11
- Gestión del plato giratorio ..... 11

## 3 / UTILIZACIÓN

- Modos de cocción 12
- Cocción inmediata ..... 14
  - Ajuste de la temperatura ..... 14
  - Ajustar la potencia ..... 14
  - Programar la duración ..... 14
  - Cocción con inicio diferido ..... 14
- Funciones automáticas de cocción ..... 14
- Funciones automáticas de descongelación ..... 15
- Memorizar una cocción ..... 15

## 4 / MANTENIMIENTO

- Superficie exterior ..... 15
- Cambio de bombilla ..... 15

## 5 / ANOMALÍAS Y SOLUCIONES ..... 16

## 6 / SERVICIO TÉCNICO

- Atención al cliente ..... 16
- Intervenciones Francia 16

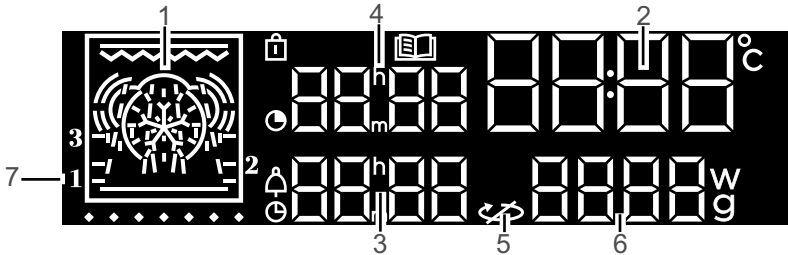
## 7 / APTITUD PARA LA FUNCIÓN ..... 17

# 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



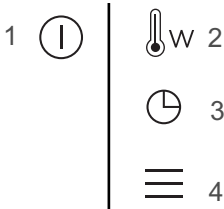
## 1 PANEL DE MANDOS

### • LA PANTALLA



- 1- Visualización de los modos de cocción
- 2- Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 3- Indicador de final de cocción / Avisador
- 4- Indicador de duración de cocción
- 5- Parada plato giratorio
- 6- Indicador de potencia/peso
- 7- Indicador de altura
- Indicador de bloqueo de los mandos
- Indicador de función «Recetas»
- Indicador de tiempo de cocción
- Indicador del avisador
- Indicador de fin de la cocción

### • LAS TECLAS



- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de temperatura y potencia
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

### • LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

Los dibujos de la rueda se simbolizan así:



GIRE la rueda.



PULSE en el centro de la rueda para validar.

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO



## 2 ACCESORIOS

### Parrilla de seguridad antivuelco (fig. A).

Permite tostar, dorar o gratinar. La parrilla no debe ser utilizada nunca con otros recipientes metálicos en la función de microondas, grill + microondas o calor ventilado + microondas.

Sin embargo, puede calentar un alimento en una bandeja de aluminio aislándola de la parrilla por medio de un plato.

### La grasera de cristal (fig. B).

Se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para efectuar cocciones al baño maría con la función de calor ventilado. Puede servir como bandeja para cocinar.

### Observación:

**coloque bien la grasera en las rejillas laterales para no modificar la circulación del aire.**

### La parrilla + grasera de cristal (fig. C)

Para asar y recuperar el jugo de la cocción, coloque la parrilla sobre la grasera.

### Los niveles (fig. D)

2 niveles que permiten utilizar la parrilla en 3 alturas.

### El plato giratorio (fig. E)

El plato giratorio permite una cocción homogénea del alimento sin tener que tocarlo.

Gira indiferentemente en los 2 sentidos. - Si no gira, compruebe que todos los elementos están bien colocados.

Se puede utilizar como bandeja para cocinar. Para sacarlo, sujételo utilizando las zonas de acceso previstas en la cavidad. El mecanismo de arrastre permite que el plato de cristal gire.

Si retira el mecanismo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor.

No se olvide de volver a colocar el mecanismo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

No intente hacer girar manualmente el soporte con ruedas ya que podría estropear el sistema de arrastre. En caso de producirse una mala rotación, asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño bajo el plato.

El plato en posición de parada permite utilizar bandejas grandes en toda la superficie del horno. En este caso, es necesario girar el recipiente o mezclar su contenido a la mitad del programa.

## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las microondas que se utilizan para la cocción son ondas electromagnéticas. Existen normalmente en nuestro entorno como ondas radioeléctricas, la luz o bien las radiaciones infrarrojas.

Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Son reflejadas por los metales.
- Atraviesan cualquier otro material.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas se produce una agitación rápida de las moléculas, lo que provoca un calentamiento. La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm; si el alimento es más grueso, la cocción hasta el interior se efectuará por conducción, como en una cocción tradicional.

Es bueno saber que las microondas provocan en el interior del alimento un simple fenómeno térmico y que no son nocivas para la salud.

## • 2 AJUSTES



### PUESTA EN HORA (fig. A)

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

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

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

### AJUSTE DE LA HORA (fig. B)

Pulse la tecla durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

### AVISADOR (fig. C)

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela 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 temporizador en cualquier momento.**

**Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.**

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

Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

**NOTA:** durante la cocción solo permanece activa la tecla .

Para desbloquear los mandos, 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: lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla para acceder al menú de ajustes. Consulte la siguiente tabla:

Parámetros establecidos por defecto	
	<b>Sonidos - pitidos:</b> Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	<b>Contraste:</b> el brillo de la pantalla se puede ajustar del 20 al 100 %.
	<b>Modo DEMO:</b> Posición ON, modo activado. Posición OFF, modo normal del horno.

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

### GESTIÓN DEL PLATO GIRATORIO (fig. F)

Si considera que no hay suficiente espacio para que el plato giratorio pueda girar en el horno, seleccione la función detener el plato giratorio antes o durante la ejecución del programa.

Para desbloquearlo, pulse simultáneamente y durante unos segundos.

El símbolo parpadea en la pantalla.

• Reactivación del plato giratorio

Pulse simultáneamente los mandos y durante unos segundos hasta que aparezca en la pantalla.

# • 3 UTILIZACIÓN











## REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno da opción a 4 tipos de cocción diferentes:

- La función microondas
- Las funciones microondas combinadas (microondas + cocción tradicional)
- Las funciones de cocción tradicionales
- Las funciones de cocción automáticas

## LA FUNCIÓN MICROONDAS




Posición	Potencia	Utilización
	<b>Microondas</b> 1000 W	Calentar rápidamente bebidas, agua y recetas con una gran cantidad de líquido. Cocinar alimentos con mucha agua (sopas, salsas, tomates, etc.).
	<b>Microondas</b> 800 W / 900 W	Cocinar verduras frescas o congeladas.
	<b>Microondas</b> 600 W	Fundir chocolate.
	<b>Microondas</b> 500 W	Cocinar pescados y marisco. Calentar en 2 niveles. Cocinar legumbres a fuego lento. Calentar o cocinar alimentos frágiles a base de huevo.
	<b>Microondas</b> 400 W / 300 W	Cocinar productos lácteos y mermeladas a fuego lento.
	<b>Microondas</b> 200 W	Descongelación manual. Ablandar la mantequilla, el helado.
	<b>Microondas</b> 100 W	Descongelar la repostería con crema.
	<b>Descongelación</b> 200 W	






# • 3 UTILIZACIÓN



## FUNCIONES MICROONDAS COMBINADAS

Posición	T°C y potencia recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Calor ventilado + microondas</b>	200°C 50°C - 200°C  300 W 100 W / 300 W	Esta función combinada asocia la cocción en modo microondas con la cocción en modo calor ventilado, permitiéndole ahorrar un tiempo considerable. recomendada para carnes, pollo y asados en bandeja.
 <b>Grill medio + microondas</b>	2 1-4  300 W 100 W / 700 W	Esta función ofrece la posibilidad de utilizar simultáneamente el grill y el horno microondas, lo cual permite una cocción rápida. Esta función le permite cocer y dorar alimentos como gratinados y carnes. Se puede utilizar antes o después de la cocción, según la receta.
 <b>Grill fuerte + microondas</b>	4 1-4  300 W 100 W / 700 W	Cocción en función Grill fuerte + microondas para carne y pescado.

## - Las funciones de cocción tradicionales

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 <b>Grill fuerte</b>	2 1 - 4	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.
 <b>Grill fuerte pulsado</b>	200°C 50°C - 200°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 <b>Calor ventilado*</b>	200°C 50°C - 220°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras.

# • 3 UTILIZACIÓN



## COCCIÓN INMEDIATA (fig. A)

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

## MODIFICAR LA POTENCIA (fig. B)

- Pulse la tecla  $\downarrow W$ . La potencia parpadea para indicar que ya se puede regular.

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

- Ejemplo: 180°C.

## MODIFICAR LA POTENCIA (fig. C)

- Pulse la tecla  $\downarrow W$ . La potencia (300 W) parpadea para indicar que ya se puede regular.

- Ajuste la potencia con ayuda de la rueda.

- Ejemplo: 200 W.

- Valídela pulsando la rueda.

## PROGRAMAR LA DURACIÓN (fig. D)

Efectúe una cocción inmediata y después pulse  $\odot$ ; el tiempo de cocción  $\odot$  parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

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.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

**Nota:** a la mitad del tiempo de cocción, el horno le avisará de girar los alimentos con un "bip" sonoro y mostrando en pantalla "TURN".

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. E)

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla  $\odot$ . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda. El fin de cocción

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

## LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCCIÓN (fig. F)

La programación de la función automática de cocción por el peso o la duración selecciona por usted los parámetros de cocción. El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

- Seleccione con la rueda el modo

**Auto**

; el logotipo parpadeará.

- Seleccione una cocción.

AUTOMÁTICA (ver tabla)

- En la pantalla parpadeará un peso recomendado.

- Ejemplo: P3  $\rightarrow$  peso, 500 G.

- Ajuste el peso o la duración con ayuda de la rueda.

Ejemplo: 650 g.

- Valide pulsando la rueda.

- La pantalla presenta el símbolo de la cocción utilizada y el tiempo calculado automáticamente. El horno se pondrá en marcha.

Alimentos	14 Recetas
Verdura fresca fibrosa	P01
Verdura fresca	P02
Verdura congelada	P03
Aves (función combinada)	P04
Buey (función combinada)	P05
Pescado	P06
Pizza fresca (función combinada)	P07
Pizza congelada (función combinada)	P08
Pizza congelada (cocción tradicional)	P09
Plato fresco preparado (microondas)	P10
Plato congelado preparado	P11
Plato fresco preparado (función combinada)	P12
Tartas saladas	P13
Gratinado de patatas	P14

## • 3 UTILIZACIÓN



Seleccione un alimento preprogramado.

### LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE DESCONGELACIÓN

Este horno da opción a 3 tipos de programación diferentes en modo de descongelación.

- Una descongelación automática P1, P2 o P3.

Solo tiene que elegir el tipo de programa y anotar el peso.

P1: Modo de descongelación automática para carnes, aves y platos preparados.

P2: Modo de descongelación automática para el pescado.

P3: Modo de descongelación automática para el pan y la bollería.

**Nota: no se puede programar ningún inicio diferido durante las funciones de descongelación.**

### MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria (fig. G):

seleccione una cocción, su temperatura y su

duración y después pulse la rueda hasta que aparezca «MEM 1». Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo 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.**

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas (fig. H):

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. Se inicia la cocción.



**Observación:**

**pulse varios segundos la tecla  si quiere parar el horno en cualquier momento.**

**Para poner en pausa la cocción en curso, pulse la rueda.**

## • 4 MANTENIMIENTO



### SUPERFICIE EXTERIOR

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



**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.**

### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para cualquier reparación o cambio de bombilla, contacte con el SPV o con un profesional cualificado y autorizado.

---

## • 5 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

---



Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

**El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Aumente la temperatura seleccionada. Compruebe si el horno se encuentra en modo **DEMO**.

**La luz 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, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno.

---

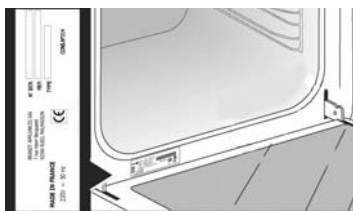
## • 6 SERVICIO TÉCNICO

---




### INTERVENCIONES FRANCIA

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.



### PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente *pie*  *ambio certificadas originales.*

# • 7 APTITUD PARA LA FUNCIÓN

Pruebas de aptitud para la función según las normas CEI/EN/NF EN 60705.

La Comisión Electrotécnica Internacional, SC.59K, ha establecido una norma relativa a las pruebas de rendimiento comparativas efectuadas en distintos hornos microondas. Recomendamos lo siguiente para este aparato:

Prueba	Carga	Tiempo aprox.	Selector de potencia	Recipientes / Consejos
Crema de huevos (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 En el plato giratorio
Pastel de Saboya (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pan de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cubrir con film plástico. En el plato giratorio
Descongelación de la carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Descongelación de frambuesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Gratinado de patatas (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grill suave + 700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pollo (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grill fuerte + 500 W	Colóquelo sobre el conjunto de la parrilla + grasera Introdúzcalo en el nivel 1 contando desde abajo Dele la vuelta a mitad de la cocción
		35 - 40 min	Calor ventilado 200°C + 200 W	En una bandeja de barro esmaltada Colóquelo sobre la parrilla introducida en el nivel 1 partiendo de abajo
Pastel (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220°C + 200 W	Pyrex 828 Colóquelo sobre la parrilla, en el nivel 1



---



---

## *GEACHTE KLANT,*

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie

met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt

De Dietrich

oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

**De Dietrich** 

# INHOUD

<b>• 1 /VOORSTELLING VAN DE OVEN</b>	
• Voorstelling van uw oven.....	2
• Voorstelling van de bedieningen .....	9
• Voorstelling van de accessoires .....	10
<b>2/ INSTELLING</b>	
• Tijdinstelling .....	11
• Het uur wijzigen .....	11
• Kookwekker .....	11
• Vergrendeling van de bedieningen .....	11
• Menu instellingen .....	11
• Beheer van het draaiplateau .....	11
<b>3 / GEBRUIK</b>	
• Kookwijzen .....	12
• Onmiddellijk koken .....	14
° Wijzigen van de temperatuur .....	14
° Wijzigen van het vermogen .....	14
° De duur programmeren .....	14
° Koken met uitgestelde start .....	14
• Automatische kookfuncties .....	14
• Automatische ontdooifuncties .....	15
• Opslaan van het koken .....	15
<b>4 / ONDERHOUD</b>	
° Buitenoppervlak .....	15
° Verandering van lamp .....	15
<b>5/ PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN</b> .....	16
<b>6/ SERVICEDIENST</b>	
• Consumentrelaties.....	16
• Interventies Frankrijk .....	16
<b>7/ Geschiedheidstest</b> .....	17

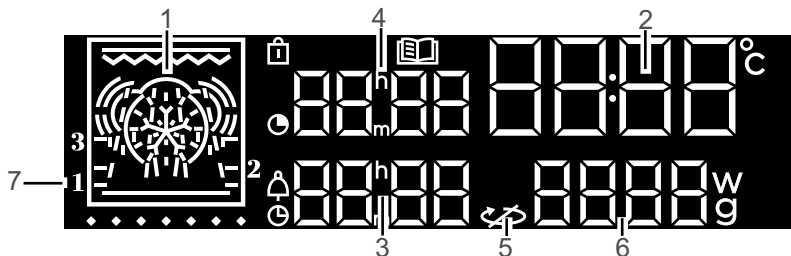


# 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



## 1 BEDIENINGSPANEEL

### • DISPLAY



- 1- Weergave van de kookwijzen
- 2- Horloge- en temperatuurweergave
- 3- Kookeinde-indicator / Kookwekker
- 4- Kooktijdindicator
- 5- Stop draaiplateau
- 6- Vermogen / gewichtindicator
- 7- Niveau-indicator

- Bedieningsvergrendelingsindicator
- "Recepten" functie-indicator
- Kooktijdindicator
- Kookwekkerindicator
- Kookeinde-indicator

### • TOETSEN



- 1 Start / stop
- 2 Temperatuur en vermogen instellen
- 3 Instelling van het uur, de kooktijd en het kookeinde, de kookwekker
- 4 Toegang tot de MENU-instellingen

### • BEDIENINGSKNOP

Het gaat om een draaiknop met centrale drukknoop waarmee de programma's gekozen worden, de waarden verhoogd of verlaagd worden en waarmee er bevestigd wordt.

De tekeningen van de knop worden als volgt voorgesteld:



DRAAI AAN de knop.



DRUK in het midden van de knop om te bevestigen.

# • 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN



## 2 ACCESSOIRES

### Veiligheidsrooster tegen omslaan (fig. A)

U kan ermee toasten, bruinen of grillen. Het rooster mag in geen geval met andere metalen recipiënten gebruikt worden in de volgende functies: microgolf, grill + microgolf of hetelucht + microgolf.

U kan echter voedsel verwarmen in een aluminiumschaaltje door het met een bord van het rooster te isoleren.

### Glazen druippan (fig. B).

Ze kan half gevuld met water gebruikt worden voor bain marie in de functie hetelucht. Ze kan als braadslee gebruikt worden.

**Let op:**  
Plaats de druippan goed in het centrum in de zijroosters om de luchtcirculatie niet te wijzigen.

### Rooster + glazen druippan (fig. C)

om te roosteren en de jus te recupereren plaatst u het rooster op de druippan.

### Inkepingen (fig. D)

Met 2 in te haken inkepingen kan u het rooster op 3 niveaus gebruiken.

### Draaiplateau (fig. E)

Het draaiplateau zorgt voor homogeen koken van de voeding zonder deze aan te raken.

Het draait in beide richtingen. Indien het niet draait, controleer dat alle onderdelen goed geplaatst zijn.

Het kan als braadslee gebruikt worden. Om het uit de oven te halen, neem het vast met de toegangszones die in de holte voorzien zijn.

Het dragerelement zorgt ervoor dat het glazen dienblad kan draaien.

Indien u het dragerelement verwijdert, moet u ervoor zorgen dat er geen water in

het gat van de motoras binnendringt. Vergeet het dragerelement, de wielrijesdrager en het glazen draaiplateau niet terug te zetten.

Probeer het glazen plateau niet met de hand te doen draaien, u zou het aandrijfmechanisme kunnen beschadigen. Bij slechte rotatie, vergewis er u van dat er geen vreemde voorwerpen onder het blad zitten.

Het plateau in stoppositie maakt het mogelijk om grote borden over het volledige oppervlak van de oven te gebruiken. In dit geval is het noodzakelijk het recipiënt te draaien of de inhoud ervan halverwege het programma te mengen.

## WERKINGSPRINCIPE

De microgolven die voor het koken gebruikt worden, zijn elektromagnetische golven. Ze komen gewoonlijk in onze omgeving voor zoals radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen.

Hun frequentie ligt in de band van 2450 MHz.

Hun gedrag:

- Ze worden door de metalen weerkaatst.
- Ze gaan door alle andere materialen.
- Ze worden geabsorbeerd door water, vet- en suikermoleculen.

Wanneer er voedsel aan microgolven wordt blootgesteld, volgt er een snelle beweging van de moleculen wat tot opwarming leidt. De doordringingsdiepte van de stralen in de voeding bedraagt ongeveer 2,5 cm, als het voedsel dikker is, zal het koken tot in de kern via geleiding gebeuren zoals in het traditionele koken.

Het is goed om weten dat de microgolven een eenvoudig thermisch verschijnsel binnenin de voeding veroorzaken en dat ze niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

## • 2 INSTELLINGEN



### TIJDINSTELLING (fig. A)

Bij het inschakelen knippert het scherm op 12:00.

Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

Indien de stroom uitvalt, knippert het uur.

### WIJZIGING VAN HET UUR (fig. B)

Druk enkele seconden op de toets totdat het uur knippert. Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

### KOOKWEKKER (fig. C)

Deze functie kan enkel gebruikt worden als de oven niet in werking is.

Druk op de toets .

0:00 knippert. Stel de kookwekker in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Eens de tijd verstreken is, weerklinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen drukt u op een willekeurige toets.

**NB : U heeft de mogelijkheid om de programmering van de kookwekker op gelijk welk ogenblik te wijzigen of te annuleren. Om te annuleren, keert u terug naar het menu van de kookwekker en stelt u deze af op 00:00.**

### VERGREDELING VAN DE BEDIENINGEN Kinderbeveiliging (fig. D)

Druk tegelijkertijd de toetsen en in totdat het symbool op het scherm verschijnt. De vergrendeling van de bedieningen is toegankelijk tijdens het koken of wanneer de oven niet werkt.

**NOOT:** enkel de toets blijft actief tijdens het koken.

Om de bedieningen te ontgrendelen, druk tegelijk op de en toetsen totdat het symbool van het scherm verdwijnt.

### MENU INSTELLINGEN (fig. E)

U kan verschillende parameters van uw oven instellen:

Lamp, contrast, geluid en demonstratiemodus.

Druk daarvoor enkele seconden op de toets om toegang te krijgen tot het instellingenmenu.

Zie onderstaande tabel:

Voor wijzig de verschillende parameters indien nodig, draai aan de knop en druk daarna om te bevestigen.

Geïnstalleerde parameters standaard	
	<b>Geluiden - biepjes:</b> Positie ON, geluiden ingeschakeld. Positie OFF, geluiden uitgeschakeld.
	<b>Contrast:</b> Het helderheidspercentage van het display is instelbaar van 20 tot 100 %.
	<b>DEMO MODUS:</b> Positie ON, actieve modus. Positie OFF, normale ovenmodus.

Om het instellingenmenu op gelijk welk moment te verlaten, druk op .

### BEHEER VAN HET DRAAIPLATEAU (fig. F)

Indien u meent dat er onvoldoende plaats is om vrij in de oven te draaien kan u het draaiplateau stoppen voor of tijdens de uitvoering van een programma.

Druk enkele seconden tegelijk op de en knoppen.

Het symbool verschijnt op het display.

• Heractivering van het draaiplateau

Druk opnieuw tegelijkertijd op de en toetsen gedurende enkele seconden totdat het symbool op het display verdwijnt.

# • 3 *GEBRUIK*









## UITVOEREN VAN HET KOKEN

Met deze oven heeft u toegang tot 4 verschillende kookwijzen:

- De microgolffunctie
- De gecombineerde microgolffuncties (microgolf + traditioneel koken).
- De functies traditioneel koken.
- De Automatische functies.




## MICROGOLFFUNCTIES

Positie	Vermogen	Gebruik
 <b>Microgolf</b>	1000W	Snel warmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof. Koken van voedingswaren die veel water bevatten (soep, saus, tomaten, enz.).
 <b>Microgolf</b>	800W/900W	Koken van verse of diepgevroren groenten.
 <b>Microgolf</b>	600W	Chocolade smelten
 <b>Microgolf</b>	500W	Koken van vissen en schaaldieren. Verwarmen op 2 niveaus. Koken van gedroogde groenten op een zacht vuurtje. Warmen of koken van fragiele voedingswaren op basis van eieren.
 <b>Microgolf</b>	400W/300W	Koken op een laag vuurtje van melkproducten, marmelades.
 <b>Microgolf</b>	200W	Manueel ontdooien Boter, ijs zacht maken.
 <b>Microgolf</b>	100W	Ontdooien van banketgebak dat room bevat.
 <b>Ontdooien</b>	200W	Zie ontdooigids pag.




# • 3 *GEBRUIK*



## GECOMBINEERDE MICROGOLFFUNCTIES

Positie	T°C en voorgesteld vermogen min. - max.	Gebruik
 <b>hetelucht + microgolf</b>	200°C 50°C - 200°C  300W 100W - 300W	Deze gecombineerde functie combineert het koken in de microgolf met het koken in hetelucht waardoor u veel tijd kunt winnen. Aanbevolen voor vlees, kop, en gebrad die op een bord gelegd worden.
 <b>Middelmatige grill + microgolf</b>	2 1-4  300W 100W - 700W	Deze functie maakt het mogelijk tegelijk de grill en de microgolf te gebruiken, waardoor u snel kan koken. Met deze functie kan u voedingswaren zoals gratins en vlees koken en goudbruin bakken. Ze kan voor of na het koken gebruikt worden, volgens het recept.
 <b>Krachtige grill + microgolf</b>	4 1-4  300W 100W - 700W	Koken met functie Krachtige grill + microgolf, om vlees en vis te roosteren.

## FUNCTIES TRADITIONEEL KOKEN

Positie	Voorgestelde T°C min. - max.	Gebruik
 <b>Krachtige grill</b>	2 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster.
 <b>Krachtige pulsgrill</b>	200°C 50°C - 200°C	Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Om vissteaks sappig te houden.
 <b>Hete lucht*</b>	200°C 50°C - 220°C	• Aanbevolen om wit vlees, vis, groenten zacht te houden.

# • 3 GEBRUIK



## ONMIDDELIJK KOKEN (fig.A)

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knippen. Draai aan de knop totdat u de kookfunctie van uw keuze vindt en bevestig.

## DE TEMPERATUUR WIJZIGEN (fig.B)

- Druk op de  $\downarrow$  toets de temperatuur knippert en kan dan ingesteld worden. Stel de temperatuur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen. Voorbeeld: 180°C.

## HET VERMOGEN WIJZIGEN (fig.C)

- Druk op de  $\downarrow$  toets het vermogen (300W) knippert en kan dan ingesteld worden. - Stel het vermogen af met de knop. Voorbeeld: 200 Watt. - Bevestig door op de knop te drukken.

## DE DUUR PROGRAMMEREN (fig. D)

Voer het onmiddellijk koken uit en druk daarna op  $\odot$ , de kookduur  $\odot$  knippert en kan nu ingesteld worden. Draai aan de knop om de kookduur in te stellen. Druk om te bevestigen. Uw oven is uitgerust met de “SMART ASSIST”-functie die bij een programmatie van de duur u een wijzigbare kookduur volgens de gekozen kookwijze zal voorstellen. De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden.

**NB :** Halverwege de kookduur geeft de oven u met een biep aan dat u uw voedsel moet draaien en wordt “TURN” weer gegeven.

## START UITGESTELD KOKEN (fig. E)

Procedure zoals bij geprogrammeerd koken. Na de instelling van de kookduur, druk op de  $\odot$  toets. Het display knippert, stel het eindkookuur in door aan de knop te draaien. De registratie van de eindkooktijd

gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knippen.

## DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES (fig. F)

De programmering in automatische kookfunctie via het gewicht of de duur, selecteert voor u de kookparameters. Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knippen.

- Selecteer de **Auto**-modus met de knop, het logo knippert.
- Kies een AUTOMATISCHE kookwijze (Zie tabel)
- Er knippert een voorgesteld gewicht op het scherm.

Voorbeeld: P3 —> gewicht, 500G.

Stel het gewicht of de duur in met de knop.

Voedingsstoffen	14 Recepten
Verse vezelrijke groenten	P01
Verse groenten	P02
Diepvriesgroenten	P03
Gevogelte (gecombineerde functie)	P04
Rund (gecombineerde functie)	P05
Vis	P06
Verse pizza (gecombineerde functie)	P07
Diepvriespizza (gecombineerde functie)	P08
Diepvriespizza (traditioneel koken)	P09
Vers bereide schotels (microgolf)	P10
Bereide diepvriesschotel	P11
Vers bereide schotel (gecombineerde functie)	P12
Gezouten taart	P13
Quiche met aardappelgratin	P14

## • 3 GEBRUIK



Voorbeeld: 650g.

- Bevestig door eenvoudigweg op de knop te drukken.

- het pictogram van de gebruikte kookmodus en de automatisch berekende tijd worden weergegeven. De oven start.

Selecteer het voorgeprogrammeerde voedsel.

### AUTOMATISCHE FUNCTIES VOOR ONTDOOIEN

Met deze oven heeft u toegang tot 3 verschillende programmeertypes in ontdooimodus - Automatisch ontdooien P1, P2 of P3.

U kiest gewoonweg het type programma en heeft het gewicht in.

P1 : Automatische ontdooimodus voor vlees, gevogelte en bereide gerechten.

P2 : Automatische ontdooimodus voor vis

P3 : Automatische ontdooimodus voor brood en banketgebak.

**NB : Er kan geen enkele uitgestelde start geprogrammeerd worden tijdens de ontdooifuncties.**

### OPSLAAN VAN HET KOKEN

U kan 3 kookprogramma's naar keuze opslaan die u daarna kunt gebruiken.

- Een geheugen programmeren (fig. G) :

Selecteer een kookwijze., zijn vermogen of zijn temperatuur en druk daarna op de knop tot "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en bevestig om dit op te slaan. Bevestig opnieuw om het koken te starten.

**NB : Als de 3 geheugens opgeslagen zijn, zal elke nieuwe opslag de vorige vervangen.**

**Er kan geen enkele uitgestelde start geprogrammeerd worden tijdens de geheugenopslag.**

- Selecteer een van de 3 reeds opgeslagen geheugens (fig.H) :

Draai aan de knop en ga naar MEMO, bevestig daarna. Laat de geheugeninhoud scrollen met de knop en bevestig uw keuze. Het kookproces start.



**Let op:**

Om de oven op gelijk welk moment te stoppen drukt u lang op .

Om het koken te pauzeren drukt u op de knop.

## • 4 ONDERHOUD



### BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte doek gedrenkt in een product voor ramen. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.



**Let op:**

Geen schuurmiddelen, schuurpons of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

### VERVANGING VAN DE LAMP

Voor elke interventie op de lamp, contacteer de Servicedienst of een gekwalificeerde professional van het merk.

---

## • 5 PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

---



U kunt zelf een aantal kleine storingen oplossen:

**De oven warmt niet.** Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Verhoog de geselecteerde temperatuur. Controleer dat de oven niet in “**DEMO**”-modus staat.

**De ovenlamp werkt niet.** Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

**De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.** Dit is normaal. De ventilatie kan verdergaan gedurende maximaal 1 uur na bereiding om de temperatuur binnen en buiten de oven te doen verlagen

---

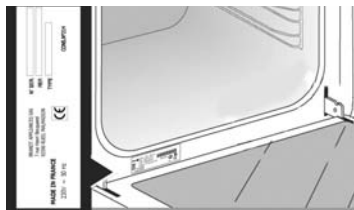
## • 6 SERVICEDIENST

---



### INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



### ORIGINELE ONDERDELEN

Eis bij een interventie het gebruik van exclusieve **gecertificeerde originele reserveonderdelen**.





# • 7 GESCHIKTHEID S TESTS

Geschiktheidstests voor de functie volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705:

De Internationale Elektrotechnische commissie, SC.59K, heeft een norm opgesteld over de vergelijkende prestatieproeven van verschillende microgolfovens. We raden voor dit toestel het volgende aan:

Proef	Belasting	Geschatte tijd	Vermogenkeuzeschakelaar	Recepten / Tips
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
Taart uit de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedekken met een plasticfolie. Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Aardappelgratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Zachte grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Krachtige grill + 500 W	Plaatsen op de rooster + druippancombinatie Invoeren in niveau 1 van beneden te beginnen Halverwege draaien
		35 - 40 min	Hetelucht 200°C + 200 W	In een emailbord Plaatsen op het rooster in niveau 1 van beneden te beginnen
Taart (12.3.5)	700 g	20 min	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Plaatsen op het rooster niveau 1



---



---

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.  
Agradecemos a sua confiança.

**De Dietrich** 

## 1 / APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Apresentação do forno ..... 2
- Apresentação dos comandos ..... 9
- Apresentação dos acessórios ..... 10

## 2 / AJUSTE

- Acertar a hora ..... 11
- Alteração da hora ..... 11
- Temporizador ..... 11
- Bloqueio dos comandos ..... 11
- Menu de acertos ..... 11
- Gestão do prato giratório ..... 11

## 3 / UTILIZAÇÃO

- Modos de cozedura ..... 12
- Cozedura imediata ..... 14
  - Modificação da temperatura ..... 14
  - Modificação da potência ..... 14
  - Programação da duração ..... 14
  - Cozedura de início diferido ..... 14
- Função automática de cozedura ..... 14
- Função automática de descongelação ..... 15
- Memorizar uma cozedura ..... 15

## 4 / MANUTENÇÃO

- Superfície exterior ..... 15
- Trocar uma lâmpada ..... 15

## 5 / ANOMALIAS E SOLUÇÕES ..... 16

## 6 / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

- Relações com os consumidores ..... 16
- Intervenções em França ..... 16

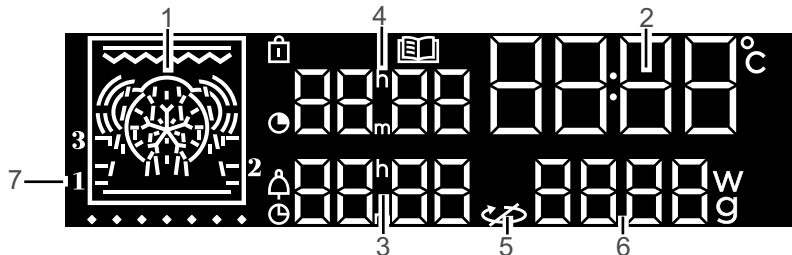
## 7 / APTIDÃO PARA A FUNÇÃO ..... 17

# 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## 1 MÓDULO DE COMANDOS

### • VISOR



- 1- Apresentação dos modos de cozedura
  - 2- Visualização do relógio e da temperatura
  - 3- Indicador do fim de cozedura/temporizador
  - 4- Indicador da duração da cozedura
  - 5- Paragem do prato giratório
  - 6- Indicador de potência/peso
  - 7- Indicador dos encaixes
- Indicador de bloqueio dos comandos
  - Indicador da função de «receitas»
  - Indicador das durações de cozedura
  - Indicador do temporizador
  - Indicador de fim de cozedura

### • BOTÕES

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| 1 |  |  | 2 |
|   |  |  | 3 |
|   |  |  | 4 |
- 1 Ligar/desligar
  - 2 Ajuste da temperatura e potência
  - 3 Acerto da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
  - 4 Acesso ao menu de acertos

### • MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## 2 ACESSÓRIOS

### Grelha de segurança anti-inclinação (fig. A).

Permite tostar, alourar ou grelhar. A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função micro-ondas, grelhador + micro-ondas ou calor ventilado + micro-ondas. No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.

### A pingadeira de vidro (fig. B).

Pode ser utilizada meia cheia de água para as cozeduras em banho-maria na função do calor ventilado. Pode servir de tabuleiro de cozedura.



**Nota:**  
Tenha cuidado para centrar corretamente a pingadeira nas grelhas laterais, de forma a não alterar a circulação do ar.

**A grelha + a pingadeira em vidro (fig. C)**  
para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira.

### Os encaixes (fig. D)

2 encaixes a afixar que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.

### O prato giratório (fig. E)

O prato giratório permite uma cozedura homogênea do alimento sem manipulação.

Gira automaticamente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas.

Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão. Não se esqueça de colocar novamente o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno. Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

## PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de

água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às micro-ondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento. A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as micro-ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.

## • 2 AJUSTES




### ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

### MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão  durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Acerte a hora girando a manete e prima o botão para validar.

### TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .




00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.




**NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.**

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

### BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões  e  até aparecer o símbolo  no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.


**NOTA:** apenas o botão  fica ativo durante a cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.

### MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de acertos.

Consulte a tabela abaixo:



Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de acertos a qualquer momento, deve premir .

Parâmetros instalados por defeito	
	<b>Sons - bips:</b> Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	<b>Contraste:</b> A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 20 a 100%.
	<b>Modo DEMO:</b> Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.




### GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO (fig.F)

Se achar que o espaço é insuficiente para rodar livremente no forno, selecione a função de paragem do prato giratório antes ou durante a execução do programa.

Pressione simultaneamente os botões  e  durante alguns segundos.

O símbolo  aparece no visor.

• Reativação do prato giratório

Novamente, pressione em simultâneo os botões  e  durante alguns segundos, até aparecer o símbolo  no visor.

# • 3 UTILIZAÇÃO



## REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 4 tipos de modos de cozedura diferentes:

- A função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- As funções de cozedura tradicionais.
- As funções de cozedura automáticas.

## FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS




Posição	Potência	Utilização
	<b>Micro-ondas</b> 1000 W	Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido. Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).
	<b>Micro-ondas</b> 800 W / 900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
	<b>Micro-ondas</b> 600 W	Fundir chocolate.
	<b>Micro-ondas</b> 500 W	Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
	<b>Micro-ondas</b> 400 W/ 300 W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
	<b>Micro-ondas</b> 200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
	<b>Micro-ondas</b> 100 W	Descongelação de pastelaria com natas.
	<b>Descongelação</b> 200 W	Consultar o guia de descongelação, página






# • 3 UTILIZAÇÃO



## FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS COMBINADAS

Posição	T°C e potência recomendados min - max	Utilização
 <b>Calor ventilado + micro-ondas</b>	200 °C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Esta função combinada associa a cozedura em micro-ondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, frango e assados colocados num prato.
 <b>Grill médio + micro-ondas</b>	2 1-4 300 W 100 W - 700 W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o micro-ondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite-lhe cozer e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.
 <b>Grill forte + micro-ondas</b>	4 1-4 300 W 100 W - 700 W	Cozedura na função Grelha forte + micro-ondas, para grelhar carne e peixe.

## FUNÇÕES DE COZEDURA TRADICIONAIS

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 <b>Grelha forte</b>	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salchichas, fatias de pão, gambas na grelha.
 <b>Grelha forte pulsada</b>	200 °C 50°C - 200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 <b>Calor ventilado*</b>	200 °C 50°C - 220°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.

# • 3 UTILIZAÇÃO




## COZEDURA IMEDIATA (fig.A)

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

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.


## MODIFICAR A TEMPERATURA (fig.B)

- Pressione o botão  até a temperatura piscar; já é possível efetuar o acerto.

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

- Exemplo: 180°C.

## MODIFICAR A POTÊNCIA (fig.C)



- Pressione o botão  e a potência (300 W) pisca; já é possível efetuar o acerto.

- Ajuste a potência com a ajuda do manípulo.

- Exemplo: 200 Watts.

- Confirme, premindo a manete.

## PROGRAMAR A DURAÇÃO (fig. D)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura , podendo assim realizar o acerto.


Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função “SMART ASSIST” que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

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

**NB:** A meio da cozedura, o forno indica que deve voltar os alimentos com um sinal sonoro e mostrando «TURN».

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. E)


Proceda como para uma duração programada. Após acertar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete. A memorização

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

## FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE COZEDURA (fig. F)

A programação da função automática de cozedura por peso ou por duração seleciona por si os parâmetros de cozedura.

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

- Com o manípulo, selecione o modo  **Auto** e o logótipo começa a piscar.

- Selecione uma cozedura.

AUTOMÁTICA (consultar a tabela)

- Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar.

- Exemplo: P3 —> peso, 500 G.

- Regule o peso ou a duração com a manete. Exemplo: 650 g.

Alimentos	14 Receitas
Legumes frescos fibrosos	P01
Legumes frescos	P02
Legumes congelados	P03
Aves (função combinada)	P04
Carne de vaca (função combinada)	P05
Peixe	P06
Pizza fresca (função combinada)	P07
Pizza congelada (função combinada)	P08
Pizza congelada (cozinha tradicional)	P09
Pratos frescos preparados (micro-ondas)	P10
Prato congelado preparado	P11
Prato fresco preparado (função combinada)	P12
Tarte salgada	P13
Quiche de batatas gratinadas	P14

## • 3 UTILIZAÇÃO



- Valide pressionando o manípulo.
  - A imagem da cozedura utilizada e o tempo calculado automaticamente são apresentados. O forno arranca.
- Selecione um alimento pré-programado.

### A FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE DESCONGELAÇÃO

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes em modo de descongelação

- Uma descongelação automática P1, P2 ou P3.

Basta escolher o tipo de programa e introduzir o peso.

P1: Modo de descongelação automática para a carne, aves e pratos cozinhados.

Esta não deve estar a piscar. Modo de descongelação automática para peixe

P3: Modo de descongelação automática para o pão e bolos secos.

**NB:** Não há um início diferido programado nas funções de descongelação.

### MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória (fig. G) :

Selecione uma cozedura, a potência, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

**NB:** Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

**Não há um início diferido programado na memorização.**

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. H) :

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura começa.



**Nota:**

Para parar o forno a qualquer momento, faça uma pressão longa no botão ① .

Para colocar em pausa durante a cozedura pressione o manípulo.

## • 4 MANUTENÇÃO



### SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.



**Cuidado**  
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte o SAV ou um profissional qualificado depositário da marca.

---

## • 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

---



Pode resolver estas pequenas avarias sem a ajuda de um técnico:

**O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura selecionada. Verifique se o forno não está em modo **DEMO**.

**A lâmpada do forno não funciona.** Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

**O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno.

---

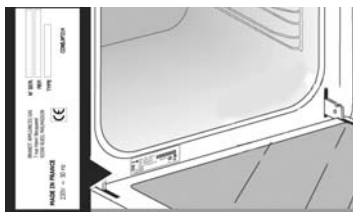
## • 6 SERVIÇO PÓS-VENDA

---



### INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



### PEÇAS DE ORIGEM

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



# • 7 APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705;

A comissão Eletrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efetuados em diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

Ensaio	Carga	Tempo aprox.	Seletor de potência	Recipientes/Conselhos
Creme de ovos (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 No prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cobrir com película aderente. No prato giratório
Descongelamento de carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelamento das framboesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Gratinado de batatas (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grelha suave + 700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Frango (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grelha forte + 500 W	Coloque no conjunto grelha + pingadeira Insira no nível 1 a contar de baixo Virar a meio do tempo
		35 - 40 min	Calor ventilado 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque na grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Coloque na grelha nível 1





**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.**

**CZ5703120-01**