

ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

*HORNO DE VAPOR
COMBINADO*

De Dietrich 

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A :

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

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

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

Gracias por su confianza.



BYCert.6011825

La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



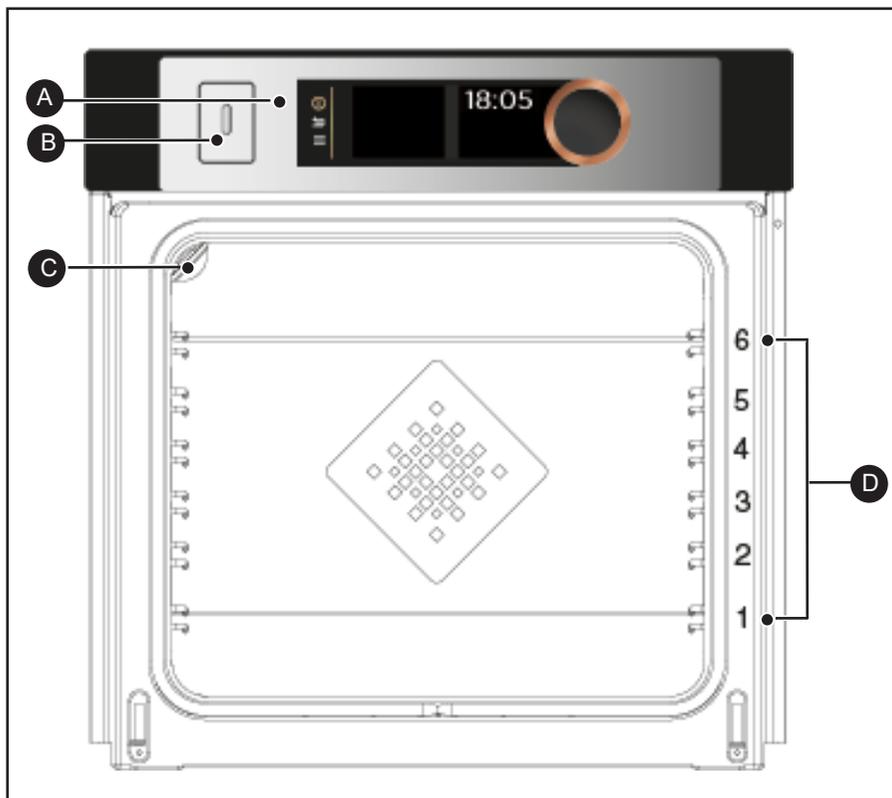
De Dietrich

ÍNDICE

1 / Presentación del horno.....	4
Los mandos y la pantalla.....	5
Los accesorios.....	6
Bandeja soporte alimento especial vapor 100 %	7
El cajón de llenado	9
Primeros ajustes - Puesta en servicio	10
2 / Los modos de cocción.....	11
Modo «Experto»	12
Modo «Experto vapor»	12
◦ Favoritos (cocciones memorizadas)	14
◦ Funciones de cocción	16
◦ Secado.....	18
Modo de guía culinaria	19
Modo Combo de vapor	19
Lista de platos sin vapor	20
◦ Lista de platos con vapor asociado	21
100% modo de vapor	22
◦ 100% de la guía de cocina a vapor	23
Modo de baja temperatura	24
3 / Ajustes.....	25
Bloqueo de los mandos.....	26
4 / Avisador	26
5 / Mantenimiento y limpieza	27
Superficie exterior.....	27
Desmontaje de los niveles.....	27
Limpieza de los cristales interiores.....	27
Desmontaje y montaje de la puerta.....	27
Sustitución de la bombilla.....	29
Función limpieza.....	29
◦ Pirólisis.....	30
◦ Vaciado del depósito de agua.....	31
◦ Desincrustación de la caldera.....	32
6 / Anomalías y soluciones.....	33
7 / Servicio técnico	34

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

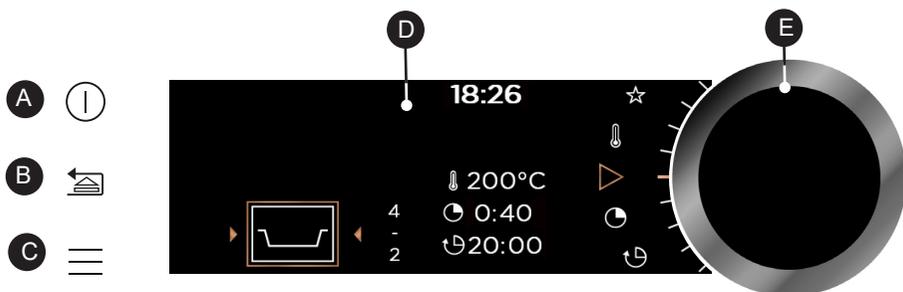
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua
- C** Luz
- D** Niveles (6 alturas disponibles)

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



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

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

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

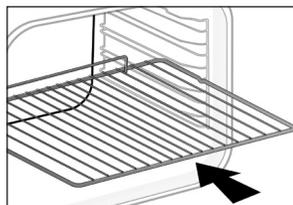
- | | | | |
|--|--|--|---|
| | Inicio de cocción | | Vapor |
| | Parada de cocción | | Memorización de cocciones |
| | Grados de temperatura | | Indicador de bloqueo del teclado |
| | Tiempo de cocción | | Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis |
| | Hora de fin de cocción (inicio diferido)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

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

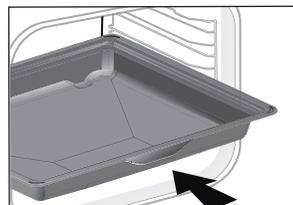
- Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para cocinar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



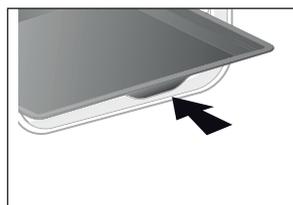
- Bandeja multiusos, graseira 45 mm

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



- Bandeja de repostería de 20 mm

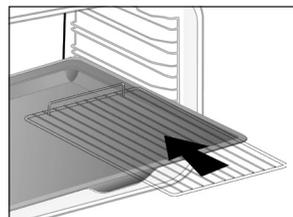
Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas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



- Parrillas «sabor»

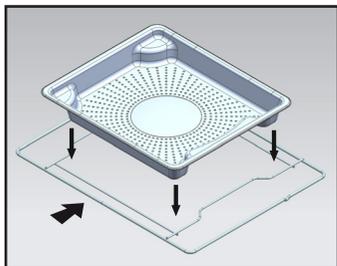
Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseiras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.

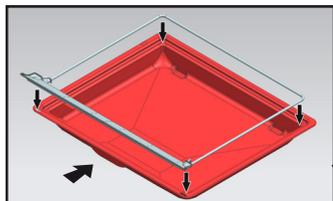


• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %



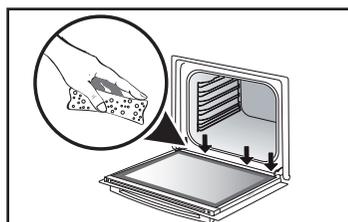
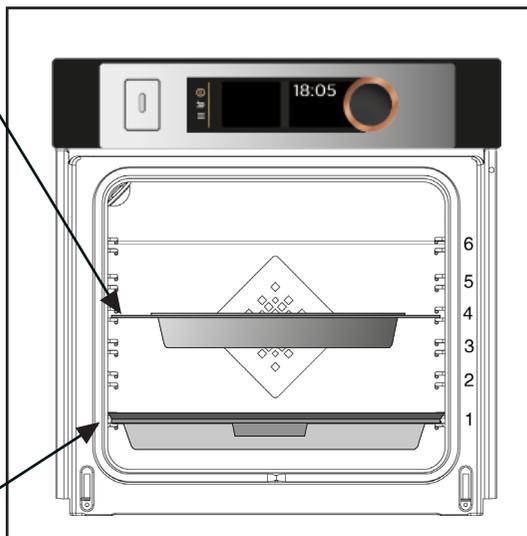
① - Placa de acero inoxidable perforada que permite la evacuación del agua de condensación de la comida para ser insertada en el nivel 4.



② - Babero de silicona con su marco de soporte. Coloque el marco en la bandeja de goteo de 45 mm para recoger el agua de condensación de los alimentos. Insértalo en el nivel inferior 1. La junta de silicona garantiza la estanqueidad de la puerta.

 Asegúrate de que el babero de silicona esté en contacto con el cristal de la puerta.

 **Atención**
Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.



 **Atención**
Después de cada proceso de vaporización, asegúrese de borrar cualquier agua que pueda estar a lo largo del goulote en la parte inferior de la puerta.

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- Sistema de guías telescópicas

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

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

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

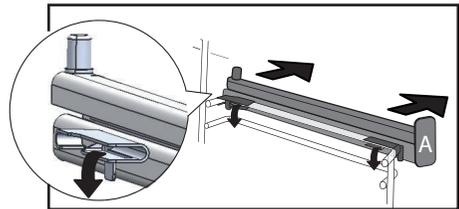
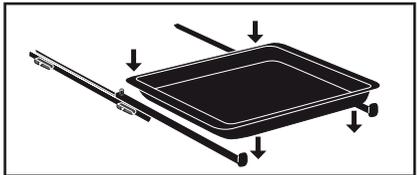
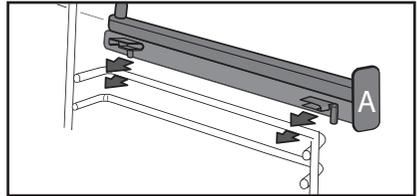
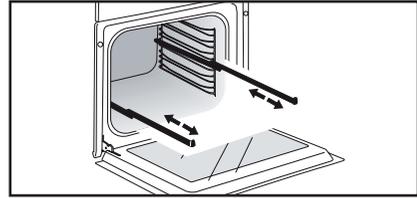
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda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

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

Coloque los dos niveles y luego la placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

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



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

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

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL CAJÓN DE LLENADO

- Llenado del depósito de agua

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

La capacidad del depósito es de 1 litro.

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

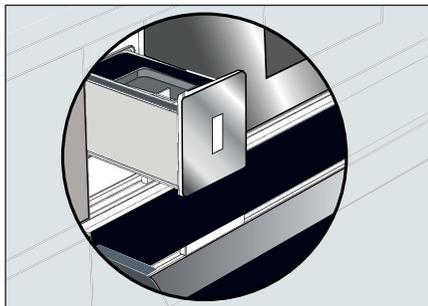
Llene el depósito.

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

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

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

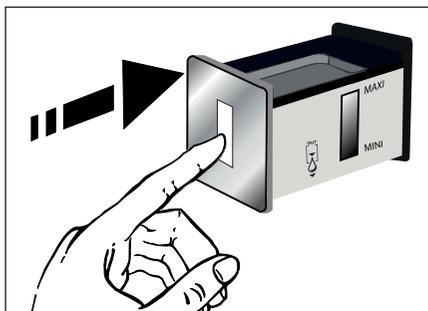
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



Consejo

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

Reajuste el nivel si es necesario.



Atención

No use agua ablandada ni destilada.

Atención

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

• 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

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

- Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.

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

El horno indica la hora.

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

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

- Inicio - Menú general

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

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

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

• 2 COCCIÓN

LOS MODOS DE COCCIÓN

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

1



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

5



El modo **«BAJA TEMPERATURA»** para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico (cocción lenta).

2



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

3



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

4



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

• 2 COCCIÓN



EL MODO «EXPERTO»

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

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

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

-  **Calor giratorio**
-  **Calor combinado**
-  **Tradicional**
-  **Cocción Eco**
-  **Grill ventilado**
-  **Solera ventilada**
-  **Grill variable**
-  **Mantener caliente**
-  **Descongelación**
-  **Pan**
-  **Secado**
-  **Shabbat**

-  **Favoritos** (permite memorizar 3 cocciones)



EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite combinar una cocina tradicional con vapor para obtener la cocción más suave y esponjosa que preserva el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente.

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

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

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

- Sólo para cocinar al vapor



100% Vapor

- Para combinar la cocción convencional con el vapor (modo combinado):



El tradicional vapor ventilado



Parrilla ventilada a vapor



Vapor de calor rotativo



Regenera el pan del día anterior

(Duración recomendada 8mn)

- Baguette

- Pan

- Bola de pan

- Croissants

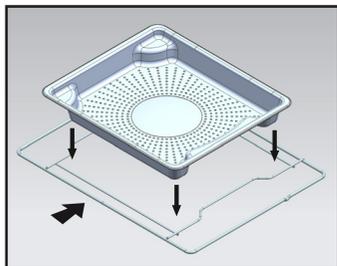


Atención

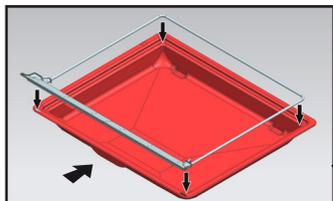
Durante la cocción, el aparato se calienta. El vapor caliente se escapa al abrir la puerta. Mantén a los niños alejados. No te quedes en el flujo de vapor.

• 2 COCCIÓN

- BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %



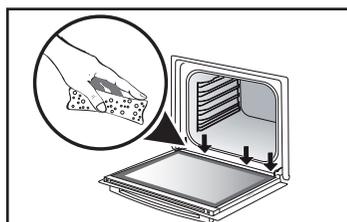
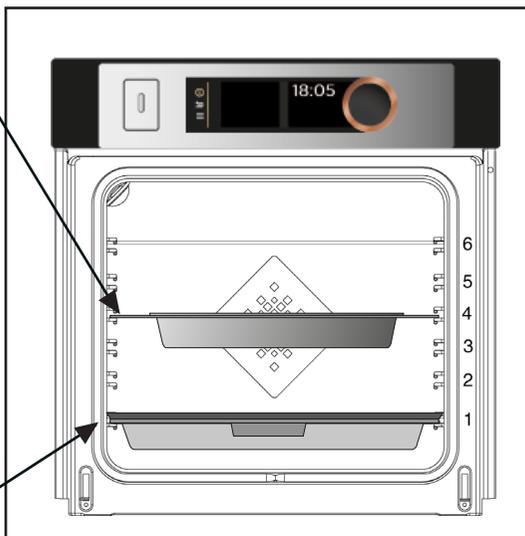
- ① - Placa de acero inoxidable perforada que permite la evacuación del agua de condensación de la comida para ser insertada en el nivel 4.



- ② - Babero de silicona con su marco de soporte. Coloque el marco en la bandeja de goteo de 45 mm para recoger el agua de condensación de los alimentos. Insértalo en el nivel inferior 1. La junta de silicona garantiza la estanqueidad de la puerta.

 Asegúrate de que el babero de silicona esté en contacto con el cristal de la puerta.

 **Atención**
Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.



 **Atención**
Después de cada proceso de vaporización, asegúrese de borrar cualquier agua que pueda estar a lo largo del goulote en la parte inferior de la puerta.

• 2 COCCIÓN



(Experto y Experto vapor)

COCCIÓN INMEDIATA

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

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

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal. Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione el símbolo temperatura  y valide.
- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

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

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

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

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



PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

En las cocciones combinadas, el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo  vapor y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %)* girando la rueda y valide.

* Excepto la regeneración del pan del día anterior.

• 2 COCCIÓN



(modo Experto y Experto vapor)

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

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

- Seleccione el símbolo de fin de cocción  y valide.

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

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

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

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



FAVORITOS

(solo modo Experto)

- Memorice la cocción.

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

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

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

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria 

 o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide.

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

Valide.

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

El horno se pondrá en marcha.

• 2 COCCIÓN



MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

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



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

• 2 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta- platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.

 **Consejo de ahorro de energía.**
Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

• 2 COCCIÓN



FUNCIÓN DE SECADO (solo modo Experto)

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

Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, escúrralos y

séquelos.

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

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

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

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos

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

• 2 COCCIÓN



EL MODO «GUÍA CULINARIA»



EL MODO «GUÍA CULINARIA + VAPOR»



COMBINADA AL VAPOR



GUÍA VAPOR 100 %

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

COCCIÓN INMEDIATA

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

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

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

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

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

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

- Introduzca el plato en el horno y valide.

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

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

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

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

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

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

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

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS SIN VAPOR



EL POLLERO

Pollo
Pato
Magret de pato *
Pavo



EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco hecha
Roast beef poco hecho
Roast beef al punto
Roast beef bien hecho
Asado de cerdo
Ternera asada
Costillas de ternera *



EL PESCATERO

Salmón
Trucha
Terrina de pescado



EL TRAITEUR

Lasaña
Pizza
Quiche



EL FRUTERO

Gratinado de patatas
Tomates rellenos
Patatas rellenas



EL PANADERO

Masa de hojaldre
Masa quebrada
Masa crecida
Pan
Baguette
Brioche



EL PASTELERO

Pastel de frutas
Crumble
Bizcocho genovés
Cupcakes
Flanes
Pastel de chocolate
Galletas/Cookies *
Pastel
Pastel de yogur

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



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

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

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS CON VAPOR



EL POLLERO

Pollo
Magret *
Pato



EL CARNICERO

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



EL PESCATERO

Guisos de pescado
Pastel de pescado
Pescados enteros
Salmón en cazuela



EL FRUTERO

Patatas gratinadas
Verduras rellenas
Patatas rellenas



EL PASTELERO

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



EL PANADERO

Pan
Baguette
Pan precocinado
Pan congelado



EL TRAITEUR

Lasaña
Clafoutis
Verduras confitadas
Patatas
Risotto
Platos frescos
Platos congelados



DESCONGELACIÓN

Carne
Pescado
Pan-Pasteles

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



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

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

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 2 COCCIÓN

⚠ Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.



LISTA DE PLATOS 100% VAPOR



100 % VAPOR (GUÍA VAPOR)



EL CARNICERO

Pechuga de pollo
Escalopes de pavo
Cerdo - lomo



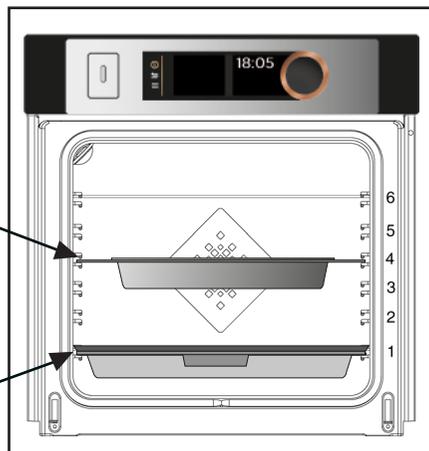
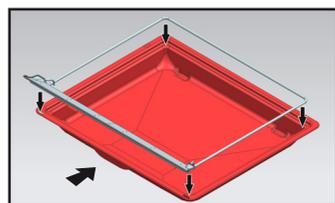
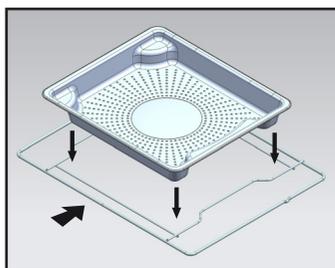
EL PESCATERO

Pescados enteros frescos
Filetes de pescado frescos
Mejillones
Berberechos
Gambas
Cigalas



EL FRUTERO

Coliflor
Brócoli
Frijoles verdes
Rebanadas de zanahoria
Patatas cortadas en trozos
Guisantes
Los puerros cortados en pedazos
Calabacín cortado en pistas
Calabaza en cubos
Alcachofas
Espárragos
Rama de apio cortada en trozos
Las calabazas cortadas en pistas
Citas de Chard
Espinacas
Coles de Bruselas



• 2 COCCIÓN



EL MODO «BAJA TEMPERATURA»

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

La calidad de cocción es óptima.

 **El modo BAJA TEMPERATURA no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

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

COCCIÓN INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «Baja temperatura» con la rueda y valide.

El horno ofrece varios platos distintos (ver lista detallada abajo).

- Seleccione su plato.

- Una vez seleccionado el plato, p. ej.: ternera asada, coloque la carne en el nivel superior indicado en la pantalla (n.º 2) y ponga la grasera en el nivel inferior (n.º 1).

- Confirme la selección pulsando la rueda. Se inicia la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

- Pulse el botón de parada .

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a «baja temperatura».

Una vez elegido el programa, seleccione el símbolo fin cocción . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda y valide dos veces.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

• 2 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



Ternera asada (4h)



Roast beef:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Asado de cerdo (5h)



Cordero:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Pollo (6h)



Pescado pequeño (1h20)



Pescado grande (2h10)



Yogur (3h)



NOTA: no utilice la parrilla para los siguientes programas: pescados pequeños, pescados grandes y yogures.

Colóquelos directamente sobre la graser en el nivel indicado en la pantalla.

• 3 AJUSTES



FUNCIÓN AJUSTES

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

Tiene varios ajustes disponibles:

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

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



Hora

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



Idioma

Seleccione el idioma y valide.



Sonido

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



El modo DEMO

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

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

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles:

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

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción. Seleccione la posición y valide.



Si pasan 90 segundos sin que el usuario realice ninguna acción, el brillo de la pantalla disminuye a fin de limitar el consumo de energía y la luz del horno se apaga (cuando está en modo «AUTO»).

Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede restaurar el brillo de la pantalla y activar la luz durante la cocción en caso necesario.

• 3 AJUSTES



BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad niños

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

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

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

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

• 4 AVISADOR



FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

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

Aparece en pantalla 0m00s.

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

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

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

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

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

• 5 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

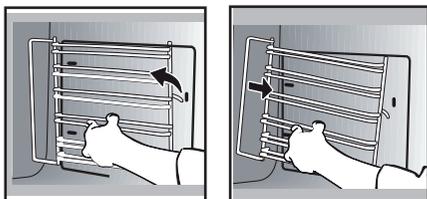
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

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



LOS CRISTALES INTERIORES

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

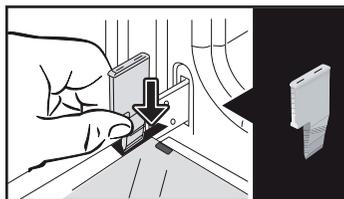


Advertencia

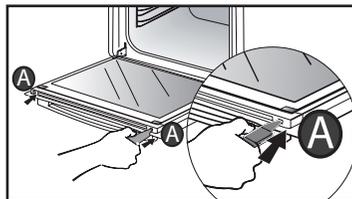
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

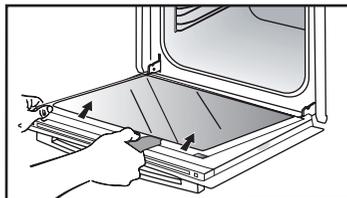
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



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

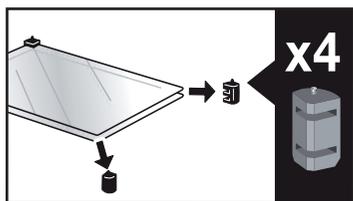


Quite el cristal.

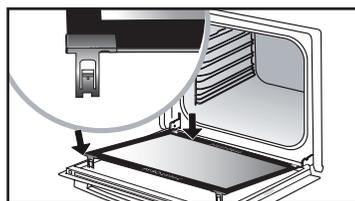


La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

• 5 MANTENIMIENTO

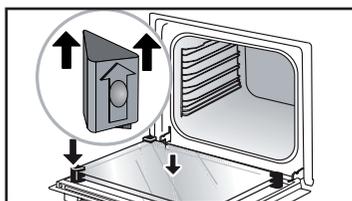


Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

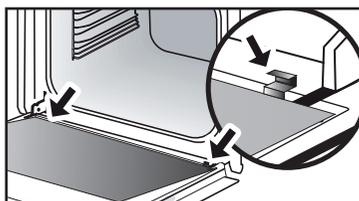


Retire la cuña de plástico. El aparato ya está nuevamente operativo.

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



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



• 5 MANTENIMIENTO



AJUSTES LUZ

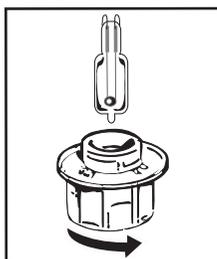


Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.



FUNCIÓN LIMPIEZA

(del interior)



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

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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

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

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

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

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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

• 5 MANTENIMIENTO



Pyro Express: 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora. La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis de 1h30 automáticamente.**



Pyro Auto: entre 1h30 y 2h15

para una limpieza con la que se ahorra energía.



Pyro Turbo: 2 horas

Para una limpieza más profunda del interior del horno.

AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo «LIMPIEZA» cuando esté en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

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

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

Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

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



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

AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.
- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces. Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

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

• 5 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

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

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

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

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

El vaciado automático al finalizar la cocción:

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

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

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

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



Vaciado SPEED:

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



Vaciado AUTO:

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

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

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

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

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

• 5 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

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

Desincruste regularmente la caldera. Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando.

Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones «con vapor» dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje «desincrustación obligatoria», es obligatorio y hay que seleccionar «Acepto» y validar.



Atención

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

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

- Seleccione el ciclo «Desincrustación» y valide.

El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

FASE 1: VACIADO

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

- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.

- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de «Limpieza», que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

FASE 3: ACLARADO

Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

- Arranca el ciclo «Aclarado», que dura 3 min 30 s.

FASE 4: VACIADO

Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

Al final del ciclo se completa la desincrustación.

Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- La pantalla indica «AS» (parada automática)

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

- El código de fallo comienza por «F». El horno ha detectado una anomalía.

Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.

- El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

- La lámpara del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno. Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

- La limpieza por pirólisis no se realiza. Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

- El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla. Fallo del bloqueo de la puerta. Contacte con el servicio posventa.

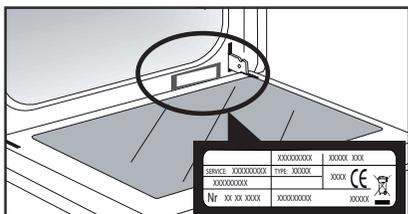
- Hay agua en la parte baja del horno.

- Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.

• 7 *SERVICIO TÉCNICO*

INTERVENCIONES

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



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

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

NOTA:

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

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.

CZ5703823_00